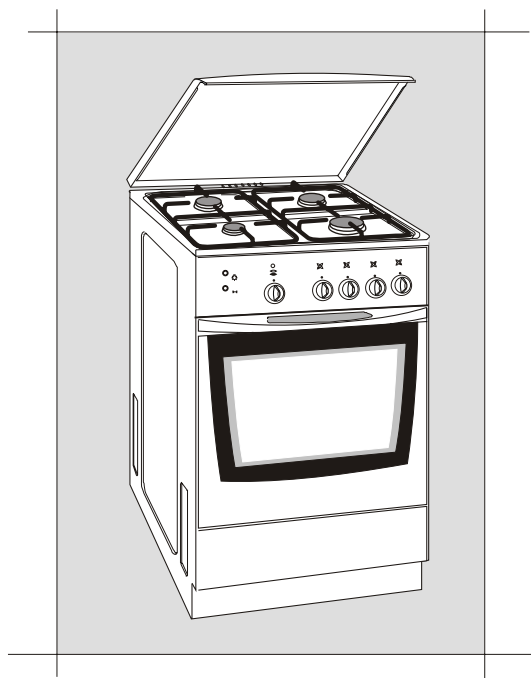


Газовая плита

6CF-56GS B



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

FAGOR 

Уважаемый покупатель! Уважаемая покупательница!

Мы благодарим Вас за то что, Вы проявили интерес к нашей продукции и приобрели нашу плиту.

Перед началом установки и использованием плиты внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Она содержит важную информацию по технике безопасности, а также рекомендации и указания по правильной эксплуатации плиты.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения с целью модернизации и постоянного улучшения качества продукции без предварительного уведомления пользователя. Однако, эти изменения не станут причиной возникновения проблем при эксплуатации плиты. Наши приборы соответствуют всем требованиям в отношении безопасности электроприборов согласно результатам проверки INIG (Информационной сети здравоохранения).

Эта газовая плита является продуктом, не содержащим вредных для окружающей среды материалов.

Упаковочный материал может быть переработан с целью повторного применения.

Перед тем, как избавиться от плиты, ее следует привести в полную непригодность. Кабель подключения должен быть отрезан, а дверца снята, так как эти части плиты могут представлять опасность, в особенности для детей. После этого следует передать прибор организации, занимающейся утилизацией или скупкой продуктов для утилизации.

ВНИМАНИЕ!

- 1. Прибор рассчитан на эксплуатацию с использованием указанных на заводской табличке показателей газа и давления.**
- 2. Подключение и ремонт прибора должны проводиться исключительно компетентным установщиком газовых плит или квалифицированным техником, согласно действующим в Вашей стране предписаниям. Проведенный несоответствующим образом ремонт может послужить источником значительной опасности. Не допускается эксплуатация поврежденного прибора.**
- 3. Производитель не несет какой-либо ответственности за телесные повреждения или другие повреждения, возникшие в результате неправильной установки прибора или его ненадлежащей эксплуатации.**
- 4. Нельзя поднимать прибор, удерживая его за ручку дверцы духового шкафа.**

| | |
|--|-----------|
| 1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ | 4 |
| 1.1. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ | 4 |
| 1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 4 |
| 1.3. КОНСТРУКЦИЯ ПЛИТЫ И СОПУТСТВУЮЩИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | 5 |
| 1.3.1 ПАНЕЛЬ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ | 5 |
| 1.4. ПОДГОТОВКА | 5 |
| 1.5. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ | 6 |
| 2 УСТАНОВКА | 7 |
| 2.1. УСТАНОВКА ПЛИТЫ | 7 |
| 2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К УСТРОЙСТВУ ПОДАЧИ ГАЗА | 7 |
| 2.2.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К УСТРОЙСТВУ ПОДАЧИ ПРИРОДНОГО ГАЗА | 7 |
| 2.2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОВОМУ БАЛЛОНУ | 8 |
| 2.2.3. ЗАМЕНА ФОРСУНОК | 8 |
| 2.2.4. НАСТРОЙКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ КОНФОРОК | 9 |
| 2.2.5. НАСТРОЙКА ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА | 9 |
| 2.2.6. НАСТРОЙКА ГАЗОВОГО КРАНА ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА | 10 |
| 2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ | 10 |
| 3 ГАЗОВАЯ ПЛИТА | 11 |
| 3.1. ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ | 11 |
| 3.2. ВЫБОР ВЕЛИЧИНЫ ПЛАМЕНИ | 11 |
| 3.3. ЗАЖИГАНИЕ И ГАШЕНИЕ КОНФОРОК | 12 |
| 3.4. ВЫБОР ПОСУДЫ | 12 |
| 4 ДУХОВОЙ ШКАФ | 13 |
| 4.1. КОНСТРУКЦИЯ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ЧАСТИ | 13 |
| 4.2. ПОВОРОТНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДУХОВОГО ШКАФА | 13 |
| 4.3. ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА | 14 |
| 4.4. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА | 14 |
| 4.5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА | 14 |
| 4.5.1. ВЫПЕКАНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ | 15 |
| 4.5.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА | 15 |
| 5 ОЧИСТКА И УХОД | 17 |
| 5.1. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ | 17 |
| 5.2. ОЧИСТКА ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ | 17 |
| 5.3. ОЧИСТКА ГАЗОВЫХ КОНФОРОК | 17 |
| 5.4. ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА | 18 |
| 6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | 19 |

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.
Запрещается использование электроприбора в других целях!

