

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ  
ОТДЕЛЬНОСТОЯЩЕЙ КУХОННОЙ  
ПЛИТЫ**

CANDY CGG 66 TBT

**CANDY**



---

**CGG 66 TBT**

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ СИМВОЛЫ

Ниже показаны символы, которые помогут вам лучше ориентироваться при изучении данного руководства пользователя.



Информация относительно безопасности



Информация относительно защиты окружающей среды



Кухонная плита соответствует европейским стандартам

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Устройство соответствует европейским директивам 89/336/СЕЕ и 73/23/СЕЕ, заменен 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС, с последующими поправками.

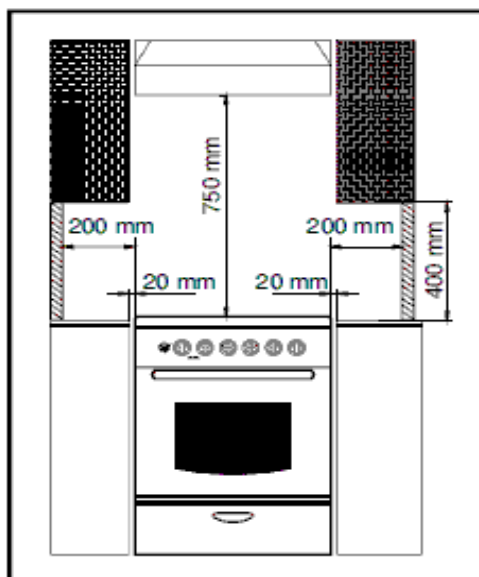
## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Перед тем как приступить к установке и эксплуатации данного оборудования настоятельно рекомендуется внимательно прочесть данное руководство. Это необходимо для того, чтобы обеспечить вашу безопасность и безопасность окружающих.

### УСТАНОВКА

- Установка данного оборудования должна выполняться специалистом в соответствии с действующими правилами и нормами.
- Данное оборудование должно подключаться к электросети 220-240 В. Шнур питания не должен располагаться вблизи зон нагрева плиты, и не должен касаться ее задней стороны.
- Так как электрическая вилка снабжена контактом заземления, она должна подсоединяться к правильно заземленной электрической розетке, снабженной заземляющим проводом. Если в вашем доме нет заземленной электрической розетки, установите ее, поручив эту работу квалифицированному электрику.
- Параметры плиты указаны на этикетке, наклеенной на плите.
- Оборудование должно быть установлено в соответствии с действующими правилами и нормами.
- Плита не должна устанавливаться поблизости легко возгораемых материалов (мебель, шторы, и т. д.).
- Оборудование было разработано таким образом, чтобы смежные поверхности не были выше, чем кухонная рабочая поверхность

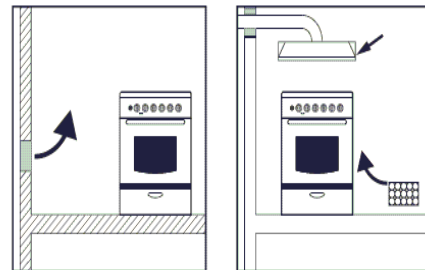


## МЕСТО УСТАНОВКИ ПРИБОРА

**ВНИМАНИЕ!** Вблизи оборудования, в котором происходит сжигание газового топлива, генерируется тепло и повышается влажность воздуха. Поэтому помещение, в котором установлено такое оборудование, должно хорошо проветриваться. Для этого должна использоваться естественная или принудительная вытяжная вентиляция. Если вы считаете, что у вас существуют проблемы в плане вентиляции, обратитесь в утвержденную сервисную службу.

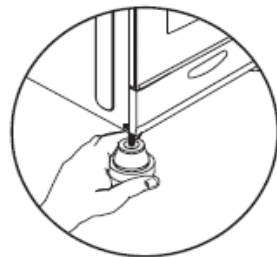
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЛИТЫ

- Эта плита предназначена только для бытовых применений, и не может использоваться для коммерческих и промышленных применений.
- Это оборудование не должно использоваться не по его прямому назначению (например, для обогрева помещения, сушки одежды, приготовления пищи для домашних животных, и т. п.)
- Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием плиты.
- Не вносите в конструкцию плиты никаких изменений – это может привести к нарушению безопасности плиты.
- Не пользуйтесь деформированной или неустойчивой кухонной посудой.
- При длительной работе плиты может потребоваться дополнительное проветривание помещения (например, с помощью открывания окна, или увеличения уровня мощности механической вентиляционной системы).
- Соблюдайте повышенную осторожность, когда вы жарите пищу, и не оставляйте при этом плиту без присмотра.
- Если ваша плита снабжена верхней крышкой, то эта крышка может использоваться для защиты верхней поверхности плиты от пыли, когда плита не используется, или для защиты от брызг масла во время приготовления пищи.
- Не используйте верхнюю крышку плиты для других целей.
- Перед тем как закрыть верхнюю крышку плиты, очистите ее.
- Во время работы плита нагревается до высокой температуры. Не дотрагивайтесь до горячих деталей плиты.
- Не оставляйте плиту без присмотра, пока она не остынет.
- Крышка снимается для удобства мытья .
- Не всовывайте пальцы между корпусом плиты и петлями верхней крышки. Не разрешайте детям подходить близко к плите.
- Когда плита не используется, все ее ручки управления должны находиться в нейтральном положении.
- Во время приготовления пищи на гриле установите под гриль противень для собирания капель жира. Для предотвращения неприятного запаха и пригорания жира налейте в противень немного воды.
- При вынимании пищи из духовки всегда пользуйтесь перчатками.
- Перед первым использованием плиты тщательно промойте решетки и противень для жарки.
- При использовании чистящих средств в аэрозольной упаковке не разбрызгивайте чистящее средство на нагреватели и термостат.
- При приготовлении пищи жир или вода могут пролиться на плиту или в духовку. Чтобы предотвратить появление неприятных запахов и возгорание пролитого жира, после приготовления пищи удалите пролившуюся жидкость.
- Следите за тем, чтобы плита всегда была чистой. Это необходимо для обеспечения безопасности и сохранения здоровья. Остатки пищи и жира на плите могут привести к пожару.
- Никогда не используйте для чистки плиты пар.
- Во время работы плиты из нее выходит горячий воздух. Не загромождайте отверстия в плите.
- Не закрывайте детали плиты алюминиевой фольгой.
- Плита имеет большой вес. При перемещении плиты соблюдайте осторожность.
- Перед выполнением чистки или обслуживания плиты проверьте, что плита остыла, и что шнур питания плиты отсоединен от электрической розетки.
- Для более быстрого зажигания конфорки зажигайте ее до того, как поставите на плиту посуду с пищей. Проверьте, что пламя конфорки является нормальным.
- Перед тем как снять с плиты посуду с пищей, погасите или уменьшите пламя конфорки.
- Проверьте, что решетки в духовке установлены правильно.
- Для очистки решеток используйте только мыльную воду.
- В духовке могут храниться только пустые противни, или подогретая пища. Не храните в духовке горючие и взрывоопасные вещества, чистящие средства, а также пластиковые пакеты, бумагу, тряпки, и т. п.
- Пользуйтесь только термостойкой кухонной посудой. Не используйте горючие материалы.



# РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ НОЖЕК

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, расположенными по углам рамы плиты. Высота этих ножек может регулироваться с помощью гаечного ключа. Эта регулировка обеспечивает устойчивую горизонтальную установку плиты, которая необходима для того, чтобы жидкость, в установленной на плите посуде, была параллельна горизонтальной поверхности плиты.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

\*До подключения плиты к газовой сети убедитесь, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости, обратитесь в авторизованную службу для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

\*Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Прежде чем устанавливать плиту и пользоваться ею, прочтите инструкцию.

В целях безопасности данные плиты должны устанавливаться и/или обслуживаться компетентными специалистами, как указано в действующих инструкциях по газовой безопасности.

\* За подробными данными о подаче газа и его давлении обратитесь к паспортной табличке.

\* Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходима постоянно открытая форточка. Циркуляция воздуха должна составлять 2 м<sup>3</sup>/час на кВт конфорок.

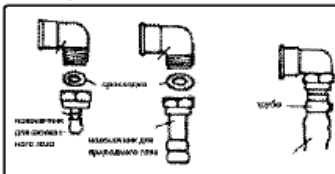
### Подсоединение газового шланга к плите.

Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового клапана.

