

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели плиту марки «АРДО».

Мы уверены, что этот современный, функциональный и практичный прибор, при производстве которого использовались высококачественные материалы, будет полностью отвечать всем Вашим требованиям.

Производитель оставляет за собой право вносить в свою продукцию те изменения, которые считает нужными и полезными (что, безусловно, делается в интересах потребителя), но даже в этом случае вопросы функциональности и безопасности остаются по-прежнему одними из главных. Производитель не несёт ответственности за ошибки, связанные с опечатками и неточностями, возникшими при перепечатке данной инструкции.

ВВ: содержащиеся в инструкции рисунки являются чисто схематическими.

**Эта инструкция действительна только в тех странах, чьи символы указаны на обложке данной инструкции и на этикетке прибора.**

**Данный прибор спроектирован и создан в соответствии со следующими европейскими нормами:**

=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 и EN 437 + соотв. поправки (по газу)

=> EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 (по электрич. приборам) + соотв. поправки

Данный прибор соответствует следующим нормативным актам Европейского Электротехнического Комитета:

=> CEE 73/23 + 93/68 (по электробезопасности)

> CEE 89/336 + 92/31 +93/68 (по электромагнитной совместимости) ■ >

CEE 90/396 + 93/68 (по газовой безопасности)

Полностью газовые или комбинированные плиты относятся к «классу 1» или «классу 1 подкласс 2» (60 x 60).

Электрические или комбинированные плиты относятся к «классу X».

**Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищей, изготовлены из материалов, соответствующих директиве CEE 89/109 от 21/12/88.**

Прежде чем отправить данную плиту в продажу, ее испытали и отрегулировали квалифицированные механики для того, чтобы в процессе эксплуатации Вы могли её использовать наилучшим образом.

В случае, если впоследствии потребуется ремонт или дополнительная наладка плиты, это должны выполнять специалисты.

Поэтому мы просим Вас обращаться в сервисный центр, сообщая при этом марку, модель, заводской номер плиты, а также характер неполадки. Соответствующая информация содержится на этикетке на задней панели плиты и на упаковочной коробке.

Данная информация позволит подготовить необходимые запчасти и произвести своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эту информацию, чтобы всегда иметь её под рукой:

**МАРКА:** \_\_\_\_\_

**МОДЕЛЬ:** \_

**ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:**

Оригинальными запчастями располагают только наши авторизованные сервисные центры.



1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
  - А. Описание ручек рабочей поверхности
  - Б. Описание ручек духовки
  - В. Описание выключателей и контрольных лампочек
  - Г. Описание принадлежностей



3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ
  - А. Рабочая поверхность
  - Б. Общие замечания по безопасности
  - В. Зажигание газовых конфорок
  - Г. Включение электроконфорок
  - Д. Включение нагревательных элементов (рабочая поверхность из стеклокерамики)
  - Е. Общая информация и меры предосторожности при пользовании рабочими поверхностями из стеклокерамики
  - Ж. Как сэкономить электроэнергию
  - З. Как впервые использовать духовку
  - И. Общие замечания по безопасности
  - К. Газовая духовка и газовый гриль
  - Л. Электродуховка и электрогриль
  - М. Функции электродуховки
  - Н. Практические советы по приготовлению пищи в духовке
  - О. Таблица (приготовление пищи в духовке)
  - П. Таблица по использованию гриля
  - Р. Уход и содержание
4. ? ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



- ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
  - А. Техническая информация
  - Б. Установка
  - В. Подключение газа
  - Г. Подключение электропитания
  - Д. Регулировка
  - Е. Переналадка
  - Ж. Уход и текущее обслуживание



Данный агрегат прост в использовании, но прежде чем его устанавливать и начинать пользоваться, внимательно прочтите эту инструкцию. В ней указывается, как безопасно установить, пользоваться и содержать плиту в должном состоянии. Не выбрасывайте данную инструкцию, поскольку впоследствии она может Вам пригодиться и Вы найдёте в ней ответы на интересующие Вас вопросы.

- В соответствии с действующими нормами установка, регулировка, переналадка и ремонт плиты (всё это перечислено в части 6 данной инструкции) должны выполняться исключительно специалистами.
- Установка полностью газовой или комбинированной плиты должна соответствовать нормам.
- Плита должна использоваться по назначению, т.е. для приготовления пищи в домашних условиях. В любом другом случае использование плиты считается неправильным, а потому опасным.
- Производитель не несёт ответственности за любого рода повреждения и поломки, связанные с неправильной установкой, ремонтом или неправильным использованием данной плиты.
- Сняв наружную упаковку и внутренние упаковочные детали, убедитесь в полной комплектации и в отсутствии внешних повреждений. Если Вы сомневаетесь, то не пользуйтесь ей, обратитесь к специалистам.
- Элементы упаковки (картонная коробка, полиэтиленовая плёнка, пенопласт, гвозди...) следует убрать подальше от детей, поскольку они являются источником потенциальной опасности.
- Электробезопасность плиты гарантируется только в том случае, если она правильно подсоединена к источнику электропитания и заземлена, как и предусмотрено нормами по электробезопасности. Производитель не несёт ответственности в случае несоблюдения этих норм. Если Вы сомневаетесь, обратитесь к специалистам для проверки правильности установки оборудования.
- Прежде чем подключать плиту, убедитесь, что характеристики электро- и газовой сети соответствуют данным на табличке Вашего агрегата (см. стр. 56-57 «Технические характеристики»).

