

Oven
Плита

CSG 62120 GW

BEKO

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.

Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.


Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.


- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями четко указаны в руководстве.


Пояснения к символам


В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

 Важная информация или полезные советы по использованию.

 Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

 Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

 Предупреждение об опасности пожара.

 Предупреждение о горячих поверхностях.

Содержание

1 Общие сведения 4

Обзор 4

Технические данные 5

Дополнительные принадлежности,
которые входят в комплект 5

Характеристики горелок 7

2 Правила техники безопасности 8

Основные правила техники безопасности 8

Правила техники безопасности при
работе с газовым оборудованием... 9

Использование по назначению 10

Безопасность детей 10

3 Установка 11

До начала установки 11

Установка и подключение 12

Переход на другой вид газа 13

Утилизация 16

Утилизация упаковочных материалов 16

Старые приборы 17

Транспортировка 17

4 Подготовка К Эксплуатации . 18

Рекомендации по экономии энергии 18

Подготовка к работе 18

Очистка прибора перед началом
эксплуатации 18

Первоначальное прокаливание 18

5 Правила эксплуатации варочной панели 20

Общие сведения о приготовлении пищи 20

Правила эксплуатации варочных панелей
..... 20

6 Правила эксплуатации духовки 22

Общие сведения о выпечке, жарении и
приготовлении продуктов на гриле. 22

Правила эксплуатации газовой духовки 23

Время приготовления блюд 24

Правила эксплуатации газового гриля.. 24

Время приготовления блюд 25

7 Уход и техническое обслуживание 26

Общие сведения 26

Чистка варочной панели 26

Чистка панели управления 26

Чистка духовки 26

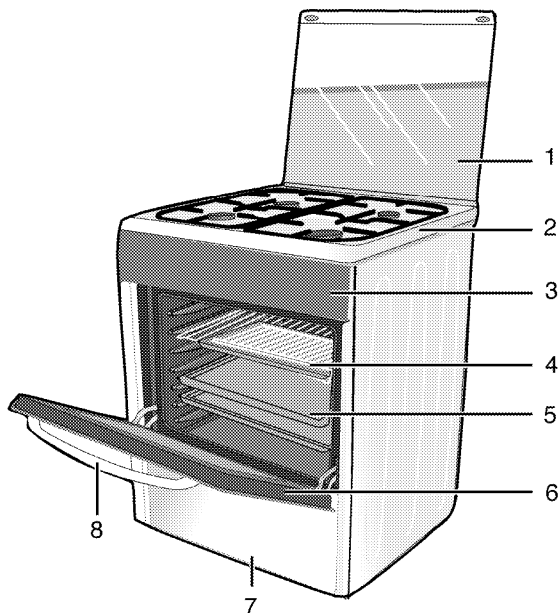
Как снять дверцу духовки 26

Замена лампы освещения духовки 27

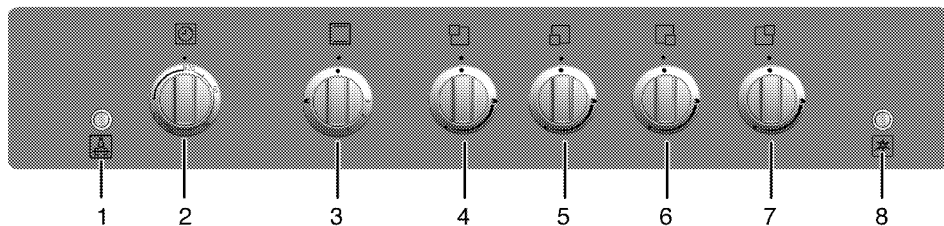
8 Поиск и устранение неисправностей 28

1 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|--------------------|---|-----------------|
| 1 | Верхняя крышка | 5 | Противень |
| 2 | Рабочий стол плиты | 6 | Передняя дверца |
| 3 | Панель управления | 7 | Нижняя деталь |
| 4 | Проволочная полка | 8 | Ручка |



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Кнопка лампы и вертела | 6 | Вспомогательная конфорка Передняя правая |
| 2 | Механический таймер | 7 | Обычная конфорка Задняя правая |
| 3 | Ручка духового шкафа | 8 | Кнопка розжига |
| 4 | Обычная конфорка Задняя левая | | |
| 5 | Конфорка быстрого разогрева Передняя левая | | |

Технические данные

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота/ширина/глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля / сечение	H05VV-FG 3 x 0,75 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	II звзр
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	10.4 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	NG G 20/10 мбар NG G 20/13 мбар - LPG G 30/28-30 мбар - Пропан 31/37 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
Передняя левая	Конфорка быстрого разогрева
Мощность	2900 Вт
Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Основная духовка	Газовый духовой шкаф
Внутреннее освещение	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.5 кВт

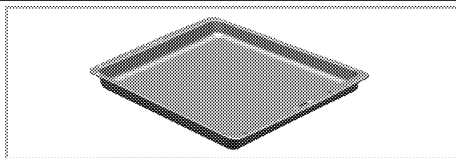
** см. раздел *Установка, стр. 11.*

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

i Дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки, могут отличаться в зависимости от модели изделия. Не все дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, могут входить в комплект поставки изделия.

