

Шановні покупці!

Ми вдячні вам за покупку та сподіваємося, що ви зможете самі переконатися в надійності наших приладів. Дана інструкція з експлуатації допоможе вам швидко познайомитися з новою плитою. Просимо вас уважно прочитати інструкцію перед початком роботи. При доставці необхідно перевірити, чи не має ваш прилад пошкоджень. У випадку виявлення будь-яких ушкоджень, пов'язаних з транспортуванням, просимо вас проконсультуватися з продавцем, у якого ви придбали прилад. Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення під час користування нашими приладами впродовж багатьох років.

Зміст

Важливі попередження	22	Технічне обслуговування та чищення	31
Використання		Варильна поверхня	
Кришка плити		Духовка	
Виявлено несправності в газовій мережі або в приміщенні відчувається запах газу		Ящик духовки	
Опис приладу	23	Усунення пошкоджень	33
Електропідпал		Примітка!	
Перед початком роботи	24	Важливо!	
Духовка		Заміна запасних частин	34
Таймер вимкнення – 120 хвилин (вимикач таймера)		Інше приладдя	
Таймер, що програмується		Лампочка духовки	
Конфорки		Інструкція з установки та підключення	34
Управління конфорками	24	Увага!	
Важливі застереження щодо конфорок		Техніка безпеки	
Підпал та регулювання конфорок		Вирівнювання приладу та додаткова підставка	
Вибір посуду		Настройка виробника	
Духовка	25	Підключення до газу	35
Поради щодо застосування духовки		Підключення за допомогою гнучкого шлангу	
Важливі застереження!		Початок роботи	
Управління		Таблиця форсунок	
Режими нагріву		Підключення до іншого типу газу	
Рівні приготування		Установка елементів	
Приладдя духовки		Електричне підключення	37
Телескопічні спрямовувачі		Технічні дані	38
Приготування випічки з тіста			
Запікання м'ясних страв			
Примітки до таблиці приготування:			
Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача			

Важливі попередження

- Підключення газової плити повинен проводити лише сервісний центр або уповноважений фахівець. Установка повинна проводитися згідно діючих норм та технічних характеристик місцевого газопостачання. Важливі вказівки зазначено в розділі „Інструкція з установки”.
- У випадку, якщо ремонт приладу проводить не спеціаліст, існує небезпека вибуху, удару електричним струмом або короткого замикання. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, не проводьте ремонт самостійно. Подібні роботи повинен проводити лише фахівець.
- Перед установкою та підключенням приладу, перевірте чи відповідає тип та тиск газу місцевої газової мережі технічним даним приладу.
- Технічні дані приладу зазначені в таблиці основних даних.
- Цей прилад не під'єднується до витяжки чи вентилятора. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення.
- Під час роботи газових конфорок в приміщенні підвищується рівень тепла та вологості. Тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря в приміщенні. Достатньо час від часу відчиняти вікно або двері. При більш інтенсивному та тривалому використанні приладу необхідна більша циркуляція повітря, тому бажано вмикати витяжку.
- Перегрітий жир легко займається. Тому особливу увагу необхідно приділяти під час приготування страв з використанням жиру та олії.
- Ніколи не чистіть духовку чи варильну поверхню за допомогою пристрою, що подає гарячу пару під високим тиском, оскільки це може викликати коротке замикання.
- Перед зняттям панелі управління чи ремонтом, вимкніть прилад.
- Ніколи не зберігайте в ящику під духовкою легкозаймисті матеріали (папір, ганчірки для миття посуду, пластмасові мішки, засоби для чищення, тощо), оскільки вони можуть спричинити пожежу. Ящик використовуйте лише для зберігання посуду (деко, жировий фільтр, тощо).
- Якщо поруч з плитою знаходиться підключений до електромережі прилад, необхідно стежити, щоб провід не торкався працюючих конфорок та не був затиснутий гарячими дверцятами духовки, оскільки це може стати причиною короткого замикання.
- Ніколи не використовуйте конфорки та духовку для нагрівання приміщення. Ніколи не розміщуйте порожній посуд на конфорки.
- Стежте, щоб усі частини конфорки були встановлені правильно.
- Ніколи не кладіть алюмінієву фольгу та посуд безпосередньо на дно духовки, оскільки погіршується циркуляція повітря і духовка може пошкодитися через надто гаряче повітря.
- Увага: стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити, а старші діти користувалися плитою лише під наглядом дорослих.
- Поверхня конфорок та дверцята духовки можуть сильно нагріватися під час роботи приладу. Тому внутрішній простір духовки, конфорки та отвір, через який виходить гаряче повітря, - потенційно небезпечне місце для дітей.
- Небезпека опіку: конфорки, духовка та приладдя плити можуть сильно нагріватися під час роботи приладу. Щоб уникнути опіків, користуйтеся кухонними рукавичками.
- Петлі дверцят духовки можуть пошкодитися при надмірному навантаженні відчинених дверцят. Тому забороняється сидіти на відчинених дверцятах духовки або класти на неї важкі предмети.
- Таблиця основних даних про прилад та наклейка з позначкою типу газу знаходяться на внутрішній частині духовки та їх можна побачити при відчинених дверцятах духовки.

- **Прилад відповідає класу 2/1.** Це означає, що прилад можна встановлювати між двома кухонними елементами. З однієї сторони на відстані не менше 30 см може знаходитися кухонний елемент, висота якого перевищує висоту плити.
- Відстань між плитою та витяжкою повинна складати 650 мм або не менше, чим вказано в інструкції з монтажу витяжки.
- Прилад слід поставити стійко на підлогу, без додаткових опор.
- Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Однак, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні та психічні вади, або проблеми руху, а також особам, які не мають достатньо досвіду та навичок, не користуватися приладом без належного нагляду. Такі ж рекомендації щодо користування приладом стосуються і дітей.



Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Випомогаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

Використання

Газова плита призначена для використання лише в домашньому господарстві. Ніколи не використовуйте прилад в інших цілях!

Кришка плити

(лише в деяких моделях)

Перед тим, як відкрити кришку, перевірте, чи на ній не залишилось залишків рідини та чи чиста вона.



Наклейка на приладі або на його упаковці показує, що скляна кришка може розколотися, якщо буде нагріта. Вимкніть конфорки перед тим, як закрити кришку.

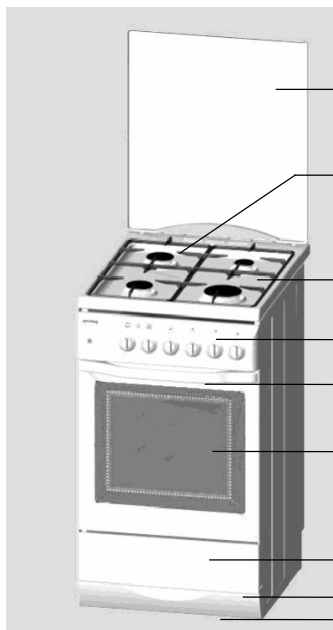
Виявлено несправності в газовій мережі або в приміщенні відчувається запах газу

- негайно перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон;
- погасіть відкритий вогонь;
- не можна вмикати будь-які електричні прилади (не вмикайте освітлення!);
- відчиніть усі вікна, щоб забезпечити відповідну циркуляцію повітря!
- негайно сповістіть сервісний центр або уповноваженого фахівця.

