

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВАЯ ПЛИТА



1/ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	4
• Защита окружающей среды	4
2/ УСТАНОВКА ПЛИТЫ	
• Нормативные требования установки	5
• Установка	6
• Подключение к электросети	6
• Подключение к газораспределительной сети	7
• Замена газа	8
3/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ	
• Использование конфорок	13
• Использование духовки	16
• Принадлежности	18
4/ УХОД И ЧИСТКА ПЛИТЫ	20
5/ РЕМОНТ ПЛИТЫ	
• Замена съемных каталитических панелей духовки	22
• Регулируемые ножки	23
• Замена лампы	23
6/ ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ	24
7/ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	28

1/ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

– ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ.

– Плита предназначена для использования только в домашних условиях.

– Эта плита, предназначенная для приготовления напитков и пищевых продуктов, не включает элементов, содержащих асбест.

– Приготовление пищи должно осуществляться только в Вашем присутствии.

– Плита должна быть отключена от электропитания перед ремонтом или заменой.

– Подключая электроприборы к электросети, расположенной вблизи плиты, убедитесь, что электрический кабель не вступает в контакт с горячими элементами плиты.

– Не позволяйте никому прислоняться или садиться на дверцу открытой духовки.

– Если сложно повернуть ручку, НЕ ПРИЛАГАЙТЕ УСИЛИЙ. Обратитесь к производителю.

– В процессе использования духовка нагревается. Не прикасайтесь к горячим элементам внутри духовки.

– Внутренняя поверхность духовки может нагреваться.

– Внутренняя поверхность выдвижного ящика может нагреваться при обычном использовании.

Совет

Чтобы быть уверенными в правильности установки, обратитесь к специалисту.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: при использовании плита нагревается, не допускайте к ней детей.

– При использовании плиты, не берите голый рукой посуду(гриль, вертел, поддон, противень...) используйте специальные рукавицы или тряпки.

– Не используйте паровые средства чистки.

– Плита соответствует нормам СЕ.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

– Материалы упаковки плиты могут быть переработаны. Участвуйте в их переработке и помогите таким образом защитить окружающую среду, выбросив упаковочные материалы в специальные контейнеры.

– Ваша плита так же состоит из материалов, которые можно переработать. Плита маркирована этим логотипом, чтобы указать Вам, что бытовая техника не выбрасывается с другими отходами.



– Мы благодарим Вас за сотрудничество в деле защиты окружающей среды.

НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ УСТАНОВКИ

– Плита должна быть установлена в соответствии с действующими требованиями и использоваться только в хорошо вентилируемом помещении. Прочитайте инструкцию прежде, чем устанавливать и использовать плиту.

– Перед установкой убедитесь, что местное газоснабжение (тип газа, давление) и наладка совместимы с моделью Вашей плиты.

– Требования наладки плиты указаны на этикетке.

– Плита не оборудована устройством удаления продуктов сгорания. Его необходимо установить согласно действующим правилам установки и обратить особое внимание на установку вентиляционных устройств.

– Использование газовой плиты ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где она установлена. Помещение должно иметь хорошую вентиляцию: необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или установить механическое вентиляционное устройство (вентиляционную вытяжку): при расходе 2 м³ /ч на кВт мощности газа установка вентиляционного устройства обязательна.

– В зависимости от количества выделяемого при работе тепла плиты классифицируются на класс 1 (изолированный прибор) и класс 2 - подкласс 1 (встраиваемые и не встраиваемые плиты, рис. 1), в соответствии с европейскими нормами EN 30-1-1.

-ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ:

Подключение к газораспределительной сети производится с задней части плиты так, чтобы шланг не соприкасался с корпусом плиты, не располагался в местах возможных препятствий. Он так же не может находиться в контакте с подвижными частями.

Каков бы ни был класс или тип плиты, будь она газовой, газозлектрической или электрической, стенки (задняя и боковые) должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам или должны быть покрыты таким материалом.

Гибкие трубки и шланги должны быть видимыми по всей длине, заменяться до истечения срока эксплуатации (указанного на шланге) и иметь длину максимум 2 метра.

Подключение при помощи гибкого шланга, закрепленного на наконечнике, запрещено, если газовое оборудование новое или замененное (заменен кран подачи газа).

2/ УСТАНОВКА ПЛИТЫ

• УСТАНОВКА

Вы должны соблюдать следующие установочные размеры (рис.1 и 2):

- 10 мм между боковыми стенками плиты и стенами или мебелью.
- 30 мм между стеной и задней стенкой плиты с закрытой крышкой.
- Размер глубины при установке между стеной сзади и спереди плиты: 610 мм (см. рис. 2 вид сверху).



Внимание

Не устанавливать плиту на подставку.



• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

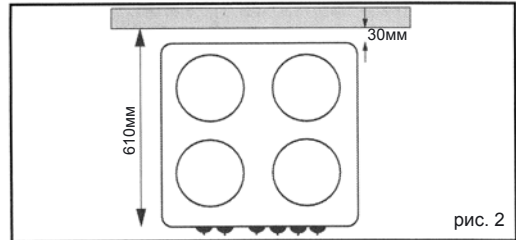
Плита должна быть подключена к однофазной сети 220-240В и кабель заземления (зеленый / желтый) должен быть закреплен заземляющим зажимом ⊕ устройства.

Плиты поставляются с кабелем питания и штепсельной вилкой (в зависимости от модели). Если есть необходимость замены кабеля питания или если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисной службой или специалистами, чтобы избежать несчастных случаев. Кабель должен быть типа H 05 VVF с 3-мя проводящими жилами по 1,5мм².

Кабель питания плит класса I должен включать зеленый/ желтый провод, закрепленный заземляющим зажимом ⊕ прибора и контактировать с землей ⊕.

Плита должна быть подключена к сети при помощи штепсельной вилки 2P+T стандарта CEI60083 или многополюсного переключателя, соответствующего действующим нормам установки.

При включении штепсельной розетки, она должна оставаться доступной после подключения.



Внимание

Наша ответственность не распространяется на случаи повреждений, вызванных неправильным заземлением или его отсутствием.

2/ УСТАНОВКА ПЛИТЫ

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ

• **Встраиваемые плиты** (между двумя предметами мебели)

Для газа, проходящего по газопроводу (природный газ или воздушно-пропановая / бутановая смесь в зависимости от модели) подключение осуществляется следующим образом:

- либо с помощью гибкого шланга с резьбовой насадкой (рис. 1).

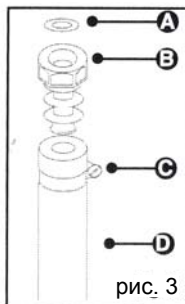
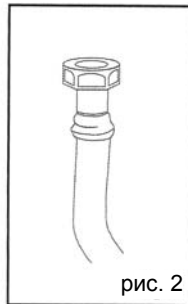
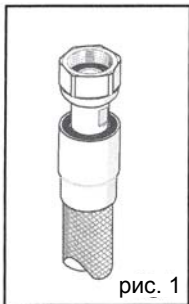
- либо по средствам жесткого соединения (медная газовая труба) (рис. 2).

Для бутан-пропановых смесей, поставляемых в баллонах и резервуарах, подключение осуществляется следующим образом:

-либо с помощью гибкого шланга с резьбовой насадкой (рис. 1).

- либо по средствам жесткого соединения (медная газовая труба) (рис. 2).

- либо, в случае уже существующей установки, при помощи гибкого шланга диаметром менее 6 мм (рис. 3), закрепленного на соответствующем наконечнике с бугелями по краям.



