



Плита
Руководство пользователя



GM 15120 DX NS

RU

485.9350.34/R.AD/10.06.2021/4-2
7757587648

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

1 Инструкции по технике

безопасности 5

Цель использования	5
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	6
Электробезопасность	7
Безопасность газовых работ	8
Безопасность при транспортировке ...	10
Меры безопасности во время монтажа11	
Безопасность использования	12
Предупреждения о температуре	13
Использование аксессуаров.....	14
Безопасность во время приготовления14	
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	16

2 Руководство по окружающей среде 17

Регламент утилизации отходов.....	17
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	17
Утилизация упаковочных материалов	17
Советы по энергосбережению.....	17

3 Регулирование отходов 19

Принципы работы устройства	19
Принципы работы и использование панели управления устройства.....	20
Управление духовкой	20
Управление варочной панелью.....	21
Общая информация о плите	21
Функциональные возможности духовки22	
Аксессуары для устройства.....	24
Использование аксессуаров устройства	25
Технические характеристики	28

Характеристики горелок.....	29
-----------------------------	----

4 Установка 30

Перед установкой	30
Электрическая схема	34
Подключение к газовой магистрали ...	35
Размещение продукта.....	38
Конверсия газа.....	38

5 Первая эксплуатация 41

Первая очистка	41
----------------------	----

6 Правила эксплуатации варочной панели 42

Общая информация по использованию плиты.....	42
Использование варочной панели	43

7 Правила эксплуатации духовки 44

Общая информация по использованию духовки	44
Работа блока управления духовкой ...	44

8 Общая информация по приготовлению 47

Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью	47
Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	47
Выпечка и блюда в духовке	48
Мясо, Рыба и Птица.....	50
Гриль.....	51
Продукты для тестирования	52

9 Уход и техническое обслуживание 53

Информация по общей чистке.....	53
Очистка аксессуаров.....	55

Очистка варочной панели.....	55
Очистка панели управления.....	56
Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	56
Легкая паровая очистка	57
Очистка дверцы духовки	58

Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	59
Чистка лампы духовки	60

10 Устранение неполадок 62

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 -  Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 -  Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 -  Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 -  Не выполняйте технические модификации устройства.
-  **Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
 - Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электротехнические устройства и/или устройства с газом представляют опасность для детей и домашних животных. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.

- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
 - Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
 - Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
-  **Электробезопасность**
- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
 - Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на

шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.

- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Газовые соединения и / или электрические кабели не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-

изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.



Безопасность газовых работ

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Эксплуатация газовой плиты вызывает образование веществ, выделяющихся в результате высоких температур, влажности и горения в помещении. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно во время эксплуатации устройства: Храните отверстия для естественной вентиляции открытыми либо установите устройство искусственной вентиляции (механическая / обычная

вытяжка). Интенсивное использование устройства в течение длительного времени может потребовать дополнительной вентиляции: Такую как, открытие окна или более эффективная вентиляция, повышение уровня устройства искусственной вентиляции, при наличии, и т. д.

- Данное устройство следует использовать в помещении с правильно отрегулированным и работающим датчиком угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно. Регулярно обслуживайте датчик. Датчик угарного газа следует размещать на расстоянии не более 2 метров от устройства.
- Необходимо, чтобы газ хорошо горел в газовых устройствах. Если газ не сгорает должным образом, может выделяться угарный газ (СО). Угарный газ не имеет цвета и запаха, очень токсичен, и даже небольшое количество может

привести к смерти. Чтобы понять, что газ хорошо горит, пламя должно быть непрерывным и синим. Если пламя волнистое, обрывистое и сильно желтое, это значит, что газ плохо горит.

- Для правильной работы необходимо регулярно проверять газовые устройства и системы. Чехол шланга, шланг и зажим должны регулярно проверяться и обновляться в периоды, рекомендованные производителем или по мере необходимости.
- Регулярно очищайте газовые конфорки. Убедитесь, что после очистки газ горит правильно.
- Не используйте кастрюли / сковородки, размеры которых превышают размеры, указанные в руководстве пользователя. Использование кастрюль / горшков размеров больше, чем указано, может привести к отравлению угарным газом и перегреву близлежащих поверхностей и кнопок

- управления. А использование меньших кастрюль / горшков может привести к ожогам из-за пламени.
- Обратитесь к местному поставщику газа для получения телефонных номеров для чрезвычайных ситуаций, связанных с газом, и информацией о мерах, которые необходимо принимать при возникновении запаха газа.



Что делать, когда ощущается запах газа?

- Не пользуйтесь открытым огнем и не курите. Не пользуйтесь электрическими кнопками (например, кнопку лампы или дверной звонок). Не пользуйтесь стационарным либо мобильным телефоном.
- Откройте двери и окна.
- Закройте все клапаны на газовых устройствах и счетчиках газа.
- Проверьте все трубы и соединения на предмет утечки. Если вы все еще чувствуете запах газа, выходите из дома.

- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарное подразделение. Используйте телефон вне дома.
- Позвоните в авторизованный офис и свою газораспределительную компанию.
- Не входите в дом до тех пор, пока уполномоченные лица не подтвердят безопасность.



Безопасность при транспортировке

- Перед транспортировкой устройства отключите его от сети и отсоедините газовые соединения.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- Не кладите на духовку другие предметы и не

переносите ее в вертикальном положении.

- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не ставьте устройство на ковровое покрытие. Электрические элементы могут перегреться, так как прекращается поступление воздуха снизу.

Данное состояние может привести к неисправности устройства.

- Устройство следует размещать непосредственно на чистой, ровной и твердой поверхности. Устройство не следует помещать на плинтус и плиту.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Не устанавливайте устройство под окном. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться. Существует также риск воспламенения штор.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

Для устройств с газом:

- Перед установкой проверьте, соответствуют ли условия местного распределения (тип и давление газа) настройкам устройства.

- Любые работы с газовым оборудованием и системами должны выполняться уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- Пожалуйста, отключите подачу газа перед началом любых работ по установке газа. Существует риск взрыва.
- Подключение устройства к газораспределительной системе может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом. Существует риск взрыва и отравления вследствие ремонта непрофессиональными людьми.
- Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался движущихся частей в месте его размещения и не цеплялся при движении движущихся частей (например, выдвижного ящика). Кроме того, газовый шланг не следует размещать в местах, где существует возможность заземления.
- Запрещается сдавливать, складывать, защемлять газовый шланг или касаться им горячих частей и посуды. Существует опасность взрыва из-за повреждения газового шланга.
- Обязательно проверьте на утечку газа после того, как будет выполнено подключение газа вашего устройства. Убедитесь, что нет утечек газа. Не используйте устройство при наличии утечки газа.
- В устройстве нет элемента, который выводит газы, образующиеся при сгорании. Устройство должно быть установлено и подключено в соответствии с применимыми правилами установки. Особое внимание следует уделить требованиям вентиляции. См. Раздел вентиляции помещения, описанный в руководстве.



Безопасность

использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено

после каждого использования.

- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, закройте основной газовый кран.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.

- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо аналогичные предметы из данного текстиля.
- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и

- нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
 - Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.
 - Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
 - При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возникновения пожара: Не кладите в духовку какие-либо материалы для хранения.



Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении с использованием твердого или жидкого масла существует опасность выхода масла из духовки, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите

устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной крышкой (и т. п.).

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.)

вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки.

Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара.

- Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- Поместите посуду в центре конфорки. Обратите внимание, что огонь в плите с посудой не переходит на сторону посуды.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

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.

Советы по энергосбережению

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

- всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.
 - Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
 - Держите зоны приготовления в духовке и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства



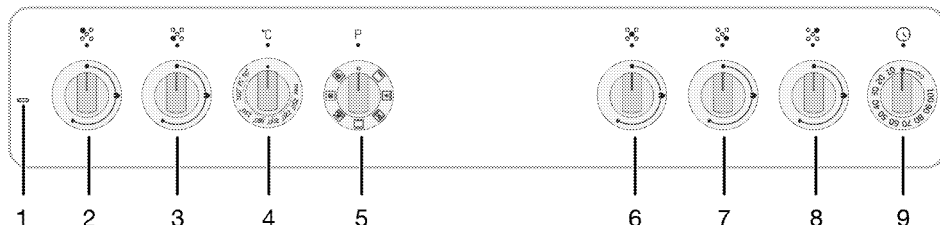
- 1 Поддержка для кастрюли
- 2 Панель управления
- 3 Ручка
- 4 Дверца

- 5 Нижняя часть
- 6 Вентиляционные отверстия
- 7 Конфорки варочной панели

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Лампа термостата
- 2 Задняя левая - Ручка управления варочной панелью
- 3 Передняя левая - Ручка управления варочной панелью
- 4 Кнопка регулировки температуры
- 5 Ручка выбора функции
- 6 Средний - Ручка управления варочной панелью
- 7 Передняя правая - Ручка управления варочной панелью
- 8 Задняя правая - Ручка управления варочной панелью
- 9 Кнопка таймера (Это зависит от модели. Таймер вашего продукта может составлять 100 или 90 минут. На иллюстрации в качестве примера показаны 100 минут.)