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать следующие основные правила:

- => Не касаться прибора мокрыми или влажными руками (ногами) => Не пользоваться прибором, предварительно не надев какую-нибудь обувь => Вынимая вилку из розетки, не тяните за провод
- => Не допускать попадания на прибор атмосферных осадков (дождь и т.д.), а также солнечных лучей => Не допускать использования прибора детьми или недееспособными людьми без соответствующего надзора

- Прежде чем использовать духовку плиты в первый раз, необходимо предварительно прогреть её при максимальной температуре примерно в течение часа (не забудьте закрыть дверцу). Это нужно для того, чтобы выветрился специфический запах изомастерала - стекловаты. В процессе данной операции необходимо проветривать помещение.
- Во время использования духовки как стекло дверцы, так и остальные внешние части, нагреваясь, могут становиться очень горячими. В связи с этим будьте внимательны и не позволяйте детям прикасаться к ним ни во время использования духовки ни после.
- Содержите плиту в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Не используйте выключенную духовку как место хранения продуктов и тары: в случае непроизвольного включения это может привести к несчастному случаю.
- Если розетка расположена в непосредственной близости от прибора, убедитесь, что провода его не касаются и находятся на достаточном расстоянии от тех частей, которые нагреваются.
- После использования прибора убедитесь, что все кнопки и ручки выключены, учитывая, что цифра «0» положения ручки соответствует символу «\*» передней панели.
- Прежде чем выполнять любые операции по уходу, регулировке, переналадке и ремонту прибора, следует отключить его от электро- и газовой сети.
- В случае поломки и/или плохой работы прибора следует отключить его от электро- и газовой сети, следуя указаниям инструкции. Ремонт или установка должны производиться только специалистами. В связи с этим, если возникнет необходимость, обратитесь в соответствующий сервисный центр для устранения возможных неполадок.

Вышедший из строя или не используемый более прибор следует привести в нерабочее состояние, отсоединив и убрав из него те части, которые могут стать опасными для детей во время их игр, например:

- => шнур электропитания
- => различные системы блокировки дверцы духовки
- => вертелы

## А. ОПИСАНИЕ РУЧЕК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

### Ручка газовых конфорок (рис.1)

Вращая ручку против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:

- ⓪ - максимальная подача газа

 - минимальная подача газа

**Ручка включения электроконфорок или нагревательных элементов (рис.2)**

Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы: O - конфорка или нагревательный элемент выключены с 1 по 6 позиции = минимальная и максимальная мощность


**Ручка включения автоматических конфорок или нагревательных элементов(рис.3)**

Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы: O = конфорка или нагревательный элемент выключены с 1 по 12 позиции = минимальная и максимальная мощность

**Б. ОПИСАНИЕ РУЧЕК ДУХОВКИ**

**Ручка горелки газовой духовки (рис. 4)**

Вращая ручку по часовой стрелке, мы обнаружим следующие символы:

 = выключение

 = максимальная подача газа

 = минимальная подача газа

**Ручка термостата газовой духовки и газового или электрического гриля (рис. 5)**

Вращая ручку против часовой стрелке, мы обнаружим следующие символы: O


= выключение


= установка температуры духовки (от 130°C до Max) Вращая ручку по часовой стрелке, Вы тем самым устанавливаете функцию газового или электрогриля.


**Ручка термостата/включения электродуховки и электрогриля с естественной конвекцией (рис. 6)**

Вращая ручку по часовой стрелке, мы обнаружим следующие символы: O

= духовка выключена

 = включение освещения духовки, которое остаётся включённым во время всех операций от 50°C до Max = установка различных температурных режимов

 - включение нагревательного элемента гриль+вертел






 - включение нагревательного элемента верхнего отдела духовки

**Ручка термостата электродуховки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций (рис, 7)**








Вращая ручку по часовой стрелке, можно выбрать различные температурные режимы духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max).

**Ручка выбора функций духовки (6) с принудительной конвекцией (рис. 8)**

Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:

- «0» = Духовка выключена
-  = Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
-  = Включение вентилятора
-  - Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки
-  = Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки вместе с вентилятором
-  = Включение нагревательного элемента гриля = Включение нагревательного элемента гриля вместе с вентилятором

«0» **.ібора функцій (8) духовки (рис. 9)**  
 учку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:

-  = Духовка выключена
-  = Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
-  - Включение вентилятора
-  = Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки
-  = Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки вместе с вентилятором
-  = Включение нагревательного элемента нижнего отдела духовки вместе с вентилятором = Включение нагревательного элемента заднего отдела духовки
-  вместе с вентилятором = Включение нагревательного элемента гриля = Включение нагревательного элемента гриля вместе с вентилятором

## В. ОПИСАНИЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕЙ И КОНТРОЛЬНЫХ ЛАМПОЧЕК

Выключатель освещения  духовки

Выключатель вертела  ка

включения конфорок 

### Красная контрольная лампочка

Когда загорается красная лампочка, это означает, что включается конфорка электроплиты и/или нагревательный элемент духовки.

