

КУХОННАЯ ПЛИТА С ГАЗОВОЙ ДУХОВКОЙ К 3G2 G/FR

Благодарим за приобретение товара марки Indesit.

Ваша плита надежна и проста в эксплуатации. Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам ознакомиться с возможностями оборудования, правилами его монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция плиты постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики оборудования.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Основные правила безопасности	2
Установка	5
Технические характеристики	13
Описание	14
Инструкции по эксплуатации	15
Практические советы	17
Приготовление в газовой духовке	19
Обслуживание и уход	20
Каталитическая очистка духовки	21

Основные правила безопасности

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;
- при ремонте требовать использования оригинальных запасных частей.

1. Это оборудование разработано для непрофессионального использования в домашних условиях.
2. Эти инструкции только для стран, символы которых приведены в руководстве и регистрационной карточке оборудования.
3. **Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя предметами мебели).**
4. Прежде чем использовать оборудование прочитайте внимательно инструкции, приведенные в данном руководстве — Вы получите важные указания по безопасной установке, использованию и техническому обслуживанию оборудования. Сохраните руководство для получения консультаций по использованию оборудования.
4. После распаковки оборудования убедитесь, что оно не повреждено. При наличии сомнений не используйте оборудование — свяжитесь с продавцом немедленно. Никогда не оставляйте в пределах досягаемости детей элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки), они являются источником потенциальной опасности.
5. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом и в соответствии с приводимыми инструкциями. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным или собственности, вследствие неправильной установки.
7. Электрическая безопасность этого оборудования гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления.
8. Перед подключением оборудования к электро- и газовой сети проверьте, что технические характеристики оборудования (см. табличку на оборудовании и/или сведения на упаковке) соответствуют их параметрам.
9. Проверьте, что электропроводка и розетка выдерживают максимальную нагрузку оборудования, указанную в табличке его характеристик. При сомнении обратитесь к квалифицированному электрику.

10. Для подключения оборудования к сети напрямую требуется установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм.
11. Розетка не подходит к вилке оборудования, квалифицированный электрик должен заменить розетку подходящей моделью, а также проверить, что сечение соединительного кабеля соответствует мощности, потребляемой оборудованием. Не рекомендуется использовать переходники, многогнездовые розетки и удлинители. При крайней необходимости допускается использование одно- или многополюсного переходника и удлинителя, которые соответствуют нормам электробезопасности. В этих случаях категорически запрещается превышать максимальную токовую нагрузку, указанную в табличке характеристик плиты.
12. Если Вы не используете оборудование, всегда отключайте его от электросети и перекрывайте газовый кран.
13. Следите за тем, чтобы не были перекрыты отверстия и щели оборудования, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
14. Замена питающего кабеля оборудования должна производиться только специалистом авторизованного сервисного центра.
15. Используйте плиту только по назначению. Иное использование (например, отапливание помещения) является недопустимым и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ненадлежащим использованием оборудования.
16. При использовании электрооборудования требуется соблюдать основные правила:
 - не касайтесь оборудования, если Ваши руки или ноги мокрые или влажные, не пользуйтесь оборудованием босиком;
 - не используйте удлинители, но если это необходимо, примите все меры предосторожности;
 - не тяните за питающий кабель или оборудование, чтобы отключить его от сети;
 - не подвергайте оборудование воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.п.);
 - не разрешайте детям и лицам, незнакомым с настоящими инструкциями, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
17. Перед выполнением операций по чистке или обслуживанию оборудования обязательно отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки или отключив электричество на распределительном щитке.
18. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, в целях безопасности детей, которые могут играть с оборудованием, отключите его от сети, обрежьте питающий кабель и снимите потенциально опасные части.
19. Во избежание опрокидывания посуды не ставьте на плиту кастрюли и сковороды с неровным или деформированным дном, посуду с ручками разворачивайте так, чтобы не задевать за ручки.

20. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
21. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
22. Если плита не используется, всегда проверяйте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «●»/ «О».
23. Во время работы духовки некоторые части оборудования сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и не подпускайте детей.
24. Использование газового оборудования требует постоянного притока воздуха. Устанавливая плиту, строго следуйте инструкциям, изложенным в § «Размещение» настоящего Руководства.
25. **Предупреждение:** не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева.
26. При установке плиты на опоры соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
27. В некоторых моделях поверхность плиты закрывается стеклянной крышкой. Во избежание растрескивания стекла не опускайте крышку на горячие конфорки.