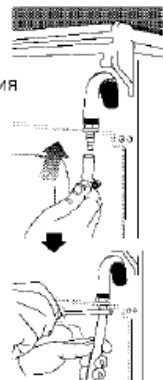
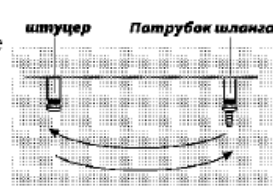
Если вы осуществляете подсоединение гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который подсоединяется к штуцеру газобутанового шланга, должен составлять 6 мм для газовых труб домашнего типа.

Внутренний диаметр гибкого шланга, который соединяется со штуцером природного газа, должен составлять 15 мм.

Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Шланг должен плотно надеваться на патрубок и сжиматься хомутом. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому клапану.



Шланг следует заменять до даты срока его наступления годности.



### Внимание!

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

### Проверка утечки газа

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

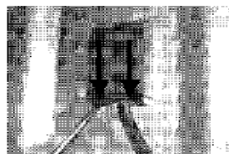


### Внимание!

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

Если необходимо заменить провод электропитания, выберите провод подходящего типа и выполните следующие операции. Отсоедините плиту от электрической сети.

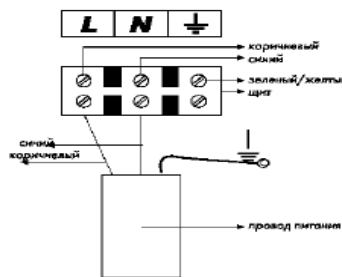
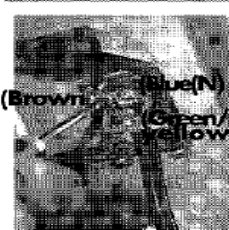
1. Снимите крышку распределительной коробки, отвинтив удерживающие ее винты.
2. Снимите зажим.



3. Замените провод, соблюдая следующие условия:

Коричневый провод	— L	(фаза);
Синий провод	— N	(ноль);
Зеленый/Желтый провод	— E	(земля)

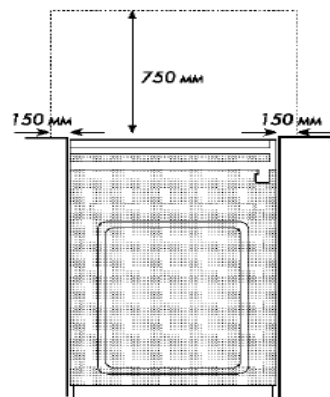
4. Закрепите провод зажимом.
5. Установите на место крышку распределительной коробки.



Для подключения духовки к электросети используйте электрический провод H05 RR-F 3x0.75, сечением 2 мм и предохранитель на 10 А. Подключение должно быть выполнено квалифицированным электриком.

⚠ Не забудьте, что плита должна быть заземлена.

⚠ Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления или при неправильном подключении.



Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должна оставаться как минимум 750 мм свободного пространства. Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

Передние ножки можно отрегулировать. Чтобы плита твердо стояла на полу и не качалась, отрегулируйте передние ножки, поворачивая их по часовой или против часовой стрелки, пока плита не перестанет качаться.

Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе. Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давления, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Переключая плиту на использование другого вида газа, необходимо заменить источник газа, форсунки рабочего стола и форсунки духовки и гриля.

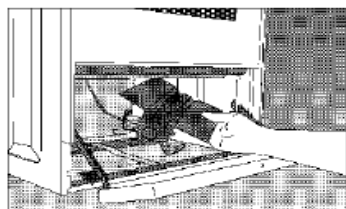
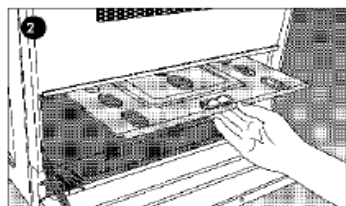
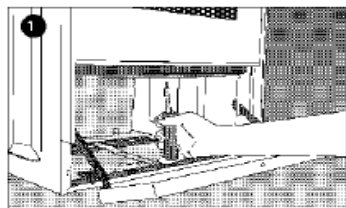
## ВНИМАНИЕ

При необходимости обратитесь в авторизованную службу для регулировки плиты в соответствии с категорией газа. Все регулировки должны выполнять только квалифицированные специалисты уполномоченной городской газовой службы.

## Замена форсунок рабочего стола

Снимите пламярассекатель и головку горелки. Затем замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа.

Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом.



## Замена форсунки духовки

Откройте дверцу духовки, после чего:

1. Откройте нижнюю крышку в духовке, если таковая имеется в Вашей модели.