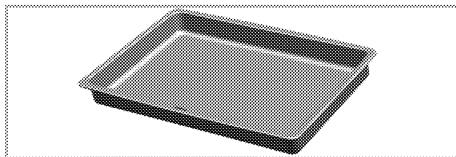
Противень

Для выпечки, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



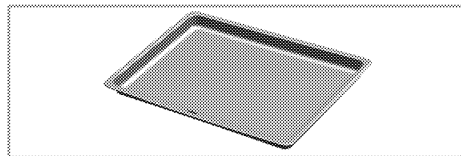
Глубокий противень для жарения

Для выпечки, жарения продуктов большими кусками, приготовления блюд с большим количеством жидкости, а также для сбора жидкости при приготовлении пищи на гриле.



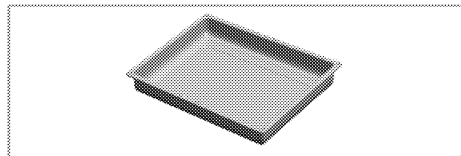
Противень для выпечки

Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.



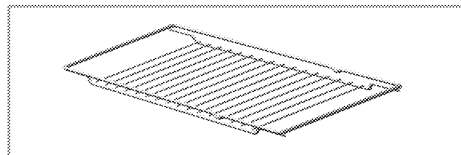
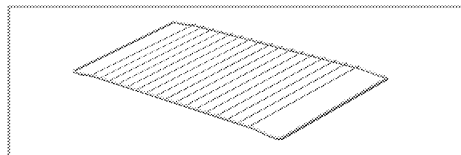
Малый противень

Для приготовления небольшого количества пищи. Этот противень ставится на проволочную решетку.



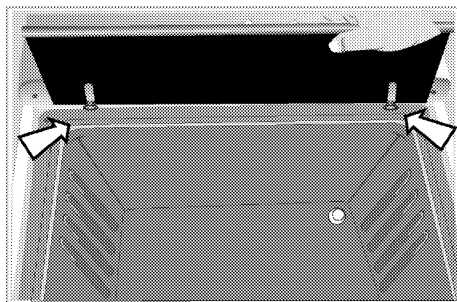
Проволочная решетка

Для жарения. Также используется в качестве подставки для посуды при выпечке, жарении и приготовлении запеканок.



Теплозащитный экран

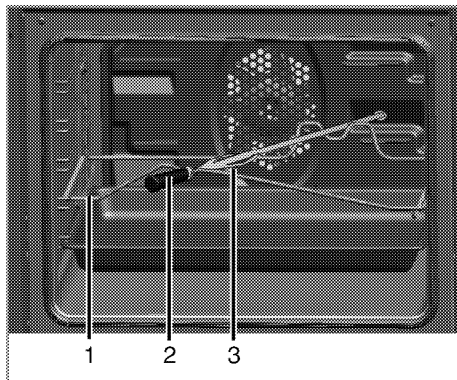
Используется во время приготовления пищи на гриле с открытой дверцей духовки. Предназначен для защиты панели управления и ручек от нагрева и загрязнения.



Использование вертела

Для жарения мяса, птицы и рыбы со всех сторон.

- Для жарения на вертеле закрепите продукты с помощью вилок.
- Установите подставку для вертела в духовку на уровень, где расположен электромотор вертела.
- Вставьте вертел в гнездо электромотора и положите его на поставку.
- Перед приготовлением на гриле снимите ручку.



- 1 Подставка для вертела
- 2 Пластмассовая накладка
- 3 Вилка

Характеристики горелок

Расположение конфорки	2000 Вт Задняя левая	2900 Вт Передняя левая	1000 Вт Передняя правая	2000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/10 мбар	125	155	90	125
G 20/13 мбар	116	145	84	116
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72
G 31/ 37 мбар	72	87	50	72
Тип газа / давление	Газовый духовой шкаф		ГРИЛЬ	
G 20/10 мбар	145		130	
G 20/13 мбар	129		128	
G 20/20 мбар	119		115	
G 30/28-30 мбар	79		73	
G 31/ 37 мбар	79		73	