Опис приладу

Це комбінована плита з електричною духовкою та чотирма газовими конфорками. В залежності від моделі, варильна поверхня може бути обладнана трьома газовими та однією

електричною конфорками, або ж двома газовими та двома електричними конфорками.



Кришка плити (лише в деяких моделях)

Отвір для виходу пару

Варильна поверхня

Панель управління

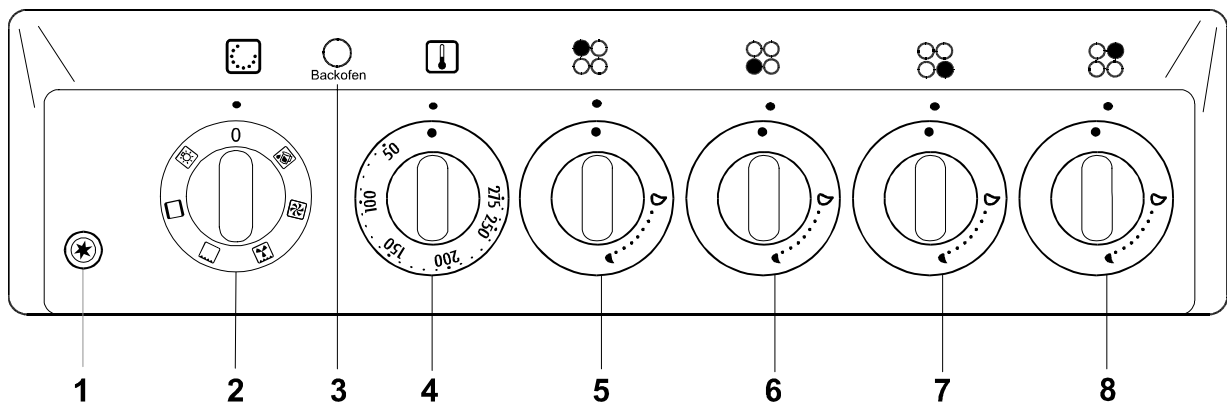
Ручка дверцят духовки

Скляні дверцята духовки

Ящик

Додаткова підставка (лише в деяких моделях)

Регулюючі ніжки (лише в деяких моделях) – доступні при витягнутому ящику



- 1 Кнопка електропідпалу (лише в деяких моделях)
- 2 Ручка вмикання/вимикання духовки та вибір режимів нагріву.
- 3 Сигнальна лампочка духовки. Світиться під час нагрівання та вимикається при досягненні необхідної температури
- 4 Перемикач регулювання температури духовки

- 5 Перемикач лівої задньої стандартної конфорки
- 6 Перемикач лівої передньої стандартної конфорки
- 7 Перемикач правої передньої збільшеної конфорки
- 8 Перемикач правої задньої маленької конфорки Таймер, що програмується (лише в деяких моделях)

Електропідпал

(лише в деяких моделях)

Газові конфорки можуть підпалюватися за допомогою свічки електропідпалу, яка вбудована в кожен конфорку. Натиснувши на перемикач відповідної конфорки подається газ та конфорка підпалюється, натиснувши на кнопку електропідпалу. Електропідпал працює лише тоді, коли є підключення до електромережі. Якщо немає електроенергії або свічка електропідпалу намокла, ви можете підпалити конфорки за допомогою сірників або запальнички для газу.

Перед початком роботи


Духовка

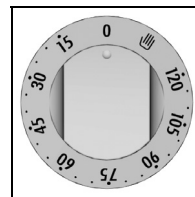
Витягніть усе приладдя з духовки та помийте її теплою водою та звичайним миючим засобом. Ніколи не використовуйте агресивних засобів для чищення, оскільки вони можуть подрпати поверхню! Під час першого нагрівання духовки виникне характерний запах „нового приладу”. Це нормальне явище, просто провітрити приміщення!

Таймер вимкнення – 120 хвилин (вимикач таймера)

Таймер вимкнення забезпечує установки в межах від 0 до 120 хвилин.

- Повертайте шкалу за рухом стрілки годинника, поки бажаний час не буде обрано. Після того, як установлений час сплине, обрана операція/ режим нагрівання буде вимкнено.
- Якщо ви не вважаєте за необхідне користуватися таймером вимкнення, або, якщо час готування страви коротший, ніж 15 хвилин (попереднє нагрівання, приготування піци, тощо) або довший, ніж 120 хвилин (для страв, що вимагають тривалого готування), ми рекомендуємо установити час в ручному режимі.

- Для того, щоб установити час в ручному режимі, поверніть ручку ліворуч (проти руху стрілки годинника) до символу  (рука). У положенні «0» духовка не працює.



Таймер, що програмується

(лише в деяких моделях)
Установіть точний час доби згідно інструкції з використання таймера, що програмується. Установка часу – обов'язкова для правильного функціонування плити, оскільки робота приладу можлива лише після установки часу.

Конфорки

Перед першим використанням конфорок немає особливих запобіжних заходів.

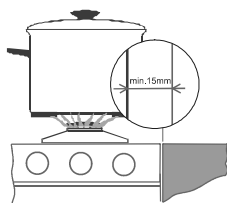
Управління конфорками

Конфорки регулюються відповідними ручками управління. Потужність нагріву зазначена на ручках великим символом вогню та маленьким символом вогню.

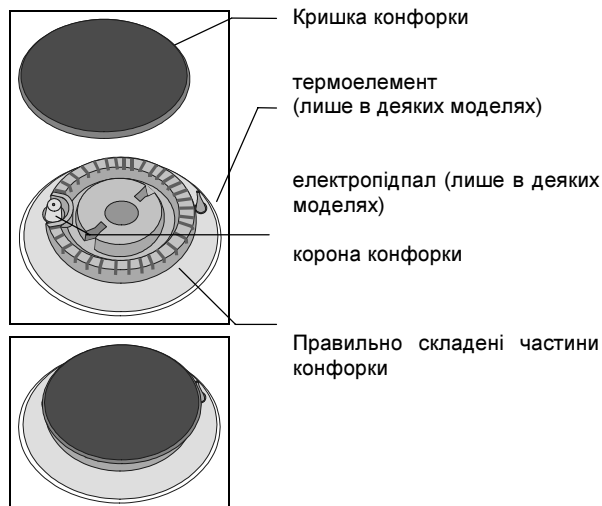
Завжди повертайте ручку від великого символу вогню до маленького символу вогню і навпаки. Робочий стан плити – положення між двома символами вогню.