- A** Уплотнительное кольцо
- B** Наконечник
- C** Бугель (не поставляется)
- D** Шланг

• **Отдельностоящие плиты**

Для газа, проходящего по газопроводу (природный газ или воздушно-пропановая / бутановая смесь в зависимости от модели) подключение осуществляется следующим образом:

- либо с помощью гибкого шланга с резьбовой насадкой (рис. 1).

- либо по средствам жесткого соединения (медная газовая труба) (рис. 2).

- либо, в случае уже существующей установки, при помощи гибкого шланга диаметром менее 6 мм (рис. 3), закрепленного на соответствующем наконечнике с бугелями по краям.

Для бутан-пропановых смесей, поставляемых в баллонах и резервуарах, подключение осуществляется следующим образом:

-либо с помощью гибкого шланга с резьбовой насадкой (рис. 1).

- либо по средствам жесткого соединения (медная газовая труба) (рис. 2).

- либо, в случае уже существующей установки, при помощи гибкого шланга диаметром менее 6 мм (рис. 3), закрепленного на соответствующем наконечнике с бугелями по краям.



Внимание

Установку должны осуществлять профессиональные техники.

Плита предназначена для подключения к газопроводу (природный газ).



Совет

В случае установки наконечников по вышеуказанным рекомендациям, Вы можете их получить в центрах сервисного обслуживания производителя (их контактные данные Вы сможете получить, обратившись в отдел по работе с клиентами производителя).

2/ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

• ЗАМЕНА ГАЗА

Плита предназначена для подключения к газопроводу (природный газ).



Внимание

Для замены газа, Вы в обязательном порядке должны выполнить три следующие операции:

- Приспособить подключение газа.
- Заменить инжекторы.
- Отрегулировать малый газ на кранах.

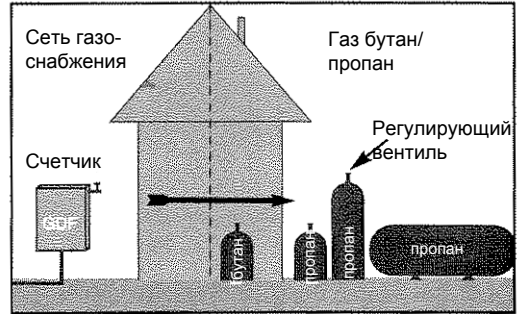
Инжекторы, необходимые для переключения на бутан/ пропан, прилагаются к инструкции.

При заказе комплекта для замены укажите точный тип плиты.

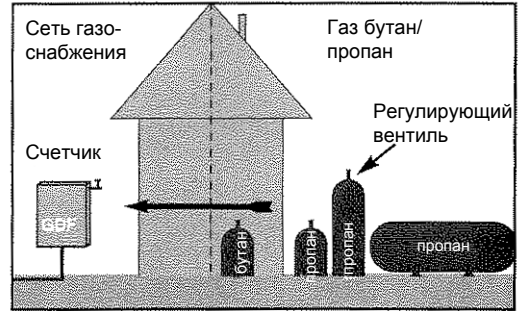
При каждой замене газа, ставьте отметку на этикетке в документах.

Адаптация подключения к газопроводу. См. предыдущую страницу.

ПЕРЕХОД ОТ ГАЗОПРОВОДА К БУТАНУ/ПРОПАНУ



ПЕРЕХОД ОТ БУТАНА/ПРОПАНА К ГАЗОПРОВОДУ



2/ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

• ЗАМЕНА ГАЗА

• Замена инжекторов

У каждого инжектора есть идентификационный номер, выгравированный на его поверхности.

Замените инжекторы при помощи гаечного ключа, действуя следующим образом:

– Снимите решетку, крышки и головки всех горелок (рис. 1).

– При помощи гаечного ключа отвинтите инжекторы и удалите их. (рис. 2)

– Вставьте новые инжекторы, поставляемые в комплекте, согласно таблице газовых характеристик в инструкции, для этого:

– Вкрутите их сначала вручную до упора.

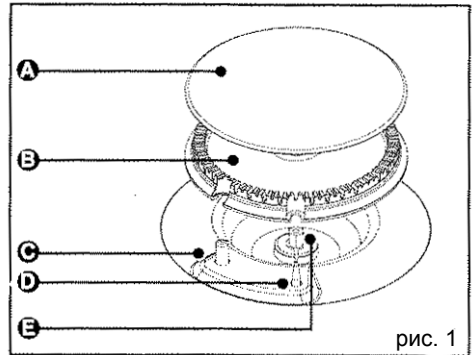
– Закрепите на инжектор гаечный ключ.

– Закручивайте по нижеприведенной инструкции.

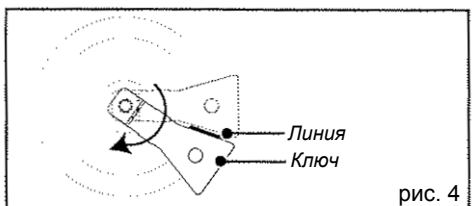
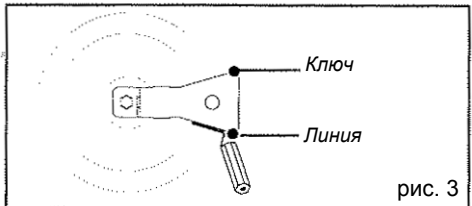
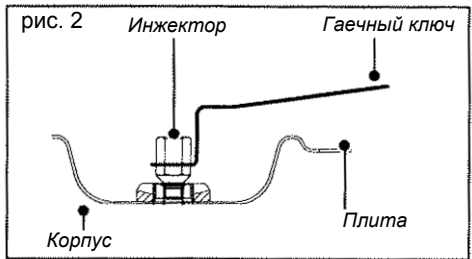
Для идеального закручивания:

– На поверхности плиты простым карандашом нарисуйте линию в указанном месте. (рис. 3)

– Поворачивайте ключ по часовой стрелке до тех пор, пока нарисованная линия не покажется с другой стороны ключа. (рис.4).



- A** Крышка горелки
- B** Головка горелки
- C** Свеча зажигания
- D** Термопара (в зависимости от модели)
- E** Инжектор



2/ УСТАНОВКА ПЛИТЫ

• ЗАМЕНА ГАЗА

• Замена инжектора духовки и гриля (в зависимости от модели)

Замените инжекторы следующим образом:

– Снимите заднюю крышку плиты, выкрутив 11 винтов. (рис. 1)

– Снимите металлическое крепление, расположенное у основания каждой горелки (под или гриль) (рис. 2), при помощи небольшой отвертки.

– Извлеките инжектор, расположенный в верхней части трубы.

– Проверьте, чтобы прокладка была хорошо зафиксирована на алюминиевой трубе, в противном случае, аккуратно снимите ее с инжектора, не повредив ее, и закрепите ее на трубе.

– Установите новый инжектор в верхней части трубы, убедившись, что его установочная отметка соответствует таблице газовых характеристик.

– Закрепите трубу и прикрутите металлическое крепление.

– Прикрутите заднюю крышку.