Установка

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию оборудования в соответствии с действующими нормами безопасности.

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите оборудование от электрической сети.

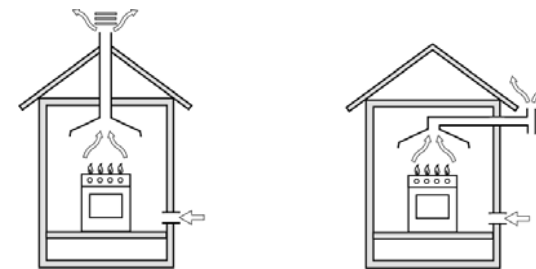
Требования к установке

Подключение плиты к газу должно быть произведено квалифицированным персоналом, который, руководствуясь действующими стандартами подключения газового оборудования, обеспечит хорошую подачу газа и наилучшую регулировку пламени горелок.

Размещение

Важно: это оборудование следует устанавливать и использовать в помещениях, имеющих верхнюю и нижнюю вентиляцию, а также окно. Необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

- а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе плиты (рис. 1).



Вытяжка при наличии дымохода

Прямая вытяжка

1

- б) Для надлежащего сгорания в помещении должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее 2 м³/час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см², конструкция которой не допускает засорения (рис. 2). Также воздух может поступать из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют подобную же приточную трубу и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 3).



Пример обеспечения притока воздуха

2

Обеспечение зазора между дверью и полом для свободного прохода приточного воздуха

3

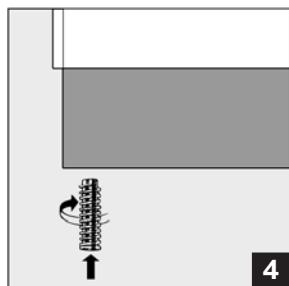
- в) В случае интенсивного и продолжительного использования плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае откройте окно или увеличьте мощность всасывания вытяжного оборудования (при наличии).
- г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных под землей (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

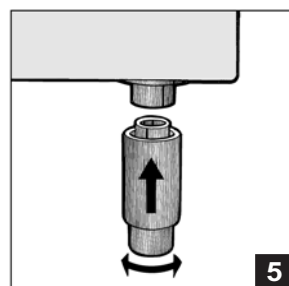
Ваша плита снабжена регулируемыми ножками (рис. 4), которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты.

Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются под основанием плиты (рис. 5).



4



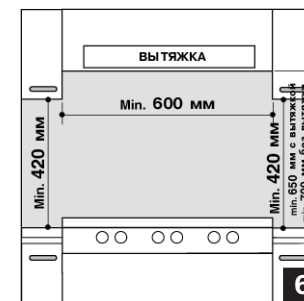
5

Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, не превышающей ее по высоте. Стена, соприкасающаяся с задней панелью оборудования должна быть из не воспламеняющегося материала. Помните, что во время использования оборудования его задняя панель может нагреваться до температуры, на 50°C превышающей комнатную.

При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- а) Оборудование может быть размещено в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- б) Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты. Не допускается вешать занавески непосредственно за плитой и на расстоянии ближе, чем 200 мм от ее боковых сторон.
- в) Вытяжные устройства устанавливаются в соответствии с требованиями фирмы-изготовителя.
- г) Стенные шкафы можно навешивать на одной линии с боковой плоскостью плиты, при этом расстояние от нижней кромки шкафа до рабочей поверхности плиты должно быть не менее 420 мм (рис. 6). Минимальное расстояние между плитой и кухонной мебелью, сделанной из легковоспламеняющихся материалов, должно составлять не менее 700 мм.



6

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение плиты к газу должно производиться в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка плиты на различные типы газа». Для некоторых моделей подвод газа может быть осуществлен как с левой, так и с правой стороны. Чтобы изменить место подключения газа, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием). Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности, на баллон с газом необходимо установить регулятор давления (редуктор).

Важно: для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров».

Подключение шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам.