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по индикатору температуры. Индикатор температуры расположен на панели управления. Индикатор температуры включается при запуске продукта и выключается при достижении заданной температуры. Когда температура внутри духовки падает ниже установленной температуры, индикатор снова включается.

Таймер

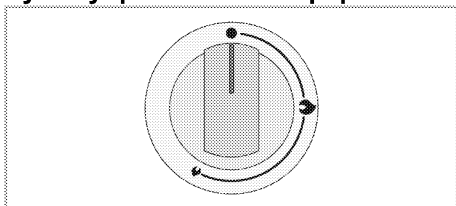
Вы можете готовить, устанавливая определенное время приготовления с помощью ручки таймера. Если

повернуть ручку на ∞ символ, вы сможете готовить вручную (под вашим контролем).

Индикатор	Описание
10-100	Регулируемое время приготовления
∞	Символ ручного приготовления

Управление варочной панелью

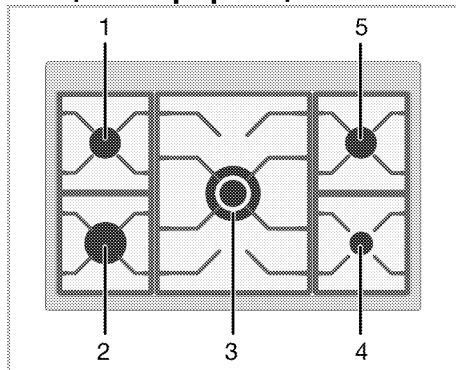
Ручка управления конфоркой



Вы можете управлять варочной панелью с помощью ручек управления плитой. Каждая ручка управляет соответствующей конфоркой. Вы можете определить, какой конфоркой она управляет, по символам на панели управления. В выключенном состоянии (верхнее положение) конфорка не наполнена газом. После зажигания конфорки можно готовить, установив уровень газа на ручке. Установите желаемую мощность приготовления, совместив ручку с соответствующим символом.

Индикатор	Технические характеристики
	Положение: выключено
	Маленькое пламя: Самая низкая мощность газа
	Большое пламя: Самая высокая мощность газа

Общая информация о плите



- 1 Задняя левая - Обычная конфорка
- 2 Передняя левая - Конфорка интенсивного горения
- 3 Средний - Конфорка Wok
- 4 Передняя правая - Вспомогательная конфорка
- 5 Задняя правая - Обычная конфорка

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Верхний нагрев с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый верхним нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
 	Нижний нагрев с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Тепловентилятор	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

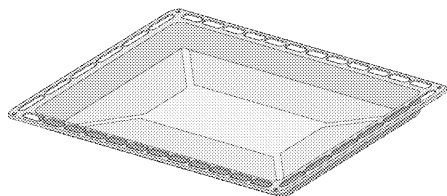
* Ваше устройство работает в температурном диапазоне,

указанном на регуляторе температуры.

Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

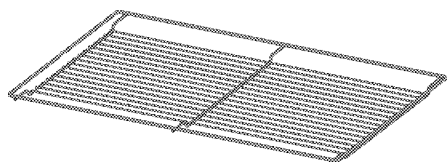
ПРИМЕЧАНИЕ : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.



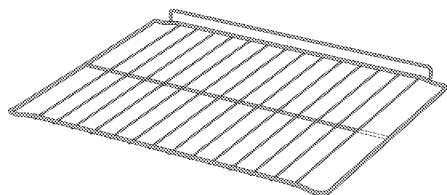
Стандартный лоток

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

Модели с решетчатыми полками:

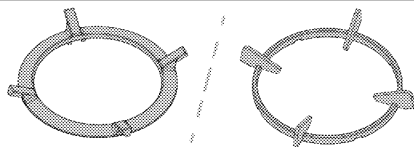


Модели без решетчатых полок:



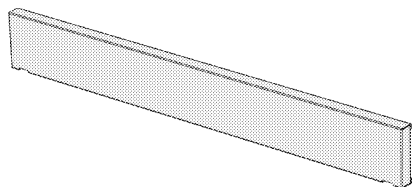
Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.



Адаптер для кастрюли

Используется для поднятия сковороды с круглым дном.



Защитная панель

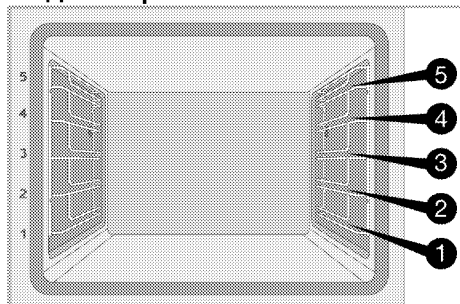
Он используется для предотвращения разбрызгивания пищи, приготовленной в духовке, на стену из посуды.

Использование аксессуаров устройства

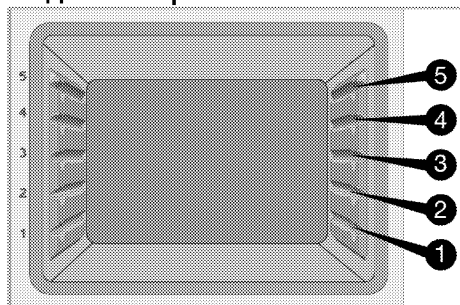
Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

Модели с решетчатыми полками



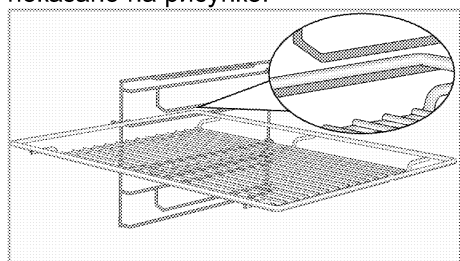
Модели без решетчатых полок



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

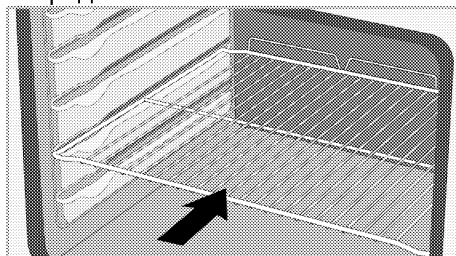
Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно разместить решетку на решетчатых боковых полках. Решетку следует поместить между двумя решетками, как показано на рисунке.



Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.

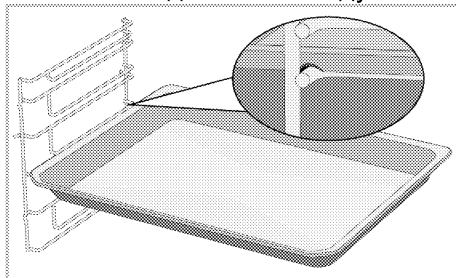


Размещение лотка на полках для готовки

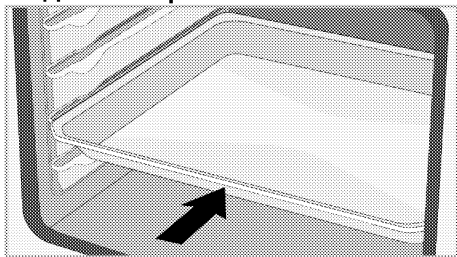
Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



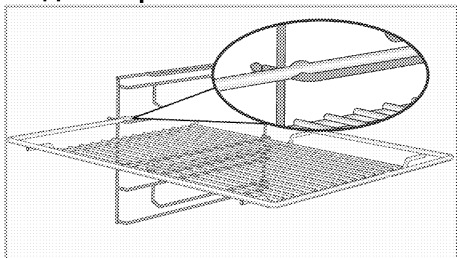
Модели без решетчатых полок:



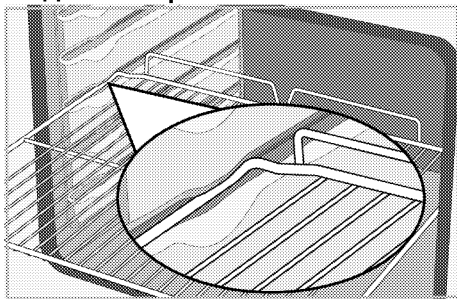
Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протащить над стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с решетчатыми полками

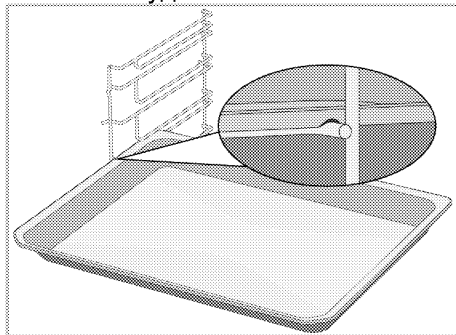


Модели без решетчатых полок



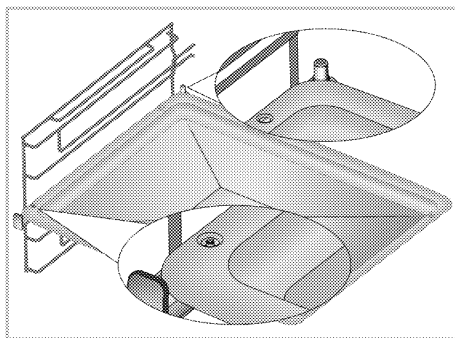
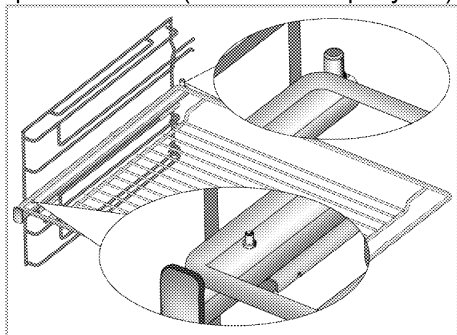
Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протащить над стопором, чтобы полностью удалить его.