### Жёлтая контрольная лампочка

Когда загорается жёлтая лампочка, это означает, что включены электродуховка или электрогриль. Во время использования духовки она гаснет, когда температура достигает выбранного Вами значения. Во время приготовления пищи жёлтая лампочка неоднократно загорается и гаснет. Так и должно быть, поскольку температура в духовке постоянно контролируется.

## Г. ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### Принадлежности духовки

На стенках духовки есть желобки, или выступы (см. рис 10), на которых можно расположить следующие принадлежности (см. рис. 11):

11/a -> решётка духовки (G)

11/b -> противень (L) или эмалированный поднос духовки

11/c -> алюминиевый лоток (T)

11/d -> опора вертела (A) + вертел (Si + шампуры (F) + ручка (M)

### Поддуховочный отсек

В некоторых моделях плит предусмотрен не до конца извлекаемый поддуховочный отсек, который можно использовать во время работы духовки для хранения в тепле приготовленной пищи (запрещается класть в него воспламеняющиеся материалы).

### Предохранительный термостат, или ограничитель температуры

Если в плите есть программирующее устройство, то оно снабжено предохранительным термостатом, который включается в тот момент, когда выходит из строя основной термостат (это сделано для того, чтобы избежать перегрева плиты). В этом случае электропитание на время отключается: не пытайтесь самостоятельно устранить поломку, а, отключив плиту, свяжитесь с сервисным центром.

### Тангенциальный, или охлаждающий вентилятор (только для плит с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)

Многофункциональные и упрощённые многофункциональные плиты могут быть снабжены вентилятором, который охлаждает переднюю панель управления, ручки, ручку дверцы духовки и электроннагревательные элементы.

### Ручка таймера

Плиты могут быть снабжены таймером, который заводится путём вращения соответствующей ручки по часовой стрелке (полный оборот). Затем, вращая ручку против часовой стрелки, можно установить время приготовления пищи (в минутах). Звуковой сигнал известит Вас о том, что установленное Вами время истекло.

### Электронные часы (рис. 12)

Данное устройство выполняет функции часов и таймера.

Цифровой дисплей (L) указывает как текущее время, так и время приготовления пищи (если оно установлено).



### Установка текущего времени (с 0,01 до 24,00 - часы: минуты")

После подключения электропитания либо после перебоев с подачей электроэнергии на дисплее высветятся цифры «0,00».

Нажать кнопку 1 и установить текущее время при помощи кнопок 2 или 3.

Время высвечивается через 7 секунд после установки.

### Таймер Сс 0,01 до 24,00 - часы: минуты)

Выбирая время таймера нажатием кнопки 3, Вы тем самым активизируете данную функцию (время устанавливается блоками по 10 секунд). На дисплее исчезает текущее время и появляется время таймера, рядом с которым высвечивается значок . Время отсчитывается в секундах. По завершении обратного отсчёта времени срабатывает звуковой сигнал, значок  исчезает и появляется текущее время. В ходе работы таймера можно высветить текущее время путём нажатия кнопки 1.

### Звуковой сигнал

Звуковой сигнал срабатывает по завершении обратного отсчёта времени и звучит примерно в течение 7 минут.

Чтобы его прервать, нажмите кнопку 3.

### Громкость звукового сигнала

Есть 3 уровня громкости звукового сигнала. Можно выбрать один из них путём нажатия кнопки 2 в то время, когда дисплей показывает текущее время.

### Переустановка/отмена функции таймера

Для того, чтобы переустановить/отменить установленное на таймере время, нужно одновременно нажать кнопки 2 и 3, а затем отпустить сначала кнопку 3. Можно переустановить и текущее время, нажав в любой момент кнопку 1, а затем кнопку 2 или 3.

### Электронное программирующее устройство (рис. 13)

Это устройство выполняет следующие функции:

- часы (устанавливается кнопками 2 и 3)
- таймер (устанавливается кнопкой 1)
- длительность приготовления пищи (устанавливается кнопкой 2)
- окончание приготовления пищи (устанавливается кнопкой 3)
- ручное управление (устанавливается кнопкой 4)
- обратный отсчёт времени (устанавливается кнопкой 5)
- обычный отсчёт времени (устанавливается кнопкой 6)

Цифровой дисплей (И) всегда показывает текущее время, но на нём можно установить время длительности и окончания приготовления пищи, а также таймер путём нажатия соответствующих кнопок.

**N.B.:** в завершении каждой операции по установке программ (за исключением таймера) программирующее устройство отключает духовку. При последующем использовании духовки, в том случае если программирующее устройство не используется, убедитесь, что оно настроено на ручное управление (см. приведённые ниже инструкции).

**Установка текущего времени (с 0,01 до 24,00 = часы; минуты)**

После подключения электропитания либо после перебоев с подачей электроэнергии на дисплее высветятся мигающая надпись AUTO и цифры «0,00».



Одновременно нажать кнопки 2 и 3 и начать установку текущего времени при помощи кнопки 5 или 6.