Внутренний диаметр штуцеров под шланги:

- 8 мм — для сжиженного газа;
- 13 мм — для метана.

При подключении шлангом соблюдайте следующие меры предосторожности:

Шланг не должен:

- по всей длине касаться частей плиты, температура которых может превышать 50°C;
- превышать по длине 1500 мм;
- быть натянут, перекручен, изогнут, запутан и прижат;
- соприкасаться с подвижными деталями и предметами, имеющими острые края.
- По всей длине шланг должен быть доступен для осмотра и контроля его состояния.

Проверьте плотность посадки шланга с обеих сторон и зафиксируйте его кольцевыми зажимами. Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, используйте гибкие металлизированные трубы.

Если плита устанавливается по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1, то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

Внимание: между газовой трубой и плитой после установки шланга не должно быть электрического соединения.

Подключение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Удалите штуцер. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм.

Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение газа проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

После подключения удостоверьтесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

Подсоединение питающего кабеля к электросети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не

должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Н.В. Не используйте удлинители, переходники, многогнездовые розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным. Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

Настройка плиты на различные типы газа

Чтобы настроить плиту на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на крышке плиты), проделайте следующие операции:

а) Замена жиклеров верхних горелок:

- снимите решетки и выньте горелки из гнезд;
- с помощью 7 мм торцевого ключа (рис. 7) отвинтите жиклеры и замените их жиклерами для нового типа газа (см. табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров»);
- соберите все детали в обратном порядке.

б) Регулировка минимального пламени верхних горелок:

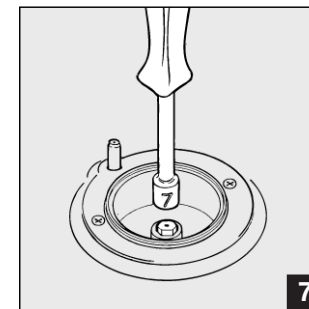
- поверните кран в минимальное положение;
- снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня вентиля) в разные стороны пока пламя не станет малым, но устойчивым.

Н.В. При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

- удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от максимального к минимальному положению пламя не гаснет.

г) Регулировка поступления воздуха в горелки:

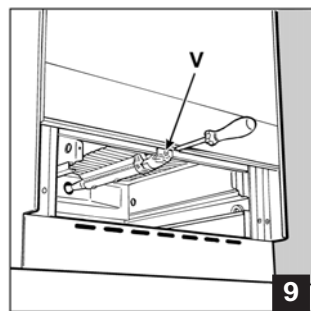
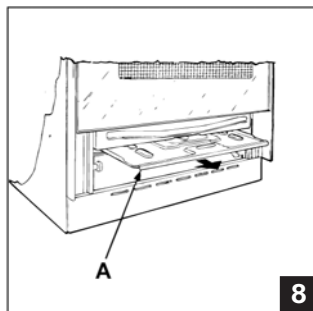
- регулировки не требуется.



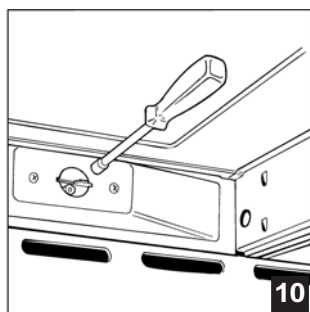
Настройка газовой духовки на другой тип газа

а) Замена жиклера горелки духовки:

- выньте отделение для хранения посуды и разогрева блюд;
- выньте скользящую защитную панель «А» (рис. 8);

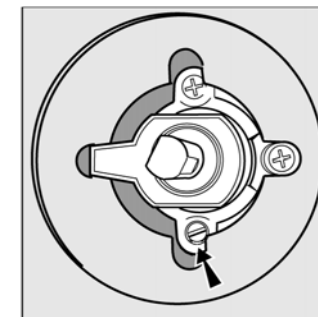
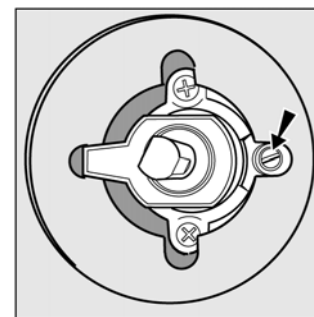


- открутите винт «V» (рис. 9) и снимите горелку — для облегчения этой процедуры снимите дверцу духовки;
- специальным торцевым ключом для жиклеров (рис. 10) или 7 мм торцевым ключом отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. таблицу 1).



