

**ВСЕ МОДЕЛИ ГАЗОВЫХ ПЛИТ**  
**VISOS DUJINĖS VIRYKLĖS**  
**CUISINIÈRE A GAZ**  
**ALL GAS COOKERS**

**BEKO**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS**  
**NOTICE D'UTILISATION**  
**OPERATING INSTRUCTIONS**

**BY**



## **Уважаемый покупатель!**

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**Раздел 1:**  
Технические характеристики

**Раздел 2:**  
Меры предосторожности и важная информация

**Раздел 3:**  
Установка и подготовка к работе

**Раздел 4:**  
Как пользоваться конфорками

**Раздел 5:**  
Как пользоваться духовкой

**Раздел 6:**  
Как пользоваться грилем  
(при его наличии)

**Раздел 7:**  
Обслуживание и чистка

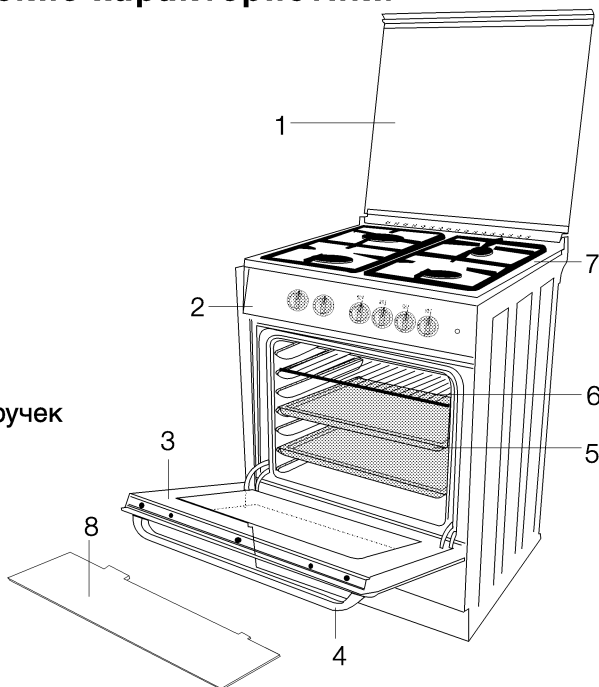
**Раздел 8:**  
Важные замечания: можно и нельзя

**Раздел 9:**  
Переход к другому виду газа

**Раздел 10:**  
Для будущей транспортировки

## Раздел 1: Технические характеристики

1. Верхняя крышка
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Противень
6. Решетка гриля
7. Плита конфорок
8. Теплозащитный экран для ручек



<b>Внешние размеры</b>	<b>50x50</b>	<b>50x60</b>
Ширина	500 мм	500 мм
Глубина	500 мм	600 мм
Высота	850 мм	850 мм
<b>Мощность конфорок (общая)</b>		
Правая ближняя - самая мощная	2.9 кВт	2.9 кВт
Левая дальняя - средней мощности	2.0 кВт	2.0 кВт
Левая ближняя - вспомогательная	1.0 кВт	-
Левая правая- средней мощности	2.0 кВт	-
Левая правая- вспомогательная	-	1.0 кВт
Левая ближняя- средней мощности	-	2.0 кВт
Ø 145 Нагревающая плита <b>(в наличии)</b>	1000 Вт	1000 Вт
Четыре конфорки	2.0 кВт	2.0 кВт
<b>Гриль (в наличии)</b>	2.0 кВт	2.0 кВт
<b>Электрогриль (в наличии)</b>	1,5 кВт	1,5 кВт
<b>Лампа (в наличии)</b>	15 Вт/25 Вт	15 Вт/25 Вт
Внешние размеры	220-230 V	220-230 V

**класс I, подкласс I**

## Раздел 2: Меры предосторожности и важная информация

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с бытовой техникой.

☛ **Этот прибор предназначен только для бытового применения.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Электрические предохранители в вашем доме должны соответствовать мощности плиты. Плита снабжена шнуром питания с возможностью заземления. Заземленная розетка должна устанавливаться только сертифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.

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

☛ Не подключайте плиту к электросети, пока она не будет полностью распакована, и пока не будут удалены все элементы, защищающие ее во время транспортировки. Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.

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

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

Для моделей с грилем; приготовление с грилем не должно выполняться при закрытой дверце духовки.

Приоткройте дверцу духовки и используйте теплозащитный экран во время приготовления.

☛ Не пытайтесь передвинуть духовку, держась за дверцу и/или ручку дверцы.

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

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

## Подготовка и прокаливание

Меры предосторожности для страдающих астмой

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

**Во время процесса прокаливания обязательно хорошо проветривайте помещение. Избегайте прямо вдыхать выделяющийся в процессе дым.**



☛ **Всегда пользуйтесь рукавицами, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.**

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

☛ Меняйте пластиковые шланги в указанные сроки.



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

☛ Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.

☛ Обеспечьте, чтобы дети находились на удалении от плиты во время работы и до тех пор, пока она не остынет, так как доступные части плиты сильно нагреваются.

☛ Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки и не позволяйте детям садиться на нее.

## Раздел 3: Важно соблюдать при установке и подготовке духовки к работе

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

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

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

❖ Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного вентилируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходимо держать форточку постоянно открытой.

Циркуляция воздуха должна составлять 2 м<sup>3</sup>/час на кВт конфорок.

### Подсоединение газового шланга к плите

Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового вентиля. Если вы осуществляете подсоединение гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который подсоединяется к штуцеру газ-бутанового шланга, должен составлять 6 мм для газовых труб домашнего типа.