После окончания установки символ AUTO исчезнет и появится символ  ручного управления.



**Таймер (с 0,01 до 0,59 = часы; минуты)**



Нажать кнопку 1 и установить время приготовления пищи при помощи кнопки 5 или 6. Появится



. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и значок  исчезнет. **Работа в полуавтоматическом режиме (длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)**

После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 5 или 6, высветятся символы AUTO и . По истечении установленного времени символ  исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал.


**Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)**

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 6 высветятся символы AUTO и . По истечении установленного времени символ  исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал. **Работа в автоматическом режиме (программирование начала приготовления пищи)**

Запрограммируйте сначала длительность приготовления пищи (высветятся символы AUTO и ) , а затем время окончания приготовления пищи (символ  исчезнет), как описано выше.

Символ  высветится вновь, когда начнётся процесс приготовления пищи в духовке. По истечении установленного времени символ  исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал. **Ручное управление**

Ручное управление можно установить только по окончании работы прибора в автоматическом режиме.

Нажатием кнопки 4 Вы отключаете функцию автоматического программирования. Символ AUTO исчезнет и появится символ .

**Звуковой сигнал**

Звуковой сигнал оповещает об окончании программы или истечении времени на таймере. Он звучит примерно 7 минут и может быть отключён любой функциональной кнопкой.

**Начало программы и её проверка**

Программа начинает выполняться сразу же после установки. В любой момент можно проверить установленную программу, нажав соответствующую ей кнопку.

**Исправление /отмена установленной программы.**

В режиме автоматического программирования обнаружится ошибка, если текущее время окажется между временем начала и окончания приготовления пищи. Звуковой сигнал оповестит Вас об ошибке, и символ AUTO замигает. Изменив время длительности приготовления пищи или время окончания приготовления пищи, можно устранить эту ошибку. Любая установленная программа может быть изменена в любой момент путём нажатия сначала соответствующей ей кнопки, а затем кнопки 5 или 6.

Отмена программы осуществляется путём переустановки ранее установленного времени на позиции «0,00». Отменяя режим длительности приготовления пищи, Вы тем самым отменяете режим окончания

приготовления пищи и наоборот. Духовка автоматически отключается, и символ AUTO начинает мигать.

Нажать кнопку 4 для установки программирующего устройства в режим ручного управления.

Текущее время не может быть изменено во время выполнения программы в автоматическом режиме.

### 3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

#### А. РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Рабочая поверхность наших плит может быть 3-х типов: полностью газовая, комбинированная и полностью электрическая (с нагревательными элементами из чугуна или стеклокерамики). На лицевой панели над каждой ручкой схематически указано, какой конфорке (нагревательному элементу) соответствует данная ручка.

Комбинация конфорок (нагревательных элементов) различного размера позволяет использовать разные способы приготовления пищи.

#### Б. ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- При использовании электро-, газовых конфорок или нагревательных элементов постоянно следите за плитой и не позволяйте детям находиться поблизости. Особенно следите за тем, чтобы ручки сковородок находились в правильном положении, а также будьте внимательны при приготовлении пищи с использованием масла или жира, поскольку они могут легко воспламениться.
- Не пользуйтесь аэрозолями вблизи от плиты, когда она включена.
- Если на плите есть крышка, то, прежде чем её открыть, удалите все остатки пищи, попавшие на её поверхность.
- Если плита снабжена стеклянной крышкой, она может треснуть при нагревании. Поэтому прежде чем закрыть крышку, погасите все газовые конфорки или выключите электроконфорки (нагревательные элементы).
- После использования плиты вся рабочая поверхность вместе с электро- и газовыми конфорками остаётся горячей ещё продолжительное время; во избежание ожогов не касайтесь её руками (если рабочая поверхность выполнена из стеклокерамики, особое внимание обратите на контрольную лампочку, указывающую на остаточное тепло).
- После использования плиты убедитесь, что все ручки находятся в положении О (отключено).
- Как только на поверхности стекла или на электроконфорке обнаружится трещина, немедленно отключите плиту от электросети.
- Скребок для очистки стеклянных поверхностей можно пораниться. Не оставляйте его в местах доступных для детей. Используйте скребок только с безопасным лезвием.

#### В. ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

##### а) Ручное зажигание

Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке.

Поверните её до отметки Максимум 0 и поднесите к конфорке зажжённую спичку.

##### б) Электророзжиг (вариант комплектации, см. рис. 21 АС)

Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке.

Поверните её до отметки Максимум 0 и одновременно нажмите кнопку №. В случае отсутствия тока в электросети можно зажечь конфорку спичкой.

##### в) Зажигание конфорок, снабжённых термопарным предохранителем (вариант комплектации, см. рис. 21 ТС)

Для включения конфорок, снабжённых термопарным предохранителем, нужно повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке. Поверните её до отметки Максимум П. После того, как Вы почувствуете небольшое сопротивление, нажмите ручку и повторите операции, указанные выше. После зажигания конфорок ручка должна оставаться нажатой ещё примерно 10 секунд.