Важливі застереження щодо конфорок

- Ніколи не використовуйте конфорки без посуду та для нагріву приміщення!
- Попередження! Щоб запобігти перенагрівання стін меблів, страви необхідно ставити принаймні на 15 мм далі від краю приладу. Висота суміжного кухонного елемента не повинна перевищувати висоту приладу.

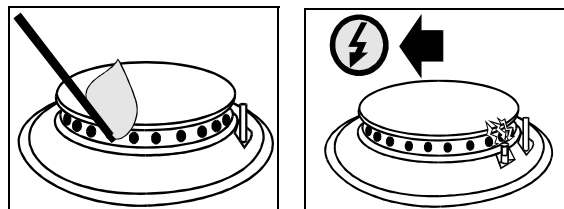


- Утримуйте конфорки в чистоті, оскільки забруднення негативно впливає на функціонування конфорок.
- Якщо Вам подобається їжа з хрусткою скоринкою, спочатку встановіть конфорку на максимальний вогонь, а потім зменшіть його до мінімуму.
- Стежте, щоб у сковорарці завжди була достатня кількість води. Інакше ви можете пошкодити посуд та конфорку.
- Конфорки мають термоелектричний захист. Якщо випадково погасне вогонь конфорки (наприклад, перекипіла страва, протяг, тощо), подача газу автоматично припиняється, таким чином, зупиняється проникнення газу у приміщення.
- Якщо ж конфорки не мають термоелектричного захисту, то газ потрапить у приміщення, якщо вогонь випадково погасне!
- Кришка конфорки повинна бути правильно встановлена на корону. Стежте, щоб отвори на короні конфорки завжди були чистими.




Підпал та регулювання конфорок

Підпалювати конфорки можна за допомогою пристрою електро-підпалу, який встановлений на кожній конфорці (тільки в деяких моделях).




Підпал однією рукою (тільки в деяких моделях)




Щоб підпалити конфорку, натисніть відповідний перемикач і поверніть його до позначки максимального полум'я . Електрична іскра з пристрою електро-підпалу запалить газ. Якщо електро-підпал не працює через збій потужності або через те, що на пристрій електро-підпалу потрапила волога, використовуйте сірник, щоб підпалити конфорку.




Підпал двома руками

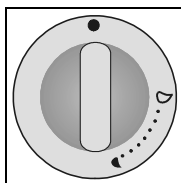
(тільки в деяких моделях)

Щоб підпалити конфорку, натисніть відповідний перемикач і поверніть його до позначки максимального полум'я . Тепер натисніть кнопку електро-підпалу. Електрична іскра з пристрою електро-підпалу запалить газ.

Якщо електро-підпал не працює через збій потужності або через те, що на пристрій електро-підпалу потрапила волога, використовуйте сірник, щоб підпалити конфорку.

- Утримуйте кнопку натиснутою протягом 10 секунд після підпалу, що полум'я стабілізувалося.
- Якщо Ви не змогли підпалити конфорку протягом 15 секунд, вимкніть конфорку і почекайте хвилину перед наступною спробою.
- після цього можна встановити потужність між вищою та нижчою позиціями, відповідно до страви, яку Ви готуєте.
- Позиція перемикача між позначками  та  не рекомендується. в цих положеннях полум'я не стабілізується і може загаснути.
- Якщо полум'я гасне, повторіть процедуру.
- Якщо полум'я гасне (з будь-якої причини), вимкніть конфорку і почекайте хвилину перед наступною спробою.
- Примітка: перед підпаленням конфорки (потрійної, подвійної конфорки та міні-конфорки Wok) поставте на них посуд зі стравою.
- Щоб вимкнути конфорку, поверніть перемикач праворуч, до позначки  (ВИМКНУТО).

-  Конфорка вимкнена
-  Максимальна потужність
-  Мінімальна потужність



Для полегшення встановлення маленького посуду на конфорках додається спеціальна підставка, що встановлюється на маленькій конфорці.

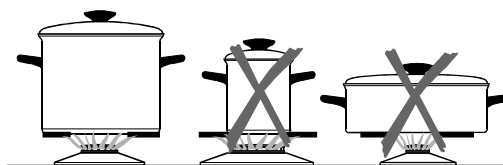
Вибір посуду

Правильний вибір розмірів посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль відіграє діаметр посуду. Вогонь, що огортає посуд з маленьким діаметром, може пошкодити посуд та збільшується при цьому витрата газу.

Решітка (лише в деяких моделях)

Решітка застосовується для посуду з маленьким діаметром. Помістіть решітку на корону маленької конфорки.

Тип конфорки	Діаметр посуду
Велика (3,0 кВт)	220-240 мм
Стандартна (1,9 кВт)	180-220 мм
Додаткова (1,0 кВт)	120-180 мм
Міні-Wok (3,3 кВт)	220-240 мм



Духовка

Поради щодо застосування духовки

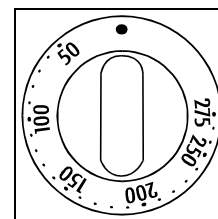
- По можливості користуйтеся темними, силіконовими або емальованими деками для випікання, оскільки вони дуже добре передають тепло.
- Попередній розігрів духовки необхідний лише, якщо це вказано в рецептах або в таблицях приготування в даній інструкції.
- При розігріванні порожньої духовки витрачається велика кількість електроенергії. Щоб її зберегти, випікайте різну випічку послідовно, поки духовка залишається теплою. За 10 хвилин до завершення процесу випікання можна вимкнути духовку, використовуючи залишкове тепло та зекономивши електроенергію.

Важливі застереження!

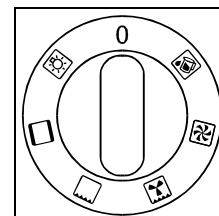
- Ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу, деко та інший посуд на дно духовки. Емаль духовки може пошкодитися через надмірне нагрівання.
- Фруктові соки, що капають с деко для випікання, можуть утворити плями на емалі, які дуже важко усунути.

Управління

Духовка керується за допомогою ручки вибору режимів нагріву та ручки вибору температури.



Ручка вибору температури



Ручка вибору режимів нагріву

Режими нагріву

Духовка має наступні режими роботи:

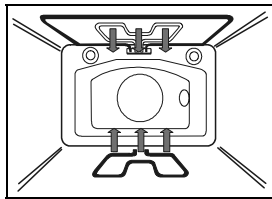
Освітлення духовки

Освітлення духовки можливо ввімкнути незалежно від інших функцій. Освітлення допоможе при чищенні або при використанні залишкового тепла духовки. Впродовж роботи інших функцій духовки освітлення вмикається автоматично під час вибору режимів роботи духовки.



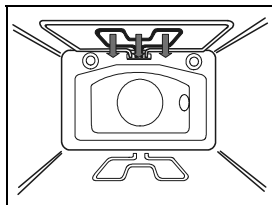
Верхній/нижній нагрів

Нижній та верхній нагрівачі рівномірно розподіляють тепло. Випікання здоби та запікання м'яса можливе лише на одному рівні.