б) Регулировка минимума для газовой горелки духовки с термостатом:

- зажгите горелку, как описано в § «Рукоятка управления духовкой»;
- поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное, а затем — в минимальное положение;
- снимите рукоятку;
- винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора (рис. 11), отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.



11

Н.В. При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен полностью.

- удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от максимума к минимуму или при быстром открывании и закрывании дверцы духовки пламя не гаснет.

Будьте осторожны, чтобы не задеть соединительные провода электронного зажигания и термопары безопасности.

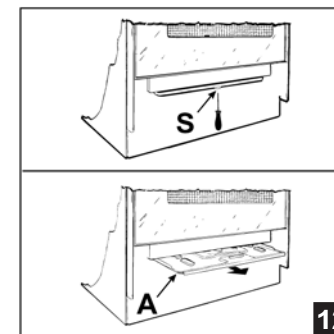
Важно: по завершении всех операций старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

Примечание: если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводящую трубу необходимо установить соответствующий действующими стандартам регулятор давления газа.

ВНИМАНИЕ

Чтобы удалить скользящую защитную панель «А», отверните винт «S». По окончании операций установите снова защитную панель и зафиксируйте ее винтом «S» (рис. 12).

Прежде чем использовать духовку, убедитесь, что защитная панель «А» установлена правильно.



12

Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1.

Горелка	Диаметр, мм	Тепловая мощность, кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ		
				отверстие 1/100, мм	жиклер 1/100, мм	поток* л/ч		жиклер 1/100, мм	поток*, л/ч	
		номин.	уменьш			***	**		G20	G25
Быстрая (большая) R	100	3.00	0.7	41	87	218	214	116	286	332
Полубыстрая (средняя) S	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	210
Вспомогательная (маленькая) A	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	111
Духовка	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295	343
Давление	Номинальное (мбар)					28-30	37		20	25
	Минимальное (мбар)					20	25		17	20
	Максимальное (мбар)					35	45		25	30

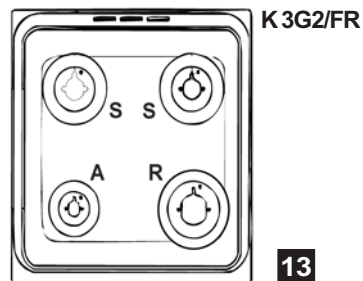
* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природный газ G20 P.C.S. = 37.78 МДж/м³

Природный газ G25 P.C.S. = 25.72 МДж/м³



13

Технические характеристики

Внутренние размеры духовки:

- ширина	39 см
- глубина	44 см
- высота	34 см

Объем духовки: 58 л

Внутренние размеры отделения для хранения и подогрева:

- ширина	43 см
- глубина	44 см
- высота	18 см

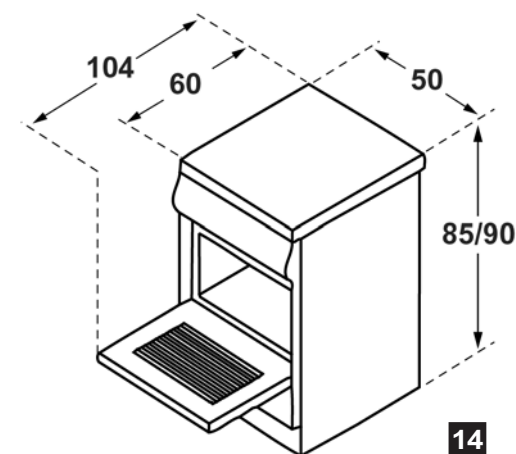
Напряжение и частота см. таблицу технических характеристик тока питания

Горелки: для любого типа газа, указанного в табличке характеристик, расположенной с внутренней стороны дверцы или внутри слева в отделении для хранения утвари и подогрева.