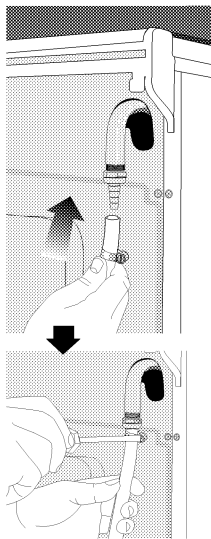
Внутренний диаметр гибкого шланга, который соединяется со штуцером природного газа, должен составлять 15 мм. Шланг должен плотно надеваться на патрубок и сжиматься хомутом. Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок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

### Внимание!

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

### Подсоединение газового шланга к плите

Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового вентиля. Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому вентилю.



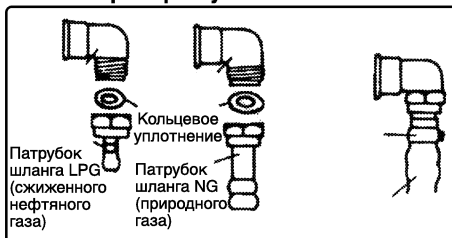
### Проверка утечки газа

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



### Внимание!

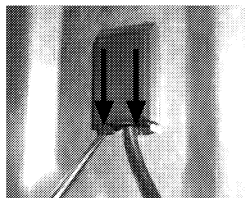
Никогда не используйте пламя зажигалки или спички для проверки утечки газа.



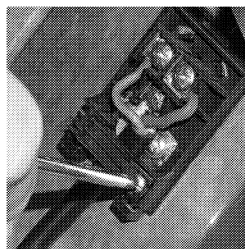
Патрубки шлангов и типы колен для природного газа и бутана/пропана

## Для моделей с «закрытым» типом клеммной колодки

Если шнур питания не подключен к плите, необходимо выбрать тип, указанный ниже, и следовать инструкциям  
Отсоедините плиту от электросети.



1. Откройте крышку клеммной коробки при помощи отвертки



2. Откройте кабельный зажим



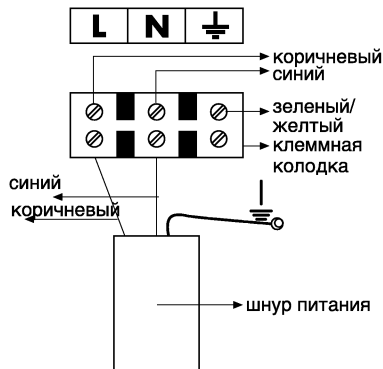
3. Поменяйте кабель соответственно данной схеме  
Следует внимательно соединить следующим образом:  
Коричневый провод = L (под напряжением)  
Голубой провод = N (нейтральный)  
Зеленый/желтый провод = E (земля)  
4. Закрепите кабель при помощи зажима  
5. Закройте крышку клеммной коробки

Используйте плиту со шнуром H05 RR-F 3x 0.75 мм<sup>2</sup> и предохранителем на 10 А.

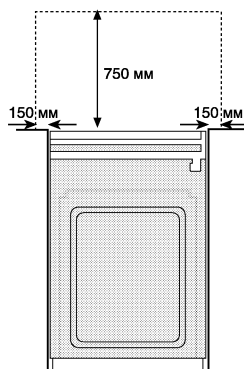
Для моделей с блокным типом клеммной колодки. Соединение между шнуром питания и плитой выполняется квалифицированным электриком. Зеленый/желтый провод и точка шнура питания соединяются вместе на точке входа.

⚡ Электрику должен также заземлить плиту.

☛ Наша компания не несет ответственности за какой-либо ущерб в случае использования духовки без заземления.



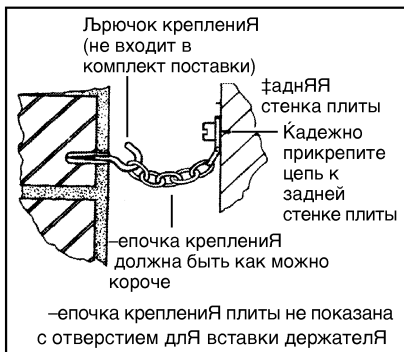
Плита должна размещаться на расстоянии не ближе 150 мм от прилегающих стен, а сами стены должны быть из жаростойкого материала. Сверху над конфорками должно оставаться не менее 750 мм свободного пространства. Плита должна располагаться на ровной поверхности.



При необходимости следует отрегулировать две передних ножки. Чтобы убедиться в том, что плита стоит ровно, отрегулируйте две передние ножки, поворачивая их по часовой стрелке или против часовой стрелки, пока изделие не будет плотно стоять на полу.

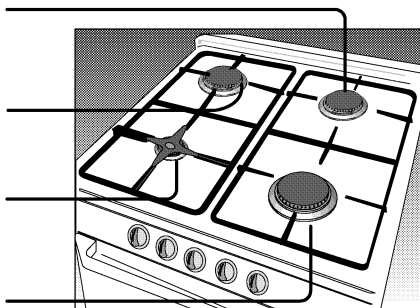
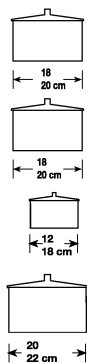
## Цепочка крепления для устойчивости

Для надежности плиту следует прикрепить цепочкой к стене или перегородке.