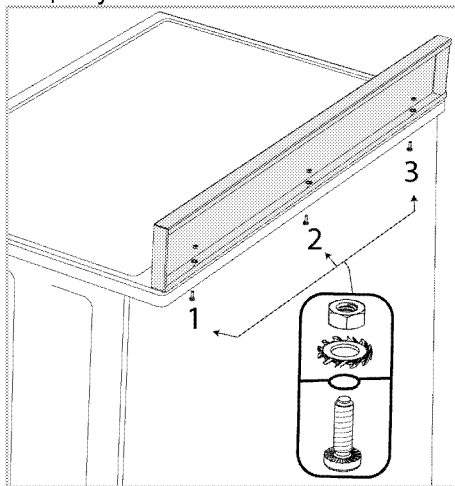
**Правильное размещение
решетчатого гриля и лотка на
телескопических направляющих-
Модели с решетчатыми полками и
телескопическими
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



Монтаж защитной панели

Установите защитную панель, как показано на рисунке. Прикрепите защитную панель к плите с помощью прилагаемых болтов и гаек. Не затягивайте болты чересчур сильно, чтобы не повредить плиту или защитную панель.



Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	830 мм /900 мм/600 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	2.9 кВт
Общая потребляемость газа	11,5 кВт
Категория газового устройства	Cat II 2H3B/P / Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+ / - / - / -
Тип установленного газа / давления продукта	NG G 20/20 мбар
Типы газа / давления, к которым можно преобразовать устройство	NG G 25/25 мбар/ LPG G 30/28-30 мбар / Пропан 31/37 мбар / - / - / - / - / - / -

Горелки

Задняя левая	Обычная конфорка
Питание	2 кВт
Передняя левая	Конфорка интенсивного горения
Питание	2,9 кВт
Средний	Конфорка Wok
Питание	3.6 кВт
Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Питание	1 кВт
Задняя правая	Обычная конфорка
Питание	2 кВт

Печь

Тип духовки	Многофункциональная духовка
-------------	-----------------------------

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Вентилятор нижнего / верхнего нагрева, 4- Верхний и нижний нагрев.

- i** Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
- i** Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
- i** Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

Характеристики горелок

Расположение конфорки Тип газа / давление	2 кВт Задняя левая	2,9 кВт Передняя левая	3.6 кВт Средний	1 кВт Передняя правая	2 кВт Задняя правая
G 20/20 мбар	103	115	147	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	96	50	72
G 25/25 мбар	103	115	147	72	103
G 31/ 37 мбар	72	87	96	50	72

Вы можете получить инжекторы, не входящие в комплект поставки вашего продукта, у авторизованного поставщика услуг.

4 Установка

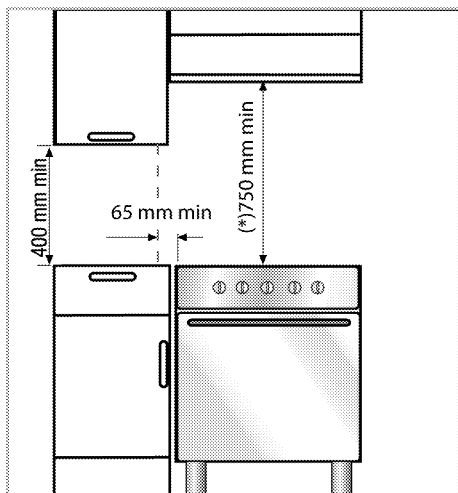
Предупреждения общего характера

- Продукт должен быть установлен квалифицированным лицом в соответствии с действующими правилами. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, выполненных неуполномоченными лицами, что также может привести к отмене гарантии.
- Ответственность клиента заключается в том, чтобы подготовить место размещения продукта, а также подготовить электроэнергию и / или газовую сеть. При установке продукта необходимо соблюдать правила, указанные в местных стандартах в отношении электрических и/или газовых установок (правовые нормы по установке).
- Перед установкой проверьте прибор на предмет повреждений. Не устанавливайте его, если устройство повреждено. Поврежденные изделия подвергают риску Вашу безопасность.
- Пол на кухне должен выдерживать вес прибора плюс дополнительный вес посуды, форм для выпечки и продуктов.
- Не устанавливайте продукт рядом с холодильниками или охладителями. Тепло, выделяемое продуктом, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.
- При использовании СУГ (сжиженный углеводородный газ): Не устанавливайте изделие под полом. Не используйте продукт, если он установлен не так, чтобы хотя бы одна его сторона была на уровне пола комнаты. Неправильная установка продукта может привести к опасным последствиям.
- Этот продукт относится к категории 1 класса. Его можно разместить вплотную к кухонным стенам, кухонной мебели или любому другому изделию в любом размере сзади и с **одного** края. Кухонная мебель или оборудование на **другой** стороне могут быть только того же размера или меньше.

Перед установкой

Выбор правильного места для установки

- Любая кухонная мебель рядом с прибором должна быть термостойкой (не менее 100 °C).
- Поместите изделие на твердую поверхность, так как под ним расположены воздуховоды. Его нельзя ставить на основание или пьедестал. Ножки изделия не должны опускаться на мягкие поверхности, например ковровые и др.



- Его можно использовать со шкафами с любой стороны, но для обеспечения минимального расстояния 400 мм над уровнем конфорки необходимо обеспечить боковой зазор 65 мм между устройством и любой стеной, перегородкой или высоким шкафом.
- Его также можно использовать в отдельно стоящем положении. Оставьте минимальное расстояние 750 мм над поверхностью варочной панели.
- (*) Если вытяжка должна быть установлена над плитой, обратитесь к инструкциям производителя вытяжки относительно высоты установки (мин. 650 мм).

Вентиляция помещения

Во всех комнатах требуется открывающееся окно или что-нибудь эквивалентное, а в некоторых комнатах также требуется постоянная вентиляция. Воздух для горения забирается из воздуха в помещении, а отработанные газы выбрасываются непосредственно в помещение. Хорошая вентиляция

необходима для безопасной работы вашего прибора.

Комнаты с дверями и/или окнами, которые открываются прямо во внешнюю среду

Двери и/или окна, которые открываются непосредственно во внешнюю среду, должны иметь полное вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, которая основана на общей газовой мощности прибора (общая потребляемая мощность газового прибора указана в таблице технических характеристик данного руководства пользователя). Если двери и / или окна не имеют общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему потреблению газа устройством, как указано в таблице ниже, тогда обязательно должно быть дополнительное фиксированное вентиляционное отверстие в комнате, чтобы гарантировать, что соблюдены требования общей минимальной вентиляции к общему потреблению газа устройством. Фиксированное вентиляционное отверстие может включать в себя отверстия для существующих блоков воздухозаборника, размеры отверстия вытяжного кожуха и т.д.

Общая потребляемая газa (кВт)	Мин. вентиляционное отверстие (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900

Общая потребляемость газа (кВт)	Мин. вентиляционное отверстие (см. ²)
17-19	1000
19-24	1250

Комнаты без открывающихся дверей и/или окон, которые открываются прямо во внешнюю среду

Если в помещении, где установлен прибор, нет двери и / или окна, которое открывается непосредственно во внешнюю среду, следует искать другие изделия, которые определенно обеспечивают фиксированное нерегулируемое и не закрываемое вентиляционное отверстие, которое соответствует общему минимуму требований к вентиляционным отверстиям для общего потребления газа устройством, как указано в таблице выше. Также следует соблюдать соответствующие строительные нормы и правила.

Если комната или внутреннее пространство содержат более одного газового прибора, должна быть предусмотрена дополнительная зона вентиляции сверх требований, указанных в таблице выше. Размер дополнительной вентиляции должен соответствовать правилам других газовых приборов.

Также должен быть минимальный зазор 10 мм по нижнему краю дверцы, который открывается во внутреннюю среду помещения, где установлен прибор. Вы должны убедиться, что такие предметы, как ковры, другие напольные покрытия и т.д., не влияют на зазор, когда дверь закрыта.