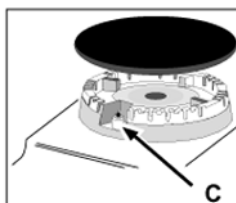
Духовка соответствует нормам ЕЭС:

- 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и послед. модификации;
- 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации;
- 90/396/ЕЕС от 29.06.90 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

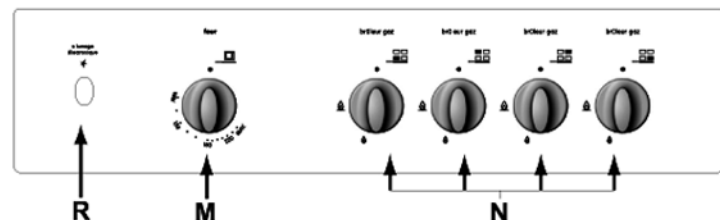


14

Описание



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



15

Инструкции по эксплуатации

Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Рукоятки управления верхними газовыми горелками (N)

Положение каждой горелки, управляемой соответствующей рукояткой, схематически показано символом закрашенного кружка.

Чтобы зажечь горелку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку. Одновременно нажмите и поверните соответствующую рукоятку против часовой стрелки по направлению к максимальному положению . Сила пламени каждой горелки регулируется в максимальном, минимальном или промежуточных значениях. Соответствующие символы изображены около каждой рукоятки на панели управления: — **максимальное пламя**; — **минимальное пламя**, «●» — выключено. Чтобы установить рукоятку в эти положения, поверните ее против часовой стрелки от позиции «●» (выключено) и совместите риску на рукоятке с нужным символом. Чтобы выключить горелки поверните рукоятку по часовой стрелке до упора, установив в позицию «●».

Электронное зажигание верхних газовых горелок

(только для некоторых моделей)

Некоторые модели оснащены встроенным электронным зажиганием верхних газовых горелок (см. деталь C, рис. 15). Устройство электронного зажигания срабатывает при нажатии на кнопку R, обозначенную символом . Чтобы зажечь горелку, просто нажмите на кнопку R и держите ее нажатой, одновременно нажимая и поворачивая рукоятку горелки против часовой стрелки, пока огонь не загорится.

Для немедленного зажигания сначала нажмите кнопку R, а затем поверните рукоятку горелки.

Если горелка случайно погаснет, выключите газ рукояткой, и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Предупреждение: поместите поддон для сбора жира на дно духовки, когда используете гриль или вертел (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

Внимание: перед первым использованием духовки мы рекомендуем прокалить пустую духовку в течение получаса при максимальной температуре. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

Рукоятки управления духовкой (М)

Данная рукоятка используется для выбора различных функций духовки и для установки правильной температуры приготовления из значений (от **Min** до **Max**), указанных вокруг рукоятки.

Чтобы зажечь горелку духовки поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «F» (см. рис. 16), нажмите и поверните рукоятку управления духовкой **М** против часовой стрелки в положение **Max**.

Если модель оснащена устройством безопасности, рукоятку М следует держать нажатой не менее 6 секунд, давая выход газу.

Желаемая температура приготовления выбирается из значений, указанных на панели управления; полный диапазон температур, поддерживаемых термостатом, показан ниже:

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145	160	200	250			

Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, и термостат, управляемый рукояткой, поддерживает температуру постоянной.

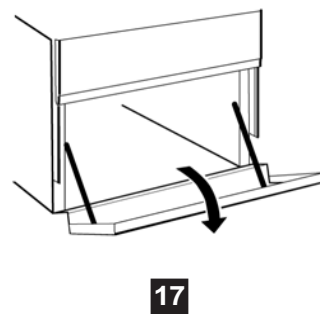
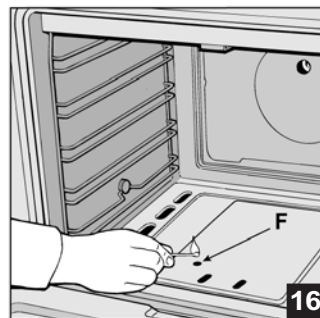
Важное примечание: если пламя неожиданно погаснет, поверните рукоятку духовки в позицию «●» (выключено) и не зажигайте горелку по крайней мере 1 минуту.

Внимание: дверца работающей духовки сильно нагревается — не позволяйте детям прикасаться к ней.