2 Правила техники безопасности

Основные правила техники безопасности

- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики изделия с целью улучшения его качества без предварительного уведомления. Рисунки в этом руководстве приведены только для общего представления, и внешний вид вашего прибора может быть иным. Значения, указанные на маркировке приборе или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации изделия, а также от условий окружающей среды.
- Этот бытовой прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или под их руководством. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- "Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент должен быть установлен при условии присутствия в помещении эксплуатации изделия маленьких детей."
- Не пользуйтесь изделием под воздействием алкоголя и/или лекарственных препаратов, ухудшающих сообразительность и координацию движений.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также в случае обнаружении каких-либо повреждений.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Тем не менее, некоторые неисправности вы можете устранять самостоятельно (см. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 28).
- Будьте осторожны при приготовлении блюд, содержащих алкоголь. При высокой температуре спирт испаряется, и, попав на горячую поверхность, может вспыхнуть и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовке продукты в закрытых контейнерах и стеклянных банках. Внутри банок может возникать избыточное давление, что приведет к взрыву.
- Рядом с прибором не должно быть легковоспламеняющихся материалов, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не оставляйте пустую посуду на включенных конфорках – это может привести к ее повреждению.
- Поверхность прибора может быть горячей, поэтому не ставьте на нее пластмассовую или алюминиевую посуду. Такую посуду также не следует использовать для хранения еды.
- Не ставьте противни или посуду прямо на дно духовки, а также, не кладите на него алюминиевую

фольгу. Аккумуляция тепла может привести к повреждению дна духовки.

- Не ставьте блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки. Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духовки, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к изделию!
- Когда ставите или вынимаете посуду из духовки, обязательно пользуйтесь теплопроводящими перчатками.
- Не пользуйтесь духовкой при снятых стеклах передней дверцы.
- Задняя поверхность духовки во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не касались задней поверхности, так как это может привести к их повреждению. Следите за тем, чтобы соединительные провода не были зажаты между рамой и дверцей нагретой духовки. Не прокладывайте соединительные провода по нагретой варочной поверхности: изоляция проводов может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Убедитесь, что все выключатели выключены.



Гарантия действительна в том случае, если прибор установлен квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормативами.


Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- "Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора."
- "Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za izbacivanje produkta sagorevanja. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 11*).
- "«Во время работы газового прибора в помещении, где он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.»"
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Рекомендуется ежегодно

проводить профилактическое техническое обслуживание.

- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (CO). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

-  **Остерегайтесь взрыва и отравления газом!**
Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.
Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).
Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.
1. Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
 2. Откройте окна и двери.
 3. Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
 4. Предупредите соседей.
 5. Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
 6. Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

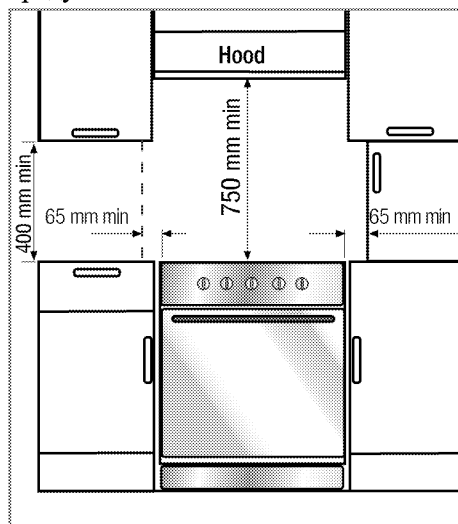
Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей./Paragraph
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, так как это может привести к повреждению петель дверцы и, кроме того, прибор может перевернуться.

3 Установка

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плиту можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750мм от поверхности плиты до прилегающих поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя, соблюдайте инструкции производителя в отношении высоты его монтажа.
- Этот прибор соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается прибор, должна быть термостойкой (минимум 100 °С).

Вентиляция помещения

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.


Поэтому для безопасной эксплуатации прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Продолжительное интенсивное использование изделия может потребовать применения дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции,


например, вытяжного вентилятора или надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.

Размер помещения	Вентиляционный проем
менее 5 м ³	не менее 100 см ²
от 5 м ³ до 10 м ³	не менее 50 см ²
более 10 м ³	не требуется
В подвальном помещении	не менее 65 см ²

Установка и подключение


 Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.


- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Переноску прибора должны выполнять не менее двух человек.

 Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор! Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.


- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

Подключение к газовой сети

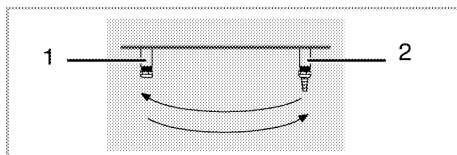
 Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом. Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.

 **Остерегайтесь взрыва!**
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

- "Условия регулировки данного устройства указаны в паспортной табличке."

 Эта плита настроена для работы на природном газе.


- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- При необходимости поменяйте места штуцер и заглушку на патрубках, которые находятся задней стенке духовки, в зависимости от места расположения газового вентиля.



1 Заглушка

2 Штуцер


- К выпускному отверстию источника газа должен быть присоединен гибкий шланг с заглушкой для подвода газа к приборам.
- При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит шланг к прибору с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в службу газа для получения консультации о том, как выполнить такой переход.


-  Повреждение безопасной подводки может привести к взрыву!
Следите за тем, чтобы безопасная подводка не была зажата или скручена, а также, не касалась нагреваемых компонентов прибора.

Подключение к электрической сети

 **Духовка должна быть заземлена!**

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


-  Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.

-  Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, пережат или перегнут, а также не касался нагреваемых частей изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора.

Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней

крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать техническим характеристикам (см. таблицу технических характеристик в разделе *Технические данные, стр. 5*).


-  Розетка должна находиться в легкодоступном месте (но не над варочной панелью).

Подключите шнур питания к розетке электрической сети.


- Придвиньте прибор к стене кухни
- Чтобы выровнять устройство вровень со столешницей, отрегулируйте ножки, поворачивая влево или вправо в соответствии с необходимостью.

Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.
2. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
3. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

-  Горелка должна гореть ровным голубым пламенем. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

Переход на другой вид газа

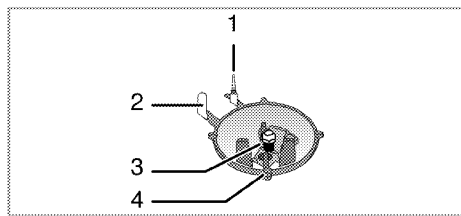
-  **Остерегайтесь взрыва!**
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, прекройте подачу газа.

Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладки горелок и выньте корпуса горелок.
2. Вывинтите форсунки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

i Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице *Характеристики горелок, стр. 7*



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча розжига
- 3 Форсунка
- 4 Горелка

i Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

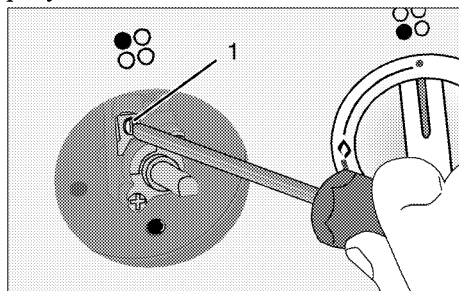
1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора.
3. При помощи отвертки отрегулируйте газовый кран для уменьшения подачи газа к форсунке.

Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) достаточно затянуть винт. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки.

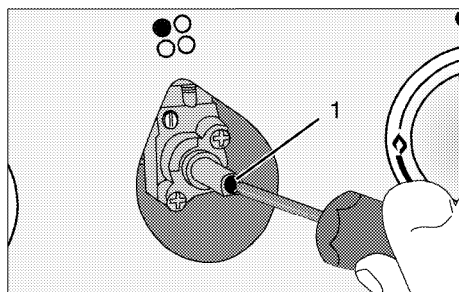
» Нормальная высота прямого пламени, когда регулятор установлен в положение минимального пламени, должна составлять 6–7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните винт в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве. См. рисунки ниже.



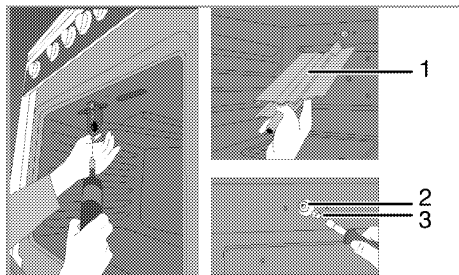
1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

Замена форсунки гриля

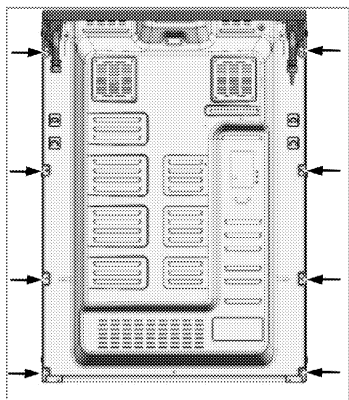
1. Откройте дверцу гриля.
2. Отвинтите винт, которым крепится горелка.
3. Слегка потяните и приподнимите горелку гриля (1), чтобы открыть доступ к соединениям с нижней стороны.
4. Вывинтите форсунку(3).
5. Вставьте новую форсунку.