1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

| | | 6CF-56GS B | | |
|--|------------------------------|-------------------|--------------|--------------|
| Размер | | | | |
| Внешние размеры (В x Ш x Г) | [мм] | 850 x 500 x 600 | | |
| Объем духового шкафа | [л] | 61,0 | | |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ | | | | |
| Мощность | [Вт] | 25 | | |
| Напряжение | [В] | 230 | | |
| Частота | [Гц] | 50 | | |
| Тепловая нагрузка | | | | |
| Малая конфорка | 1,1 ± 8,0 % [кВт] | 1 шт. | | |
| Средняя конфорка | 2,0 ± 8,0 % [кВт] | 2 шт. | | |
| Большая конфорка | 3,1 ± 5,6 % [кВт] | 1 шт. | | |
| Горелка духового шкафа | 4,0 ± 5,0 % [кВт] | 1 шт. | | |
| Расход газа | [г/ч] | 940 | | |
| Зажигатель конфорок варочной поверхности | | • | | |
| Краны с защитой от утечки газа на конфорках варочной поверхности | | • | | |
| Освещение духового шкафа | 25 Вт | • | | |
| Сопутствующие принадлежности духового шкафа | Противень | 1 шт. | | |
| | Решетка для гриля | 1 шт. | | |
| | Решетки варочной поверхности | 2 шт. | | |
| Вид газа | | G 30 5,0 кПа | G 20 1,3 кПа | G 20 2,0 кПа |
| Диаметр форсунок в [мм]: | | 0,50 | 0,80 | 0,75 |
| | | 0,60 | 1,10 | 1,02 |
| | | 0,75 | 1,35 | 1,25 |
| | | 0,85 | 1,60 | 1,15 |

Прибор должен устанавливаться и использоваться только в помещениях с наличием мощного устройства вытяжки в соответствии с действующими в стране предписаниями. Проследите за тем, чтобы решетка вытяжки была постоянно открыта или, чтобы была установлена система автоматической вытяжки (вытяжной колпак).

1.3 КОНСТРУКЦИЯ ПЛИТЫ И СОПУТСТВУЮЩИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

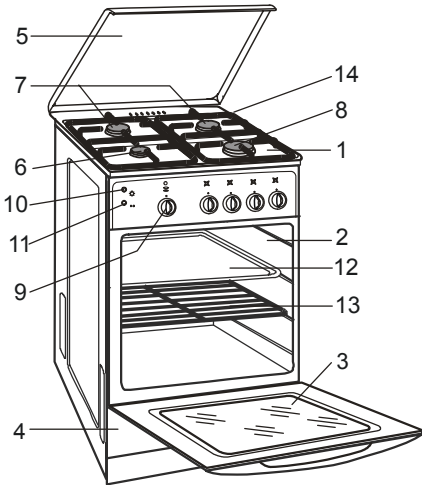
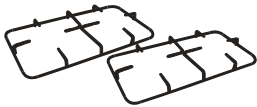


Рисунок 1

- 1 – варочная поверхность газовой плиты
- 2 – газовый духовой шкаф
- 3 – дверца духового шкафа
- 4 – ящик для посуды
- 5 – защитная крышка
- 6 – малая конфорка
- 7 – средняя конфорка
- 8 – большая конфорка
- 9 – поворотный переключатель духового шкафа
- 10 – кнопка зажигания
- 11 – кнопка освещения
- 12 – противень
- 13 – решетка для гриля
- 14 – решетка варочной поверхности



Решетки варочной поверхности



Противень



Решетка для гриля

Рисунок 2

Противень для мяса - может использоваться также в качестве поддона для сбора жира, когда мясо готовится непосредственно на решетке для гриля.

Решетка для гриля используется для расположения в духовом шкафу используемой посуды. Блюда можно готовить непосредственно на самой решетке, например, стейки, сосиски, рыбу и гренки.

1.3.1 ПАНЕЛЬ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ

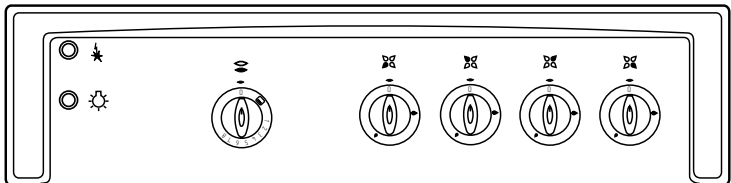


Рисунок 3

1.4 ПОДГОТОВКА

1. Удалите все элементы упаковки, включая слои защитного покрытия всех стальных нержавеющей частей плиты. Упаковочный материал следует утилизировать с соблюдением действующих предписаний.

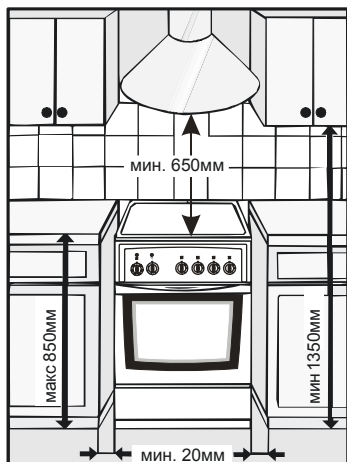
- Удалите наклейку с дверцы духового шкафа, а также наклейку с поверхности газовой плиты, которая предназначена для фиксации решетки варочной поверхности и клапана решетки варочной поверхности. Все части необходимо тщательно помыть для того, чтобы удалить остатки клея.
- Эмалированные и стеклянные поверхности протрите мягкой влажной тряпкой.
- Вытащите из духового шкафа сопутствующие принадлежности, снимите с них пленку, а затем помойте их теплой водой с добавлением моющего средства.
- Включите духовой шкаф примерно на 1 час, при этом установите переключатель горелки в позицию 6. После того как духовой шкаф остынет, помойте и высушите его. После выключения духового шкафа Вы можете почувствовать неприятный запах. Это нормальное явление при первом включении духового шкафа. Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухонного помещения, например, открыть окно.