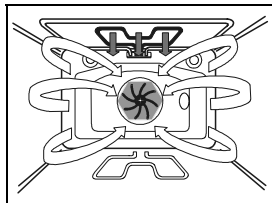
Інфрачервоний нагрів

Тепло надходить безпосередньо з інфрачервоного нагрівача, який розміщено в верхній частині духовки. Цей режим найбільше підходить для запікання невеликих кусків м'яса, наприклад, біфштекс, ковбаса, шніцель, тощо.



Інфрачервоний нагрів + вентилятор

Інфрачервоний нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим найбільше підходить для запікання великих кусків м'яса або домашньої птиці на одному рівні. Цей режим можна також використовувати для утворення хрусткої скоринки.

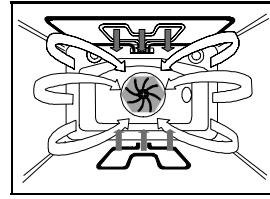


Вентиляційний нагрів + верхній/нижній нагрів

У цьому режимі одночасно працюють нижній, верхній нагрівачі та нагрівач вентилятора. Вентилятор забезпечує рівномірне розподілення тепла всередині духовки. Цей режим найбільше підходить для всіх видів випічки, розморожування продуктів, а також для сушіння фруктів та овочів. Розміщуючи деко зі стравою у розігріту духовку – зачекайте, поки не погасне лампочка. Найкращі результати ви отримаєте при випіканні на одному рівні. Духовку необхідно завчасно нагріти. Скористайтеся для установки деко 2-им та 4-им рівнями спрямовувачів (якщо рахувати знизу). Температура приготування буде нижча, чим при

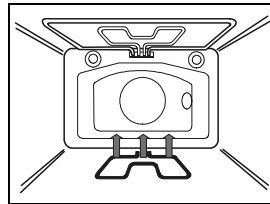


класичному режимі нагріву. Крім деко, що додаються, ви можете скористатися іншими деко та формами для випічки.



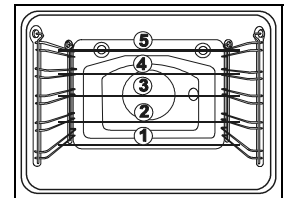
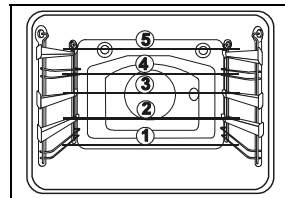
Нагрів знизу/ Програма Aqua clean

Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борошняних виробів з фруктовю начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування та чищення“).



Рівні приготування

Деко для випікання та інше приладдя (решітка духовки, деко для випікання, тощо) можна помістити на 5 рівнях духовки. Відповідність рівнів вказано в таблицях, що подано нижче. Відлік рівнів проводиться знизу вгору! В залежності від моделі, духовка може мати три типи спрямовувачів деко. Телескопічні спрямовувачі вставляються у 2^{ий}, 3^{ій} та 5^{ий} рівні. У випадку рельєфних спрямовувачів, решітку та деко для випікання необхідно завжди вставляти в спрямовувачі.



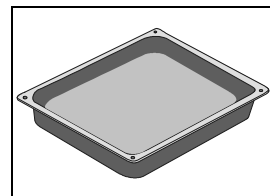
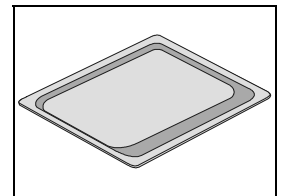
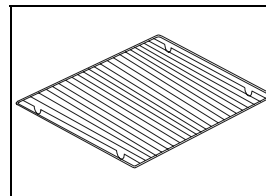
Приладдя духовки

(в залежності від моделі)

Решітка духовки використовується як підставка для посуду, або для запікання продуктів безпосередньо на решітці. Неглибоке деко використовується для випікання печива та бісквітів.

Глибоке деко використовується для запікання м'яса та випічки з дріжджового тіста, а також як посуд для жиру/олії, що капає, під час запікання на решітці.

Примітка! Якщо глибоке деко використовується для жиру/олії, що капає, його не можна розміщувати на перший нижній рівень.



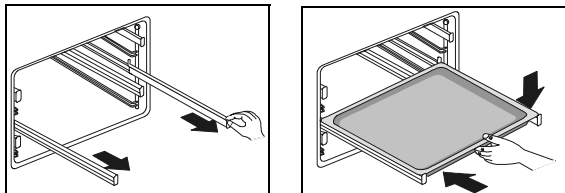
Телескопічні спрямовувачі

(лише в деяких моделях)

Примітка! Телескопічні спрямовувачі та інше приладдя духовки нагріваються під час процесу приготування! Користуйтеся кухонними рукавичками або іншими матеріалами під час діставання приладдя з духовки! Духовка обладнана телескопічними спрямовувачами з лівого та правого боків на трьох рівнях. Ковзні опори на спрямовувачах можна витягувати повністю або частково.

- Щоб встановити деко чи решітку, спочатку витягніть спрямовувачі одного рівня.
- Помістіть деко чи решітку на спрямовувачі та засуньте їх до кінця духовки.

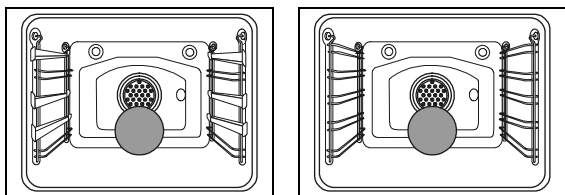
Лише після цього зачиніть дверцята духовки.



Жировий фільтр

(в залежності від моделі приладу)

Жировий фільтр на задній стінці приладу захищає вентилятор, нагрівач і внутрішні деталі приладу від випадкового забруднення жиром. При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр. Не ставте фільтр під час готування випічки - це може призвести неякісне випікання тіста (напр., булочки з горіхами).



Приготування випічки з тіста

Для випічки борошняних виробів Ви можете використовувати верхній/нижній нагрів або вентиляційний нагрів.

Примітка! Не забудьте зняти жировий фільтр!

Застереження

- Під час випікання борошняних виробів враховуйте рекомендації щодо рівня приготування, температури та часу випікання, але не покладайтеся на свій попередній досвід, оскільки значення, що вказані в таблиці, встановлені та перевірені саме для цього типу духовки.
- Якщо Ви не знайдете рекомендації щодо бажаної страви в таблиці, скористуйтеся інформацією для подібної страви.

Випікання за допомогою верхнього та нижнього нагріву

- Користуйтеся лише одним рівнем розміщення деко.
- Режим „верхній/нижній нагрів” найбільше підходить для випікання сухого печива, хліба та кексів. Користуйтеся деко темного кольору. Деко світлого кольору відбиває тепло і випічка не підрум'янюється.
- Завжди розміщуйте форми для випікання на решітку. Якщо Ви використовуєте деко, що додається до духовки, решітку витягніть.
- Попередній розігрів зменшує час приготування. Випічку розміщуйте в духовку лише тоді, коли досягнеться необхідна температура. Тобто, коли червона сигнальна лампочка не погасне вперше.