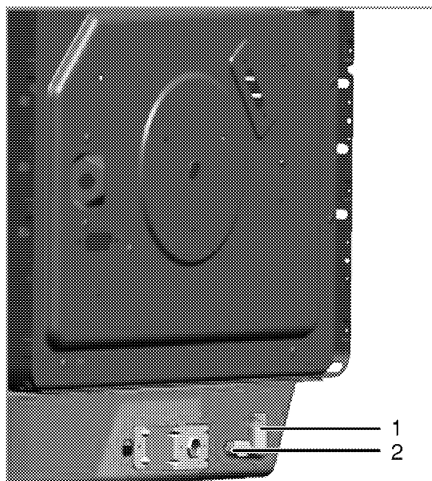
- 1 горелка гриля
- 2 держателя форсунки
- 3 Форсунка

Замена форсунки в духовке

1. Отвинтите два винта, которыми крепится задняя крышка



2. Отвинтите два винта(2) держателя форсунки(1).



- 1 держателя форсунки
- 2 винт
3. Извлеките держатель форсунки.
4. Извлеките форсунку.
5. Вставьте новую форсунку.

Отрегулируйте поток воздуха к горелке духовки

Этим регулируется только приток воздуха к горелке духовки. Эту регулировку следует выполнять до регулировки для уменьшения подачи газа. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, будьте предельно внимательны при выполнении этих действий.

При избытке воздуха пламя низкое и легко гаснет, а при недостатке воздуха пламя высокое с желтыми языками. Чтобы отрегулировать приток воздуха, ослабьте регулировочный зажим рядом с патрубком подвода газа к горелке и сдвиньте его на канал подачи воздуха. Чтобы отрегулировать приток воздуха, выполните следующие действия.

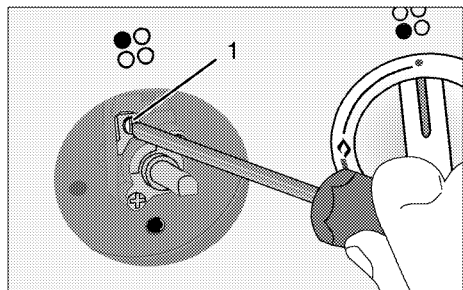
1. При использовании газа бутана (сжиженный нефтяной газ): отрегулируйте зажим так, чтобы над

- горелкой духовки оставался зазор 4 мм для подачи воздуха.
- При использовании природного газа: перекройте канал подачи воздуха зажимом почти полностью, оставив совсем небольшой зазор.
- i** При использовании природного газа регулировка выполняется только после выключение и полного остывания духовки.
- Особо следите за тем, чтобы пламя было сине-зеленого цвета высотой 9-12 мм.

Регулировка для уменьшения подачи газа к духовке

Для надлежащей работы духовки очень важно проверить регулировку подачи газа. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, будьте предельно внимательны при выполнении этих действий.

- Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать и установите ручку регулятора в положение максимального пламени.
- Закройте дверцу духовки и подождите 10 -15 минут, пока духовка будет готова к регулировке.
- Снимите ручку регулятора.
- Через 15 минут установите регулятор горелки духовки в положение минимального пламени.



- Отрегулируйте высоту пламени горелки духовки до 2-3 мм с помощью винта 1 на газовом кране духовки. Чтобы уменьшить пламя, поверните винт по часовой стрелке, чтобы увеличить – против часовой стрелки.

- i** Если температура в духовке слишком повысится, выключите духовку и обратитесь в фирменный сервисный центр, чтобы отремонтировать термостат.

Пропан/бутан	Природный газ
Затяните винт до конца	Ослабьте винт на пол-оборота

- i** При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте


Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Старые приборы




Данное изделие обозначено знаком раздельной сортировки для электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным изделием необходимо поступать согласно Директиве Европейского союза 2002/96/ЕС, чтобы снизить отрицательное воздействие окружающую среду при его переработке или разборке. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти. Электронные изделия, не включенные в процесс раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

Транспортировка

 Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.

Сохраните оригинальную упаковочную коробку для возможной перевозки прибора в будущем. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.

 Осмотрите прибор, чтобы выявить возможные повреждения при транспортировке.

Закрепите наклейки горелок и подставки для посуды клеевой лентой.

Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам клеевой лентой.

Если упаковочная коробка не сохранилась

Чтобы предотвратить повреждения при транспортировке, заверните прибор в пузырчатый полиэтилен или плотный картон и закрепите клеевой лентой.

4 Подготовка К Эксплуатации


Рекомендации по экономии энергии

Эти рекомендации помогут вам использовать прибор, не расходуя лишнюю энергию, и сохранять окружающую среду.