1.5. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- В процессе эксплуатации плиты следует соблюдать осторожность, так как конфорки, решетка варочной поверхности, посуда с пищей и передняя панель плиты нагреваются. Следите за детьми!
- При снятии кастрюль с поверхности плиты и вытаскивании форм для запекания из духового шкафа всегда пользуйтесь защитными перчатками.
- Разогретый жир и масло может легко воспламениться, поэтому не оставляйте без присмотра блюда, приготавливаемые с использованием этих продуктов, например, жаренный картофель.
- Провода электроприборов, находящихся вблизи плиты, должны располагаться на некотором расстоянии от горячих частей плиты.
- Обращайте внимание на точное расположение отдельных частей конфорки.
- Нельзя ставить деформированную или неустойчивую посуду на решетку варочной поверхности, так как она может перевернуться и потушить горелку.
- На включенные конфорки нельзя ставить пустую посуду.
- Перед тем как снять посуду с плиты, следует уменьшить огонь или совсем потушить его.
- Прежде чем закрыть плиту защитной крышкой, выключите все конфорки и подождите, пока они полностью остынут.
- Во время эксплуатации плиты защитная крышка должна быть открыта.
- Не храните в духовом шкафу и ящике для посуды легковоспламеняющиеся и чувствительные к повышенной температуре предметы.
- Не перегружайте открытую дверцу духового шкафа. Не опирайтесь на нее.
- Запрещается использовать плиту с целью обогрева помещения.
- При обнаружении утечки газа следует:
 - перекрыть вентиль устройства подачи газа или газового баллона,
 - погасить все конфорки и другие источники горения,
 - хорошо проветрить помещение, открыть окна,
 - не включать электроприборы (даже свет),
 - сообщить о неисправности в авторизированный сервисный центр.

2 УСТАНОВКА

2.1 УСТАНОВКА ПЛИТЫ



- Над прибором должно быть свободное пространство для выхода пара. При наличии вытяжки расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не менее 650 мм.
- В кухонном помещении должно быть сухо. Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы сохранился свободный доступ ко всем элементам управления.
- При установке прибора необходимо соблюдать минимальное расстояние между боковыми стенками мебели и прибором. Минимальное расстояние должно составлять 20 мм.
- Перед началом эксплуатации плиту необходимо выровнять. Для этой цели используйте регулируемые ножки, доступ к которым можно получить, вытащив ящик для посуды.

Рисунок 4

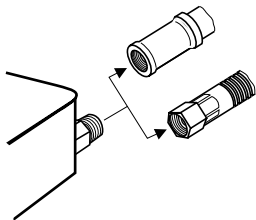
2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К УСТРОЙСТВУ ПОДАЧИ ГАЗА

Перед началом подключения прибора необходимо убедиться в том, что прибор соответствует местным условиям подачи газа (тип газа и давления газа). Если это не так, следует поменять форсунки плиты и отрегулировать краны.

- Прибор можно подключить к домашнему устройству подачи газа или к газовому баллону. Газ подается на соединительные патрубки устройства с использованием соответствующих принадлежностей.
- Перед началом подключения перекройте газовый кран.

2.2.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К УСТРОЙСТВУ ПОДАЧИ ПРИРОДНОГО ГАЗА

a)



b)

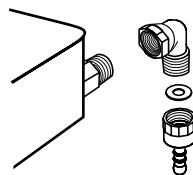
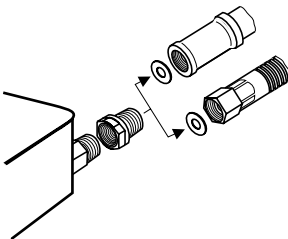


Рисунок 5

Рисунок 6

УСТАНОВКА

- Прибор может быть подключен к внутренней газораспределительной сети здания путем жесткой стыковки или с помощью шланга, соответствующего требованиям внутри-государственных норм.
- Прибор имеет соединительные патрубки, на конце которых расположена коническая резьба. Рекомендуется произвести уплотнение этого соединения с помощью фторопластовой ленты. Вид соединения представлен на рисунке 5а. В случае необходимости используйте редукционную соединительную деталь согласно изображению на рисунке 5б.

2.2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОВОМУ БАЛЛОНУ

- При подключении плиты к газовому баллону следует использовать резиновый шланг в соответствии с требованиями внутригосударственных норм. Этот шланг должен иметь с двух сторон шланговые зажимы. Способ подключения представлен на рисунке 6.
- При каждом подключении к газовому баллону необходимо проверять герметичность вентиля газового баллона, а также соединение редуктора с баллоном и его работу.

ВНИМАНИЕ!