2. Снимите фиксированную нижнюю крышку в духовке, если таковая имеется в Вашей модели.

3. Вытащите выдвижной ящик духовки, если таковой имеется в Вашей модели. После этого:

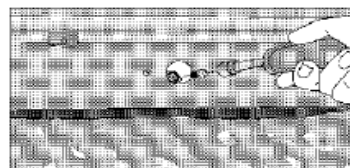
1. Отвинтите винт в нижней защитной пластине духовки.

2. Снимите защитную пластину.

3. Откройте дверцу и отвинтите винт, удерживающий форсунку.

4. Теперь горелка легко снимается.

5. Замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа. Установите новую форсунку, заделав резьбу уплотнительным материалом и установите горелку на место.



## Регулировка малого уровня пламени

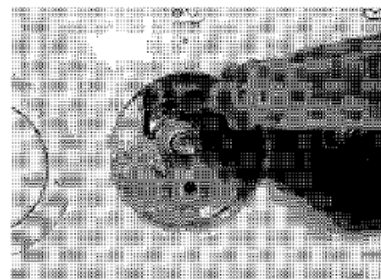
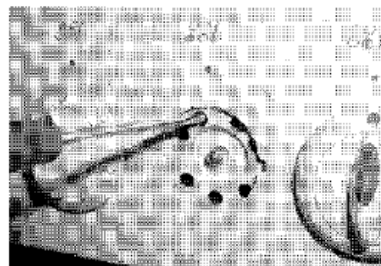
1. Откройте дверцу духовки.

2. Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.

С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта).

В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдвиньте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальная пламя должно быть 6-7 мм.

Если пламя больше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, и против часовой стрелки для того, чтобы увеличить пламя.



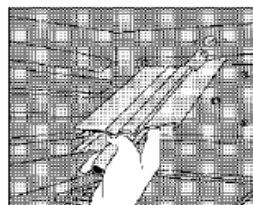
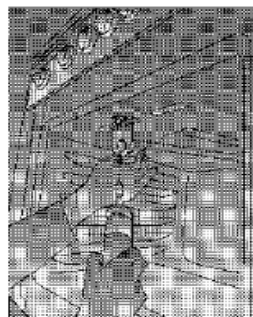
Проверьте, как горит газ в максимальном и минимальном положении переключателя.

## Замена форсунки гриля

1. Откройте дверцу духовки и отвинтите винт, удерживающий горелку.

2. Снимите горелку гриля.

3. Замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа. Установите новую форсунку, заделав резьбу уплотнительным материалом и установите горелку на место.



**ВНИМАНИЕ**  
 Обращайтесь в городскую газовую службу для переналадки плиты. Все регулировки должны выполнять только квалифицированные специалисты уполномоченной городской газовой службы.

### Регулировка термостата

Откройте дверцу духовки. Чтобы снять переднюю панель, отвинтите винт "В". С помощью отвертки отрегулируйте винт "А", как показано на рисунке внизу.

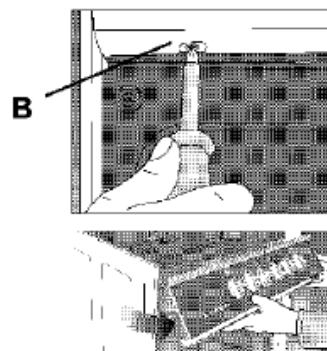
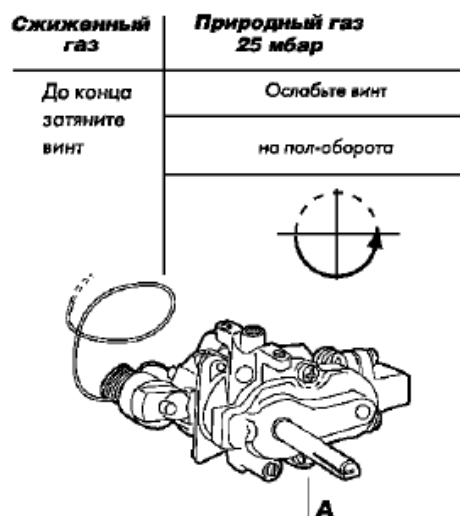
Для нормального функционирования духовки крайне важно проверять регулировку термостата. Для вашей безопасности эту операцию следует проводить очень аккуратно.