- Используйте эмалированную посуду темного цвета – это позволит улучшить теплопередачу.
- Обязательно прогревайте духовку перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в кулинарном рецепте.
- Не открывайте дверцу слишком часто во время приготовления пищи.
- Старайтесь одновременно готовить несколько блюд (на одной полке гриля можно одновременно готовить два блюда в разной посуде). Удобно также готовить несколько блюд одно за другим, так как духовка уже нагрета.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой крышкой посуде. Если посуду не закрывать, расход энергии может возрасти в четыре раза.
- Выбирайте горелку по размеру дна посуды. Для приготовления блюда подбирайте посуду соответствующего объема: чем больше объем посуды, тем больше расход энергии.


Подготовка к работе


Очистка прибора перед началом эксплуатации

-  Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность. Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальное прокаливание

-  Будьте осторожны с горячими поверхностями! Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей. Не снимайте теплозащитный экран, пока прибор не остынет.

-  При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Прокалите прибор в течение 30 минут, а затем выключите его.

Газовая духовка

1. Выньте из духовки все противни и проволочную решетку.
2. Закройте дверцу.
3. Включите газовую духовку на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки, стр. 23*).
4. Прокаливайте около 30 минут.
5. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки, стр. 23*

Духовка с грилем

1. Выньте из духовки все противни и проволочную решетку.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газового гриля, стр. 24*).
4. Прокаливайте около 30 минут.
5. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации газового гриля, стр. 24*

5 Правила эксплуатации варочной панели

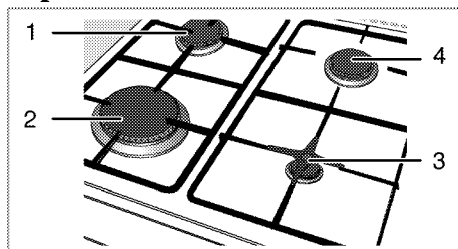
Общие сведения о приготовлении пищи

- ⚠** Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!
Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.
Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковороды, а также, чтобы ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок. Избегайте пользоваться неустойчивыми и легко опрокидывающимися кастрюлями. Слишком тяжелые для перемещения кастрюли в наполненном виде также могут представлять опасность. Используйте котелки или кастрюли только с плоским дном.
 - Используйте кастрюли достаточной емкости для приготавливаемой пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызвала необходимость чистки. Не ставьте крышки кастрюль на горелки
Всегда располагайте кастрюли над центром горелки. При перемещении кастрюли с одной горелки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

Приготовление пищи на газовой плите

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Отрегулируйте пламя газовой конфорки таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Устанавливайте посуду посередине конфорки.

Правила эксплуатации варочных панелей



- 1 Обычная конфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого разогрева 22-24 см
- 3 Вспомогательная конфорка 12-18 см
- 4 Обычная конфорка 18-20 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени большого соответствует максимальной мощности, а маленький символ пламени – минимальной мощности. Если ручка регулятора установлена в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа к конфоркам прекращается.

Розжиг газовых горелок



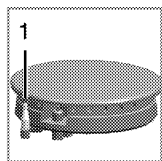
Розжиг газовых горелок выполняется с помощью кнопки поджига.

1. Прижмите ручку регулятора конфорки.
2. Поверните против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
3. Нажмите и отпустите кнопку поджига. Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.
4. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните ручку регулятора горелки конфорки в положение "Выключено" (вверх).

Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)



В случае отсутствия по какой-либо причине пламени в конфорках устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа.

1 . Устройство газ-контроля


- Прижмите ручку регулятора, поверните ее по часовой стрелке и дождитесь, пока загорится газ.
- После того, как на конфорке появится пламя, не отпускайте ручку регулятора еще 3-5 секунд.
- Если огонь не загорелся, повторите эти действия еще раз. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд.



Остерегайтесь вспышки негоревшего газа!
Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.
Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле

-  Остерегайтесь ожогов горячим паром!
Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуются располагать форму посередине решетки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

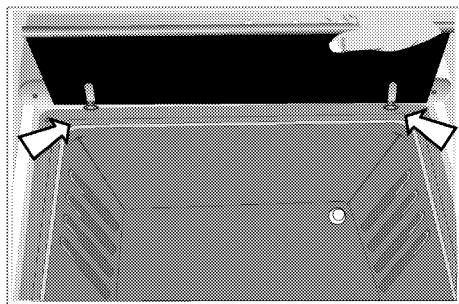
При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке для жарения или на решетке с поддоном так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку для жарения или противень в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на дно поддон для сбора жира.
- Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

Установка теплозащитного экрана

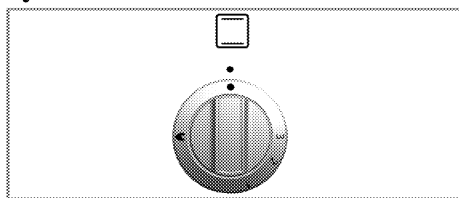
Теплозащитный экран используется при приготовлении продуктов на гриле с открытой дверцей. Он предназначен для защиты панели управления и ручек от нагрева и загрязнения.