- 1. Не допускается проверка герметичности с помощью открытого пламени (например, свечи или спичек). Существует опасность взрыва!**
- 2. Необходимо осуществлять периодический контроль состояния шланга и герметичность в соответствии с требованиями внутригосударственных норм.**

2.2.3 ЗАМЕНА ФОРСУНОК

ВНИМАНИЕ!

**Перед тем как приступить к замене форсунок и настройке кранов, следует отключить газовую плиту от электросети.
При регулировке кранов полностью выкручивать регулировочные винты нельзя.**

Плита адаптирована под определенный тип и давление газа, указанные на заводской табличке. Для использования газа иного типа на плите необходимо заменить форсунки, а также отрегулировать газовую арматуру.

Замена форсунок:

- перекройте газовый кран устройства подачи газа или газового баллона,
- перекройте все газовые краны плиты,
- произведите замену форсунок конфорок варочной поверхности,
- полностью вытащите ящик для посуды,
- через отверстие ящика (рис. 7а) удалите элемент зажима **3** из горелки духового шкафа, затем выкрутите форсунку **5** и вкрутите новую форсунку, после этого снова закрепите элемент зажима **3**,
- настройте газовые краны конфорок варочной поверхности и газовый кран горелки духового шкафа,
- настройте горелку духового шкафа.

После замены форсунок и настройки элементов плиты обязательно проверьте герметичность установки и соединений.

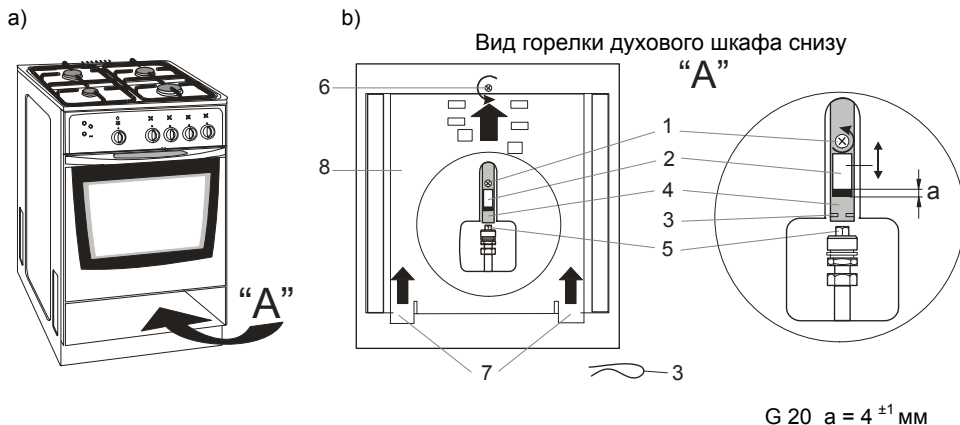


Рисунок 7

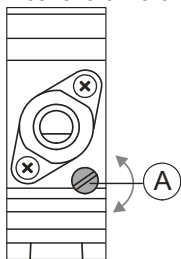
Существует также другой способ замены форсунок или настройки горелки духового шкафа. Можно выкрутить винт 6, оттянуть панель крышки 8 в направлении указанном стрелкой настолько, чтобы из корпуса духового шкафа можно было вытащить фиксирующие уши 7. После снятия панели крышки регулировку необходимо выполнять в вышеуказанном порядке.

Размеры поперечных сечений форсунок для некоторых видов газа указаны в Таблице 1.

2.2.4 НАСТРОЙКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ КОНФОРК

Настройка вентилей основана на настройке самого маленького огня для отдельных конфорок. Настройка осуществляется следующим образом:

- с помощью ручки включения конфорки откройте подачу газа и зажгите соответствующую конфорку,
- поставьте ручку в положение экономной подачи газа и, не изменяя положения ручки, снимите ее со штыря, на котором она находится,
- наблюдайте за огнем и настройте малую подачу огня с помощью регулировочного винта **A** (Рисунок 8), при этом необходимо обратить внимание, чтобы настроенный огонь не затухал при наличии сквозняка или при быстром переключении горелки с большого на малый огонь. Настройка выполнена правильно, если сердцевина огня имеет форму зелено-синего конуса высотой в 2-4 мм.



- если давление в газораспределительной сети ощутимо колеблется (изменения величины огня при полной подаче газа), необходимо настраивать режим экономной подачи газа при самом маленьком давлении для того, чтобы огонь не погас и при нормальном давлении,
- после окончания настройки установите ручку в исходное положение и потушите огонь.

Рисунок 8 Кран конфорки

Расход газа в режиме экономной подачи составляет около 25% от расхода газа в режиме полной подачи.

2.2.5 НАСТРОЙКА ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Настройка горелки духового шкафа состоит в том, чтобы настроить подачу воздуха в соответствии с размером зазора и настроить инжектор горелки.

Настройка:

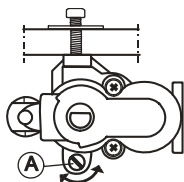
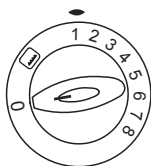
- вытащите из плиты ящик для посуды для того, чтобы получить доступ к горелке снизу,
- поверните газовый кран горелки духового шкафа против часовой стрелки и поставьте его в положение **8**,
- зажгите горелку духового шкафа,
- ослабьте винт **1** и сдвиньте втулку **2** (Рисунок 7b) таким образом, чтобы конус пламени вдоль всей горелки приобрел сине-зеленую окраску с фиолетовой каймой также как и в случае с конфорками варочной поверхности,
- зафиксируйте правильное положение втулки с помощью винта **1**.