##### г) Оптимальное использование конфорок

Чтобы добиться максимальной продуктивности при минимальном расходе газа, воспользуйтесь следующими рекомендациями:

- После зажигания конфорки регулируйте пламя по необходимости.
- ? Для каждой конфорки используйте соответствующие кастрюли (см. нижеприведённую таблицу и рис. 14).
- ? После закипания воды поверните ручку до отметки Минимум (маленькое пламя).
- Используйте всегда кастрюли с крышками.

Электро- и газовые	(60x60)	Быстрые 2500Вт	Средние 1800Вт	Вспомогательные 1000Вт
Ø		22-24	16 - 20	12- 14

При использовании газовой плиты в помещении, где она установлена, повышается уровень тепла и влажности. В связи с этим необходима хорошая вентиляция помещения, для чего нужно обеспечить свободный доступ воздуха через естественные вентиляционные отверстия (рис. 28), а также включить механические вентиляционные устройства (вытяжка или электровентилятор - рис. 29 и рис. 30). В случае интенсивного и продолжительного использования плиты может возникнуть необходимость дополнительной вентиляции (например, можно открыть окно или повысить эффективность механической вентиляции, увеличив мощность вытяжки или электровентилятора).



#### Г. ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Плиты могут иметь 3 вида электроконфорок: обычные, быстрые (обозначены красной меткой) и автоматические (с пружинным диском в центре, называемым щупом: он соприкасается с ёмкостью для приготовления пищи).

Обычные и быстрые электроконфорки управляются переключателем на 6 позиций (см. рис. 2), в то время как автоматические конфорки управляются переключателем на 12 позиций (см. рис. 3). Их можно включить, установив ручку в нужное положение. Красная контрольная лампочка указывает на то, что конфорки включены.

Быстрые конфорки дают возможность сверхбыстрого приготовления пищи, в то время как автоматические конфорки с автоматическим терморегулированием максимально экономят



электроэнергию, поскольку потребляемая ими энергия точно соответствует тому количеству, которое необходимо для приготовления конкретных блюд. С приобретением необходимых навыков пользования конфорками Вам уже не потребуется следить за ними, а Ваши действия сведутся к операции включения-выключения. Речь, естественно, не идёт о манипуляциях, связанных с поворотами ручки для убавления пламени в случае, когда пища может перелиться через край или подгореть. Если конфорка долгое время не использовалась или если Вы включаете её впервые, необходимо поставить ручку в позицию 1 на 30 минут, чтобы просушить изоматериал.

#### **Д. ВКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ (РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ)**

Зоны приготовления пищи обозначены на рабочей поверхности концентрическими.

Нагревание происходит только внутри обозначенных кружков.

Для рабочей поверхности предусмотрена специальная лампочка, которая загорается, когда температура становится выше 60°C. Лампочка гаснет только тогда, когда температура в зоне готовки опустится ниже этого показателя, и поэтому она называется лампочкой остаточного тепла. Нагревательные элементы для отдельных зон готовки управляются переключателями на 6 позиций (O) (рис. 2) или на 12 позиций (P) (рис. 3), которые позволяют устанавливать различные температурные режимы.

#### **Е. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ РАБОЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ**

- Стеклокерамика - это природный материал и, как и любой другой керамический материал, может иметь неровную поверхность. Возможно, через зеркальную поверхность Вы обнаружите маленькие пузырьки: они не влияют ни на качество, ни на срок службы рабочей поверхности.
- Отдельные зоны готовки могут по-разному светиться. Это зависит от технических характеристик нагревательных элементов. Но это никак не влияет на качество и рабочие характеристики приготовления.
- В зависимости от угла зрения может показаться, что накаливание выходит за границы зоны приготовления.
- Не ставьте горячие кастрюли на окантовку рабочей поверхности.
- Не опирайтесь на рабочую поверхность и следите за тем, чтобы на неё не падали твёрдые и острые предметы. Это может повредить её.
- Не двигайте кастрюли и другие предметы по рабочей поверхности. Она может поцарапаться.
- Помойте и высушите дно кастрюли, прежде чем ставить её на зону готовки. Гранулы соли, сахара, а также песчинки (попавшие, к примеру, с овощей) могут поцарапать поверхность.
- Немедленно вытирайте пролившуюся жидкость.
- Не готовьте и не разогревайте пищу в фольге или в пластмассовой посуде. Эти материалы плавятся и прилипают к поверхности.

**IS.It.: Специальным скребком для стекла немедленно удаляйте из зоны готовки фольгу или пластмассу, случайно расплавившуюся и прилипшую к поверхности, а также сахар и блюда с большим содержанием сахара, пролившиеся во время приготовления.**



### Ж. КАК СЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

Чтобы добиться максимальной продуктивности с наименьшими затратами электроэнергии, воспользуйтесь следующими советами:

- Включайте вилку в розетку только после того, как поставите кастрюлю на зону готовки или на электроконфорку.
- Высушите дно кастрюли, прежде чем ставить её на зону готовки или на электроконфорку.
- Не используйте кастрюли, которые имеют диаметр меньше диаметра зоны готовки или электроконфорок (рис. 15). При покупке кастрюль и сковородок учитывайте, что производитель указывает верхний диаметр, который обычно больше нижнего диаметра кастрюли/сковородки.
- Используйте кастрюли с плоским дном большой толщины (рис. 15). Неплоское дно увеличивает время готовки.
- Используйте кастрюли с крышками (рис. 15).
- Если время готовки превышает 40 минут, Вы можете отключить зону готовки или электроконфорку за 5 - 10 минут до окончания цикла приготовления и использовать остаточное тепло.
- Приводится ориентировочная таблица по пользованию зонами готовки и электроконфорками.