1. Откройте дверцу духовки и наденьте теплозащитный экран на штырьки под панелью управления.



» Когда установлен теплозащитный экран, дверца духовки остается открытой.

Правила эксплуатации газовой духовки



Для управления газовой духовкой используется ручка регулятора газовой горелки. Если она установлена в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа прекращается.

Включение газовой духовки

Для розжига духовки используется кнопка поджига.

1. Откройте дверцу духовки.
2. **Прижмите** ручку регулятора газовой горелки духовки и поверните ее против часовой стрелки.

3. Нажмите и отпустите кнопку поджига.
- » Повторяйте эту процедуру, пока газ не зажжется.
4. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора газовой горелки духовки в течение 3-5 секунд.
5. Убедитесь в том, что возгорание произошло и появилось пламя.
6. В случае отсутствия электричества зажгите газ с помощью зажигалки для газовой плиты через контрольное отверстие.
7. Установите нужную мощность горелки.

⚠ Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!
 "Устройством не следует пользоваться дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не разгорелась, прекратите пользоваться устройством и откройте дверцу отделения и/или подождите, как минимум, 1 минуту перед тем, как попробовать разжечь горелку снова."

Выключение газовой духовки

1. Поверните ручку регулятора горелки духовки в положение "Выключено" (вверх).

Температура нагрева при различных уровнях мощности газовых горелок

Уровень мощности газовой горелки	1	2	3
Температура	170 °C	290 °C	320 °C

Время приготовления блюд

i Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

i Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

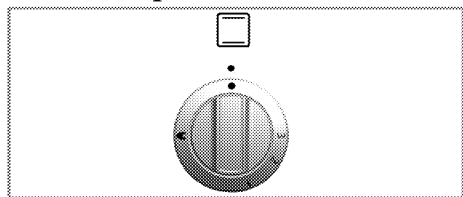
i Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.

Выпечка и жарение

Продукты	Разогрев *	Уровень размещения	Положение ручки регулятора	Время приготовления
Яблочный пирог	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Фруктовый торт	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Пирог	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Печенье	10 мин.	4	1	30...40 мин.
Выпечка	10 мин.	3...4	1	40...50 мин.
Пирог на противне	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Сухое печенье	10 мин.	4	1	30...40 мин.
Жареная баранина	10 мин.	4...5	1	35...45 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Ростбиф	10 мин.	3	1	100...130 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Индейка	10 мин.	3	1	100...130 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Птица	10 мин.	3	1	100...130 мин. на каждые 450 г + 25 мин.
Запеканки	10 мин.	4	1	100...130 мин. [§]
Рыба	10 мин.	3	1	45...55 мин.
Макароны	10 мин.	4	1	50...55 мин.
Пирожные	10 мин.	3...4	1	40...50 мин.
Песочный торт «Сендвич»	10 мин.	3	1	30...35 мин.

* при положении ручки регулятора 3 / [§] в зависимости от количества / [#] в зависимости от размера

Правила эксплуатации газового гриля



Для управления грилем используется ручка регулятора. Если она установлена

в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа перекрывается. Во время работы гриля дверца духовки должна быть открыта.


Включение гриля

Для розжига газового гриля используется кнопка поджига.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Нажмите и отпустите кнопку поджига.

» Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.

3. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора гриля еще 3-5 секунд.
4. Убедитесь в том, что возгорание произошло и появилось пламя.
5. В случае отсутствия электричества поднесите зажималку для газовой плиты к горелке гриля и зажгите газ

 **Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!**

Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.

Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

Выключение гриля

1. Поверните ручку регулятора горелки гриля в положение "Выключено" (вверх).

Использование вертела

Включив режим гриля, нажмите кнопку вертела.


- Включив режима гриля, нанижите мясо на вертел.
- Вставьте вертел в гнездо на задней стенке камеры духовки,


соединенное с электродвигателем вертела.


Положите вертел на подставку.

- Вставьте подставку с вертелом в духовку на нужный уровень.
- Установите на дно поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.
- **Не забудьте снять с вертела пластмассовую ручку.**
- После окончания приготовления на гриле наденьте на вертел пластмассовую ручку и выньте блюдо из духовки.

Время приготовления блюд

 Указанные значение были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

 Уровень 1 – это **самый нижний** уровень духовки.

 Не используйте для приготовления на гриле верхний уровень.