Отделение для хранения под духовкой (только для некоторых моделей)

Отделение под духовкой может использоваться для размещения сковород и кухонных принадлежностей. Кроме того, когда духовка работает, отделение можно использовать для сохранения блюд теплыми. Дверца отделения открывается вниз (рис. 17).

Осторожно: Не храните в этом отделении воспламеняющиеся материалы.



Практические советы по использованию газовых горелок

Для получения наилучших результатов следуйте основным правилам:

- используйте посуду, подходящую по диаметру каждому типу горелки: пламя не должно заходить за края посуды;
- при закипании поворачивайте рукоятку горелки в минимальное положение;
- накрывайте посуду крышками;
- всегда используйте посуду с плоским дном.

Таблица 2.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24-26
Полубыстрая (S)	16-20
Дополнительная (A)	10-14

Практические советы

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Приготовление рыбы и мяса

- Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C).
- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение.
- В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки.
- Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.

ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура выпекания 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.
Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.
Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление в газовой духовке

Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Температура, °C	Время разогрева духовки, мин.	Время приготовления, мин.
Макаронные изделия					
Лазанья	2,5	3	210	10	60-75
Каннелони	2,5	3	200	10	40-50
Запеченная лапша	2,5	3	200	10	40-50
Мясо					
Телятина	1,7	3	200	10	85-90
Цыпленок	1,5	3	220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	90-95
Рыба					
Скумбрия	1,1	3	180-200	10	35-40
Зубатка	1,5	3	180-200	10	40-50
Форель в пергаменте	1,0	3	180-200	10	40-45
Пицца					
Неаполитанская пицца	1,0	3	220	15	15-20
Пироги					
Бисквиты / печенье	0,5	3	180	15	30-35
Торты	1,1	3	180	15	30-35
Пикантный пирог	1,0	3	180	15	45-50
Дрожжевые пироги	1,0	3	165	15	35-40

Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

Обслуживание и уход

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку от электрической сети.

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Не используйте пароочистители для чистки оборудования.
- Эмалированные части и самоочищающиеся панели мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и агрессивных веществ.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой и моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите. Холодную духовку можно чистить специальным Средством по уходу за духовкой из профессиональной фирменной серии «Забота о доме». При чистке не используйте абразивные губки для посуды и кислоты (напр., удалитель известки) – они могут повредить эмаль.
- Рассекатели пламени регулярно промывайте горячей водой с моющим средством, удаляя окалину.
- Следует регулярно и осторожно очищать наконечник электронного зажигания, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия горелок.
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме», затем тщательно ополоснуть и вытереть насухо.
- Если плита имеет стеклянную крышку, промывайте ее теплой водой; не допускается использование грубой ткани и абразивных средств.

Примечание: Прежде чем открыть крышку плиты, удалите с нее любую пролитую жидкость.

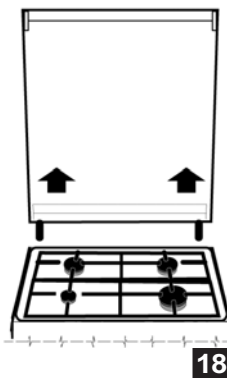
Как снять крышку плиты

Для облегчения ухода за плитой ее крышку можно снять. Чтобы снять крышку, вначале полностью откройте ее, а затем потяните вверх (рис. 18).

Важно: периодически, раз в год, проверяйте состояние газового шланга и при обнаружении каких-либо дефектов немедленно замените шланг.

Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо поворачиваться. В этом случае их следует очистить изнутри и смазать.



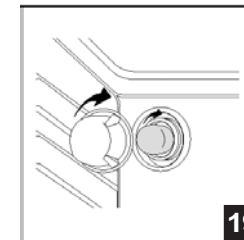
K 3G2 G/FR

Н.В.: Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом.

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите плиту от сети.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (рис. 19) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите оборудование к сети.



Каталитическая очистка духовки

На некоторых моделях внутренние стенки духовки покрыты пористой эмалью, называемой **каталитической**. Эта эмаль способна под воздействием тепла разлагать алифатические соединения (нагар жира). Для такого окисления жиров необходимо, чтобы температура стенок была **выше 170°C**. Пористость каталитической эмали увеличивает поверхность обмена, необходимого для окисления этих жиров катализом.