Плита может располагаться на кухне, кухне/столовой или в спальне, но не

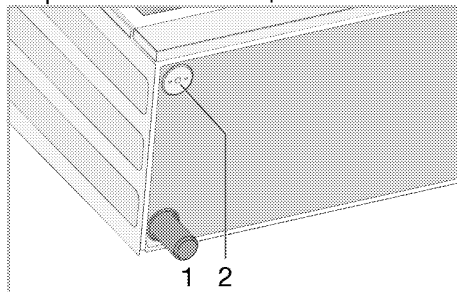
в комнате с ванной или душем.

Плиту нельзя устанавливать в спальне объемом менее 20 м³.

Не устанавливайте этот прибор в помещении ниже уровня пола, если он не открыт на уровень пола хотя бы с одной стороны.

Крепление ножек духовки

- 1.4 ножки поставляются вместе с духовкой. Каждую ножку необходимо установить в соответствующие прорези, расположенные в 4-х углах под духовкой.
2. Вверните резьбу ножки по часовой стрелке.
3. Для вашей безопасности убедитесь, что они выровнены при завинчивании всех 4 ножек. Неуравновешенность ножек отрицательно сказывается на приготовлении пищи.



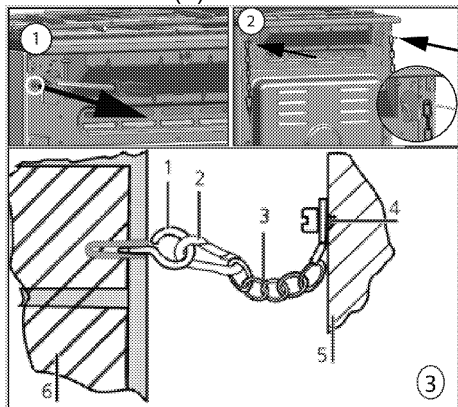
- 1 Ножка
- 2 Слот для ножки

Предохранительная цепь

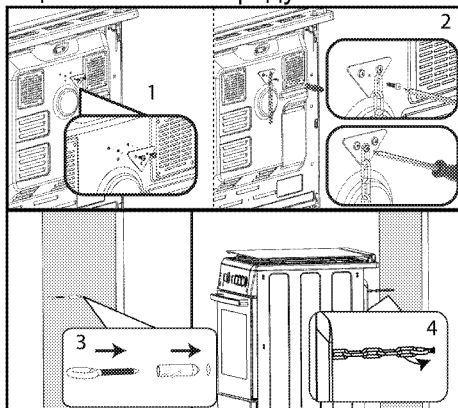
Устройство должно быть защищено от превышения баланса с помощью одной предохранительной цепи, входящей в комплект поставки духовки.

- **Если ваш продукт имеет 2 предохранительной цепи:**
Закрепите крюк (1) с помощью надлежащей привязки к стене кухни (6) и соедините предохранительную цепь (3) с

помощью крючка запирающего механизма (2)



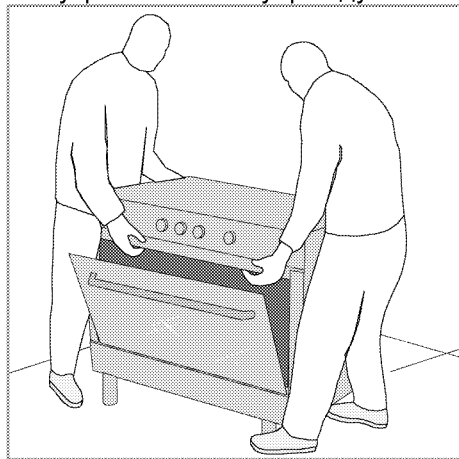
- 1 Крюк
 - 2 Блокировочный механизм
 - 3 Предохранительная цепь
 - 4 Надежно закрепите цепь к задней части плиты
 - 5 Задняя часть плиты
 - 6 Кухонная стена
- **Если ваш продукт имеет 1 предохранительную цепь:**
Выполните следующие шаги, изображенные на картинке, чтобы закрепить предохранительную цепь на вашем продукте.

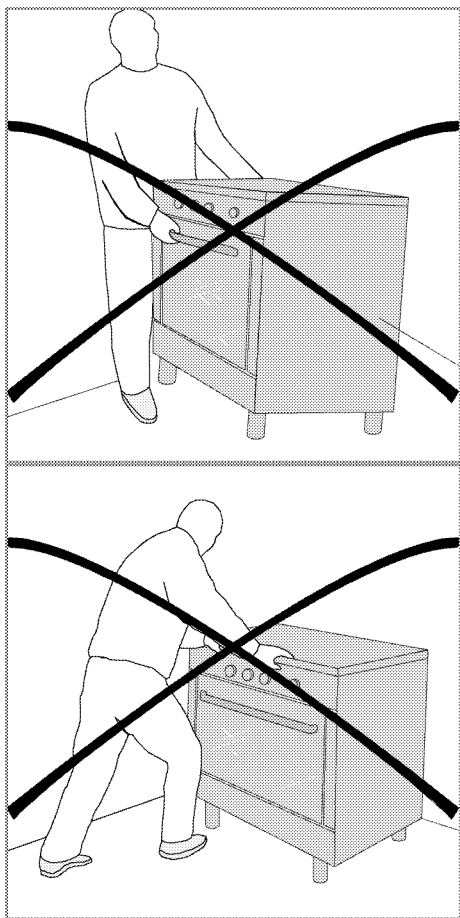


i Цепь стабилизации должна быть как можно короче, чтобы духовка не наклонялась вперед, и диагональной, чтобы избежать наклона стороны духовки. Цепь устойчивости предназначена для плит без паза для фиксации кронштейна.

Транспортировка устройства

- Переносите прибор как минимум вдвоем.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства. Дверь, ручка или петли могут быть повреждены.
- Легче всего переместить прибор, подняв его переднюю часть и потянув вперед.
- Легче всего переместить прибор, подняв его переднюю часть, как показано на рисунке. При захвате следует избегать повреждения каких-либо элементов гриля или внутренних аксессуаров духовки.





Электрическая схема

Предупреждения общего характера

- Электрическое подключение должно соответствовать национальным нормам.
- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите прибор от электросети. Существует опасность поражения электрическим током.
- Подключите изделие к заземленной розетке / линии, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем подходящей мощности, как

указано в таблице «Технические характеристики». Установка заземления должна выполняться квалифицированным электриком при использовании продукта с трансформатором или без него. Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате использования продукта без заземления в соответствии с местными правилами.

- Изделие может быть подключено к электросети только уполномоченным и квалифицированным лицом, и гарантия на изделие начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате действий неуполномоченных лиц.
- Электрический кабель нельзя сжимать, сгибать, зажимать или не должен касаться горячих частей изделия. Если электрический кабель поврежден, его должен заменить квалифицированный электрик. В противном случае существует опасность поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания!
- Данные о питании от сети должны соответствовать данным, указанным на типовой этикетке продукта. Табличку с техническими данными можно увидеть либо при открытии дверцы или нижней крышки прибора, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.
- Данные о питании от сети должны соответствовать данным, указанным на типовой этикетке

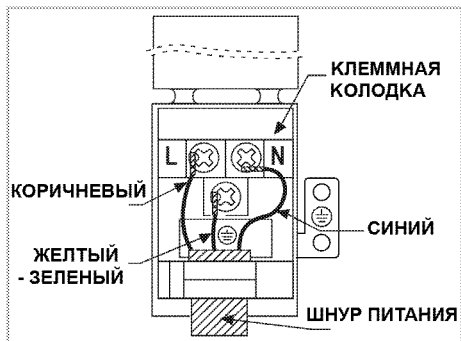
продукта. Табличка с указанием типа находится на задней панели изделия.

- Шнур питания вашего изделия должен соответствовать значениям в таблице «Технические характеристики».
- При подключении устройства к электросети запрещается использовать удлинители или многорозеточные переходники.

Если у вашего прибора есть шнур, но нет вилки:

i Если невозможно отключить все полюса в сети, следует подключить разъединитель с зазором между контактами не менее 3 мм (предохранитель, линейный предохранительный выключатель, контактор), и все полюса этого разъединителя должны быть рядом (не выше) с устройством в соответствии с директивами IEE. Несоблюдение данной инструкции может привести к эксплуатационным проблемам и аннулированию гарантии на продукт.

i Рекомендуется дополнительная защита автоматическим выключателем дифференциального тока.