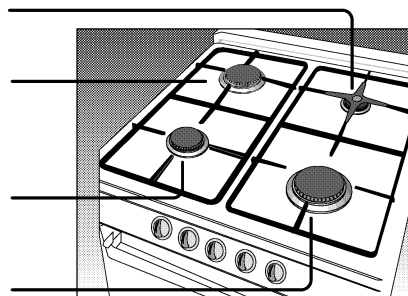
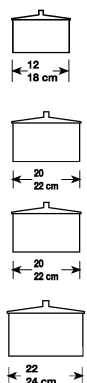


## Раздел 4: Как пользоваться конфорками

### 50x50



### 50x60



**Если ваша плита оснащена устройством газ-контроля (аварийного выключения при отсутствии пламени в газовых конфорках)**



В случае отсутствия пламени в конфорках по любой причине устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа. Оно также предохраняет плиту от неправильного использования детьми.

Следует повернуть ручку по часовой стрелке, утопив ее. Следует утопить ручку и подождать, пока загорится конфорка. После того, как на конфорке появится

пламя, удерживайте ручку в нажатом положении 3-5 секунд. Повторите эти действия, если пламя не появилось.

### Для достижения максимальной эффективности

Правильное использование конфорки позволяет экономить газ и добиваться более высокой эффективности.

Поэтому мы рекомендуем использовать кастрюли, основание которых полностью закрывает пламя. Для кастрюль меньшего диаметра используйте подставку-переходник для кастрюль.

### Пользование верхними газовыми конфорками

Поверните соответствующую ручку-регулятор против часовой стрелки, слегка утопив ее.

Знак большого пламени на ручке соответствует положению максимальной мощности, а маленькое пламя - положению минимальной мощности.

### Кнопочный запал (в моделях с запалом)



Кнопочный запал обеспечивает автоматическое воспламенение.

Если нажать и отпустить эту кнопку, на всех запальных свечах одновременно появляется искра. Воспламенение происходит на той конфорке, на которой открыт газ. Если огонь не загорелся, повторите описанное действие. Удерживание кнопки в нажатом положении не приведет к воспламенению.

Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите **1 минуту** и повторите операцию.

**Внимание: Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.**

## Советы по приготовлению пищи

### Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Алюминиевые кастрюли с дном из цветной стекломали поглощают тепло и потому более эффективны в использовании.

Никогда не пользуйтесь мятой или битой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте сковородки, объем которых соответствует количеству пищи, этим Вы уменьшаете возможность загрязнения, которое образуется из-за выплескивания.

## Рекомендации по безопасности при жарке во фритюре

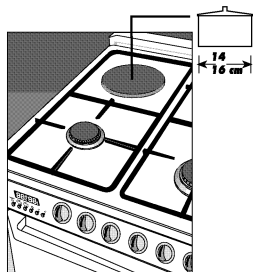
1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого размера, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
2. Никогда не заполняйте кастрюлю жиром или маслом больше, чем на одну треть.
3. Никогда не оставляйте масло или жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Никогда не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно замороженных. Это значительно снижает температуру масла или жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.
5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в горячее масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их опускать слишком быстро.
6. Никогда не разогревайте кулинарный жир или масло в кастрюле под крышкой.
7. Держите наружную сторону кастрюли чистой, без следов масла или жира.

В случае загорания кастрюли с фритюром или другой кастрюли:

1. Отключите электропитание.
  2. Загасите пламя одеялом или влажной тканью.
- Ожоги и повреждения причиняются, как правило, тогда, когда хватают горящую кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

**Внимание:** Не тушите огонь водой. Дайте кастрюле остыть в течение не менее 30 минут.

## 4.2 Как пользоваться электрическими конфорками



Быстронагревающиеся конфорки отмечены красным пятном в центре.

### Регуляторы нагрева электроконфорок

Регуляторы нагрева конфорок вращаются в обоих направлениях, обеспечивая полный контроль степени нагрева. При включении одной из электроконфорок загорается красный индикатор на панели управления.

Для выключения конфорки поверните соответствующую ручку регулятора температуры в положение «0» (выключено). Ручки регуляторов электроконфорок можно вращать как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

**Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все ручки находятся в положении «выключено».**

Чтобы прокалить защитное покрытие электроконфорок, установите регуляторы в среднее положение (3) и оставьте приблизительно на 8 минут. Во время прокаливания конфорок не ставьте на них сковородки или другую посуду. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

Положение регулятора	Соответствующие значения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Разогрев	Приготовление на медленном огне		Варка-жарка-кипячение		

### Использование качественной посуды

Пользуйтесь только качественной посудой с плоским дном (см. рис. ниже). При этом электроэнергия будет расходоваться с максимальной эффективностью.



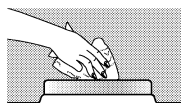
Пользуйтесь только посудой подходящего диаметра. Если диаметр посуды слишком мал, энергия расходуется впустую.

Не ставьте на плиту посуду с влажным дном или влажной крышкой. Это может привести к повреждению плиты и создать опасность.

Диаметр конфорки (мм)

Рекомендуемый диаметр посуды (мм)

Ø 145 мм → 150-170



- Вытирание конфорок (макс. 5 мин.)
- В холодном состоянии;
- Протрите поверхность конфорок влажной тканью, добавив немного чистящего крема. После очистки просушите конфорки, включив их на непродолжительное время. Иногда покрывайте их тонким слоем растительного масла.

Протирайте конфорки влажной тканью круговыми движениями в указанном направлении.

## Раздел 5: Эксплуатация духовки и гриля

### Как пользоваться духовкой

**Модели с термостатом;** для регулировки потока газа существует 8 различных положений регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.

**Модели с термостатом;** для регулировки потока газа существует 3-5 различных положения регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.

Духовка и (или) гриль управляются одним и тем же регулятором. При повороте ручки против часовой стрелки газ подается на запал духовки с интенсивностью, соответствующей указателю.