По окончании приготовления, если стенки духовки остались еще грязными, в течение 60-90 минут (в зависимости от степени загрязнения) оставьте работать пустую духовку при закрытой дверце, установив максимальную температуру. Чтобы ускорить процесс, можно удалить пищевые остатки с помощью небольшого количества воды и **мягкой щетки**.

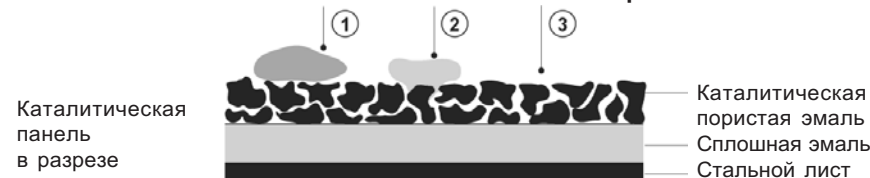
Внимание: каталитическая эмаль прочна, но тем не менее избегайте:

- соскребать нагар с эмали острыми предметами (например, ножом);
- использовать моющие или абразивные средства,

в результате могут быть утрачены автообезжиривающие свойства эмали.

Прочность эмали позволяет скольжение различных аксессуаров (большая решетка, жаровня, рамка вертела) без повреждения эмали. Легкие белые следы, которые могут появиться на поверхности трения этих аксессуаров, не являются причиной для беспокойства.

Различные этапы окисления жиров



K 3G2 G/FR

Компания «Merloni Elettrodomestici»,
производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Indesit, Stinol,
настоятельно рекомендует использовать
для ухода за Вашей бытовой техникой
средства и аксессуары профессиональной серии
«Забота о доме»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств «Забота о доме» и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе);

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

в Москве: (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253-9319

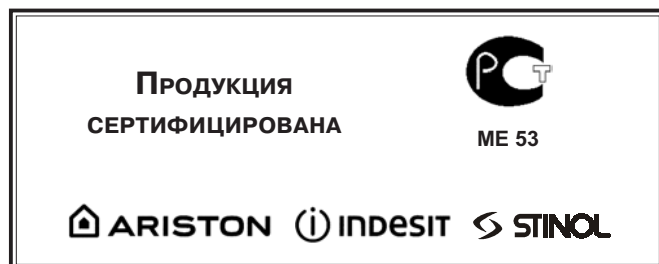
в Екатеринбурге: (343) 376-15-12

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
Стиральной и посудомоечной машиной	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
Плитой	• Средство по уходу за конфорками и решетками, 250 мл	082037
	• Средство по уходу за стеклокерамич. поверхностью, 500 мл	089782
	• Средство по уходу за духовкой, 500 мл	089772
Холодильником	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
Микроволновой печью	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
для ДОМА	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	082081
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	082083
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	082063
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	082068
	• Защита ткани от пятен	082069
АКСЕССУАРЫ для ТЕХНИКИ	• Микрофибровая салфетка	094893
	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	136366
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стекланные крышки для рабочих поверхностей	
	• Грили и барбекю для рабочих поверхностей	
	• Самоочищающиеся панели для духовки	
	• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки	
	• Защитный экран для рабочей поверхности	
Холодильник:	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
Стиральная и посудомоечная машины	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
Вытяжка:	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
АКСЕССУАРЫ для КУХНИ	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

Merloni Elettrodomestici spa
<i>Срок службы</i> 10 лет со дня изготовления
 ARISTON  INDESIT  STINOL

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.



КУХОННАЯ ПЛИТА С ГАЗОВОЙ ДУХОВКОЙ

К 3G2 G/FR

Руководство по установке и эксплуатации

RUS

Производитель:

Indesit Company S.p.A.

Юридический адрес:

Виале А.Мерлони, 47
60044 Фабриано (АН), Италия
Тел. (0732) 6611

Продавец:

**Indesit Company International
Business S.A.**

Юридический адрес:

Центр Галлерия, 2, Виа Кантонале,
6928 Манно, Швейцария

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (095)974-6280

Факс (095)961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

 **Indesit**


ME 53