Установите переключатель в положение В (для моделей с вентиляем – в положение 3). Подождите минут 15, чтобы духовка остыла.

Установите переключатель в положение I.

– Если пламя гаснет, слегка ослабьте винт "А".

– Если пламя длиннее 2-3 мм, заверните винт "А".



**Если температура в духовке резко повышается, обратитесь в службу сервиса для ремонта термостата.**

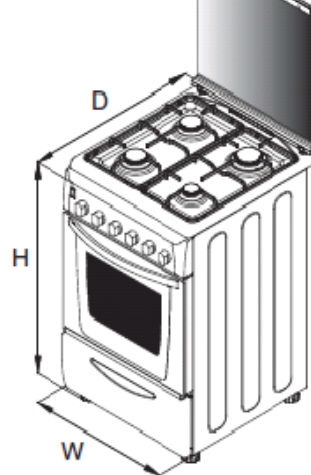
### Применяемые типы газа

Горелки	Маркировка форсунок *		
	Бутан-пропан	Природный газ G 20/13 мбар	Природный газ G 20/20 мбар
Дополнительная передняя левая (ПЛ) 1 кВт	52	95	81
Задняя левая (ЗЛ) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Задняя правая (ЗП) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Быстрая передняя правая (ПП) 2,9 кВт	83	134	124
Гриль 2 кВт	71	120	104
Духовка 2 кВт	71	120	103

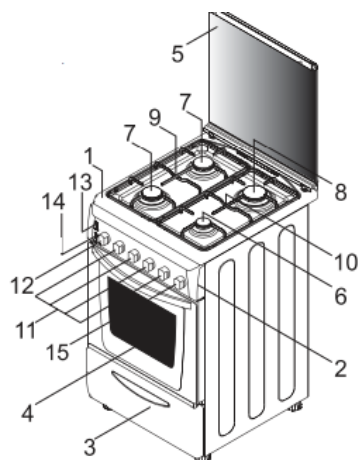
\* Форсунка маркируется в сотых долях мм в соответствии с диаметром ее проходного сечения

## РАЗМЕРЫ ПЛИТЫ

	<b>60×60</b>
Высота (мм)	863
Ширина (мм)	600
Глубина (мм)	600

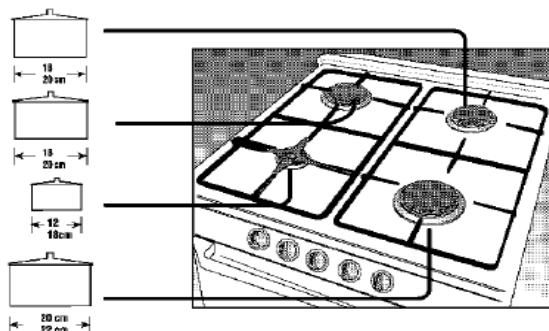


## ОБЩИЙ ВИД И ДЕТАЛИ ПЛИТЫ



- 1-Варочная поверхность
- 2-Панель управления
- 3-Ящик для хранения принадлежностей (нижняя крышка)
- 4-Дверца духовки (передняя дверца)
- 5-Металлическая верхняя крышка
- 6-Вспомогательная конфорка
- 7-Конфорка средней мощности
- 8-Сверхмощная конфорка
- 9- Левая решетка
- 10-Правая решетка
- 11- Ручки управления
- 12- Термостат
- 13 – Кнопка автоподжига
- 14- Свет
- 15- Таймер

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ



### Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени



В случае, если пламя погаснет, устройство автоматически перекроет подачу газа. Это также дополнительное средство безопасности для детей. Кнопку следует нажать и повернуть по часовой стрелке. Для зажигания газа нажмите кнопку и подождите, пока газ не загорится. Выждите еще 3-5 секунд. Повторите эти действия, если газ не загорается.

### Как добиться максимальной эффективности

Правильное использование горелок обеспечивает экономию газа и хорошую работу плиты. Поэтому мы рекомендуем пользоваться посудой, дно которой полностью закрывает огонь. Для посуды значительно меньшего диаметра, которую надо ставить на дополнительную горелку, используйте подставку под кастрюли.

### Использование верхних газовых горелок

Поверните соответствующий вентиль, слегка надавив на него, против часовой стрелки. Большой значок пламени соответствует сильному огню, маленький значок – самому слабому огню.