Чтобы установить ручку регулятора в положение, соответствующее включению духовки, следует повернуть ручку против часовой стрелки, утопив ее.

#### в моделях без запала;

☛ Утопив ручку регулятора, поднесите зажигалку или спичку к отверстию в нижней поверхности духовки и подождите, пока зажжется пламя.

#### в моделях с электрическим запалом;

☛ Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала.

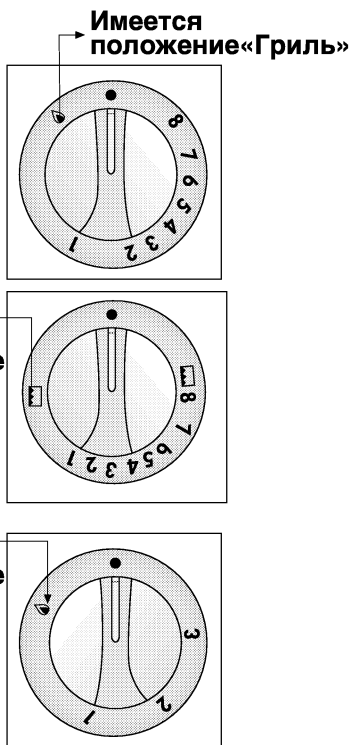
За воспламенением и горением можно наблюдать через контрольное отверстие.

☛ После возгорания пламени в запальнике духовки удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию.

**Внимание: Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.**

#### Устройство газ-контроля:

Духовка снабжена предохранительным механизмом - устройством газ-контроля. Если по какой-то причине погаснет пламя запальника в духовке или гриле, этот предохранительный механизм тут же перекроет газ и предотвратит накопление несгоревшего газа в помещении.



#### Внимание :

При использовании духовки в первый раз пусть конфорка поработает 20 минут в положении 6 (в моделях с краном, положение 2) при пустой духовке, чтобы улетучился запах сгоревших остатков смазки и изолирующих материалов.

С целью рационального использования духовки и получения максимальной отдачи следует изучить таблицу режимов приготовления блюд.

## Таблица режимов приготовления блюд (для моделей с 8-позиционным термостатом)

СПИСОК БЛЮД	Положение термостата	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Печенье	2-3	30-40	4-5
Пирог с виноградом	2-3	20-30	4-5
Яблочный пирог	2-3	20-30	4-5
Фруктовый торт	2-3	25-30	4-5
Пирог	2	30-40	3-4
Печенье	1-2	25-35	4-5
Пирожные	3-4	35-45	5
Кекс	3-4	30-40	3
Сухое печенье	2-3	20-30	4-5
Баранина	4	30-40	4-5
Говядина	5-6	50-60	2
Баранина	5-6	40-50	4-5
Нарезанный цыпленок	3-4	30-40	3-4
Рыба	4-5	30-40	3
Индейка	6	50-60	3
Макароны	2-3	20	4-5

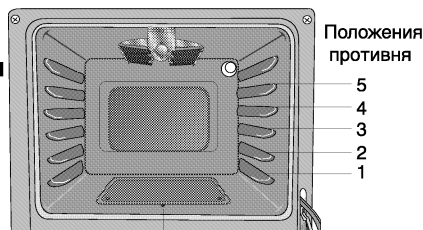
(1) Соответствует количеству 500 г

Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Возможно, вы подберете более подходящие значения, исходя из собственного опыта.

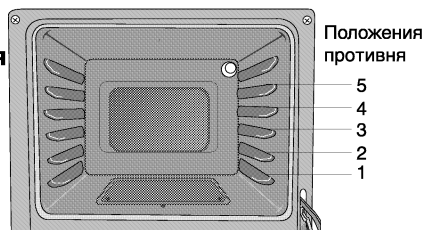
\*Указанное в таблице время приготовления отсчитывается с момента, когда пища помещается в духовку. Сюда не входит время предварительного разогрева духовки (**10 минут**).

### Модели с грилем



Контрольное отверстие (для запала)

### Модели без гриля



Контрольное отверстие (для запала)

Внутри духовки имеются 5 полок для противней, позволяющие использовать духовку максимальной эффективностью (нумерация снизу вверх).

## Таблица режимов приготовления блюд (для моделей с краном)

СПИСОК БЛЮД	Положение крана	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Печенье	1	30-40	4-5
Пирог с виноградом	1	25-30	4-5
Фруктовый торт	1	25-35	4-5
Пирог	1	30-40	3-4
Печенье	1	25-35	4-5
Пирожные	1	35-45	5
Кекс	1	30-40	3
Сухое печенье	1	20-30	4-5
Баранина	1	35-45	4-5
Говядина	1	50-60	2
Баранина	1	40-50	4-5
Нарезанный цыпленок	1	30-40	3-4
Рыба	1	35- 45	3
Индейка	1	50-60	3
Макароны	1	40-45	4-5

(1 ) Соответствует количеству 500 г

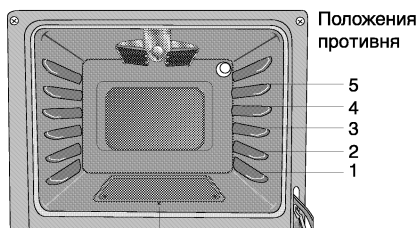
Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Возможно, вы подберете более подходящие значения, исходя из собственного опыта.

\*Указанное в таблице время приготовления отсчитывается с момента, когда пища помещается в духовку. Сюда не входит время предварительного разогрева духовки (10 минут).