ТАБЛИЦА

ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ		ИНТЕНСИВНОСТЬ ПОДОГРЕВА	ОПИСАНИЕ
0	0	Выключено	
1	1 2	Слабая	Растапливание масла, шоколада т.д.: подогревание небольшого количества жидкости
2	3 4	Мягкая	Подогревание большого количества жидкости; длительное приготовление кремов, соусов
3	5 6	Медленная	Размораживание продуктов, запекание, тушение; варка при температуре кипения или немного ниже
4	7 8	Средняя	Приготовление продуктов при температуре кипения, жарка нежного мяса и рыбы
5	9 10	Сильная	Приготовление жареных котлет, бифштексов, больших количеств отварных блюд
6	11 12	Очень сильная	Доведение до кипения большого количества жидкости, жарка



### З. КАК ВПЕРВЫЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ

Чтобы вывести запах изо материала - стекловаты - при первом использовании нагревайте духовку примерно в течение часа. Закрыв дверь духовки, установите максимальный температурный режим.

В процессе этой операции выйдите из помещения и оставьте его проветриваться.

Н.В.: поставьте программирующее устройство (если оно есть) в положение ручного управления.

В процессе работы духовки образуется дым и неприятные запахи. В течение некоторого времени плита должна остыть, после чего можно вымыть духовку тёплой водой и мягким моющим средством. Перед использованием вымойте также все принадлежности (решётку, противень, вертел...).

#### **Описание духовки**

Наши плиты могут иметь 3 вида духовок: полностью газовые, комбинированные, полностью электрические. Последняя может быть как с естественной конвекцией, так и с принудительной (охлаждение при помощи вентилятора). Для использования духовки далее приводится следующая информация:

- с 48 по 49 стр. - общее описание различных способов приготовления пищи.
- 50 стр. - практические советы для достижения оптимальных результатов приготовления пищи.
- С 51 по 52 стр. - таблица приготовления пищи в духовке и на гриле.

#### **И. ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- При использовании духовки крышка плиты должна быть открытой во избежание перегрева.
- Открывая дверцу духовки, держитесь за центральную часть ручки.
- Не беспокойтесь, если во время приготовления пищи на внутренних стенках и на дверце духовки образуется конденсат. Это не влияет на её функциональные качества.
- Открывая дверцу духовки, будьте осторожны, поскольку можно обжечься горячим паром.
- Чтобы ставить или вынимать из духовки посуду, пользуйтесь специальными рукавицами или тряпками.
- Когда Вы ставите или вынимаете блюда из духовки, следите за тем, чтобы приправа не попадала в значительных количествах на дно духовки (растительное масло и жиры легко воспламеняются).
- Используйте термостойкую посуду, выдерживающую температурные режимы, обозначенные на ручке термостата.
- Во время приготовления пищи настоятельно рекомендуется (во избежание нежелательных последствий) не расстилать на дно духовки или на решётки фольгу и другие материалы.
- При приготовлении пищи дверца духовки должна быть закрытой, за исключением тех случаев, когда используется газовая горелка гриля (см. соответствующие инструкции).
- **ВНИМАНИЕ!!!!** Во время и после использования духовки стекло и дверца последней, а также другие доступные части могут сильно нагреваться, поэтому не подпускайте детей близко к плите.
- После использования плиты убедитесь, что все ручки и кнопки находятся в выключенном положении.



#### **К. ГАЗОВАЯ ДУХОВКА И ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ**

Горелка духовки и гриля снабжена терморезистором, поэтому после зажигания ручка должна находиться в нажатом положении примерно 15 секунд. Если после этого горелка не зажжётся, приведите ручку в прежнее положение и, подождав

примерно 1 минуту, попробуйте еще раз зажечь горелку. Если горелка случайно погаснет, поверните ручку в положение выключения и подождите примерно 1 минуту, прежде чем снова зажигать горелку.

#### Ручное зажигание горелки духовки

Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, против часовой стрелки до положения Максимум (рис. 4) или до положения Maxi (рис. 5) и одновременно поднесите зажжённую спичку к горелке через отверстие В (рис. 16).

#### Электророзжиг горелки духовки (вариант комплектации - рис. 37, АС)

Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, против часовой стрелки до положения Максимум (рис. 4) или до положения Maxi (рис. 5) и одновременно нажмите

кнопку розжига

В случае отключения электроэнергии можно зажечь горелку спичкой.

---

**После того как Вы зажжёте горелку духовки, оставьте открытой дверцу духовки на 2 - 3 минуты.** Затем аккуратно закройте её так, чтобы не погасло пламя, и подождите 15 минут, прежде чем ставить пищу.

Если горелка духовки управляется вентилем (см. рис. 4), проверяйте и регулируйте температуру духовки при помощи термометра, установленного на стеклянной дверце. Если горелка духовки управляется термостатом (см. рис. 5) регулируйте температуру непосредственно ручкой.