### Зажигание газа кнопкой (в моделях с зажиганием)

Эта кнопка обеспечивает автоматическое зажигание газа. Если ее нажать и отпустить, то во всех горелках, проскочит искра. Газ загорается только в той горелке, которая открыта. Если газ не загорается, повторите эти действия. Зажигание не происходит, если просто удерживать кнопку нажатой.

### Зажигание газа ручками на панели управления

Поверните ручку по часовой стрелке, нажав на нее. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия. **Внимание! Не держите ручку в нажатом состоянии дольше 15 секунд.**

### Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Выпускаются специальные кастрюли с композитным дном; они хорошо поглощают тепло и поэтому более эффективны. Никогда не пользуйтесь помятой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте кастрюлю достаточного объема, чтобы уменьшить количество жидкости, проливающейся во время приготовления.

### Рекомендации по мерам безопасности при жарке во фритюре

1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого диаметра, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
2. Никогда не заполняйте кастрюли кулинарным жиром или растительным маслом больше, чем на треть.
3. Никогда не оставляйте растительное масло или кулинарный жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно мороженых продуктов. Это только снижает температуру растительного масла или кулинарного жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.

5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в раскаленное масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их бросать слишком быстро.
6. Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло под крышкой.
7. Держите внешнюю сторону кастрюли чистой, без следов растительного масла или кулинарного жира.

#### В случае загорания масла:

1. Выключите конфорку.
  2. Загасите огонь одеялом или влажной тряпкой.
- Как правило, ожоги случаются, когда хватают раскаленную кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.
- Внимание! Не тушите огонь водой. Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

**В моделях с термостатом** подача газа регулируется переключателями с 8 положениями.

**В моделях без термостата** подача газа регулируется переключателями с 3 положениями. Переключение на подачу газа в духовку или гриль осуществляется тем же переключателем. При повороте переключателя против часовой стрелки, газ поступает в горелку духовки.

Установите переключатель в положение для подачи газа в духовку, нажав на него и повернув против часовой стрелки.

**В моделях без автоматического зажигания** Удерживая переключатель в нажатом положении, подожгите газ спичкой или зажигалкой через отверстие в нижней части духовки.

**В моделях с автоматическим зажиганием** Удерживая переключатель в нажатом положении, нажмите кнопку зажигания.

Вы можете проверить, зажегся ли газ и продолжает ли он гореть, посмотрев в отверстие в нижней части духовки.

Подержите переключатель в нажатом положении 5-10 секунд. Если после того, как Вы отпустили переключатель, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая переключатель нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

**Внимание! Не держите переключатель в нажатом состоянии дольше 15 секунд.**

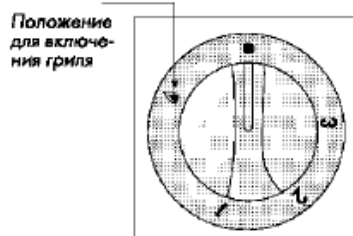
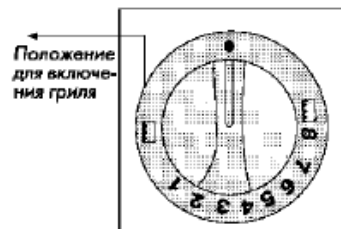
### Устройство контроля пламени

Духовка оборудована устройством контроля пламени, которое автоматически прекрывает подачу газа, если пламя по какой-либо причине погаснет. Это воспрепятствует накоплению несгоревшего газа в духовке.

#### Внимание!

Прежде чем пользоваться духовкой в первый раз, зажгите ее и оставьте гореть минут 20, установив переключатель в положение 6 (для моделей с вентилем - в положении 2) и не ставя в нее ничего, для того, чтобы выгорели остатки масла и защитного покрытия.

Пользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице на стр. 10-11 для максимально эффективного использования духовки.



# РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукты	Положение переключателя	Время приготовления (мин.)	Положение противней
Выпечка	1	30-40	4-5
Пирог с виноградом	1	25-30	4-5
Пирог с фруктами	1	25-35	4-5
Пироги	1	30-40	3-4
Печенье	1	25-35	4-5
Песочное печенье	1	35-45	5
Пирог	1	30-40	3
Бисквит	1	20-30	4-5
Молодая баранина	1	35-45	4-5
Говядина	1	50-60	2
Баранина	1	40-50	4-5
Цыпленок (кусочки)	1	30-40	3-4
Рыба	1	35-45	3
Индейка	1	50-60	3
Макароны	1	40-45	4-5

(1) Для 500 г

Максимальный вес продуктов на одном противне – 4 кг.