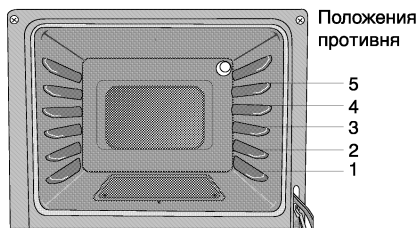
☛ После предварительного разогрева на максимальной мощности установите регулятор термостата в положение 1.

### Модели с грилем



Контрольное отверстие (для запала)

### Модели без гриля



Контрольное отверстие (для запала)

**Внутри духовки имеются 5 полок для противней, позволяющие использовать духовку с максимальной эффективностью (нумерация снизу вверх).**

# Таблица режимов приготовления блюд (для моделей с 5-позиционным краном)

## Как пользоваться духовкой

Для регулировки потока газа существует 5 различных положений регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.

При повороте ручки против часовой стрелки газ подается на запал духовки с интенсивностью, соответствующей указателю.

Чтобы установить ручку регулятора в положение, соответствующее включению духовки, следует повернуть ручку против часовой стрелки, утопив ее.

### в моделях без запала;

\*Утопив ручку регулятора, поднесите зажигалку или спичку к отверстию в нижней поверхности духовки и подождите, пока зажжется пламя.

### в моделях с электрическим запалом;

\*Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала.

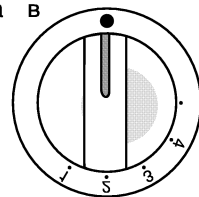
За воспламенением и горением можно наблюдать через контрольное отверстие.

\*После возгорания пламени в запальнике духовки удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпущения ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию.

**Внимание :** Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд

### Устройство газ-контроля:

Духовка снабжена предохранительным механизмом - устройством газ-контроля. Если по какой-то причине погаснет пламя запальника в духовке или гриле, этот предохранительный механизм тут же прекрест газ и предотвратит накопление несгоревшего газа в помещении.



СПИСОК БЛЮД	Положение крана	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Яблочный пирог	2-3	20-30	3-4
Фруктовый торт	2-3	25-30	3-4
Печенье	1-2	25-35	3-4
Пирожные	3-4	20-30	3-4
Кекс	2-3	30-40	2
Сухое печенье	1-2	20-30	3-4
Баранина	3	30-40 (1)	3-4
Говядина	4-5	25-30 (1)	2-3
Баранина	3-4	40-50 (1)	3-4
Телятина	3-4	45-50	3-4
Нарезанный цыпленок	4	30-40 (1)	2-3
Рыба	3-4	30-40	2
Макароны	2	20	3
Утка	3-4	20	3

### Внимание :

При использовании духовки в первый раз пусть конфорка поработает 20 минут в положении 4 при пустой духовке, чтобы улетучился запах сгоревших остатков смазки и изолирующих материалов.

С целью рационального использования духовки и получения я максимальной отдачи следует изучить таблицу режимов приготовления блюд.

(1) Соответствует количеству 500 г

Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

## Раздел 6: Как пользоваться грилем (при его наличии)

Поверните ручку регулятора духовки и гриля, утопив ее и установив в положение, соответствующее включению гриля. **в моделях без запала;**

☛ Утопив ручку регулятора, поднесите к запальнику зажигалку или спичку и подождите, пока зажжется пламя.

**в моделях с электрическим запалом;**

☛ Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала.

☛ После возгорания пламени в запальнике гриля удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию

**Внимание: Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.**

☛ После того, как пламя зажжется, закройте дверцу и прогрейте духовку или гриль в течение 10 минут.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы пища не пригорала на прутьях решетки.

☛ Разместите решетку гриля на 3-й или 5-й полке духовки.

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

**Использование теплозащитного экрана в дверце духовки (для соответствующих моделей)**

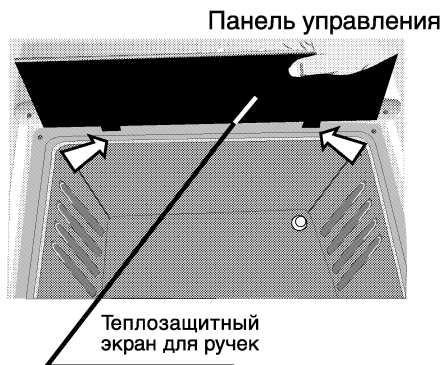
**ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь грилем при закрытой дверце духовки. В противном случае духовка может прийти в негодность. После предварительного прогрева духовки приоткройте дверцу, если духовка используется в режиме гриля.

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

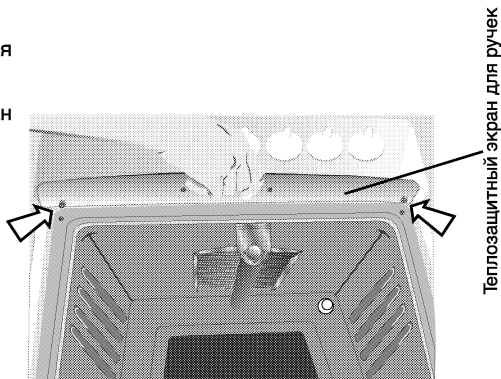


**Использование теплозащитного экрана внутри духовки (для соответствующих моделей)**

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



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



## В некоторых моделях с электрогрилем

Гриль работает от электросети. Когда регулятор установлен в положение гриля (☀️, 🔥) нагревательные элементы гриля включаются.

**Защитный механизм оборудован «битметаллическим термостатом» для вашей защиты и защиты вашей духовки.**

При одновременной работе газовой духовки и электрогриля защитный механизм отключит питание электрогриля через 10 минут. Чтобы снова воспользоваться электрогрилем, следует охладить духовку до комнатной температуры.