2.2.6. НАСТРОЙКА ГАЗОВОГО КРАНА ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Настройка газового крана горелки духового шкафа состоит в настройке температурных зон согласно таблице 3.

Настройка

- вытащите из духового шкафа все элементы,
- поставьте термоэлемент в центр духового шкафа,
- зажгите горелку духового шкафа,

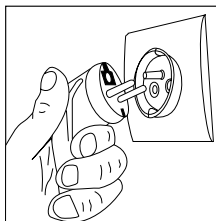


- поставьте газовый кран горелки духового шкафа в положение **1** (Рисунок 9), а затем снимите его со штыря,
- после того как духовой шкаф нагреется, проверьте температуру в нем,

Рисунок 9

- если температура в духовом шкафу в положении **1** не соответствует указанному в таблице 2 показателю, необходимо с помощью длинной отвертки повернуть болт настройки **A** в соответствующем направлении для того, чтобы увеличить или сократить подачу газа,
- подождите какое-то время, пока температура в духовом шкафу стабилизируется, при этом наблюдайте за показаниями датчика температуры,
- в случае необходимости снова проведите настройку,
- после достижения необходимой температуры верните газовый кран на место и выключите горелку духового шкафа.

2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



- Прибор имеет провод питания, на конце которого расположена штепсельная вилка, которую можно вставлять в розетку, имеющую правильно подсоединенный защитный контакт (Рисунок 10).
- Подключение прибора к розетке, не имеющей этого защитного контакта, может привести к поражению электрическим током в случае возникновения неисправностей в электроустановке прибора.

Рисунок 10

Внимание!

1. Розетка должна находиться в доступном для пользователя месте. Обратите внимание на то, чтобы провод питания не соприкасался с горячими элементами плиты.
2. Вносить изменения в газовую и электрическую арматуру прибора запрещено.

3 ГАЗОВАЯ ПЛИТА

3.1 ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

- Конфорки и зажигатели должны содержаться в чистоте, так как загрязнения могут влиять на их работу.
- Нельзя снимать решетку и ставить посуду непосредственно на сами конфорки.

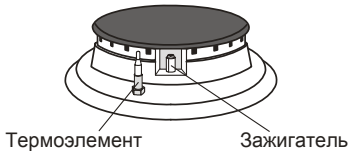


Рисунок 11 Конфорка

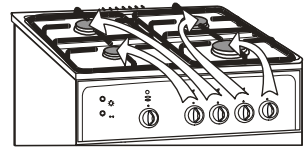


Рисунок 12

- Подача газа к отдельным конфоркам осуществляется посредством закрытия и открытия ручек газовых кранов.
- Перед включением конфорки убедитесь в том, что ручка, которой Вы хотите воспользоваться, относится к нужной конфорке.
- Соответствие расположения ручек отдельным конфоркам изображено на Рисунке 12.
- Правильное и экономное использование конфорки возможно только при условии проведения настройки правильной величины огня и использования правильной посуды.

3.2 ВЫБОР ВЕЛИЧИНЫ ПЛАМЕНИ

- Пламя не должно выходить за пределы дна посуды, по возможности, оно должно охватывать 2/3 поверхности дна. Этим Вы сэкономите газ, а пламя не будет пачкать посуду.
- Величина пламени зависит от положения ручки (Рисунок 13). Большой огонь используется для доведения готовящейся пищи до кипения, однако, для дальнейшего приготовления лучше использовать экономный режим работы S. Величина пламени регулируется только в пределах символов и .



Рисунок 13

Положения ручки:

- 0 - конфорка выключена
- большой (макс.) огонь
- экономный режим работы (малый огонь)

3.3 ЗАЖИГАНИЕ И ГАШЕНИЕ КОНФОРОК

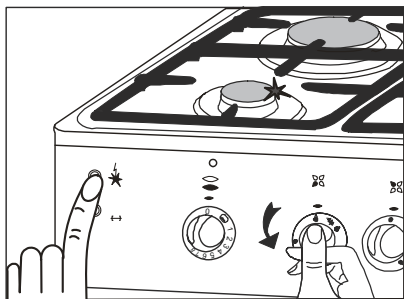


Рисунок 14

Зажигание конфорки:

- нажмите ручку выбранной конфорки и поверните ее против часовой стрелки, удерживая одновременно кнопку воспламенителя или поднося к конфорке зажженную спичку,
- после того как газ загорится, удерживайте нажатой ручку в течение 10 секунд для того, чтобы сработал предохранитель от утечки газа.

- если пламя погаснет, необходимо повторить все действия еще раз, удерживая при этом ручку нажатой на 5 секунд дольше,
- нажмите ручку,
- отрегулируйте величину пламени.

Гашение конфорки

Конфорка погаснет, если Вы повернете ручку по часовой стрелке до положения “0”.

В случае использования газового баллона

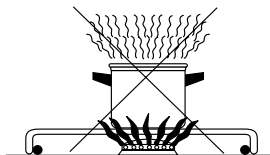
Перед тем как Вы зажжете первую конфорку, откройте вентиль на газовом баллоне, а затем действуйте согласно вышеописанным указаниям.

Перед прекращением подачи газа до момента выключения последней конфорки необходимо предпринять следующие действия:

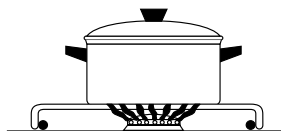
- перекрыть вентиль на газовом баллоне,
- после того, как пламя погаснет, перекрыть газовый кран соответствующей конфорки.