В нашей духовке можно готовить различные блюда (мясные, рыбные, хлеб, пиццу, сладости ...).

#### Ручное зажигание горелки гриля.

Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, по часовой стрелке до положения гриль и одновременно поднесите зажжённую спичку к горелке, расположенной на верхней панели духовки.

#### Электророзжиг горелки гриля (вариант комплектации - рис. 38, АС).

Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, по часовой стрелке до положения гриль и одновременно нажмите кнопку розжига . В случае отключения электроэнергии можно зажечь горелку спичкой.

---

**При использовании горелки газового гриля дверца духовки должна оставаться открытой. Во избежание перегрева ручек и отдельных компонентов необходимо всегда устанавливать защитный экран (см. рис. 17).**

#### Л. ЭЛЕКТРОДУХОВКА И ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

Электродуховка может быть как с естественной конвекцией, так и с принудительной (охлаждение при помощи вентилятора). Ниже приводятся различные функции духовки.

#### ФУНКЦИИ ЭЛЕКТРОДУХОВКИ

##### РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)

Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа и затем поставьте продукты для размораживания в духовку. Время, требуемое для размораживания, зависит от количества и типа продуктов. Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете только вентилятор, при этом продукты размораживаются циркулирующим воздухом, что происходит достаточно медленно. Эта функция предусмотрена главным образом для фруктов и десерта.

##### РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПОДОГРЕВ ТЁПЛЫМ ВОЗДУХОМ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)

Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую

температуру. Затем поставьте продукты для размораживания в духовку.

Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете нижний нагревательный элемент, а образующееся тепло распределяется вентилятором.

Эта функция предназначается главным образом для размораживания и подогрева уже готовых гастрономических продуктов.



**ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (духовки с естественной конвекцией - 6 или 8 функций)**

Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа  и/или установите ручку термостата (рис. 6 или 7) на желаемую температуру. Прежде чем ставить продукты в духовку, подождите, пока не погаснет жёлтая

контрольная лампочка термостата.

Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний и нижний нагревательные элементы, которые

снизу и сверху направляют тепло на продукты.

Эта функция подходит для приготовления различных блюд (мясных, рыбных, хлеба, пиццы, сладостей...).

**ОБЫЧНОЕ УСКОРЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций).**

Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа  и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую

температуру. Прежде чем ставить продукты в духовку, подождите, пока не погаснет жёлтая

контрольная лампочка термостата.

Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний и нижний нагревательные элементы, а

образующееся тепло распределяется вентилятором.

Эта функция предназначается главным образом для быстрого приготовления пищи на различных

уровнях духовки (рис. 17).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ С ЗАДНИМ СОПРОТИВЛЕНИЕМ (духовки с принудительной конвекцией - 8 функций)**

Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа  и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую температуру, а затем поставьте продукты в духовку.

Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете задний нагревательный элемент, и образующееся тепло распределяется вентилятором. Тепло быстро и равномерно заполняет всю духовку, что позволяет одновременно готовить несколько блюд, распределённых на различных уровнях духовки (см. рис. 17). Эта функция предназначается главным образом для приготовления сладостей и

**ПОДРУМЯНИВАНИЕ С ВЕРХНИМ СОПРОТИВЛЕНИЕМ (духовки с естественной конвекцией)**

Поверните ручку (рис. 6) до символа .

Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний дополнительный нагревательный элемент,

который направляет тепло непосредственно на продукты.

Эта функция предназначена главным образом для подрумянивания пищи и запекания хлеба.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ОБЫЧНОМ ГРИЛЕ (духовки с естественной и принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)**

Поверните ручку (рис. 6, 8 или 9) до символа  или  и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую температуру.

Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний центральный нагревательный элемент, который направляет тепло непосредственно на продукты. Помимо приготовления способом гриль, эта

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ ПРИ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)**

Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа  и установите ручку термостата (рис. 7) на температуру,

указанную в таблице на стр. 52.

Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний нагревательный элемент, и образующееся

тепло распределяется вентилятором.

Эта функция предназначается для смягчения прямого теплового воздействия верхнего нагревательного

элемента. Использование более низких температурных режимов позволяет добиться равномерного

подрумянивания и образования хрустящей корочки. Прекрасно можно готовить жаркое и кури-гриль.

**ВЕРТЕЛ (только для духовки с вынужденной конвекцией)**

Как использовать вертел (см. рис. 19)

- Надеть курицу или кусок мяса для жарки на вертел, зажав его между двумя вилками и хорошо уравновесив, чтобы избежать излишней нагрузки моторчика.
- Вставив подставку в направляющую 2, установить вертел на опору и вставить его конец в специальное гнездо (E).
- **Обязательно используйте противень для сбора сока**, как указано на стр. 50 в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ».

■ Открутите и снимите рукоятку вертела.

• Зажгите горелку гриля и включите моторредуктор нажатием выключателя  или включите

сопротивление гриля, руководствуясь соответствующими инструкциями ( или .