Випікання за допомогою вентиляційного нагріву

- Цей режим найбільше підходить для випікання тістечок та тортів з фруктовим начинкою на кількох рівнях одночасно.
- У цьому режимі Ви можете користуватися формами для випічки світлих кольорів.
- Зазвичай температура при цьому режимі нижча, чим при верхньому/нижньому нагріві. (див. «Таблиця випікання»).
- Випічку з соковитою начинкою (наприклад, фруктовий торт) можна випікати максимум на двох рівнях одночасно.
- Ви можете готувати різні види випічок одночасно, якщо температура для їх випікання майже однакова.
- Час випікання для різних видів продуктів відрізняється. Тому, необхідно діставати з духовки одне деко раніше, чим інше.
- Випічка, така як пиріжки, тістечка, повинна бути одного розміру та однакової товщини. Випічка різних розмірів може пропектися не однаково.
- Якщо Ви печете велику кількість випічки одночасно, в духовці виникає велика кількість пари та створюється конденсат на дверцятах духовки.

Поради щодо випікання

Чи пропеклась випічка?

Проткніть випічку дерев'яною паличкою в найвищому місці. Якщо на паличці не залишиться тіста, випічка готова. Ви можете вимкнути духовку та використати залишкове тепло.

Випічка осіла

Перевірте рецепт. Наступного разу використовуйте менше рідини. Стежте за часом змішування, особливо при використанні кухонних міксерів.

Випічка надто світла знизу

Користуйтеся деко темного кольору, або помістіть деко на один рівень нижче, або увімкніть нижній нагрів наприкінці випікання.

Сирний пиріг не зовсім готовий

Необхідно зменшити температуру випікання та збільшити час випікання.

Примітки до таблиці випікання:

- Температура в таблиці вказана по інтервалам. Спочатку виберіть низьку температуру. Ви завжди можете збільшити температуру, якщо необхідно.
- Час випікання – орієнтовний і може змінюватися в залежності від індивідуальних характеристик. Позначка зірочка * означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.

Таблиця випікання

Тип випічки	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Час випікання (в хвил.)
Солодка випічка			
Пиріг з родзинками	2	160-170	55-70
Рулет	2	160-170	60-70
Пиріг з відкритою фруктовую начинкою	2	160-170	45-60
Ватрушка	2	170-180	60-80
Фруктовий пиріг	2	180-190	50-70
Фруктовий пиріг з глазур'ю	2	170-180	60-70
Бісквіт*	2	170-180	30-40
Пісочний пиріг	3	180-190	25-35
Фруктовий пиріг, мішане тісто	3	170-180	50-70
Вишневий пиріг	3	180-200	30-50
Рулет з варенням*	3	180-190	15-25
Відкритий пиріг з фруктами	3	160-170	25-35
Здобна булочка	2	180-200	35-50
Різдвяний пиріг	2	170-180	45-70
Яблучний пиріг	2	180-200	40-60
Випічка з листового тіста	2	170-180	40-60
Пікантна випічка			
Беконів рулет	2	180-190	45-60
Піца*	2	210-230	30-45
Хліб	2	190-210	50-60
Булочки*	2	200-220	30-40
Дрібна випічка			
Булочки з кмином	3	170-180	15-25
Сухе печення	3	170-180	20-30
Датське печення	3	180-200	20-35
Печення з листового тіста	3	190-200	20-30
Тістечка зі збитими вершками	3	180-200	25-45
Заморожена випічка			
Яблучний пиріг, сирний пиріг	2	180-200	50-70
Сирний торт	2	180-190	65-85
Піца	2	200-220	20-30
Крокети, запечені в духовці*	2	200-220	20-35
Картопля, запечена в духовці	2	200-220	20-35

Запікання м'ясних страв

Для запікання м'яса використовуйте верхній/нижній нагрів або вентиляційний нагрів.

Найбільш підходящий режим нагріву для кожного виду посуду зазначено в таблиці „Запікання м'ясних страв” виділеним шрифтом.

При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр (в залежності від моделі приладу).

Поради щодо використання посуду

- Використовуйте емальовані, скляні термостійкі деко, глиняний або чавунний посуд.
- Ми не рекомендуємо використовувати посуд з нержавіючої сталі, оскільки він відбиває тепло.
- Закривайте кришкою посуд під час запікання, або обмотуйте м'ясо у фольгу. М'ясо буде соковитішим та духовка не сильно забрудниться.
- У відкритій посуді м'ясо запечеться швидше. Дуже великі куски м'яса запікайте безпосередньо на решітці, а під нею помістіть глибоке деко, щоб капав жир.


Примітки до таблиці запікання м'ясних страв!

В таблиці для запікання м'ясних страв зазначено температуру, рівень встановлення деко та час запікання. Час запікання зазвичай залежить від типу м'яса, його розміру та кількості, тому можливі деякі варіації.

- При запіканні великих кусків м'яса створюється надмірна пара у духовці та утворюється конденсат на дверцятах духовки. Це нормальне явище та не впливає на роботу духовки. Але, після завершення запікання, ретельно протріть дверцята та скло духовки.

- Рационально запікати м'ясо, птицю та рибу, якщо їх вага більше 1 кг.
- Додавайте рідину під час запікання м'яса, щоб не горів сік, що капає з м'яса. Це означає, що необхідно стежити за процесом запікання м'яса та доливати рідину по необхідності.
- Коли пройде половина часу приготування, переверніть м'ясо, особливо, якщо Ви запікаєте його в глибокому деко.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, помістіть її на глибоке деко та вставте в спрямовувачі. У деко буде скапувати жир.
- Ніколи не залишайте м'ясо остигати в духовці. Оскільки може утворитися конденсат, що може бути причиною корозії духовки.

Таблиця запікання м'ясних страв

Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (°C) 	Час запікання (в хвил.)
Яловичина				
Філе яловичини	1000	2	200 -220	100-120
Філе яловичини	1500	2	200-220	120-150
Ростбїф, з кров'ю	1000	2	220-230	30-40
Ростбїф, добре пропечений	1000	2	220-230	40-50
Свинина				
Запечена свинина зі скоринкою	1500	2	180-190	140-160
Грудинка	1500	2	190-200	120-150
Грудинка	2000	2	180-200	150-180
Філе свинини	1500	2	200-220	120-140
Рулет	1500	2	200-220	120-140
Відбивна котлета	1500	2	180-200	100-120
Рубаний бїфштекс	1500	2	210-220	60-70
Телятина				
Рулет	1500	2	180-200	90-120
Теляча голяшка	1700	2	180-200	120-130
Баранина				
Грудинка ягняти	1500	2	190-200	100-120
Лопатка баранини	1500	2	190-200	120-130
Дичина				
Грудинка зайця	1500	2	190-210	100-120
Лопатка зайця	1500	2	190-210	100-120
Стегно кабана	1500	2	190-210	100-120
Птиця				
Курча, цілком	1200	2	200-210	60-70
Курка	1500	2	200-210	70-90
Качка	1700	2	180-200	120-150
Гусак	4000	2	160-170	180-200
Індик	5000	2	150-160	180-240
Риба				
Риба, цілком	1000	2	200-210	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	50-70

Примітки до таблиці приготування:

- Температура в таблиці вказана по інтервалам. Спочатку виберіть низьку температуру. Ви завжди можете збільшити температуру, якщо необхідно.
- Час випікання – орієнтовний і може змінюватися в залежності від індивідуальних характеристик.
- Позначка зірочка * означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.