В период, когда плита не используется, вентиль газового баллона должен быть закрыт.

3.4 ВЫБОР ПОСУДЫ



Посуда слишком мала по сравнению с конфоркой и на ней нет крышки



Правильно подобранная посуда

Рисунок 15

- Посуда для варки не должна быть слишком высокой. Лучше всего, когда ее высота составляет 2/3 от ее нижнего диаметра.

ДУХОВОЙ ШКАФ

- Посуда должна быть чистой и сухой, так как в этом случае она хорошо проводит и сохраняет тепло.
- Во время приготовления посуду нужно накрывать крышкой, чтобы в кухонном помещении не накопилось слишком много пара.

4 ДУХОВОЙ ШКАФ

4.1 КОНСТРУКЦИЯ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ЧАСТИ

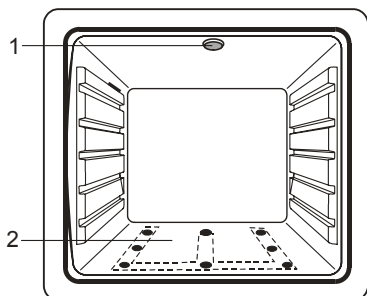


Рисунок 16

- [1], [2], [3], [4] – направляющие
1 – дно духового шкафа
2 – освещение духового шкафа

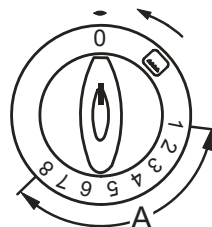



Рисунок 17 Поворотный переключатель духового шкафа

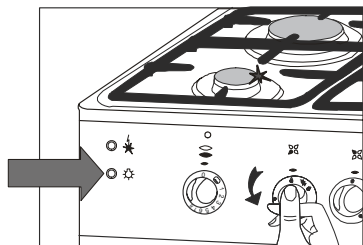
- В камере духового шкафа на четырех уровнях расположены направляющие [1], [2], [3] и [4], предназначенные для расположения на них противней или решетки для гриля с блюдами.
- Горелка духового шкафа имеет предохранитель от утечки газа, который прекращает подачу газа при отсутствии пламени, например, при гашении пламени приготавливаемой пищей или сквозняком.
- Перед включением следует открыть дверцу духового шкафа на 2 – 3 минуты и проветрить его.
- После включения духового шкафа температура стабилизируется примерно через 10 минут и остается постоянной согласно выбранному положению ручки регулировки.

4.2 ПОВОРОТНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДУХОВОГО ШКАФА

- Поворотный переключатель духового шкафа (Рисунок 17) предназначен для открытия и прекращения подачи газа к горелке духового шкафа.
- **Открытие подачи газа** – поверните ручку против часовой стрелки и выберите любую позицию в области “А”.
- **Прекращение подачи газа к газовой горелке духового шкафа** – поверните ручку в противоположном открытию направлении и поставьте ее в положение “0”.
- При использовании горелки духового шкафа температура в камере духового шкафа может быть отрегулирована в области “А”, то есть от положения 1 до положения 8. Эти положения приблизительно соответствуют указанным в таблице 2 показателям температуры. Желаемая температура в камере духового шкафа может быть достигнута только при закрытой дверце.

| | | | | | | | | | |
|------------------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Положение |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Температура [°C] | 115 | 140 | 155 | 170 | 185 | 200 | 215 | 225 | 240 |

4.3 ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Все модели газовых плит оснащены лампочкой для освещения камеры духового шкафа. Эта лампочка включается и выключается одной из расположенных на панели переключения кнопок (позиция 11 на рисунке 1).

Рисунок 18

4.4 ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

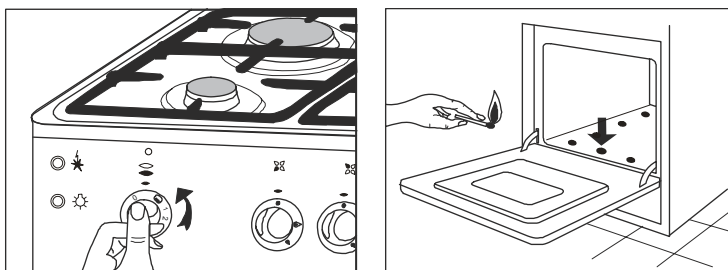


Рисунок 19

- полностью откройте дверцу духового шкафа,
- зажгите спичку,
- с помощью переключателя духового шкафа откройте подачу газа и, удерживая переключатель, поднесите спичку к отверстию для зажигания (Рисунок 19); после загорания удерживайте переключатель в нажатом положении еще в течение 10 секунд для того, чтобы включился предохранитель от утечки газа,
- отпустите поворотный переключатель,
- если пламя погаснет, повторить вышеперечисленные действия, при этом переключатель следует удерживать в нажатом положении приблизительно на 5 секунд дольше.

Горелку духового шкафа следует зажигать при полной подаче газа, затем нужно уменьшить огонь и поставить ручку в желаемое положение.

4.5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание!

Во время эксплуатации газовая плита нагревается. Мы просим Вас соблюдать осторожность и не прикасаться к горячим частям духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ

Наблюдение за процессом приготовления может осуществляться через окошко обозрения в дверце духового шкафа при включенном освещении камеры духового шкафа. Таким образом, можно избежать частого открытия дверцы духового шкафа, которое может оказать отрицательное влияние на результат приготовления пищи.