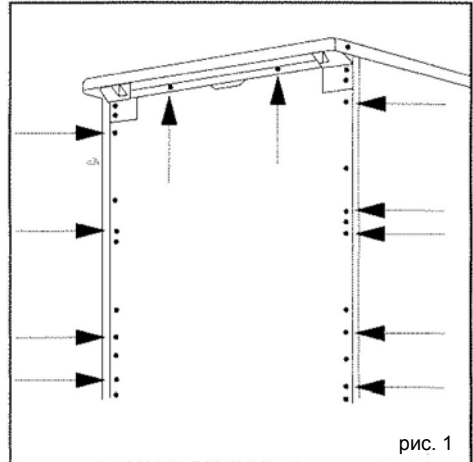


рис. 1

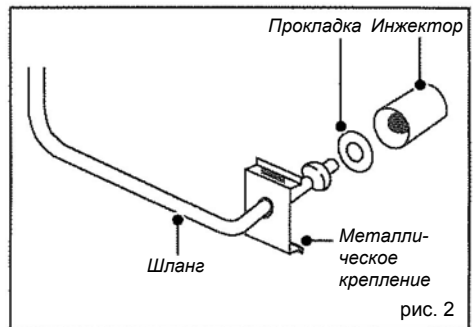


рис. 2


⚠ Внимание
Вы должны обязательно снять прокладку с алюминиевой трубы прежде, чем установить новый инжектор.

2/ УСТАНОВКА ПЛИТЫ


• ЗАМЕНА ГАЗА

- *Регулировка винта малого расхода кранов горелок стола (регулировка винта малого расхода гриля не осуществляется)*


**Газопровод (природный газ и воздушно-пропановая/ бутановая смесь) →
Газ бутан / пропан**

- Снимите ручки.
- Небольшой отверткой до конца выкрутите  латунный винт каждого крана (верха и духовки). (см. следующую страницу)
- Установите ручки, включайте по очереди каждую горелку и медленно поворачивайте в положение малого пламени.
- Несколько раз поверните от максимальной до минимальной подачи газа, чтобы убедиться, что регулировка работает правильно.

**Газ бутан / пропан →
Газопровод (природный газ и воздушно-пропановая/ бутановая смесь)**

- Снимите ручки.
- Небольшой отверткой, один раз проверните  латунный винт каждого крана (верха и духовки). (см. следующую страницу)
- Установите ручки, включайте по очереди каждую горелку и медленно поворачивайте в положение малого пламени..
- Проверьте, что пламя горит стабильно и несколько раз поверните от максимальной до минимальной подачи газа, чтобы убедиться, что регулировка работает правильно.

Природный газ → Газ бутан / пропан

- Снимите ручки.
- Небольшой отверткой, один раз проверните  латунный винт каждого крана (сверху и духовка). (см. следующую страницу)
- Установите ручки, включайте по очереди каждую горелку и медленно поворачивайте в положение малого пламени.
- Проверьте, что пламя горит стабильно и несколько раз поверните от максимальной до минимальной подачи газа, чтобы убедиться, что регулировка работает правильно.

2/ УСТАНОВКА ПЛИТЫ

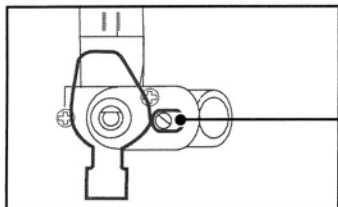
• ЗАМЕНА ГАЗА

Воздушно-пропановая/ бутановая смесь → природный газ

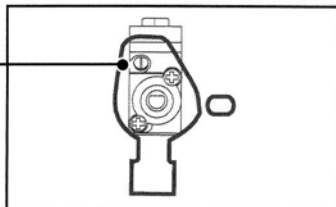
- Снимите ручки.
- Небольшой отверткой до конца выкрутите ↻ латунный винт каждого крана (сверху и духовка).(см. следующую страницу)
- Установите ручки, включайте по очереди каждую горелку и медленно поворачивайте в положение малого пламени.
- Убедитесь, что пламя горит стабильно, и несколько раз поверните ручку от максимальной до минимальной подачи газа, чтобы убедиться, что регулировка работает правильно.

Примечание: после регулировки, во время перехода к минимальной подачи газа пламя горелок не должно гаснуть. Горелка духовки не должна гаснуть после закрытия дверцы духовки. Тем не менее, избегайте слишком резкого закрытия дверцы, и проверьте через окно запальника наличие пламени. **Если пламя гаснет, слегка поверните латунный винт.**

Кран (в зависимости от модели)

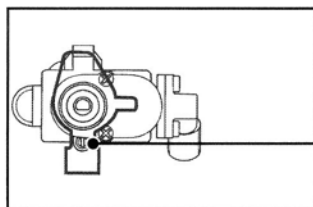


Кран (в зависимости от модели)



Латунный
винт
малого
расхода

Духовка с термостатом



Латунный
регулирующий
винт

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Регулировка к меньшей подаче газа осуществляется между символами «максимальное пламя» и символом «малое пламя». Точка ● соответствует закрытому крану.

- **Зажигание без «газ-контроля»**
(в зависимости от модели)

- **Зажигание горелок вручную (модели без электроподжига):**

- Поверните кран в позицию «максимальное пламя» и
- Поднесите зажженную спичку к горелке.

- **Механический электроподжиг:**

- Поверните ручку горелки в позицию «максимальное пламя».
- Воспользуйтесь кнопкой электроподжига (нажмите и отпустите).

- **Встраиваемое зажигание:**

- Нажмите на ручку и поверните в направлении до позиции «максимальное пламя».
- Удерживайте ручку в нажатом состоянии, для срабатывания устройства.

 **Внимание**

– В случае поломки встраиваемого зажигания или механического электроподжига всегда можно зажечь огонь, приблизив зажженную спичку, удерживая ручку крана в положении соответствующем максимальной подаче газа.

– Если пламя внезапно погасло, достаточно просто зажечь его снова, следуя инструкциям зажигания горелок.

- **Зажигание с «газ-контролем»**
(в зависимости от модели)

Каждая горелка контролируется краном с защитной блокировкой, которая в случае случайного гашения пламени (выкипание, сквозняк...) очень быстро блокирует газовый поток и не позволяет ему распространиться.

Газ-контроль горелок представляет собой металлический стержень (термопара), расположенный в непосредственной близости с пламенем.



Внимание

Удерживайте ручку в нажатом положении еще несколько секунд после появления пламени, чтобы включить систему газ-контроля.


- **Зажигание горелок вручную (модели без электроподжига):**

- Поверните кран в позицию «максимальное пламя» и
- Поднесите зажженную спичку к горелке.

- **Электроподжиг:**

- Поверните ручку горелки в позицию «максимальное пламя».
- Воспользуйтесь кнопкой электроподжига (нажмите и отпустите).

- **Встраиваемое зажигание:**

- Нажмите на ручку и поверните в направлении  до позиции «максимальное пламя».
- Удерживайте ручку в нажатом состоянии для срабатывания устройства.

3/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

• *Советы по использованию конфорок*

– Когда пища доходит до кипения, не нужно оставлять ее кипеть на большом огне; еда не будет готовиться быстрее. Пища будет готовиться лучше на медленном огне, который поддерживает легкое кипение.

– Отрегулируйте пламя так, чтобы избежать выкипания. Ваша посуда должна быть достаточно широкой, чтобы пламя горело под ней и не выходило за края посуды. В противном случае Вы можете повредить ручки посуды, стоящей на горелке.

– Не используйте посуду с выпуклым дном, или диаметром менее 12 см. на малом огне.



– Некоторые плиты комплектуются съемной накладкой для маленькой посуды. Ее можно использовать в любой газовой плите.