Таблиця приготування с допомогою нагрєва сверху и снизу + работа вентилятора

Вид випічки	Рівень (знизу)	Температура (в °С) верхній/нижній нагрів + вентилятор	Час приготування (в хвил.)
Кондитерські вироби			
Мармурова баба, кулич	2	150-160	50-60
Пиріг в чотирикутному деко	2	150-160	55-65
Пиріг у формі	2	150-160	45-55
Сирковий пиріг у формі	2	150-160	65-75
Фруктовий пиріг (пісочне тісто)	2	150-160	45-65
Фруктовий торт (з начинкою)	2	160-170	55-65
Бісквіт	2	150-160	25-35
Пиріг з глазур'ю	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг (здоба)	3	150-160	50-60
Сливовий пиріг	3	150-160	30-40
Бісквітний рулет*	3	160-170	15-23
Пиріг здобний	3	150-160	25-35
Плетена булка із дріжджового тіста	2	160-170	35-45
Різдвяний пиріг (штрудель)	2	150-160	45-65
Яблучний рулет	2	160-170	50-60
Булочки	2	150-160	35-45
Пікантна випічка			
Лотарингська запіканка (пиріг зі шкварками)	2	170-180	45-55
Піца*	2	190-200	20-25
Хліб	2	170-180	50-60
Булки*	3	180-190	15-20
Дрібна випічка (печиво)			
Пісочне печиво	3	150-160	15-25
Печиво з глазур'ю	3	150-160	15-25
Дрібна дріжджова випічка	3	160-170	18-23
Печиво із листового тіста	3	170-180	20-30
Пиріжки зі збитими вершками/випічка з кремом	3	170-180	25-45
Заморожена випічка			
Яблучний рулет	2	170-180	50-70
Сирний торт	2	160-170	65-85
Піца	2	170-180	20-30
Картопля для приготування в духовці	2	170-180	20-35
Крокети, запечені в духовці	2	170-180	20-35

* необхідно попередньо нагріти духовку

Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача

- Будьте особливо уважні під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача. Через високу температуру духовка та приладдя сильно нагріваються. Тому користуйтеся кухонними рукавичками та спеціальними щипцями для м'яса!
 - При запіканні пористого м'яса може бризнути гарячий жир (наприклад, проколена ковбаса). Щоб уникнути опіків шкіри та попадання жиру в очі, користуйтеся довгими щипцями для м'яса.
 - Під час використання інфрачервоного нагрівача постійно стежте за процесом запікання. Через високу температуру м'ясо може підгоріти та спровокувати пожежу!
 - Не дозволяйте дітям наближуватися до духовки під час роботи інфрачервоного нагрівача.
- Інфрачервоний нагрів особливо підходить для приготування нежирних ковбас (сосисок), м'яса, філе риби та біфштексів та для утворення хрумкої, золотавої скоринки.

Поради щодо приготування в режимі інфрачервоного нагріву

- Під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.
- У таблиці для приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача зазначено рекомендована температура, рівень приготування та час приготування,

який може змінюватися в залежності від ваги та кількості м'яса.

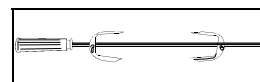
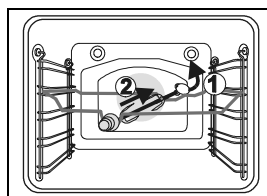
- При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр (в залежності від моделі приладу).
- Інфрачервоний нагрівач необхідно попередньо розігріти впродовж 3 хвилин.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, змажте її рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало.
- Помістіть м'ясо на решітку, потім помістіть решітку на глибоке деко та все це помістіть на спрямовувачі.
- Коли пройде половина часу приготування, переверніть м'ясо. Тонкі шматки м'яса перевертайте один раз, а товстіші – декілька. Завжди користуйтеся щипцями, щоб уникнути надмірного витікання соку з м'яса.
- Темне м'ясо яловичини готується швидше, чим м'ясо свинини та телятини.
- Після завершення приготування почистіть інфрачервоний нагрівач, духовку та приладдя.

Приготування за допомогою рожна (лише в деяких моделях)

- У комплект входить рожен зі зйомною ручкою та два тримача з гвинтами для підтримання м'яса.
- Для використання рожна, вставте спочатку спеціальний тримач в четвертий рівень знизу.
- Насадіть приготовлене м'ясо на рожен та закріпіть м'ясо з обох боків тримачами, що додаються.
- Прикрутіть ручку до передньої частини рожна. Гострий кінець рожна вставте в отвір на задній стороні духовки,

який захищений клапаном. Помістіть передню частину рожня на спрямовувач та зафіксуйте в цьому положенні.

- Помістіть на один рівень нижче глибоке деко для скапування жиру.
- Рожен працює в режимі „Інфрачервоний нагрів”.
- Інфрачервоний нагрівач керується за допомогою терморегулятора та почне працювати лише при зачинених дверцятах духовки.
- Перед тим, як зачинити дверцята духовки та увімкнути нагрівач, зніміть ручку з рожня.



Таблиця приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача

Вид м'яса	Вага (в г)	Рівень (знизу)	Температура (в °C)	Температура (в °C)	Час приготування (в хвил.)
М'ясо та ковбаси					
2 шніцеля з яловичого філе, з кров'ю	400	5	230	-	14-16
2 шніцеля з яловичого філе, напівготове	400	5	230	-	16-20
2 шніцеля з яловичого філе, добре прожарене	400	5	230	-	20-23
2 шніцеля зі свинної шийки	350	5	230	-	19-23
2 шматка ребер	400	5	230	-	20-23
2 шніцеля з телятини	700	5	230	-	19-22
4 шматка ребер ягняти	700	5	230	-	15-18
4 ковбаси для жарення	400	5	230	-	9-14
1 курча, поділене навпіл	1400	3	-	210-220	28-33 (1.сторона) 23-28 (2.сторона)
Риба					
Філе лосося	400	4	230	-	19-22
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	-	220	10-13
Тости					
4 кусочки білого хлібу	200	5	230	-	1,5-3
2 кусочки хліба	200	5	230	-	2-3
Тости для бутербродів	600	5	230	-	4-7
М'ясо/птиця					
Качка*	2000	1	-	150-170	80-100
Курча*	1000	3	-	160-170	60-70
Жарена свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Шніцель зі свинної шийки	1500	3	-	140-160	100-180
Ніжка свинини	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбїф	1500	3	-	170-180	40-80

* можна готувати за допомогою рожня

Технічне обслуговування та чищення

Ніколи не чистіть прилад за допомогою пристрою з гарячою парою, що подається під тиском!