4.5.1 ВЫПЕКАНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- В духовом шкафу можно готовить любые блюда, которые можно приготовить в домашних условиях.
- Перед тем как поставить в духовой шкаф кондитерское изделие, необходимо предварительно разогреть духовой шкаф в течение 15-25 минут при закрытой дверце.
- Температура разогревания духового шкафа, температура и время выпекания зависят от вида выпекаемого кондитерского изделия или других приготавливаемых блюд, и устанавливаются в соответствии с рецептом.
- С предварительным разогревом следует быть осторожными. Особенно это касается выпекания сложных видов кондитерских изделий с большой массой. Если Вы поставите такое изделие в сильно разогретый духовой шкаф, тесто не поднимется.
- На начальном этапе выпекания тесто поднимается. Быстро поднимающиеся виды кондитерских изделий должны выпекаться в слегка разогретом духовом шкафу для того, чтобы верхний слой не подгорал. Ближе к концу процесса выпекания следует снизить температуру для того, чтобы кондитерское изделие не было слишком сухим, а верхний слой не был слишком толстым.
- Для выпекания можно использовать традиционные металлические формы, а также формы с тефлоновым покрытием, керамические и стеклянные формы.
- Формы следует наполнять тестом только на 2/3 объема формы и ставить на решетку гриля в центр духового шкафа.
- При выборе температуры и времени выпекания необходимо принимать во внимание массу и консистенцию теста.
- Посуду с блюдами можно ставить на любой уровень духового шкафа. Однако, Вы должны самостоятельно, на основании Вашего опыта, принимать решение о том, какой уровень духового шкафа лучше использовать для приготовления того или иного блюда.
- Если Вы хотите проверить, готово ли кондитерское изделие, Вы должны за несколько минут до выключения духового шкафа воткнуть в него деревянную палочку. Если тесто не прилипнет к палочке – изделие готово. После окончания выпекания оставьте кондитерское изделие в духовом шкафу еще на 5 минут.

4.5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

- Для приготовления мяса можно использовать керамическую, стеклянную, эмалированную и чугунную посуду с температуроустойчивыми ручками. Эта посуда должна быть относительно невысокой для увеличения воздействия тепла. Мясо можно также жарить непосредственно на решетке для гриля. В этом случае Вы должны всегда пользоваться поддоном для сбора жира.
- Выкладываете мясо жировой прослойкой вверх. Расплавленный жир будет стекать по мясу.
- Температура приготовления зависит от вида и размера мяса. Чем больше кусок мяса, тем дольше нужно его готовить при низкой температуре. Маленькие куски мяса можно, напротив, готовить при высокой температуре на протяжении меньшего отрезка времени.
- Степень прожарки мяса можно определить, проткнув мясо вилкой. Если сок больше не вытекает, это означает, что мясо прожарилось.
- В следующей таблице указаны показатели температуры и время приготовления некоторых видов выпечки и мяса. Это ориентировочные показатели и они зависят от степени разогрева духового шкафа, количества и вида блюд, а также от индивидуального вкуса пользователя.

Таблица 3 Выпечка

| Вид выпечки | Температура [°C] | Время приготовления [минут] |
|--------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Дрожжевое тесто | 180 | 40 – 60 |
| Песочное тесто | 200 | 25 – 40 |
| Полусдобное тесто | 180 | 25 – 40 |
| Бисквит | 150 | 20 – 30 |
| Слоеное тесто | 200 – 220 | 15 – 20 |
| Полуслоеное тесто | 200 | 15 - 20 |

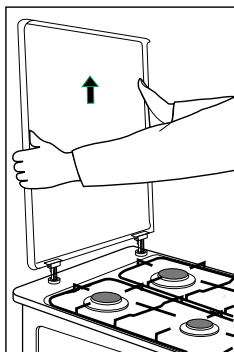
Таблица 4 Мясные блюда

| Вид блюда | Температура [°C] | Время приготовления [часов : минут] |
|------------------|-------------------------|--|
| Индюк 4 – 8 кг | 160 | 4:00 – 5:30 |
| Курица | 170 | 1:00 – 1:30 |
| Паштет | 140 – 160 | 1:00 – 2:30 |
| Тушеная говядина | 160 | 3:00 – 3:30 |
| Рыба | 200 | 0:15 – 0:30 |

5 ОЧИСТКА И УХОД**5.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ****Внимание!**

Перед каждым проведением очистки следует отсоединить прибор от сети и подождать пока он полностью остынет.

- Необходимо регулярно проводить очистку прибора. Для чистки не следует применять чистящие средства, содержащие крупные или абразивные частицы, которые могут поцарапать поверхность плиты, агрессивные химические средства и острые предметы.
- Для очистки частей из нержавеющей стали, ручек и панели переключения используйте мягкое моющее средство, не содержащее крупных частиц.
- Эмалированные поверхности мойте теплой тряпкой или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства, при этом старайтесь избегать излишнего попадания воды. Сильные загрязнения удаляйте с помощью специальных моющих средств для плит.
- При очистке плиты обращайте внимание на то, чтобы вода не попадала под покрытие плиты. Варочную поверхность и поверхность вокруг конфорок всегда следует содержать в чистоте, так как из-за загрязнения газовоздушная смесь горит хуже.
- Конфорки и зажигатели всегда должны быть чистыми и сухими, это гарантирует их правильную работу.
- Противни и формы для выпекания, а также формы для приготовления мяса и сковородки, после использования следует замочить в теплой воде с добавлением моющего средства, тщательно помыть и высушить.
- Проверьте чистоту уплотнителя дверцы духового шкафа.