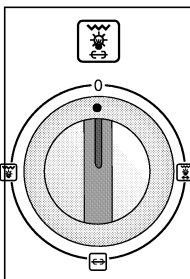
- Извлеките из духовки противни и решетку гриля.

- Затем закройте дверцу и прогрейте духовку в течение 10 минут.

- Смажьте гриль растительным маслом, чтобы мясо не пригорало на прутьях решетки.

- Установите поддон, входящий в комплект для духовки, непосредственно под решеткой гриля.

- После приготовления пищи в гриле поверните ручку регулятора гриля влево (против часовой стрелки) в положение «выключено».



Гриль ☀️ 🔥		
	Положение противня.	Длительность приготовления (мин.)
Баранина	3-4	12-15
Отбивные из баранины	3-4	12-15
Говядина		
Котлеты из телятины	3-4	15-25 (1)
Телятина	3-4	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины

\* Внешняя поверхность может сильно нагреваться при работе гриля, поэтому не следует допускать к ней детей

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

**В моделях с функцией запекания**  
Мотор вертела может вращаться по часовой или против часовой стрелки.

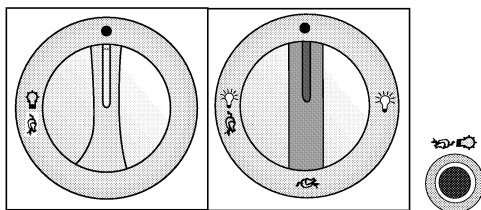
\* Прогрейте духовку как перед использованием в режиме гриля

\* Вставьте вертел в духовку.

\* Поверните ручку управления запеканием в положение “☀️🌀”, “☀️🌀”.

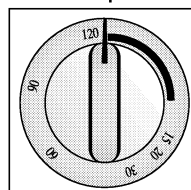
\* В некоторых моделях функция запекания контролируется кнопкой. Чтобы включить эту функцию, следует нажать эту кнопку.

• После приготовления пищи в гриле поверните ручку регулятора гриля влево (против часовой стрелки) в положение «выключено».



**Если у вас плита с таймером:**

Таймер просто отсчитывает время и не программируется. Максимальный интервал - 120 минут.



**В моделях с кнопкой подсветки:**

Лампа подсветки и/или функция жарки и авертеле в духовке загорается при нажатии этой кнопки.

• Во время приготовления на гриле или жарке цыпленка не забывайте использовать тепло защитный экран (см. стр. 13).

## Раздел 7: Обслуживание и чистка

### Отсоедините плиту от сети перед чисткой

- Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в выключенном положении.
- Перед чисткой освободите духовку от посторонних предметов.
- Плита изготовлена таким образом, чтобы жир и пролитая жидкость не затекали под верхнюю поверхность корпуса. Подставки для кастрюль легко снимаются, поверхность конфорок моется мыльной водой и протирается сухой тканью.
- Промывайте и ополаскивайте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль мыльной водой. **Не мойте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль в посудомоечной машине.** Если загрязнение на крышках конфорок не удаляется, воспользуйтесь металлической губкой, которую можно купить в магазине. Применяйте губку в соответствии с прилагаемой инструкцией.

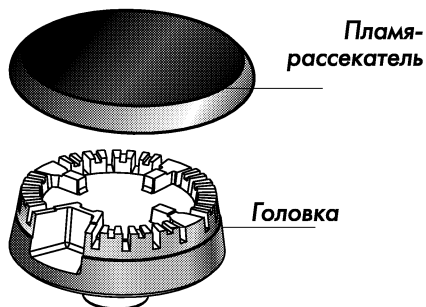
• Вещества с кислой реакцией, такие как масло, лимонный сок или лимонная кислота, рекомендуется удалять немедленно.

- Протирайте поверхность снаружи и внутри влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.

### Зоны нагрева из стеклокерамики

Вытирайте ее отжатой тряпкой с мыльной водой. Стойкие загрязнения

можно удалять кремом, пастой или жидким чистящим средством. Убедитесь, что используемое чистящее средство одобрено Советом по разработке стеклокерамики.



### Панель управления

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

### Дверца духовки

Протрите наружную поверхность дверцы тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем ополосните ее чистой водой и протрите насухо мягкой чистой тканью. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивным порошком, которые могут оцарапать поверхность. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не повредить или не деформировать уплотнитель дверцы. Убедитесь, что уплотнитель дверцы после чистки вытерт насухо.

## Чистка духовки внутри

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

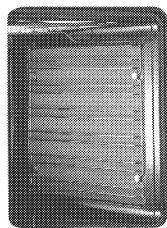
Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

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

### Внимание!

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

☛ **Модели с каталитическим покрытием (при наличии);** поскольку это покрытие способно самоочищаться, вам не нужно чистить внутренние поверхности всякий раз после использования духовки.



Если в духовке имеется стальная рамка для полок; для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите ее. После того, как рамка вымыта, установите ее на место.

## Панель управления

Протрите панель управления влажной тканью и отполируйте сухой тканью. Не пользуйтесь чистящими средствами или аэрозолями, жесткими губками или абразивным порошком для очистки пластмассовых ручек, поскольку это может привести к их повреждению.

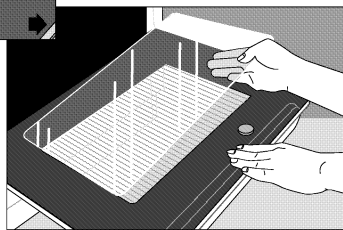
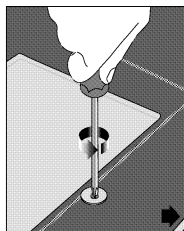
Не пытайтесь снять расположенные на панели ручки управления, поскольку это может вызвать их повреждение и снизить уровень безопасности.