Перед очищенням вимкніть плиту та дайте їй охолонути.

Передня частина корпусу

Для чищення передньої частини плити використовуйте звичайні миючі засоби та звертайте увагу на інструкція виробника.

Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби та гострі предмети, які можуть подряпати поверхню.

Передня частина корпусу з нержавіючої сталі (лише в деяких моделях)

Чистіть поверхню неагресивними миючими засобами (рідким милом) і м'якою ганчіркою, щоб не було подряпин. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або розчини з кислотою, бо Ви можете пошкодити поверхню.

Емальовані поверхні та пластмасові частини (лише в деяких моделях)

Протріть кнопки та ручки м'якою ганчіркою та рідким миючим засобом, який призначений для догляду за гладкими емальованими поверхнями.

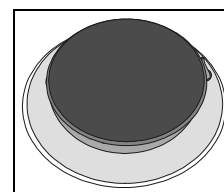
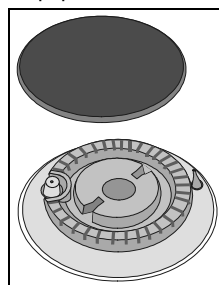
Варильна поверхня

Газові решітки, поверхню навколо конфорок та складові конфорок протирайте теплою водою та миючим засобом для ручного миття посуду.

Термічні елементи та електропідпал почистіть м'якою щіткою. Для відмінного функціонування ці частини приладу завжди повинні бути чистими.

Почистіть корону та кришку конфорки. Отвори на короні конфорки завжди повинні бути чистими.


Після чищення протріть усі частини насухо та помістіть на попередні місця. При не правильній установці частин приладу можуть виникнути проблеми з запалюванням конфорок.



Примітка! Кришки конфорок покриті чорною емаллю. Через високу температуру вони можуть обезбарвитися, але це не впливає на функціонування конфорок.

Духовка

Духовку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне (після кожного використання):

Поверніть ручку вибору режимів в положення . Встановіть температуру на 50°C. Налийте 0,4 л води в глибоке деко та вставте його в найнижчі спрямовувачі духовки. Через тридцять хвилин залишки продуктів розм'якнуть на емалевому покритті духовки і Ви можете легко протерти вологою ганчіркою.

Інші поради щодо очищення духовки:

- Духовка повинна бути охолодженою перед очищенням.
- Духовку та приладдя необхідно чистити після кожного використання, щоб залишки продуктів не пригорали.
- Стінки духовки найлегше очищувати від жиру теплою водою та миючим засобом поки духовка тепла.
- Затверділі залишки продуктів та сильно забруднену духовку можна почистити спеціальним миючим засобом для духовки. Духовку добре помийте водою та витріть від залишків миючих засобів.
- Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби, такі як поліруючі засоби, засоби для усунення іржі та плям і т.п.
- Лаковані, оцинковані поверхні та поверхні з нержавіючої сталі, а також алюмінієві частини не повинні торкатися з аерозолями для очистки духовки, оскільки може пошкодитися або обезбарвитися поверхня. Це також стосується температурного зонду (якщо плита обладнана ним) та відкритих нагрівачів у верхній частині духовки.
- При використанні миючих засобів не забувайте про навколишнє середовище, та дотримуйтеся інструкцій виробників миючих засобів.

Знімання дротяних та телескопічних спрямовувачів

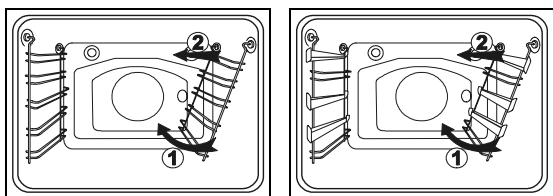
Примітка: Демонтаж телескопічних спрямовувачів з духовки залежить від їхньої конструкції.

Для полегшення очищення стінок духовки Ви можете зняти телескопічні або дротяні спрямовувачі. Щоб зняти бокові спрямовувачі, підніміть нижній край спрямовувачів всередину та зніміть їх з верхніх отворів.

Дротяні та телескопічні спрямовувачі чистять звичайними миючими засобами.

Телескопічні спрямовувачі не можна мити в посудомийній машині.

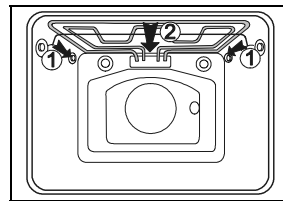
Примітка! Ніколи не змащуйте телескопічні спрямовувачі! Для установки спрямовувачів встановіть їх у відповідні отвори та опустіть вниз.



Верхня внутрішня частина духовки

- Перед тим як опустити інфрачервоний нагрівач, вимкніть прилад з електромережі, відкрутивши запобіжник або вимкнувши основний вимикач.
- Нагрівач повинен охолонути, щоб уникнути опіків!
- Нагрівач не можна користуватися в опущеному положенні!

Для полегшення чищення верхньої частини духовки в деяких моделях плит інфрачервоний нагрівач – відкидний. Перед очищенням витягніть усі деко, решітки та спрямовувачі. За допомогою будь-якого інструменту (наприклад, ніж) звільніть поперечну скобу, щоб вона вискочила з кріплень з обох боків (див. малюнок). Іншою рукою притримуйте нагрівач та опустіть його вниз. Після очищення нагрівач проштовхніть вгору, щоб скоба стала на своє попереднє місце.



Знімання дверцят

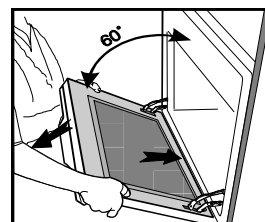
(лише в деяких моделях)

Повністю відчиніть дверцята духовки. Петлі нижніх шарнірів підніміть вертикально та установіть їх на язички верхніх шарнірів. Прикрийте дверцята духовки наполовину (див. мал.) та зніміть їх.

Для встановлення помістіть дверцята під кутом 60° в отвори шарнірів. Стежте, щоб отвори на нижніх шарнірах наскочили на нижню частину дверцят. Тепер повністю відчиніть дверцята, зніміть петлі з язичків верхніх шарнірів та встановіть їх в горизонтальне положення.