Мы рекомендуем следующую посуду:

МАЛЕНЬКАЯ ГОРЕЛКА (ПОЛУБЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ)	СРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА (БЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ)	БОЛЬШАЯ ГОРЕЛКА (СВЕРХБЫСТРОЕ ДЕЙСТВИЕ)	ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ ГОРЕЛКА
Посуда диаметром 18 см и более:	Посуда диаметром 24 см и более:	Посуда диаметром 28 см и более:	Посуда диаметром 6 – 16 см и более:
СОУСЫ, РАЗОГРЕВАНИЕ	ОБЖАРКА	ЖАРЕНЬЕ, КИПЕНИЕ	СОУСЫ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, ПОДДЕРЖИВАНИЕ В ТЕПЛЕ

В случае приготовления на медленном огне эти размеры можно свести соответственно к 12, 14 и 16 см.

 **Внимание**
Плита со стеклянной поверхностью:

Если поверхность треснула, отключите плиту от питания, чтобы избежать поражения электрическим током. Обратитесь к установщику. Не пользуйтесь плитой до исправления неполадок.

 **Плиты со стеклянной крышкой (в зависимости от модели): стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Выключайте все горелки прежде, чем закрыть крышку.**

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФРОК

• *Советы по использованию горелок стола*

Чтобы горелки работали правильно, мы рекомендуем:

– Содержать свечи в идеальной чистоте и составные элементы горелки в хорошем состоянии,

– Убедиться перед включением плиты, что крышки и головки горелок стоят правильно.

– Ставить посуду на решетку, прежде чем включать плиту.

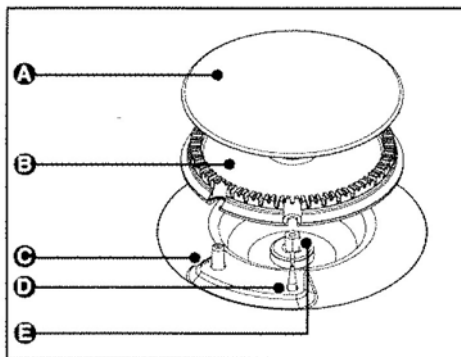
– **Не рекомендуется включать плиту электроподжигом, если горелки не на месте.**

– Пламя горелки меньше у основания, чтобы защитить эмалированное покрытие решетки.

– Появление желтизны на кончиках связано с качеством используемого газа, но не влияет на работу горелок.

– Шум, производимый горелками, связан с их мощностью, что никак не влияет на работу плиты.

– Чтобы переставить посуду с одной горелки на другую, не передвигайте ее, а поднимите и переместите. Чтобы не сдвинуть решетку.



- A** Крышка горелки
- B** Головка горелки
- C** Свеча зажигания
- D** Термопара (в зависимости от модели)
- E** Инжектор

⚠ Внимание
Следите за тем, чтобы при приготовлении пищи в духовке жидкость не перетекала через край. Это может повлечь попадание жидкости в вентиляцию дверей и может вызвать загрязнение внутреннего стекла, без последствий для работы плиты.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ



Внимание

Ваша духовка либо оснащена электроподжигом, либо зажигается вручную. Проверьте модель Вашей плиты.

Духовка Вашей плиты оборудована системой газ-контроля, позволяющей автоматически прекратить подачу газа в случае внезапного погасания пламени. При включении Вашей духовки, эта система требует следующего:

• **Включение газа через окно запальника (нижняя горелка духовки)**

– Откройте кран подачи газа Вашей плиты.
– Нажмите и поверните ручку вправо до положения максимального пламени.

– **Удерживайте ручку в нажатом состоянии.**


– **Зажигание горелок вручную (модели без электроподжига):**

Поднесите зажженную спичку к горелке.

– **Механический электроподжиг:**

Воспользуйтесь кнопкой электроподжига (нажмите и отпустите).

– **Встраиваемое зажигание:**

Нажмите на ручку и поверните в направлении  до позиции «максимальное пламя».

– Как только появится пламя, **продолжайте удерживать ручку в нажатом состоянии в течение 5-10 секунд, время, за которое активируется система газ-контроля.** Отпустите ручку и проверьте, чтобы пламя продолжало гореть.

Не закрывайте резко дверцу плиты, Вы можете погасить пламя, если в духовке горит слабое пламя.

– Поставьте ручку духовки в желаемую позицию.

• **Зажигание газового гриля** (в зависимости от модели)

(Внешняя горелка духовки)

– Нажмите и поверните ручку вправо до позиции гриля.

– **Удерживайте ручку в нажатом состоянии.**

– **Зажигание вручную (модели без электроподжига):**

– Поднесите зажженную спичку к горелке.

– **Механический электроподжиг:**

– Воспользуйтесь кнопкой электроподжига (нажмите и отпустите).

– **Встраиваемое зажигание:**

– Нажмите на ручку и поверните в направлении до позиции «максимальное пламя».

– Как только появится пламя, **продолжайте удерживать ручку в нажатом состоянии в течение 5-10 секунд, время, за которое активируется система газ-контроля.** Отпустите ручку и проверьте, чтобы пламя продолжало гореть.

ЗАМЕЧАНИЕ

Прибор зажигания не должен быть активирован более 15 секунд. Если по истечению 15 секунд горелка не зажглась, откройте духовку и подождите минимум одну минуту прежде, чем снова попробовать зажечь духовку.

В случае внезапного угасания пламени, отключите горелку и не пытайтесь ее разжечь минимум одну минуту.

При интенсивном и продолжительном использовании плиты необходима дополнительная вентиляция, например, можно открыть окно, или использовать более эффективную вентиляцию, увеличив мощность механической вентиляции, если она есть.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

• *Советы по использованию духовки*

– **Первое использование:** прежде, чем использовать духовку в первый раз включите ее и оставьте пустой, закрыв дверцу, в течение 15 минут в позиции «максимальное пламя». Изоляция духовки сначала может производить неприятный запах, что связано с ее составом. Так же при первом использовании духовки может появиться немного дыма. Все это нормально.

– Перед началом приготовления пищи внимательно изучите руководство по эксплуатации, чтобы выбрать подходящий режим и положение решетки духовки или противня.

– В руководстве по приготовлению пищи Вашей плиты содержатся необходимые указания для приготовления некоторых обычных блюд.

– В руководстве по приготовлению пищи указываются примерные позиции регулировки термостата духовки. Так же, чтобы избежать образования лишнего дыма из-за слишком высокой температуры, желательно уменьшить мощность духовки.

– Выключив духовку за 5-10 минут до окончания приготовления пищи, можно воспользоваться остаточным теплом и сэкономить энергию.



Внимание

– Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта; при условии, что уплотнительная прокладка корректно выполняет свою функцию.

– **Приготовление в духовке и на гриле должно осуществляться при открытой крышке плиты, чтобы облегчить удаление горячего газа с обратной стороны рабочего стола.**

– **Не обшивайте духовку листами алюминия. В противном случае это приведет к скоплению тепла, что неблагоприятно повлияет на результаты жарки и запекания и повредит эмаль.**

– **При включенной духовке не оставляйте дверцу открытой более 3 минут, чтобы не нагреть ручки.**

– **Во время использования плита нагревается. Не прикасайтесь к горячим внутренним элементам духовки.**

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

• Решетка духовки рис. 1

На решетку духовки можно ставить блюда и формы с пищей для жарки и запекания, а так же для жаренья на гриле.