**При приготовлении пищи дверца духовки должна быть закрыта, за исключением случаев, когда используется горелка газового гриля (см. соответствующие инструкции на стр. 48)**



## Н. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### Сладости и хлеб:

- Прежде чем приступить к приготовлению сладостей или хлеба, прогрейте духовку примерно в течение 15 минут.
- Во время приготовления дверца духовки не должна открываться, поскольку холодный воздух может помешать поднятию теста.
- По окончании приготовления выключите духовку и оставьте в ней сладости ещё примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный лоток духовки или противень, прилагающиеся к плите, для приготовления сладостей.
- Как узнать, готовы ли сладости? Примерно за 5 минут до окончания времени приготовления проткните их спичкой. Если спичка будет чистой, значит, они готовы.
- Если сладости «опускаются», в следующий раз используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C.
- Если сладости слишком сухие, то попробуйте сделать в них спичкой небольшие отверстия, в которые капните немного сока или алкоголя. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если сладости получились слишком бледные сверху, то в следующий раз поставьте их на чуть меньшую высоту, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
- Если сладости подгорели сверху, то снимите подгоревшую корочку и посыпьте их сахаром либо помажьте сметаной, вареньем, кремом и т.д....
- Если сладости получились слишком бледные снизу, то в следующий раз поставьте их на чуть большую высоту и уменьшите температуру.
- Если хлеб или сладости хорошо пропеклись сверху и снизу, а внутри не пропеклись, то в следующий раз используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
- Если сладости не вынимаются из формочки, то отсоедините их ножом от бортика формочки, накройте влажной полотенцем и переверните формочку. В следующий раз хорошо смажьте формочку маслом или посыпьте мукой/панировочными сухарями.
- Если печенье не отсоединяется от противня, поставьте противень в духовку ещё на некоторое время и отсоедините печенье, прежде чем оно остынет. В следующий раз используйте специальную бумагу для приготовления в духовке, чтобы избежать подобной ситуации.

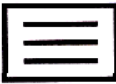
### Основные блюда:

- Если время приготовления основного блюда больше 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания приготовления и используйте остаточное тепло (для экономии электроэнергии).
- Жаркое получается более сочным, если готовится в закрытой посуде, в то время как при приготовлении в открытой посуде оно покрывается хрустящей корочкой.
- Белое мясо, птица и рыба обычно готовятся при средней температуре (ниже 200°C).
- Красное мясо «с кровью» должно готовиться непродолжительное время при температуре выше 200°C.
- Для придания жаркому особого вкуса нашпиговуйте мясо специями и приправами.
- Если жаркое жёсткое, в следующий раз более тщательно выдержите мясо.
- Если жаркое получилось слишком бледным сверху и снизу, то в следующий раз поставьте его на чуть меньшую или чуть большую высоту, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
- Если жаркое плохо прожарилось, порежьте его на ломтики, положите (в собственном соку) на противень и завершите приготовление.

### Гриль:

- Прежде чем готовить на гриле, смажьте продукты маслом и приправьте специями.
- Всегда используйте противень для сбора сока, вытекающего из мяса. Расположите его под решёткой (см. рис. 20) или поставьте на дно духовки (см. рис 19), когда используется вертел. Всегда наливайте немного воды на противень. Вода не позволяет жирам воспламениться, хотя из-за неё и образуются неприятные запахи и дым. В процессе приготовления добавляйте воду, чтобы она не так быстро испарялась.
- Когда продукты будут наполовину готовы, переверните их на другую сторону.
- При приготовлении жирной птицы (гусь) примерно через полчаса проткните у неё кожу под крыльями, чтобы вытек жир.

**О. ТАБЛИЦА (приготовление пищи в духовке)**

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Положение решётки духовки 3 2 1 	Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		Примечания
			Температура в °С	Время готовки в минутах	Температура в °С	Время готовки в минутах	
<b>МЯСО</b>							
Жареная телятина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	Кастроля или другая ёмкость на решетчатой полке
Ростбиф	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Жареная свинина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Жареная баранина	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
<b>ДИЧЬ</b>							
Жареный заяц	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
Жареный фазан	1	2	225-Maxi	60-70	225-Maxi	60	
Жареная куропатка	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
<b>ПТИЦА</b>							
Жареная курица	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Жареная индейка	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Жареная утка	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
<b>РЫБА</b>							
Жареная рыба	1	2	200	30-35			
Тушёная рыба	1	2	175	20-25			
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>							
Лапша	2.5	1	210-225	60-75			
Макароны	2.5	1	210-225	60-75			
<b>ПИЦЦА</b>	1	2	225-Maxi	25-30			
<b>ХЛЕБ</b>	1	2	225-Maxi	20-25			
<b>ВЫПЕЧКА</b>							
Леченье		2	190	15	170-190	15	Форма для выпечки на решетчатой полке
Песочное тесто		2	200	20	190-200	20	
Кекс	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45	
<b>ТОРТЫ</b>							
Торт Парадизо	0.8	2	190	52	170-190	45	Форма для тортов на решетчатой полке
Фруктовый торт	0.8	2	200	65	190-200	65	
Шоколадный торт	0.8	2	200	45	190-200	45	

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), приблизительные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решетки следует располагать на 1 и 3 уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.