- Подключите шнур вашего устройства к электросети, как указано ниже.
- **Для однофазного подключения** подключите, как указано ниже:

- Коричневый/Черный кабель = L (Фаза)
- Синий/Серый кабель = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый кабель = (E) ⊕ (Заземление)

или

- Серый/Черный кабель = L (Фаза)
- Синий/Коричневый кабель = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый кабель = (E) ⊕ (Заземление)

Подключение к газовой магистрали

Предупреждения общего характера

- Подключение устройства к газораспределительной системе может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом. Существует риск взрыва и отравления вследствие ремонта непрофессиональными людьми. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате действий неуполномоченных лиц.
- Пожалуйста, отключите подачу газа перед началом любых работ по установке газа. Существует риск взрыва!
- Условия и значения настройки газа указаны на этикетках (или на типовой табличке).
- Подключение к газу или конверсия газа могут отличаться в зависимости от вашей страны. Объяснения различных газовых

подключений или преобразований могут быть предоставлены в качестве дополнительного руководства вместе с устройством, и в этих руководствах указывается страна, для которой они применимы. Выполните подключение газа или конверсию газа в соответствии с описаниями, приведенными в дополнительном руководстве, предназначенном для вашей страны.

- Если в дальнейшем вам придется использовать ваш продукт с типом газа, отличным от того, для которого он настроен, вы должны связаться с авторизованной службой для конверсии.

Подключение газа



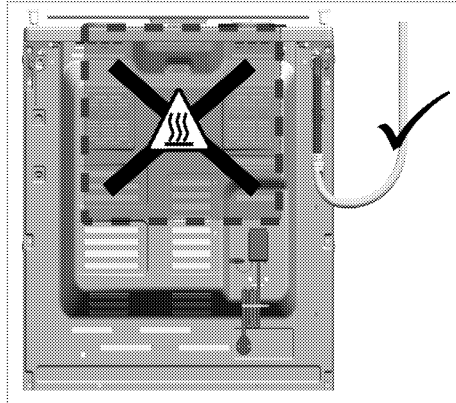
На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Перед установкой изделия необходимо соответствующим образом подготовить газовую установку.
- На выходе из установки должна быть гибкая труба для подключения вашего продукта к природному газу, а конец этой трубы должен быть закрыт заглушкой. Технический специалист снимет заглушку и подключит к вашей варочной панели напрямую или с помощью устройства прямого подключения (муфты), когда они будут выполнять подключение.
- Убедитесь, что клапан природного газа легко доступен.
- Никогда не забывайте производить контроль утечки газа.

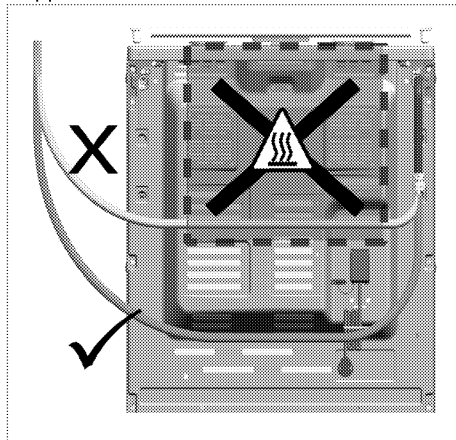
Если у вашего продукта только один выход газа;

- Перед подключением газового шланга убедитесь, что выходное

отверстие газового шланга на задней стороне изделия находится на той же стороне изделия, что и клапан природного газа.

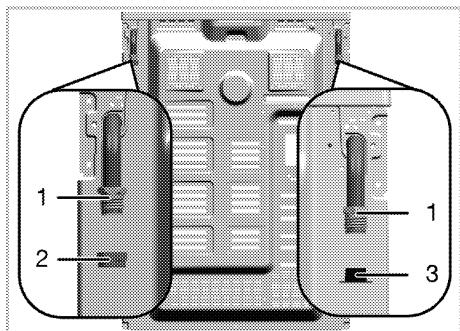


- Если выходное отверстие газового шланга и клапан природного газа не расположены на одной стороне, убедитесь, что шланг не проходит через горячую зону при его подключении.



Если у вашего продукта два выхода газа;

- Одно из двух выходов закрыто заглушкой, а другое - пластиковой. Расположение заглушки и пластиковой заглушки может отличаться в зависимости от продукта.

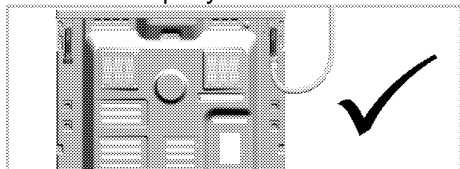


1 Выход газового шланга

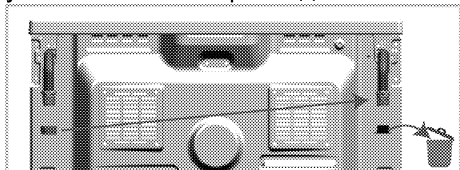
2 Заглушка

3 Пластиковая заглушка

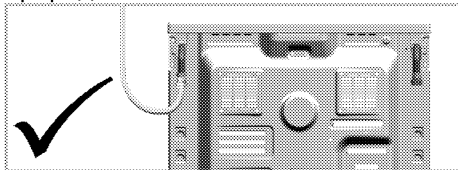
- Перед подключением газа убедитесь, что клапан природного газа и выход газового шланга продукта, который нужно подключить к газу, находятся на одной стороне.
- Если клапан природного газа и выпускной патрубок газового шланга закрыты пластиковой заглушкой с одной стороны, выполните подключение газа, как показано на рисунке ниже.



- Если клапан природного газа и газовый шланг закрыты заглушкой с одной стороны, снимите и выбросьте пластиковую заглушку. Выньте заглушку и закройте выход газового шланга, где подключение газа не будет осуществляться новой (неиспользованной) уплотнительной прокладкой.



- Подсоедините газ, как показано на рисунке ниже, на выходе газового шланга рядом с клапаном природного газа.



Опасность возгорания:

Если вы не выполните подключение в соответствии с приведенными ниже инструкциями, существует риск утечки газа и возгорания. **Наша компания не несет ответственности за причиненный этим ущерб.**

- Подключение газа должно производиться только авторизованным поставщиком услуг.
- Подключение газа к изделию обязательно должно производиться через выход газового шланга рядом с клапаном природного газа.
- Пластиковую заглушку необходимо утилизировать, а выходное отверстие газового шланга, которое не будет использоваться, необходимо закрыть заглушкой.
- При закрытии выхода газового шланга, который не будет использоваться, необходимо обязательно использовать новую и неиспользованную уплотнительную прокладку.

 Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался движущихся частей в месте его размещения и не цеплялся при движении движущихся частей.
(например, выдвижного ящика)
Кроме того, его нельзя размещать в местах, где он может быть сдавлен.

 Газовый шланг не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

Проверка герметичности в месте подключения

- Убедитесь, что все ручки на изделии выключены. Убедитесь, что подача газа открыта. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подключения шланга для контроля утечки газа.
- Мыльная часть вспенивается при утечке газа. В этом случае еще раз проверьте подключение газа.
- **Если у вашего продукта два выхода газа;** Убедитесь, что неиспользуемый газовый выход закрыт заглушкой. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подключения заглушки, чтобы проверить утечку газа. Мыльная часть вспенивается при утечке газа. В этом случае еще раз проверьте соединение заглушки.
- Вместо мыла можно использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.

 Никогда не используйте спичку или зажигалку для контроля утечки газа.

Размещение продукта

1. Придвиньте изделие к стене кухни.
2. Закрепите страховочную цепь, которую вы прикрепили к изделию, к стене.
3. Вибрация во время использования может привести к смещению посуды для приготовления пищи. Этой опасной ситуации можно избежать, если выровнять и уравновесить продукт. Для вашей безопасности убедитесь, что они выровнены при завинчивании всех 4 ножек. Уравновесите изделие, повернув ножки вправо и влево и совместив его со столешницей.

Окончательная проверка

1. Управляйте изделием.
2. Проверьте электрические функции.
3. Откройте подачу газа.
4. Проверьте газовые установки на надежность крепления и герметичность.
5. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

 Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

Конверсия газа

 Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.
Это может привести к взрыву!

Все газовые форсунки должны быть заменены, а регулировка горения газовых кранов должна производиться в нерабочем

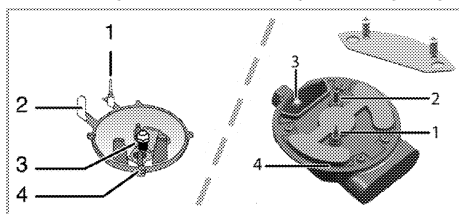
положении, чтобы сделать продукт пригодным для использования с другим газом.

Замена газовой форсунки варочной зоны

1. Снимите крышку и верхнюю часть зоны варочной поверхности.
2. Снимите газовые форсунки, повернув их против часовой стрелки.
3. Установите новые газовые форсунки.
4. Проверьте все соединения, чтобы убедиться, что они установлены безопасно и надежно.

i Расположение новых форсунок указано на упаковке. Для этого см. Таблицу форсунок.

i Варьируется в зависимости от модели устройства. Форсунка закрыта металлической частью в некоторых зонах варочной поверхности. Для замены форсунки необходимо снять эту металлическую заглушку.