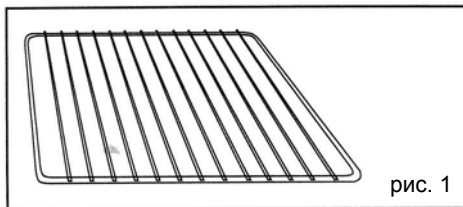


рис. 1

• Противень рис. 2

Разместите его под грилем. Противень служит для сбора сока и жира, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на гриле. Его так же можно наполнить наполовину водой, чтобы готовить на водяной бане.

Не кладите на противень жаркое или жирное из-за сильного разбрызгивания на стенки духовки.

Никогда не ставьте жаровню в самую нижнюю позицию, за исключением использования ГРИЛЯ.

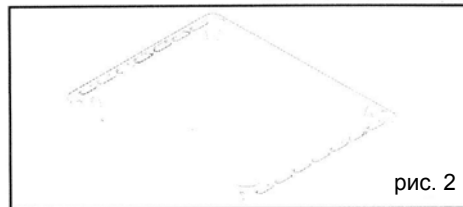


рис. 2

• Противень для выпечки рис. 3

Можно использовать для выпечки, например, пирожных с кремом, безе, печенья, слоеных пирогов, поставив его на решетку.

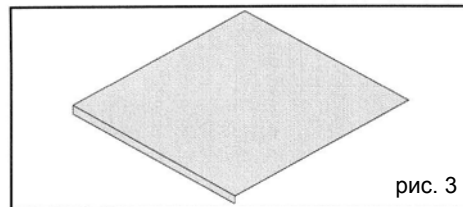


рис. 3

• Глубокий противень рис. 4

Служит для сбора сока и жира, выделяющихся при приготовлении блюд на сильном огне или вертеле(в зависимости от модели). Его так же можно использовать для приготовления блюд, однако следует учитывать размеры приготавливаемой пищи (напр.: птица с овощами, при средней температуре).

Старайтесь не использовать глубокий противень для приготовления жаркого или мяса небольших размеров, а так же при высоких температурах из-за сильного разбрызгивания на стенки духовки.

Никогда не ставьте глубокий противень в самую нижнюю позицию.

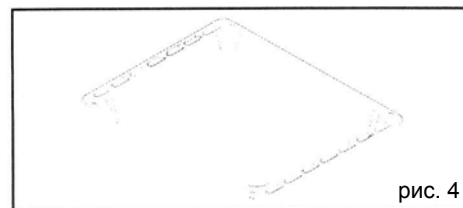


рис. 4

3/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

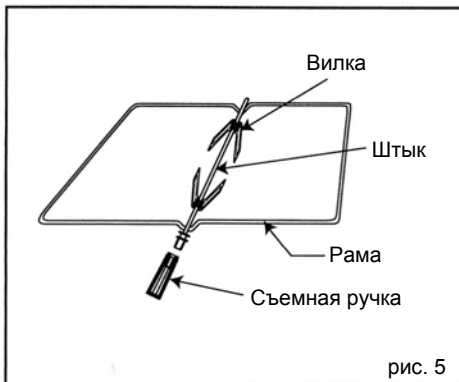
(в зависимости от модели)

• *Вертел рис.5*

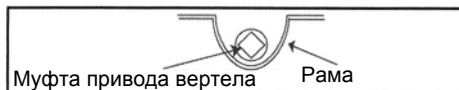
Приготовление на вертеле очень удобно и позволяет приготовить вкусное и равномерно прожаренное мясо.

Чтобы использовать вертел:

- Установите раму на 3 снизу ступень духовки.
- Установите одну из вилок на штык, насадите кусок для запекания, установите вторую вилку, разместите по центру и закрепите, прикрутив обе вилки,
- Установите штык на раму,
- Вставьте штык в муфту привода вертела в глубине духовки,
- Разместите жаровню под вертелом, для сбора сока.



⚠ Внимание
Положение рамы: разместите раму таким образом, чтобы отверстие, предназначенное для вертела хорошо просматривалось.



4/ УХОД И ЧИСТКА ПЛИТЫ

КАК ДЕЙСТВОВАТЬ?

Посуда	<ul style="list-style-type: none">- Используйте влажную мыльную губку для поверхности посуды. При необходимости, после выкипания используйте мягкое чистящее средство, не повреждающее эмаль. Начистите до блеска сухой тряпкой, или лучше кусочком замши. Не оставляйте на эмали жидкость, содержащую кислоты (лимонный сок, уксус...).- В случае выкипания необходимо снять крышку и остудить рабочую поверхность прежде, чем снова закрыть крышку.- Для чистки гладких металлических поверхностей используйте специальные средства.
Стекло дверцы духовки	Для удаления загрязнений с внутреннего стекла дверцы духовки используйте влажную мыльную губку .
Ручки регулировки	- Используйте влажную мыльную губку
Газовые горелки	<ul style="list-style-type: none">- В центре горелки находится инжектор. Во время чистки следите за тем, чтобы не засорить его, т.к. это может нарушить работу конфорок. Чтобы почистить крышку горелки используйте мыльную воду.Въевшиеся пятна можно отчистить небольшим количеством чистящего средства на губке, затем смыть его чистой водой.Тщательно вытирайте крышки горелок прежде, чем снова использовать стол. Если отверстия горелок или свечи засорятся, почистите их щеткой с жесткой щетиной.
Решетки для посуды	- Используйте только влажную мыльную губку . Не используйте острые предметы.



Внимание

*Прежде, чем приступить к чистке, дождитесь, пока плита остынет. Убедитесь, что все горелки **ВЫКЛЮЧЕНЫ**.*

- Не использовать чистящие средства, царапающие поверхность, или металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духовки, можно поцарапать поверхность, так же стекло может треснуть.



Внимание

Во время чистки стеклянной дверцы духовки следите за тем, чтобы жидкость не попала в вентиляцию, расположенную в верхней части двери.



Внимание

- Не использовать паровые чистящие приборы.

- Избегать попадания большого количества воды на поверхности плиты.

• ДУХОВКА С ЭМАЛИРОВАННЫМ ПОКРЫТИЕМ

- Чистите стенки теплой влажной мыльной тряпкой. Чтобы удалить жир. Мы рекомендуем Вам регулярно чистить духовку.

- При выкипании вытрите поверхность духовки влажной тряпкой или мягкой щеткой. Так же Вы можете использовать сильно смоченную горячей водой тряпку или губку с мыльным раствором или специальным средством (для чистки эмали или нержавеющей стали): нанесите средство на поверхность и оставьте на ночь, после этого грязь легко снимется.

• ДУХОВКА С КАТАЛИТИЧЕСКИМ ЭМАЛИРОВАННЫМ ПОКРЫТИЕМ (самоочищающаяся)

- 3 стенки духовки покрыты микропористой эмалью с каталитической очисткой, в порах которой, заполненных химическим составом со специальным катализатором, происходит расщепление частиц жира. Каталитическая эмаль хорошо справляется с жиром, но не взаимодействует с сахаром, поэтому дно духовки, куда часто попадает сахар, не покрыто каталитической эмалью.

Для ухода за Вашей плитой мы рекомендуем продукцию Clearit.



**Опыт специалистов
к Вашим услугам**

Clearit предлагает Вам профессиональную продукцию для повседневной чистки Вашей бытовой техники и кухни.

Вы можете приобрести продукцию Clearit, в так же сопутствующие товары у Ваших дистрибьюторов.



Совет

- Не чистите эти стенки металлической щеткой или острыми инструментами.

- Не используйте при чистке духовок с каталитической очисткой моющих средств.