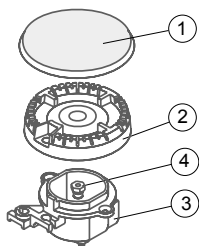
5.2 ОЧИСТКА ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ

- Перед началом очистки плиты можно снять с нее защитную крышку.
- Для этого защитную крышку следует полностью открыть, взяться двумя руками за ее боковые панели, поднять вверх и вытащить из пазов (Рисунок 20).
- После этого ее нужно помыть, высушить и отставить в сторону.

Рисунок 20

5.3 ОЧИСТКА ГАЗОВЫХ КОНФРОК

- Снимите верхние части газовых конфорок, замочите их в теплой воде с добавлением моющего средства, а затем помойте каждую часть горелки по отдельности. Крышку можно мыть губкой, а отверстия, предусмотренные для язычков пламени – мягкой металлической щеткой. После окончания очистки необходимо проверить пропускную способность огневых отверстий.



- Необходимо следить за тем, чтобы корпус горелки вокруг форсунки всегда был чист. Грязь, которая собирается вокруг форсунки, может ее закупорить, из-за чего горение будет слабым, или же пламени совсем не будет. Для очистки форсунки используйте смоченную в растворителе кисточку.
- Чистую конфорку необходимо высушить, поскольку если она мокрая, газ не может правильно загораться и сгорать.

Рисунок 21

1 – крышка, 2 – газовый рожок, 3 – корпус, 4 – форсунка

5.4 ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание!

1. **Прежде чем приступить к очистке, подождите, пока духовой шкаф остынет.**
2. **Для очистки духового шкафа запрещается использовать пароструйные очистители и очистители высокого давления.**
3. **Чтобы не допустить пригорания остатков пищи и жира, днище духового шкафа следует очищать после каждого использования.**

Для того чтобы облегчить очистку духового шкафа дверцу духового шкафа можно снять.

Демонтаж дверцы духового шкафа:

- полностью откройте дверцу,
- зафиксируйте шарниры дверцы с двух сторон, разместив зажим 1 на клемме 2 скобы 3, на которой расположены эти шарниры (Рисунок 22),
- возьмитесь за дверцу обеими руками, поверните ее под углом 45° (в направлении закрытия), и вытащите ее из пазов шарниров.

Внимание!

Скоба шарниров находится в натянутом состоянии, поэтому при снятии дверцы следует быть осторожным для того, чтобы не пораниться.

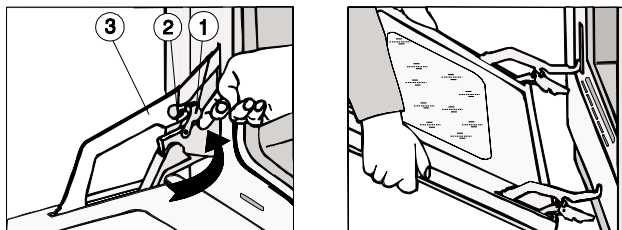


Рисунок 22 Демонтаж дверцы духового шкафа

- После удаления дверцы можно приступить к очистке духового шкафа. Эмалированные поверхности следует чистить с помощью моющих средств для очистки плиты. Для удаления пригоревших остатков пищи можно использовать специальные моющие средства для очистки духового шкафа. Так как эти средства являются очень агрессивными, нужно пользоваться ими в небольших количествах и очень осторожно, соблюдая рекомендации производителя.

- Если защитное покрытие лампочки грязное, необходимо снять его, помыть и тщательно высушить.

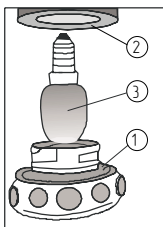
6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Внимание!

Прежде чем приступить к устранению неисправностей, необходимо отключить прибор от сети электропитания.

Если в процессе эксплуатации прибора появятся неисправностей, проверьте, на основании следующих рекомендаций, сможете ли Вы устранить их самостоятельно.

Не работает освещение в духовом шкафу



Если духовой шкаф работал и еще не остыл, подождите, пока он остынет.

- лампочка закручена не плотно – вытащите плафон **1** из держателя **2** и закрутите лампочку **3** (Рис. 23)
- лампочка перегорела – вытащите плафон **1** и вкрутите новую лампочку.

Параметры новой лампочки: **тип E14, 230В, 25 Вт, 300 °С.**

Рисунок 23

В конфорке не загорается газ

- Забита форсунка или отверстия выхода газа из конфорки. Перекройте кран конфорки, тщательно очистите отдельные части конфорки и форсунку с помощью тонкой медной проволоки. При этом не следует использовать стальную проволоку или просверливать отверстие в форсунке.

Зажигатель не зажигает газ (отсутствует искра)

- Нарушена подача тока. Проверьте, подключена ли плита к электросети. Проверьте предохранители устройства подачи тока в доме – если они перегорели, замените их.
- Между конфоркой и зажигателем находится грязь. Помойте отдельные части конфорки и зажигатель и тщательно высушите их.

Внимание!

Если после выполнения вышеописанных действий газовая плита все еще не работает, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