- 1 Предохранительный узел газового резака (в моделях с термоэлементом)
- 2 Запальная свеча
- 3 Форсунка
- 4 Варочная зона

i Не пытайтесь снимать краны зоны газовой варочной панели, если нет ненормальной ситуации. Если необходимо заменить газовые краны, всегда вызывайте авторизованный сервисный центр.

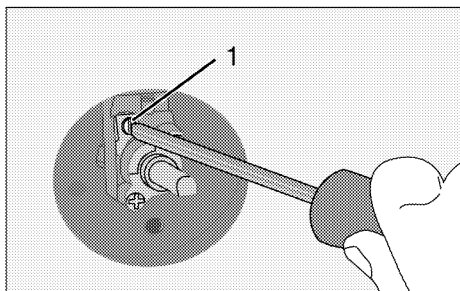
Настройка газовых кранов варочной панели на холостой ход (малое пламя)

1. Зажгите зону варочной поверхности, которую вы будете регулировать, и поверните ее в положение малого пламени.
2. Вытащите кнопку.
3. Отрегулируйте высоту пламени, поворачивая регулировочный винт (малое пламя) на газовом кране с помощью отвертки.

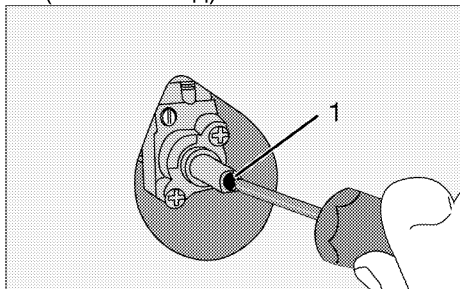
Винт регулировки холостого хода необходимо затянуть по часовой стрелке, как требуется для СУГ (бутана). Винт регулировки холостого хода необходимо повернуть против часовой стрелки, как требуется для НГ. » Высота пламени должна составлять 6-7 мм и быть сине-зеленого цвета в холостом (малом) положении.

4. Если высота пламени больше желаемой, поверните винт по часовой стрелке, если короче, то поверните винт против часовой стрелки.
5. Наконец, проверьте, гаснет ли пламя или нет, повернув кнопку в положение большого пламени, а затем в положение малого пламени (холостой ход).

Положение винта холостого хода (малое пламя) может варьироваться в зависимости от типа газового крана, используемого в вашем продукте. См. Рисунки ниже.



1 Винт регулировки расхода газа (холостой ход)



1 Винт регулировки расхода газа (холостой ход)

i При изменении отрегулированного типа газа продукт этикетка с указанием типа отрегулированного газа также должна быть изменена.

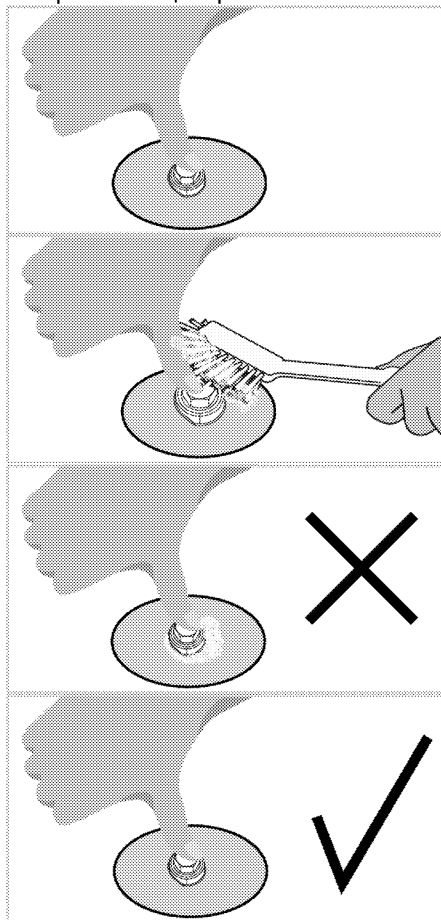
Контроль утечек в форсунках

Перед выполнением конверсии продукта убедитесь, что все кнопки управления выключены. После правильной переоборудования форсунок необходимо проверить каждую форсунку на утечку газа.

1. Убедитесь, что подача газа к изделию включена, не выключая все кнопки управления.
2. Когда соответствующая кнопка управления находится в положении включено и удерживается нажатой, чтобы газ достиг форсунки, каждое отверстие форсунки необходимо закрыть одним пальцем, приложив разумное усилие, достаточное для остановки утечки газа.

3. С помощью небольшой кисточки нанесите заранее приготовленный мыльный раствор на штуцер форсунки, мыльная вода начнет пузыриться, если есть утечка газа в штуцере форсунки. В этом случае затяните форсунку с достаточным усилием и повторите шаг 3.

4. Если образование пузырьков продолжается, немедленно отключите подачу газа к изделию и обратитесь в авторизованный сервисный центр или к лицензированному технику. Не используйте продукт, пока не вмешается авторизованный сервисный центр.



5 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

6 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию плиты

Предупреждения общего характера

- Ставьте кастрюли и сковороды так, чтобы ручки не касались конфорок, чтобы предотвратить их перегрев.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. The pots and the appliance may be damaged.
- Не зажигайте конфорки без кастрюль или сковородок на соответствующей конфорке.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные панели без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой горелке, лучше сначала поднимите

ее, а затем положите на другую конфорку.

- Размер кастрюль/сковородок должен соответствовать размеру пламени. Установите газовое пламя так, чтобы оно не выступало за дно кастрюль/сковородок, и поместите кастрюли/сковороды на держатель, центрируя их.

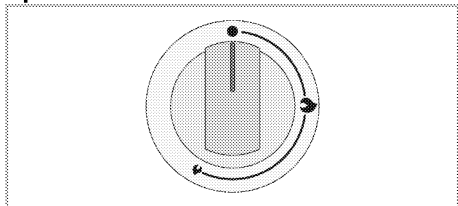
Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Тип конфорки варочной панели	Диаметр сковородки для использования
Вспомогательная конфорка	16 - 18 см
Обычная конфорка	18 - 20 см
Конфорка интенсивного горения	20 - 22 см
Конфорка Wok	22 - 24 см

Не используйте кастрюли/сковороды, размеры которых превышают указанные выше. Использование сковородок/кастрюль большего размера, чем указано, может вызвать отравление угарным газом и перегрев близлежащих поверхностей и ручек. А использование меньших кастрюль / горшков может привести к ожогам из-за пламени.

Использование варочной панели

Уровень газа



Большой символ огня 🔥 указывает на максимальный уровень кухонного газа, маленький символ огня 🔥 указывает на минимальный уровень газа для приготовления пищи. Газ, подаваемый на варочные панели, отключается в положении ●. Установите желаемую мощность приготовления, совместив ручку с соответствующим символом.

Зажигание газовых конфорок

Газовые конфорки зажигаются ручками управления.

- 1.Нажмите на ручку конфорки.
- 2.Нажимая на ручку, поверните ее против часовой стрелки до большого символа пламени.
- 3.Возникшая искра воспламеняет газ.
- 4.После первого розжига удерживайте ручку нажатой в течение 3-5 секунд.
- 5.Если газ не загорается после нажатия и отпускания ручки, повторите тот же процесс, нажав на ручку в течение 15 секунд.

! Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку. Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

6.Отрегулируйте желаемый уровень мощности.

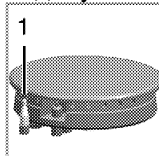
Выключение газовых конфорок

Переведите ручку горелки в выключенное положение (верх).

! Если пламя конфорки случайно погасло, выключите ручку управления конфоркой. Не пытайтесь снова зажечь конфорку в течение как минимум 1 минуты.

Устройство безопасности отключения газа Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

В качестве меры предосторожности против тушения из-за перелива на газовые конфорки срабатывает предохранительный механизм, который немедленно отключает подачу газа.



1 Безопасность отключения газа

Чтобы активировать предохранительный механизм отключения подачи газа, удерживайте ручку управления нажатой еще 3-5 секунд после розжига варочной панели.

! Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку. Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

7 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

Работа блока управления духовкой

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать. Нужно повернуть ручку таймера на определенное время приготовления или символ ∞, чтобы запустить работу духовки.

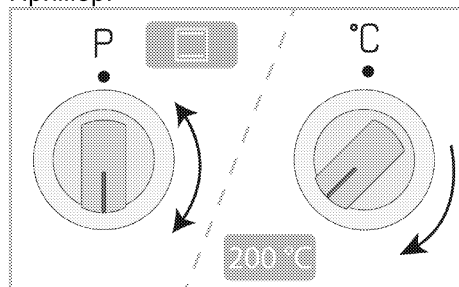
Выключить духовку

Вы можете выключить духовку, повернув ручку выбора функций, регулятор температуры и таймера в положение «выключено» (вверх).

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.