- Во время жаренья на гриле, большое количество жира попадает на стенки духовки и их температуры не всегда достаточно, чтобы полностью удалить жир во время приготовления пищи. В этом случае, после приготовления пищи не выключайте плиту в течение 20-30 минут, выставив максимальную температуру. Остатки жира так же удалятся во время последующих готовок, таким образом, можно избежать образования лишнего дыма.



Опасность

В режиме очистки стенки могут становиться более горячими, чем при обычном использовании. Рекомендуется не допускать детей к работающей плите.

Независимо от типа духовки никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы (тряпки, бумагу, моющие средства и т.д. ...) в ящик для посуды Вашей плиты; это может стать причиной пожара, при этом производитель не будет нести никакой ответственности.

• ЗАМЕНА СЪЕМНЫХ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ ДУХОВКИ

Прежде, чем приступать к демонтажу стенок, убедитесь, что плита остыла и горелки ВЫКЛЮЧЕНЫ.

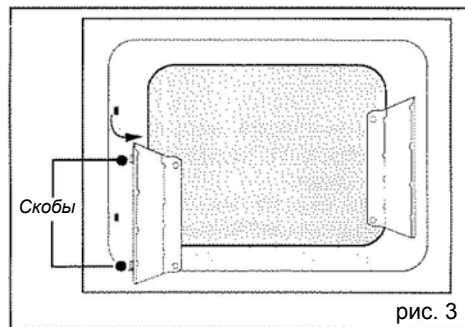
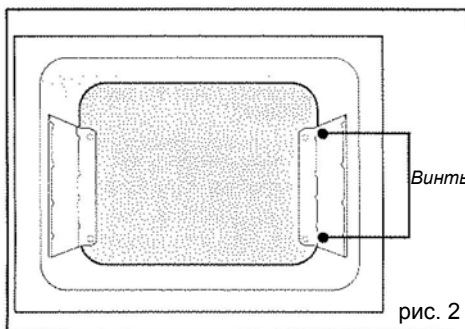
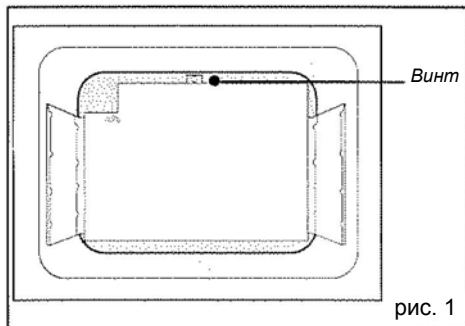
Все необходимое Вы сможете приобрести в сервисных центрах производителя (контактные данные Вы можете узнать в службе по работе с клиентами производителя).

Если стенки Вашей духовки слишком загрязнены, рекомендуем Вам заменить их. Чтобы это сделать, необходимо:

– Открутить винт, удерживающий заднюю стенку духовки и снять заднюю стенку. (рис. 1)

– Открутить два винта, удерживающие каждую из боковых стенок (рис. 2). Снять боковые стенки, предварительно сняв их со скоб, расположенных в передней части духовки (рис. 3).

– Чтобы установить новые стенки, повторите все действия в обратном порядке.



5/ РЕМОНТ ПЛИТЫ

• РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ (в зависимости от модели) рис.1

Некоторые плиты в передней части оборудованы регулируемыми ножками, позволяющими получить правильное положение плиты не зависимо от кривизны пола, раскручивая или закручивая их.

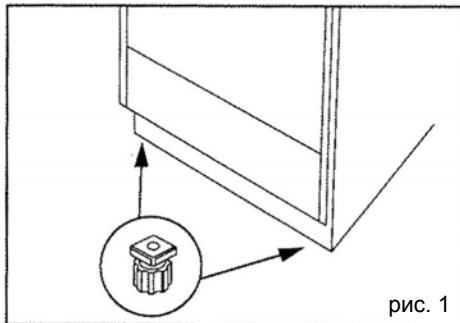


рис. 1

• ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

ОПАСНОСТЬ

Прежде, чем менять лампу, убедитесь, что плита отключена от электрической сети, чтобы избежать поражения электрическим током.

Производите замену, только в холодной духовке.

Лампа расположена на задней стенке духовки (рис. 2):

Характеристики лампы:

- Сферической формы диаметром 45мм.
- Мощность 40 Вт
- Напряжение : 220-240 В
- Лампа должна быть с резьбовым цоколем (E 14)

Чтобы извлечь лампу, открутите стеклянный плафон.

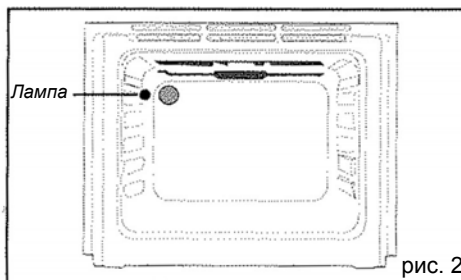


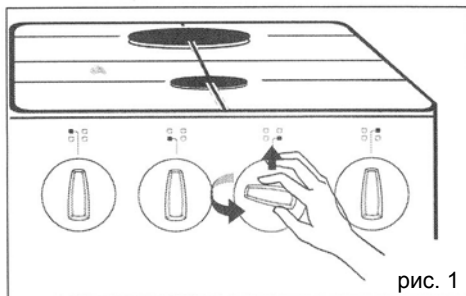
рис. 2

6/ ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

- **ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК,
ОБОРУДОВАННЫХ СИСТЕМОЙ
«ГАЗ-КОНТРОЛЯ»**
(в зависимости от модели)

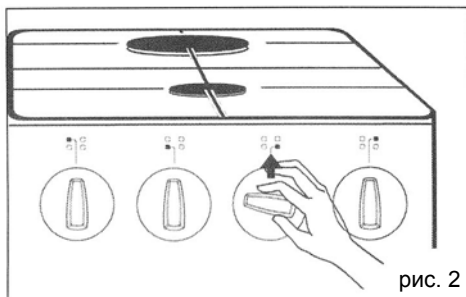
Поверните ручку горелки в позицию «максимальное пламя» и зажгите горелку, с усилием нажимая на ручку. (рис. 1)

- Поднесите зажженную спичку к горелке (если Ваша плита не оборудована системой электроподжига).
- Воспользуйтесь кнопкой электроподжига (если ваша плита ею оборудована)
- Дождитесь, пока горелка загорится (если Ваша плита не оборудована системой встраиваемого зажигания).



Поверните, нажимая на ручку

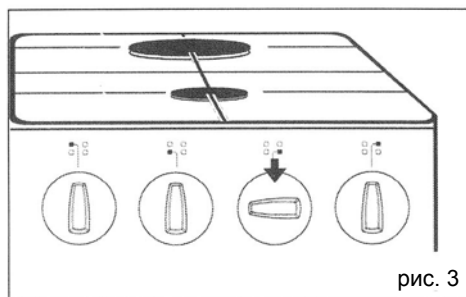
- После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении еще несколько секунд (рис. 2)



Удерживайте ручку в нажатом положении

Затем отпустите ручку, пламя продолжает гореть. (рис. 3)
Система газ-контроля включена.