После прогрева с максимальной температурой переведите ручку термостата в положение 1.

**Положение переключателя и соответствующая температура в духовке (°C)**

Положение переключателя	1	2	3
Температура (°C)	180	230	280

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Нажмите ручку переключателя и поверните ее в положение для подачи газа в гриль.

**В моделях без автоматического зажигания**

Удерживая переключатель в нажатом положении, подождите газ спичкой или зажигалкой.

**В моделях с автоматическим зажиганием**

Удерживая переключатель в нажатом положении, нажмите кнопку зажигания.

Подержите переключатель в нажатом положении 5-10 секунд. Если после того, как Вы отпустили переключатель, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая переключатель нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

**Внимание! Не держите переключатель в нажатом состоянии дольше 15 секунд.**

После того, как газ загорелся, закройте дверцу духовки и оставьте ее для нагрева на 10 минут.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом или кулинарным жиром для того, чтобы продукты не пригорали.

☛ Поставьте решетку гриля на 3 или 5 полку духовки.

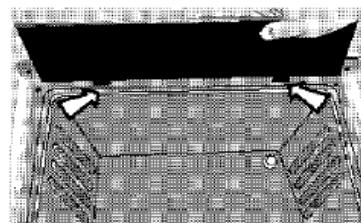
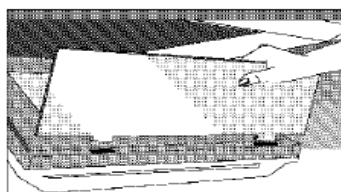
☛ Поставьте противень на одну из нижних полок духовки для того, чтобы собирать капающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

Установка корпуса предохранения ручки от нагрева на дверце духовки.

**Внимание!** После предварительного разогрева приоткройте дверцу духовки и держите ее полуоткрытой в течение всего процесса приготовления. Для того, чтобы защитить ручки переключателей от перегрева, установите защитную заслонку между передней крышкой и корпусом духовки без зазора.

Установка корпуса предохранения ручки от нагрева на корпусе духовки.

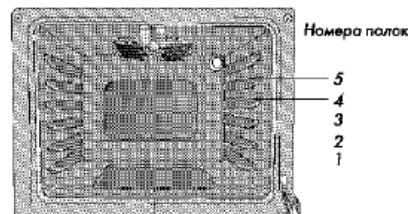
**Внимание!** После прогрева в течение всей готовки дверца духовки должна быть полностью открыта. Для того чтобы защитить контрольную панель от нагрева, экранирующая пластина должна быть размещена в корпусе у дна панели управления, как показано на рисунке.



Экранирующая пластина для защиты переключателей

**Внимание.** В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой.

Время, указанное в таблице, отсчитывается с того момента, как Вы поставили продукты в духовку. В него не включено время, нужное для предварительного разогрева духовки (10 минут).



Отверстие для контроля за зажиганием и горением газа

Для максимально эффективного использования духовки в ней предусмотрены пять полок для установки противней (полки перенумерованы снизу вверх).

	Гриль	
	Полка	Время приготовления (мин.)
Молодая баранина	3-4	12-15
Обычная или баранина	3-4	12-15
Котлеты из телятины	3-4	15-25 (1)
Котлеты из баранины	3-4	15-25 (1)

(1) в зависимости от толщины



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

☛ Наружные части плиты при включенном гриле могут сильно нагреваться; не подпускайте к плите детей.

## Чистка духовки внутри

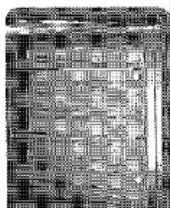
Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетки. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. Не пользуйтесь сухими чистящими порошками. Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

### Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками или ножами. Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

### ☛ Модели с каталитическим покрытием.

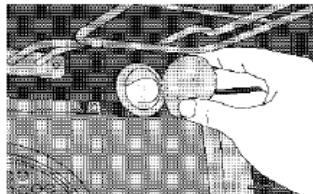
Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, и так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности духовки всякий раз после ее использования.



Если в Вашей духовке есть стальная рамка для полок. Для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.