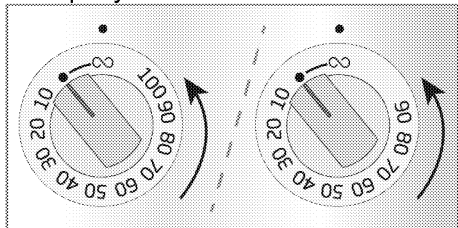
Пример:



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.

2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

3. Поверните ручку таймера в сторону символа ∞.

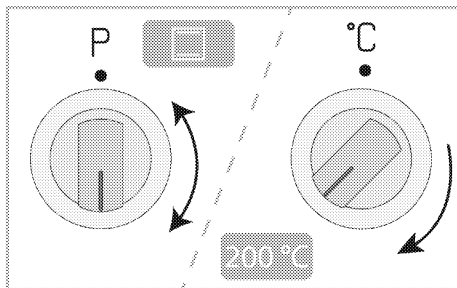


» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка температуры загорится. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, лампа температуры выключится. Духовка не выключается автоматически после начала приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функций, регулятор температуры и таймера в положение «выключено» (вверх).

Приготовление с заданным временем приготовления:

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

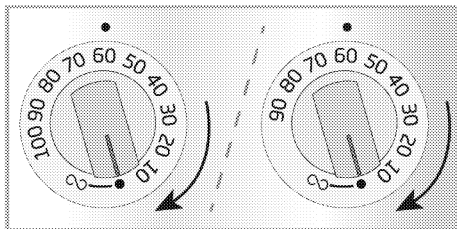
Пример:



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.

2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

3. Поверните ручку таймера на время, в течение которого вы хотите готовить.



» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка температуры загорится. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, лампа температуры выключится.

4. По истечении времени приготовления ручка таймера автоматически поползет против часовой стрелки. Зазвучит предупреждающий сигнал, и духовка перестанет готовить.

5. Если готовка завершена, выключите духовку, повернув ручку выбора функций и регулятор температуры в положение «Выкл./OFF» (Вверх). Если вы хотите продолжить, поверните регулятор таймера обратно к определенному времени

приготовления. Духовка продолжит работать при заданной функции и температуре.

Чтобы остановить приготовление раньше установленного времени:

1. Поверните регулятор таймера против часовой стрелки, пока она

не достигнет положения выключения (вверх).

2. Выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

8 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуаров для этих продуктов.

Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью

- Никогда не заливайте в кастрюлю больше трети масла. Не уходите при нагревании масла. Чрезмерно нагретое масло представляет опасность пожара. Никогда не пытайтесь тушить водой возможный пожар! Когда масло загорится, накройте его противопожарным одеялом или влажной тканью. Когда будет безопасно, выключите духовку и вызовите пожарную охрану.
- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что горшок, который вы используете, сухой, и держите его крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине

эти значения приведены в диапазонах.

Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем

для внешней посуды, которую вы будете использовать.

- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в

зависимости от количества пищи и размера посуды.

- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено,

убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.

- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в лотке	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Один лоток	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	4	150	35 ... 45
	2 лотка	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	150	35 ... 45
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	35 ... 45
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	160	35 ... 45
	2 лотка	1-Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** 4- Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на стандартном лотке	Тепловентилятор	1 – 4	150	45 ... 55
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	20 ... 30
Печенье	2 лотка	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	170	25 ... 35
Тесто пирожного	Один лоток	Эмалированный поднос диаметром 40x30 см на решетке гриль**	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
	Один лоток	Эмалированный поднос диаметром 40x30 см на решетке гриль**	Тепловентилятор	3	200	30 ... 40
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	2 лотка	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	200	25 ... 35

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Цельный хлеб	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	35 ... 45
Лазанья	Один лоток	Стеклянная/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	40 ... 55
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	170	45 ... 60
Пицца	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/макс, затем 170	110 ... 120
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/макс, затем 180 ... 190	65 ... 85
Индейка (5.5 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/макс, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)**	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	4 ... 6

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

**В случае, если температуру гриля нельзя отрегулировать в вашем устройстве, то функция гриля будет работать при максимальном значении температуры.

Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Один лоток	Эмалированный поднос диаметром 40x30 см на решетке гриль**	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Один лоток	Эмалированный поднос диаметром 40x30 см на решетке гриль**	Тепловентиллятор	3	140	20 ... 30
	2 лотка	Эмалированный поднос диаметром 40x30 см на решетке гриль**	Тепловентиллятор	2 – 4	140	20 ... 30
Небольшая выпечка	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентиллятор	4	150	35 ... 45
	2 лотка	Стандартный лоток*	Тепловентиллятор	1 – 4	150	35 ... 45
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	35 ... 45
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентиллятор	3	160	35 ... 45
	2 лотка	1-Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** 4- Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на стандартном лотке	Тепловентиллятор	1 – 4	150	45 ... 55
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	40 ... 55
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентиллятор	2	170	45 ... 60

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	4 ... 6
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

9 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Для конфорок:

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на плитках и компонентах горелок. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, включив ее.
- Посуда типа вок, используемая при высоких температурах, могут менять цвет. Это нормальное явление.
- Перемещение посуды может привести к появлению металлических следов на держателях для посуды. Не ставьте сковороды и кастрюли на поверхность.
- Поскольку колпачки конфорок напрямую контактируют с огнем и подвергаются воздействию высоких температур, изменение и потеря цвета со временем является нормальным явлением. Это не вызовет проблем при использовании плиты.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.

- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.

- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклоплатные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и ткани из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальции (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.

- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка варочной панели

Очистка газовых конфорок

1. Перед очисткой варочной панели снимите с нее держатели для посуды, крышки конфорок и головки.
2. Очистите поверхность варочной панели в соответствии с рекомендациями, содержащимися в общей информации по очистке, в зависимости от типа поверхности

(эмалированная, стеклянная, нержавеющая и т.д.).

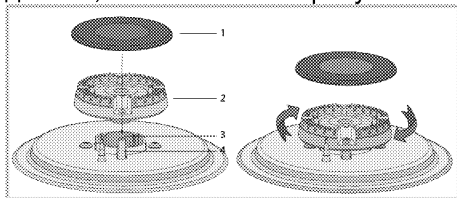
3. Очистите камеру конфорок тканью, смоченной моющим средством, или мягкой щеткой, не оставляющей царапин. Следите за тем, чтобы не осталось остатков пищи.
4. Свечи зажигания и термоэлементы (в моделях с розжигом и термоэлементом) очищайте хорошо отжатой тканью. Затем вытрите насухо чистой тканью. Обратите внимание на то, чтобы свеча зажигания и термоэлемент были полностью сухими.
5. Очищайте крышки и головки конфорок водой с моющим средством после каждой операции, а затем сушите их.
6. Для стойких пятен держите крышки конфорок и головки в воде с моющим средством или теплой мыльной воде не менее 15 минут. Очистите немаetalлической не царапающей щеткой.
7. Вы можете использовать чистящие средства Quick&Shine для внутренней части духовки и грилей, используемые на эмалированных поверхностях и рекомендованные авторизованным сервисным центром, особенно для стойких пятен на эмалированных крышках конфорок.
8. Не прикасайтесь к крышкам конфорок с агрессивными моющими средствами, такими как средства для чистки внутренней части духовки, средства для удаления накипи во время их чистки, это может вызвать обесцвечивание.
9. Очищайте держатели для посуды водой с моющим средством и мягкой щеткой, не оставляющей

царапин, после каждого использования, а затем сушите их.

10. Когда крышки конфорок и держатели для посуды используются влажными, из-за высокой температуры могут появиться стойкие пятна извести. Перед использованием убедитесь, что они высохли.
11. Установите соответственно головки конфорок, крышки и держатели для посуды.
12. При размещении держатели для кастрюль, убедитесь, что они установлены в центре конфорки. В моделях со штифтами вставьте штифты на плите конфорки в пазы для штифтов на держателях для посуды.

Сборка деталей конфорок

После очистки конфорок разместите детали, как показано на рисунке.



- 1 Крышка конфорки
 - 2 Головка конфорки
 - 3 Камера конфорки
 - 4 Свеча зажигания (в моделях с зажиганием)
1. Установите головку конфорки так, чтобы она проходила через свечу зажигания конфорки (4). Поверните головку конфорки вправо и влево, чтобы убедиться, что она сидит в камере конфорки.
 2. Наденьте крышку конфорки на головку конфорки.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и

ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.

- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

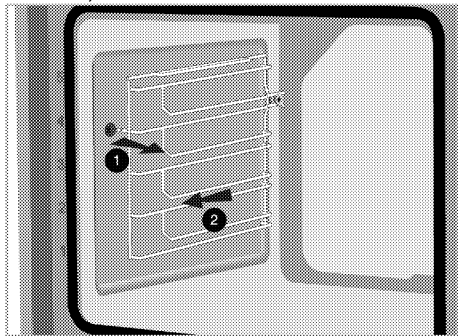
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе

«Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



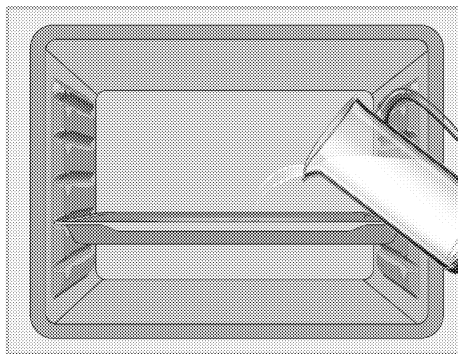
3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

Легкая паровая очистка

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 750 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.



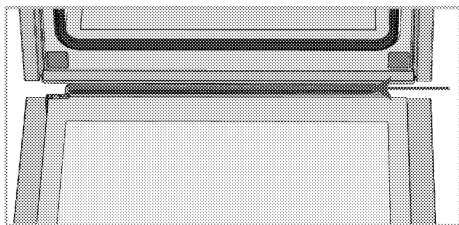
3. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 ° C в течение 25 минут.

Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью.

Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

i В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в бассейне у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



Очистка дверцы духовки

И Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

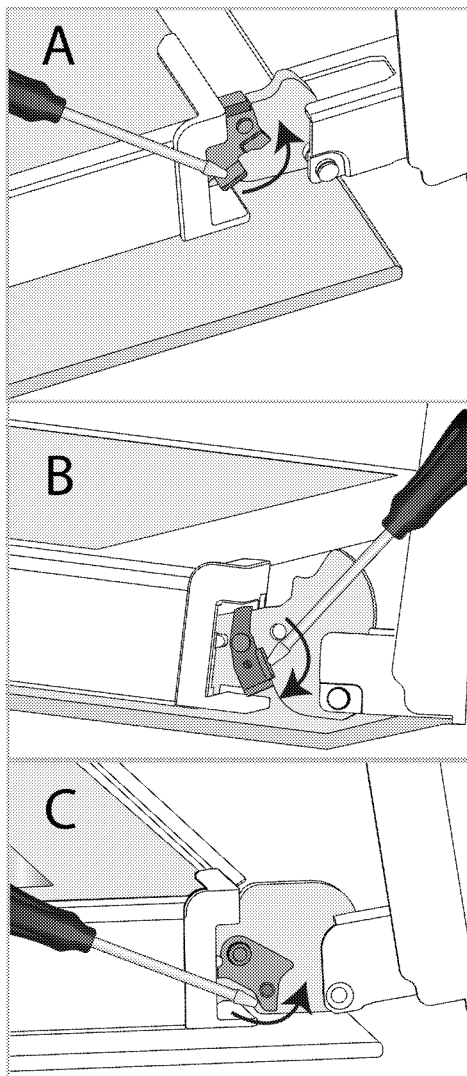
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

Тип петли (А), (В), (С) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов.

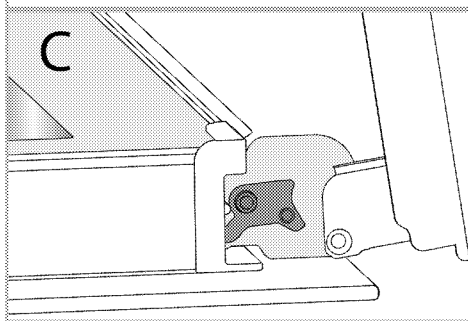
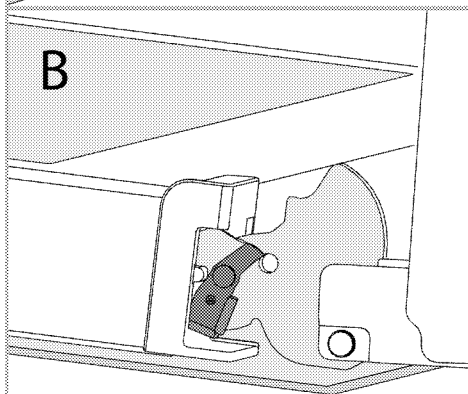
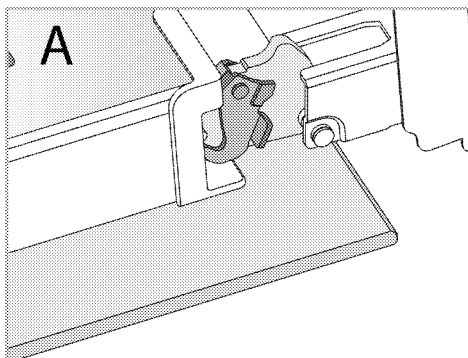
Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

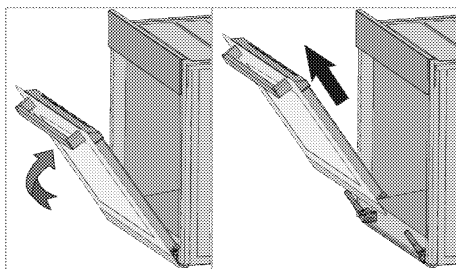


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



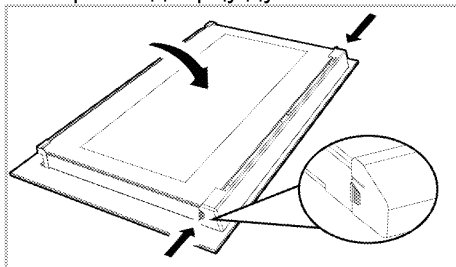
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

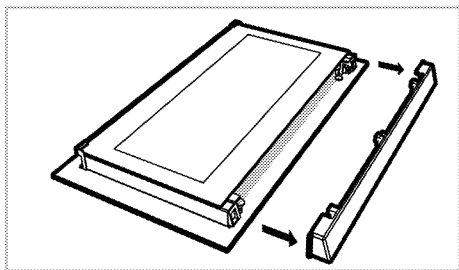
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

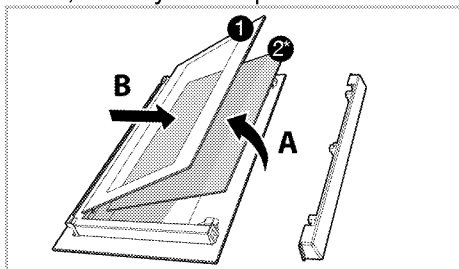
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



1 Внутренняя стеклянная панель

2* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).

5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).

6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором

внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

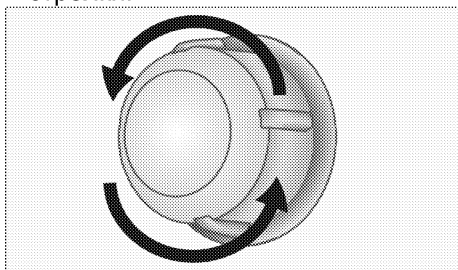
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 ° C. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений.

Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

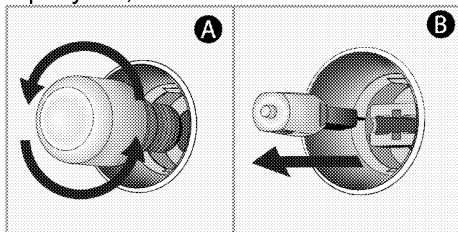
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



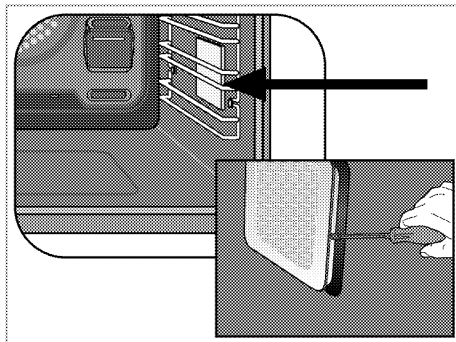
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



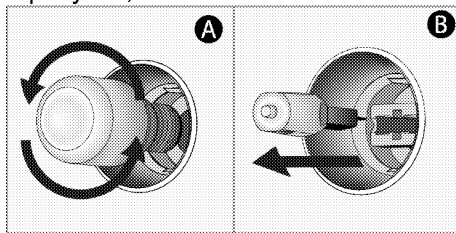
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

10 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Микроволновая печь не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

При необходимости замените или сбросьте предохранители.

- Отсутствует ток. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей.*
- Время не установлено. >>> *Установите время.*

Нет газа.

- Главный газовый клапан закрыт. >>> *Откройте газовый клапан.*
- Газовая труба изогнута. >>> *Установите правильно газовую трубу.*

Горелки не горят должным образом или вообще не горят.

- Горелки загрязнены. >>> *Очистите компоненты горелки.*
- Горелки мокрые. >>> *Высушите компоненты горелки.*
- Крышка горелки не установлена безопасным образом. >>> *Правильно установите крышку горелки.*
- Газовый клапан закрыт. >>> *Откройте газовый клапан.*
- Газовый баллон пуст (при использовании СНГ). >>> *Замените газовый баллон.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