(Если пламя погасло, повторите операцию, нажав и удерживая ручку горелки более длительное время)



Отпустите ручку

6/ ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Если Вы сомневаетесь в правильной работе вашей плиты, это не всегда означает, что она сломалась. В любом случае, проверьте следующие пункты:

ЧТО ПРОИСХОДИТ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	КАК УСТРАНИТЬ
Не нагревается духовка	<ul style="list-style-type: none"> - Газовый баллон пуст. - Неправильное подключение к электрической сети - Переключатель температуры (термостат) находится в позиции 0. 	<ul style="list-style-type: none"> → Проверьте правильность подключения газа и электричества. → Установите на Вашем термостате желаемую температуру. → Убедитесь, что таймер или программирующее устройство находятся в ручном положении (см. руководство).
Духовка сильно дымит и производит сильный неприятный запах	<ul style="list-style-type: none"> - Это нормально при первом использовании духовки - Очень высокая температура в духовке. - Духовка сильно загрязнена - На стенках духовки остались следы моющих средств. 	<ul style="list-style-type: none"> → Снизить температуру на термостате до указанной в руководстве по приготовлению пищи. → Во время чистки плиты удалять остатки моющих средств чистой водой. <i>Напоминание: не используйте жаровню как блюдо для запекания.</i>
Не корректно работает электроподжиг (в зависимости от модели)	<ul style="list-style-type: none"> - Засорились свечи. - Неправильное использование системы. - Слишком слабое нажатие на ручку. 	<ul style="list-style-type: none"> → Дождитесь искр. → Следуйте инструкции по зажиганию горелок. → Убедитесь, что свечи не засорились. → Проверьте, правильно ли расположена крышка на головке горелки. → Удерживайте ручку в нажатом состоянии несколько секунд после появления пламени.
Конденсат на стеклах	<ul style="list-style-type: none"> - Очень холодные блюда и блюда с высоким содержанием воды 	<ul style="list-style-type: none"> → При приготовлении блюд с высоким содержанием воды (напр.: фаршированных помидор) рекомендуется предварительно прогреть духовку и стеклянные поверхности.



Совет

Если у Вас не получается самостоятельно устранить неисправность, свяжитесь со специалистами сервисного центра.

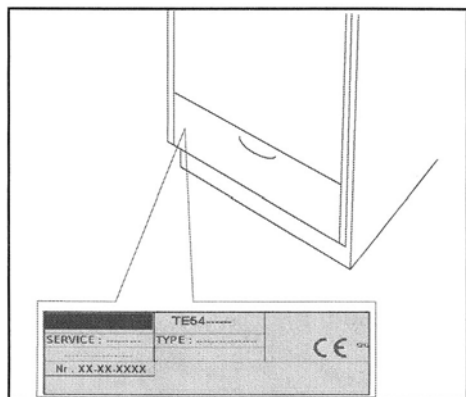
6/ ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Если Вы сомневаетесь в правильной работе вашей плиты, это не всегда означает, что она сломалась. В любом случае, проверьте следующие пункты:

ЧТО ПРОИСХОДИТ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	КАК УСТРАНИТЬ
Пламя нижней горелки изменяется в процессе работы.	- Это связано с регулировкой температуры термостатом духовки.	→ Это нормально
Не загорается горелка духовки	- Необходимая температура уже достигнута. - Духовка не подключена. - Газовый баллон пуст. - Во время первого использования и при замене баллона, духовка загорается медленнее; газ должен дойти до духовки.	→ Почистить отверстия головки горелки. → Проверить давление газа. → Проверить положение крышки горелки. → Проверьте состояние инжекторов, подключение газа и регулятор мощности.
Горелка горит с отрывами пламени	- Отверстия головки горелки засорились. - Не правильно стоит крышка горелки.	→ Почистить отверстия головки горелки. → Проверить давление газа. → Проверить положение крышки горелки. → Проверьте состояние инжекторов, подключение газа и регулятор мощности.
При уменьшении пламя гаснет	- Связано с заменой газа	→ Внимательно прочитайте инструкцию «замена газа» и убедитесь, что Вы выполнили все необходимые действия: замена инжекторов, регулировка винта малого расхода.
Новая плита отключается	- Плохое подключение - Одновременно работают несколько бытовых приборов.	→ Отключите остальные электрические приборы. → Проверьте подключение к электросети.
Слабое пламя	- Последствие чистки, засорился инжектор	→ Прочистите инжектор иголкой

• ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисное обслуживание Вашей плиты должно осуществляться профессиональными квалифицированными представителями производителя. В случае обращения в сервисный центр, укажите полную информацию о Вашей плите (модель, тип, номер серии). Эти данные указаны на заводской табличке, расположенной на корпусе плиты (откройте дверцу или выдвигной ящик)



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Во время сервисного обслуживания, требуйте использования только оригинальных **сертифицированных запасных частей.**



Brandt Appliances – акционерное общество с уставным капиталом 10. 000. 000 евро Реестр коммерций и обществ Нартерр 440 302 347.

C60044411

9963-3649 – 07/06

БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ:

8-800-700-62-23

С 9.00ч до 18.00ч

Звонки по России бесплатные.

1/ ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ

- Описание плиты
- Как использовать стол?
- Описание духовки
- Как использовать духовку?
- Принадлежности

2/ ГАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3/ РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ДУХОВКЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ

Внимание

Установку должны осуществлять профессиональные техники.

Плита предназначена для подключения к газопроводу (природный газ).

Для всех типов плит:

Встраиваемых и отдельностоящих

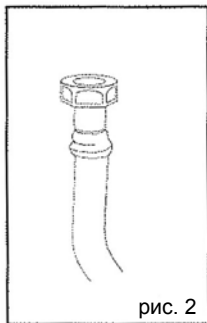
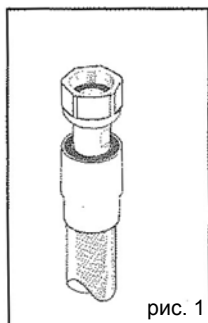
- Для газа, проходящего по газопроводу (природный газ) подключение осуществляется следующим образом (рис. 1):
 - либо с помощью гибкого шланга с резьбовой насадкой (рис. 1).
 - либо по средствам жесткого соединения (медная газовая труба) (рис. 2).
- Для бутан-пропановых смесей, поставляемых в баллонах и резервуарах, подключение осуществляется следующим образом:
 - либо с помощью гибкого шланга с резьбовой насадкой (рис. 1).
 - либо по средствам жесткого соединения (медная газовая труба) (рис. 2).

Внимание

Как показано на рис. 3, запрещается соединять гибкий шланг и наконечник.

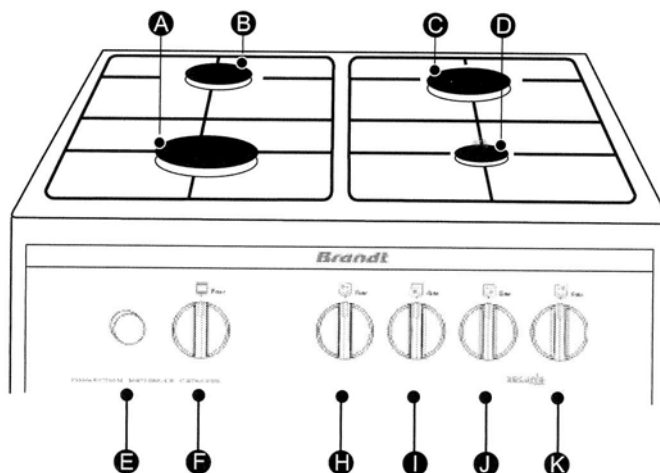
Совет

Вы можете приобрести гибкий шланг и резьбовую насадку в центрах сервисного обслуживания производителя (их контакты Вы сможете получить, обратившись в отдел по работе с клиентами производителя).