Приготовление на газовом гриле


Продукты	Прогрев/размещение	Продолжительность жарения на гриле [#]
Приготовление гренок	8...10 мин.
Небольшие куски мяса, сосиски, копченая грудинка и т.п.	15...20 мин.
Отбивные котлеты, бифштексы из окорока, куски курицы и т.п.	Курица на проволочной решетке, установленной дном вверх.	20...25 мин.
Рыба целиком, рыбное филе, рыбные палочки	Рыбу целиком и рыбное филе кладите на дно противня для гриля.	10...20 мин.
Рыба в сухарях	15...20 мин.
Полуфабрикаты из картофеля	15...20 мин.
Пицца	Кладите на дно противня для гриля.	12...15 мин.
Прожаривание/обжаривание продуктов	Ставьте посуду на дно камеры гриля.	8...10 мин.


[#] в зависимости от толщины

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

 Остерегайтесь поражения электрическим током!
Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.

 Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

 Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

Тщательно очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорели при следующем использовании прибора. Удалить свежие загрязнения намного легче, чем пригоревшие.

Для чистки прибора не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется очищать прибор мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. После чистки вытрите прибор насухо сухой тканью.

Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!
(в зависимости от модели) - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.


 Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте подставки для посуды и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Установите на место накладки горелок и проверьте, правильно ли они размещены.
4. Устанавливая решетки горелок, убедитесь, что они расположены по центру горелок.

Чистка панели управления

 Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Очистите панель управления и ручки регуляторов.

Чистка духовки

Для чистки духовки не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется просто протирать духовку влажной тканью, пока она еще не остыла.

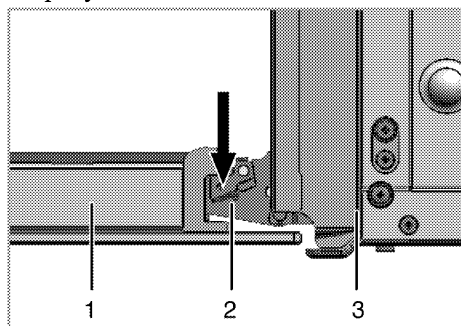
Чистка дверцы духовки

Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

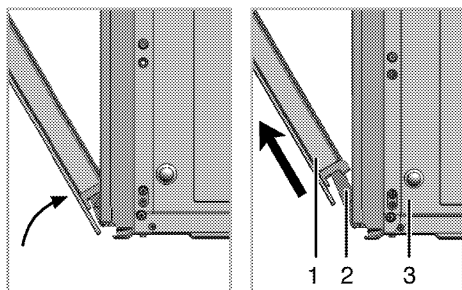
Как снять дверцу духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы на корпусе шарнирного кронштейна с левой и правой сторон передней дверцы,

нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 передняя дверца
- 2 шарнирный кронштейн
- 3 духовка



- 3. Вытяните переднюю дверцу на половину.
- 4. Вытаскивая переднюю дверцу вверх, снимите ее с правого и левого шарнирных кронштейнов.

i Чтобы установить крышку на место, выполните действия, необходимые для ее снятия, в обратном порядке (действия 4, 3, 2 и 1). Не забудьте закрыть зажимы на корпусе шарнирного кронштейна при установке дверцы на место.

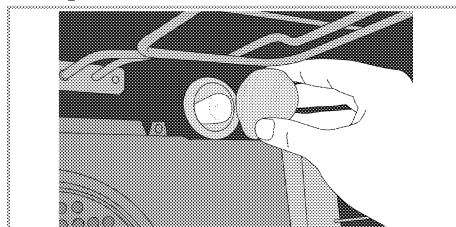
Замена лампы освещения духовки

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.

Для освещения духовки используется особая жаропрочная (до 300 °С) электрическая лампа (см. раздел *Технические данные, стр. 5*). Лампы освещения духовки можно приобрести в фирменном сервисном центре.


i Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

- 1. Выключите прибор.
- 2. Вывинтите стекло лампы, поворачивая его против часовой стрелки.



- 3. Вывинтите лампу духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и замените новой.
- 4. Установите на место стеклянный колпачок.

8 Поиск и устранение неисправностей

 Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом. Ремонт прибора должен выполняться специалистами сервисного центра или квалифицированным техником.

- Во время работы может выходить пар. Это вполне нормально.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Нормальные условия эксплуатации


- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.

Газ

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
В устройстве поджига не возникает искра.	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей.
Не поступает газ.	Перекрыт основной вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Безопасная подводка изогнута.	Установите безопасную подводку без изгибов.
Горелки горят неравномерно или вообще не горят.	Горелки засорены.	Очистите детали горелки.
	Горелки мокрые.	Просушите детали горелки.
	Накладка горелки установлена неправильно.	Правильно установите горелку.
	Перекрыт газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного нефтяного газа).	Замените газовый баллон.

Если проблему не удалось устранить:

1. Отсоедините прибор от электрической сети (выключите или выверните предохранитель).
2. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания продавца изделия.

 Не пытайтесь выполнить ремонт плиты самостоятельно. Это прерогатива квалифицированного специалиста.