## Дверца духовки

Протрите наружную поверхность дверцы ткань, смоченной в теплой мыльной воде. Затем ополосните ее чистой водой. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивным порошком, которые могут оцарапать поверхность. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не повредить или не деформировать уплотнитель дверцы.

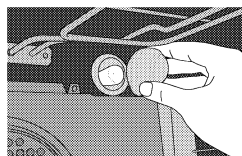
### Снятие внутреннего стекла на дверце духовки (при его наличии)

Если возникает необходимость вымыть внутреннее стекло дверцы духовки, используйте отвертку, чтобы снять верхнюю и нижнюю шайбу, которая крепит стекло к дверце, снимите стекло, вымойте его и сполосните при помощи тряпки смоченной в мыльной воде. После сушки верните на место прокладку и вставьте стекло в дверцу.



## Замена лампы духовки:

1. Отключите плиту от электросети.
2. Затем снимите защитное стекло лампы внутри духовки, повернув его по часовой стрелке.
3. Выверните лампочку против часовой стрелки.
4. После установки новой лампочки, полученной в авторизованном сервисном центре, установите на место защитное стекло.



## Раздел 8: Важные замечания: можно и нельзя

### Нельзя

- ☛ Не следует разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, а также разрешать кому-либо сидеть или стоять на плите.
- ☛ Нельзя размещать над плитой предметы, которые дети могут пытаться достать.
- ☛ Нельзя использовать воду для тушения загоревшегося масла или жира.
- ☛ Нельзя использовать плиту в качестве обогревателя или осушителя помещения.
- ☛ Не нагревайте закрытые контейнеры с пищей, так как создавшееся давление может привести ко взрыву контейнера.
- ☛ Не размещайте воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на поверхности плиты или рядом с ней, а также ни в коем случае не сушите влажную одежду и т.п. на плите.
- ☛ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних стенок духовки.
- ☛ Нельзя хранить воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ☛ Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.
- ☛ Нельзя использовать ручки для развешивания ветоши, посудных полотенец и т.п.
- ☛ Нельзя использовать посуду с круглым дном (традиционные котелки). Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
- ☛ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
- ☛ Нельзя выстилать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает внутреннюю циркуляцию воздуха.
- ☛ Не закрывайте противень гриля алюминиевой фольгой.
- ☛ Нельзя жарить на гриле при закрытой дверце.

### Можно и нужно

- ☛ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.
- ☛ Убедитесь в том, что вы понимаете, как управлять плитой, прежде чем приступите к эксплуатации.
- ☛ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
- ☛ Никогда не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку поверхность плиты сильно нагревается.
- ☛ Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковородки, и чтобы эти ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок.
- ☛ Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «выключено».
- ☛ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- ☛ Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.
- ☛ Обратите внимание на то, что значения времени и температуры, приведенные в инструкции, носят только рекомендательный характер.
- ☛ Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.
- ☛ Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде чем доставать пищу из духовки.
- ☛ Пользуйтесь специальными качественными перчатками, вынимая горячую посуду из духовки.
- ☛ Выбирайте правильное положение противня перед включением духовки.
- ☛ Регулярно чистите плиту; в идеале - после каждого использования.
- ☛ Дождитесь, пока плита остынет, прежде чем приступить к чистке.
- ☛ Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному специалисту.

## Раздел 9: Переход к другому виду газа

Ваша плита может работать как на природном газе, так и на сжиженном газе. Вы можете заменить источник газа и форсунки конфорки, духовки и гриля. Процедура замены форсунок описана ниже.

**Для перехода с одного газа на другой обратитесь в авторизованную сервисную службу.**

### Замена форсунки конфорки

Снимите головку и крышку конфорки, прежде чем приступить к процедуре.

После этого возможны такие варианты:

1. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку внутри конфорки. После этого установите новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.



## ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

### Утилизация

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

## Регулировка пониженного потока газа

### В моделях со съёмными ручками

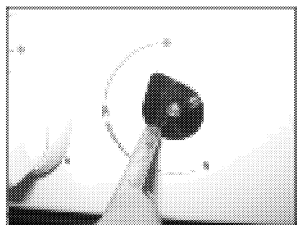
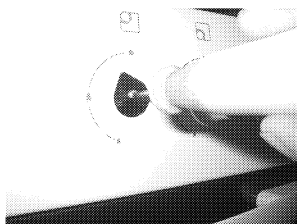
1. Ignite 1. Зажгите конфорку, которую следует отрегулировать, поверните ручку в положение минимального расхода, потяните и снимите ручку.
2. С помощью отвертки выполните регулировку пониженного расхода форсунки, которая находится на газоотводе (видна только головка винтовой формы).

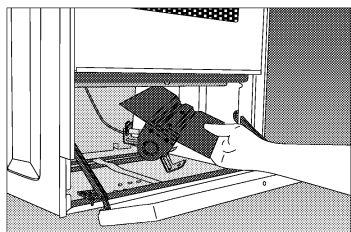
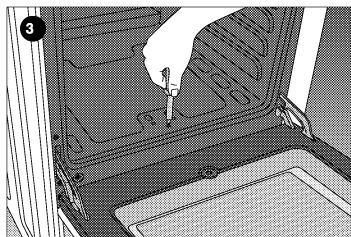
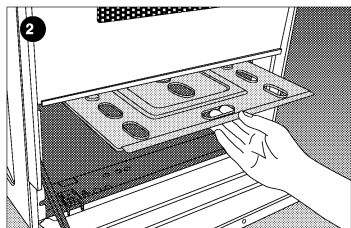
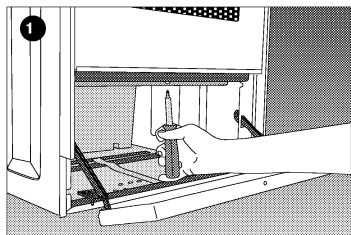
Для газа бутана/пропана достаточно полностью затянуть винт.

Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки. Нормальная высота прямого пламени в положении минимального расхода должна составлять 6 - 7 мм.

Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке. Если оно ниже - поверните винт в противоположную сторону.

Для заключительной проверки горения конфорки включите ее в положениях максимального и минимального пламени, проверьте воспламенение и выключение огня.





### Замена форсунки духовки

Перед процедурой откройте переднюю дверцу, а затем выполните такие действия.

\* Откройте нижнюю крышку духовки, если она имеется.

\* Снимите нижнюю крышку духовки, если она имеется.

\* Извлеките выдвижной ящик, если он имеется.

Затем выполните такие действия.

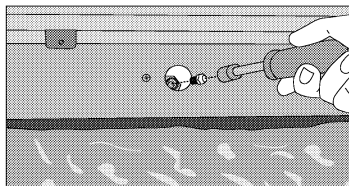
1. Отвинтите винты, расположенные под защитным металлическим листом духовки.

2. Извлеките защитный металлический лист.

3. Откройте переднюю дверцу и отвинтите винт, которым крепится горелка.

4. Горелка сама выдвинется снизу.

5. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку. Затем, установите вместо нее новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.



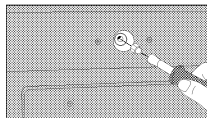
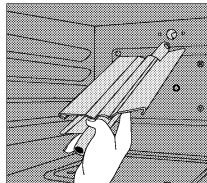
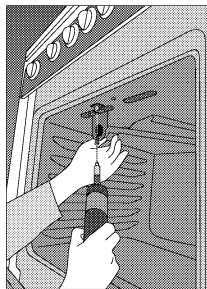
### Замена форсунки гриля

1. Откройте переднюю дверцу и отвинтите винт, которым горелка гриля крепится к духовке.

2. Вытащите горелку гриля.

3. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку.

В конце, установите новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.

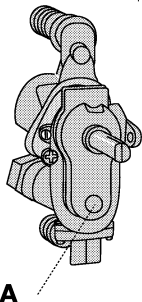
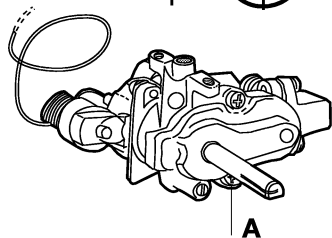


**Пропан/бутан**

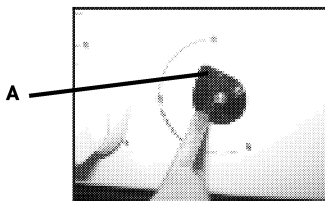
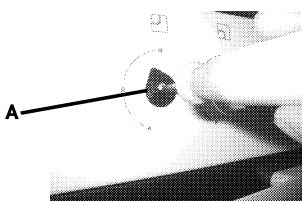
**Природный газ 25 мбар (2,5 кПа)**

Затяните винт до конца

Ослабьте винт на пол-оборота



В моделях со съемными ручками и съемной панелью управления; Отрегулируйте с помощью отвертки винт «А», как показано ниже.



Для надлежащей работы духовки крайне важно проверить настройку подачи газа. Чтобы обеспечить максимальную безопасность, эти действия следует выполнять осторожно.

Установите регулятор термостата на (для 8 этапа) **отметку 8**.

- (для 5 этапа) **отметку 5**

- для моделей с краном - отметка 3.

Необходимо подождать **15 минут**, пока в духовке установится постоянная температура.

Если регулятор термостата находится на отметке 1;

- Если пламя гаснет, немного ослабьте винт «А».

- Если высота пламени превышает 2-3 мм, затяните винт «А».

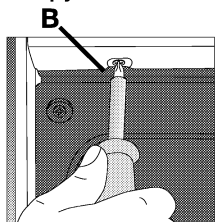
**Если температура в духовке слишком сильно повышается, обратитесь в сервисный центр с просьбой отремонтировать термостат.**

### Регулировка кранов горелок

Не пытайтесь самостоятельно разбирать краны горелок в случае их неисправности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, специалисты которого решат возникшую проблему.

(В моделях со съемной панелью управления;

Откройте дверцу духовки. Чтобы демонтировать переднюю панель, открутите винт «В»).



## **Раздел 10:** **Для будущей транспортировки**

### **☛ Транспортировка плиты;**

Не выбрасывайте упаковку плиты.  
Перевозите плиту в оригинальной  
упаковке. Следуйте указаниям,  
напечатанным на упаковке.

Чтобы избежать повреждения дверцы  
решеткой гриля и противнями,  
поместите кусок картона толщиной 1-  
1,5 см с внутренней стороны дверцы  
вровень с противнями. Прикрепите  
дверцу духовки к боковым стенкам  
клейкой лентой.

### **☛ Если упаковочная коробка не сохранилась;**

Примите необходимые меры  
предосторожности, чтобы избежать  
повреждения внешних и  
стеклокерамических поверхностей  
духовки.

Оберните плиту пузырчатым  
полиэтиленом или толстым картоном  
и надежно заклейте лентой, чтобы  
предотвратить повреждения при  
транспортировке.

Духовку следует транспортировать в  
вертикальном положении. Не кладите  
посторонние предметы сверху на плиту.