1/ ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ

• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ПЛИТЫ



- A** Конфорка сверхбыстрого нагрева
- B** Конфорка полубыстрого нагрева
- C** Конфорка быстрого нагрева
- D** Вспомогательная конфорка
- E** Кнопка электроподжига
- F** Ручка терморегулятора (духовка и гриль)
- H** Ручка задней левой конфорки
- I** Ручка передней левой конфорки
- J** Ручка передней правой конфорки
- K** Ручка задней правой конфорки

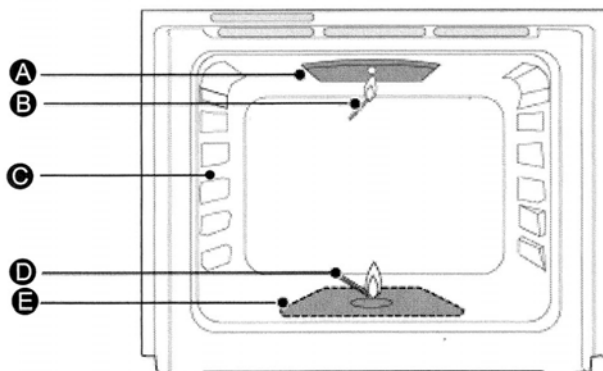
• КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ ПЛИТЫ?

• Включение горелок стола

Поверните ручку горелки до позиции «максимальное пламя», нажав на ручку до появления пламени. Затем отрегулируйте пламя.

1/ ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ

• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ДУХОВКИ



- A** Гриль
- B** Ручной розжиг гриля
- C** Ступенька духовки
- D** Ручной розжиг духовки
- E** Нижняя горелка

• Принадлежности

В комплект Вашей плиты входят противни и решетка духовки.

• КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ?

• Розжиг духовки

Духовка Вашей плиты оборудована системой безопасности, позволяющей автоматически отключить газ при внезапном погасании пламени. Необходимо нажать и удерживать ручку несколько секунд после появления пламени, чтобы активировать систему безопасности. Одна ручка контролирует работу термостата то нижней горелки, то гриля.

2/ ГАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ





Плита предназначена для использования: ФР. кат. 2E+3+	Бутан G30 29 мбар	Пропан G31 37 мбар	Природный газ G20 20 мбар	Природный газ G25 25 мбар
КОНФОРКА БЫСТРОГО НАГРЕВА Отметка на инжекторе Номинальная мощность (кВт) Сокращенная мощность (кВт) Часовая производительность (г/ч) Часовая производительность (л/ч) при 15°С под давлением 1013 мбар	B30 2.4 0.990 167	B30 2.4 0.990 164	N30 2.4 0.990 219	K30 2.4 255
КОНФОРКА ПОЛУБЫСТРОГО НАГРЕВА Отметка на инжекторе Номинальная мощность (кВт) Сокращенная мощность (кВт) Часовая производительность (г/ч) Часовая производительность (л/ч) при 15°С под давлением 1013 мбар	B20 1.5 0.630 109	B20 1.5 0.630 107	N20 1.5 0.600 143	K20 1.5 166
КОНФОРКА СВЕРХБЫСТРОГО НАГРЕВА Отметка на инжекторе Номинальная мощность (кВт) Сокращенная мощность (кВт) Часовая производительность (г/ч) Часовая производительность (л/ч) при 15°С под давлением 1013 мбар	B40 3.2 0.990 229	B40 3.2 0.990 225	N40 3.2 0.990 305	K40 3.2 354
ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ КОНФОРКА Отметка на инжекторе Номинальная мощность (кВт) Сокращенная мощность (кВт) Часовая производительность (г/ч) Часовая производительность (л/ч) при 15°С под давлением 1013 мбар	B10 0.85 0.430 73	B10 0.85 0.430 71	N10 0.85 0.450 95	K10 0.85 111
ГРИЛЬ Отметка на инжекторе Номинальная мощность (кВт) Часовая производительность (г/ч) Часовая производительность (л/ч) при 15°С под давлением 1013 мбар	60A 1.7 127	60A 1.7 121	91 1.7 162	91 1.7 188
НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ДУХОВКИ Отметка на инжекторе Номинальная мощность (кВт) Часовая производительность (г/ч) Часовая производительность (л/ч) при 15°С под давлением 1013 мбар	82 3 218	82 3 214	123 3 286	123 3 332
Тепло-производительность (кВт) (г/ч) (л/ч)	10.95 796	10.95 781	11.0 1048	11.0 1218

МАРКИРОВКА ИНЖЕКТОРОВ



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ДУХОВКЕ

ВСЕ БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ ДУХОВКИ

РЕЦЕПТЫ	ПОЛОЖЕНИЕ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В МИНУТАХ)	УРОВЕНЬ СНИЗУ	ПРИМЕЧАНИЕ		
ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ						
Запеканка	7	35-40	1			
Картофель с сыром	5	50-60	2			
Пицца	7	15-25	3	На противне для выпечки		
Сырное суфле	4	35-45	2	В зависимости от количества		
Фаршированные помидоры	6	40-45	2	В зависимости от количества		
РЫБА						
Дорада	5 или 6	25-35	2	В зависимости от размера		
Запеченная скумбрия	ГРИЛЬ 	20	3	(2)		
МЯСО						
Отбивная из ягненка	ГРИЛЬ 	8-10	3	(2)		
Утка	7 или 6	25-30 (1)	2	Положение термостата 8 во время 1/4 общего времени приготовления пищи		
Антрекот из говядины	ГРИЛЬ 	6-8	3	(2)		
Окорок	7 или 8	15 (1)	2			
Запеченный кролик	6	25 (1)	2			
Цесарка	6	25 (1)	2			
Жаренная курица	6	25 (1)	2			
Курица на вертеле	ГРИЛЬ 	25 (1)	ВЕРТЕЛ	(2)	Отметки на ручке	Приблизит. Температура (°C)
Жаркое из говядины	8	15 (1)	2			
Буженина	6	40 (1)	2	В зависимости от плотности		
Жареная телятина	6	40 (1)	2	В зависимости от плотности	●	Выключение
ВЫПЕЧКА						
Пирог	3-4	50-60	2	В зависимости от размеров	1	150
Заварное тесто	5	45-50	3	В зависимости от размеров	2	160
Безе	1	40-50	3	На противне для выпечки более 30 минут без нагрева	3	175
Песочное тесто	8	15-20	1	Песочное тесто без начинки	4	190
Слоеное тесто	8	10-15	2	Тесто без начинки	5	200
Песочный пирог	4 или 5	35-40	2	В зависимости от типа крема и фруктов	6	225
Пирог	3-4	40-50	2	В зависимости от количества	7	235
Песочное печенье	3-4	12-15	3	На противне для выпечки	8	260
Фруктовый пирог	7	35-40	1	В зависимости от формы	9	270
					10	285

(1) Время приготовления для 500 грамм продукта

(2) Жаровня на нижней ступени духовки

ПРИМЕЧАНИЕ: К указанному времени приготовления блюда следует добавить время прогрева духовки (10-15 минут) при положении термостата 10.

! Для безе, достаточно разогреть духовку в течение 5 минут при положении термостата 1

! Для песочного печенья разогревайте духовку 10 минут при положении термостата 3

Влияние посуды на приготовление блюд: если Вы используете алюминиевые формы с внутренним антипригарным покрытием, поднимите емкость на одну ступень.

Эти формы используются для приготовления хрустящих блюд (пирог, запеканка...)

Полезный объем: 43 литра.