## Панель управления

Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь абразивными порошками, чистящими средствами и аэрозолями, предназначенными для духовки, для чистки пластмассовых ручек, т.к. их можно этим повредить. Не пытайтесь снять ручки переключателей с панели, т.к. это может привести к их поломке и пользоваться ими будет небезопасно.

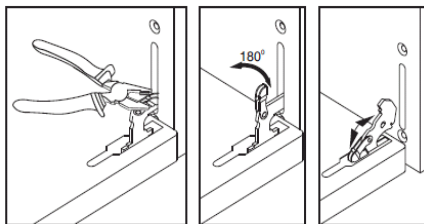


## Дверца духовки

Протрите внешнюю сторону дверцы духовки тряпкой, смоченной в мыльной воде, и потом вытрите тряпкой, смоченной в чистой воде. Не пользуйтесь абразивными материалами и порошками, которые могут поцарапать поверхность. Старайтесь не повредить уплотняющую прокладку дверцы во время чистки. Не забудьте насухо вытереть уплотняющую прокладку дверцы духовки.

## Замена лампочки в духовке

1. Вытащите электрический провод из розетки.
2. Снимите стекло, защищающее лампочку внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
3. Выньте лампочку, повернув ее против часовой стрелки.
4. После установки лампочки нужного типа поставьте на место защитное стекло.

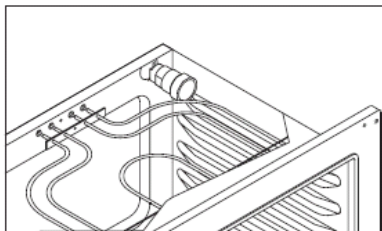


## Чистка дверцы духовки

- Чтобы хорошо очистить дверцу духовки, ее рекомендуется снять, как показано на рисунке.
- Полностью откройте дверцу духовки и поверните два установленных на петлях рычага на 180°. Закройте дверцу на 30°. Снимите дверцу в этом положении, слегка приподняв ее.
- Чтобы установить дверцу духовки, выполните описанные выше операции в обратной последовательности.

## Замена лампочки в духовке

- Отсоедините шнур питания плиты от электрической розетки, и замените лампочку новой нагревостойкой лампочкой (300 °C).
- Никогда не используйте пар или испаритель для очистки.



## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК



Если ваша плита не работает должным образом, то прежде чем обратиться за помощью в авторизированный сервисный центр проверьте, правильно ли она подключена к источнику питания.

→ Пища готовится слишком медленно  
Правильно ли выбрана температура приготовления пищи?

→ Из плиты выходит дым  
Рекомендуется выполнять чистку плиты после каждого ее использования. Если брызги жира, образующиеся во время приготовления мяса, не будут удалены, то при следующем использовании плита будет дымить, и вы почувствуете неприятный запах. (См. раздел руководства, где описаны чистка и обслуживание плиты).

→ Не горит лампочка в духовке  
Проверьте, не перегорела ли лампочка. Чтобы заменить лампочку, обратитесь к соответствующей части данного руководства.

Если после выполнения описанных выше проверок вам не удастся решить проблему, обратитесь за помощью в ближайшую сервисную службу. При этом следует указать номер модели и серийный номер плиты

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



После установки оборудования нужно правильно утилизировать упаковочные материалы. Это необходимо сделать в целях безопасности и защиты окружающей среды.

Перед тем как выбросить отработавшее свой срок оборудование, отрежьте шнур питания, чтобы оборудование нельзя было использовать.

На электроприборе имеется маркировка в соответствии с требованиями директивы 2002/96/ЕС относительно утилизации отработавшего свой срок электрического и электронного оборудования (WEEE). Необходимо правильно избавиться от данного изделия после окончания его срока службы, чтобы не загрязнять окружающую среду, и не наносить вреда здоровью людей.

Показанный выше символ, который имеется на изделии, означает, что данное изделие нельзя выбрасывать, как бытовые отходы. Данное изделие должно быть доставлено на соответствующий пункт сбора для повторного использования находящегося в нем электрического и электронного оборудования.

Утилизация изделия должна выполняться в соответствии с местными правилами удаления отходов.

Для получения более подробной информации относительно обработки, утилизации, и повторного использования данного изделия свяжитесь с местными властями, службой удаления бытовых отходов, или с магазином, в котором Вы приобрели данное изделие.

Даже после установки электроприбора должен обеспечиваться свободный доступ к электрической розетке, к которой подключен данный электроприбор.