1 шарнір дверцят в робочому положенні



2 шарнір дверцят при dismantling зніманні

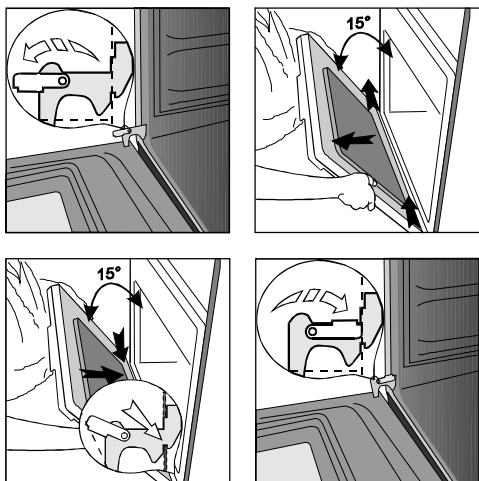
Знімання дверцят з одноосовим шарніром (лише в деяких моделях)

Повністю відчиніть дверцята та відкиньте язички, що знімаються, до кінця назад (див. малюнок). Потім повільно зачиніть дверцята, щоб язички попали в отвори. Приблизно при 15° дверцята злегка підніміть та зніміть з шарнірів (мал. 2).

Для встановлення помістіть дверцята під кутом 15° в отвори шарнірів та підштовхніть їх вперед та вниз, щоб шарніри заскочили в отвори (мал. 3). Перевірте, чи правильно шарніри „сіли” у отвори.

Тепер повністю відчиніть дверцята та поверніть язички до кінця в початкове положення. Повільно зачиніть дверцята та перевірте, чи щільно вона зачиняється (мал. 4). Якщо виникли труднощі при зачиненні дверцят, перевірте, чи правильно „сіли” шарніри в отвори.

Увага! Не допускайте, щоб язички шарнірів виплигували, оскільки міцна пружина може спричинити пошкодження.



Приладдя

Приладдя, наприклад, деко, решітка і т.п. очистуйте гарячою водою та звичайним миючим засобом.

Спеціальна емаль

Духовка, внутрішня частина дверцят, деко покриті спеціальною емаллю, що має гладку та стійку поверхню. Це спеціальне покриття можна чистити при кімнатній температурі.

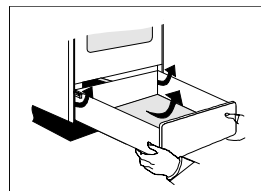
Жировий фільтр

Жировий фільтр необхідно чистити після кожного використання за допомогою м'якої щітки в гарячій воді з миючим засобом, або ж в посудомийній машині. Перед миттям в посудомийній машині жировий фільтр рекомендується замочити на деякий час у воді.

Ящик духовки

(лише в деяких моделях)

- Ящик духовки захищений від небажаного відчинення.
- Щоб відкрити ящик, трохи підніміть його. Щоб витягнути його з плити, спочатку витягніть його повністю, трохи підніміть та витягніть.
- Ніколи не зберігайте в ящику вогнебезпечні та вибухові предмети.
- Ящик обладнаний боковими спрямовувачами на коліщатах. Щоб поставити на місце ящик, поставте коліщата на направляючі та засуньте ящик.



Усунення пошкоджень

Непрофесійне втручання та ремонт приладу – небезпечно, оскільки можуть привести до удару струмом та короткого замикання. Тому ремонт повинен проводити лише кваліфікований фахівець сервісного центру.

Перед ремонтом приладу, вимкніть його з електромережі, знявши запобіжник або від'єднавши приєднувальний провід з розетки.

Примітка!

Інколи виникають пошкодження, які ви можете усунути самостійно, дотримуючись нижченаведеної інструкції.

Важливо!

Якщо пошкодження приладу - наслідок неправильного користування під час гарантійного терміну, обслуговування в сервісному центрі оплачується користувачем. Далі наводиться декілька порад щодо усунення пошкоджень:

Таймер показує неправильні значення або зникає та вимикається

Вимкніть плиту з електромережі на кілька хвилин (викрутіть запобіжник або вимкніть основний вимикач), потім знову підключіть плиту до основного живлення та встановіть точний час дня.

Дисплей таймера мерехтить

У мережі перебіг передачі електроенергії або прилад щойно було підключено до електромережі. Усі установки стерлися. Встановіть правильний час дня для початку роботи духовки. Після закінчення роботи автоматичного режиму, духовка вимкнеться дисплей покаже час та ви почуєте звуковий сигнал. Витягніть продукти з духовки,

установіть ручку вибору температури та режимів нагріву в початкове положення. Виберіть функцію "Ручний режим", щоб користуватися духовкою в класичному режимі (без програмування).

Сигнальна лампочка не світиться

- Чи увімкнено усі необхідні вимкачі?
- Чи не вимкнено запобіжник?
- Чи правильно встановлено температуру?

Запобіжник постійно вимикається

- Зверніться в сервісний центр!

Не працює освітлення духовки

- Заміну електричної лампочки дивіться в розділі "Заміна запасних частин".

Духовка не нагрівається

- Чи не вимкнено запобіжник?
- Чи правильно встановлено температуру?

Випічка погано пропеклася

- Чи зняли ви жировий фільтр?
- Чи дотримувалися ви інструкцій та застережень, що вказано в розділі „Випікання”?
- Чи дотримувалися ви вказівок, які зазначені в таблиці для випікання?

Не рівномірно горять конфорки...

- Фахівець повинен перевірити подачу газу!

Вогонь конфорок раптово змінюється, для запалювання конфорок потрібний довший час запалювання...

- Правильно складіть частини конфорок.

Вогонь гасне зразу ж після запалювання...

- Довше утримуйте кнопку натиснутою.
- Ще раз натисніть на кнопку перед тим, як відпустити її.

Змінився колір решітки конфорки...

- Звичайне явище через високу температуру; почистіть решітку засобом для чищення металу.

Не працює електропідпал, кришки конфорок забруднені...

- Старанно почистіть отвір між свічкою електропідпалу та конфоркою.
- Почистіть кришки конфорки засобом для чищення металу.

Заміна запасних частин

Патрон електричної лампочки духовки знаходиться під напругою. Є небезпека удару електричним струмом!

Перед заміною лампочки вимкніть плиту з електромережі (витягнувши запобіжник або вимкнувши основний вмикач). Лампочка – це видатковий матеріал, тому гарантія на неї не поширюється.

Інше приладдя

Деко, решітку та інше приладдя духовки Ви можете замовити у сервісному центрі. При замовленні вкажіть шифр чи тип та модель приладу.

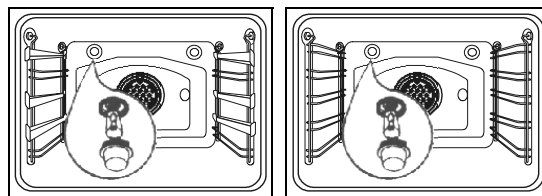
Ручки управління конфорками можна зняти, потягнувши їх на себе.

Лампочка духовки

У духовці використовуються лампочки з такими характеристиками:

E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.

Відкрутіть скляну кришку проти годинникової стрілки та замініть лампочку. Потім знову закрутіть скляну кришку. Лампочка – це видатковий матеріал, тому гарантія на неї не поширюється.



Інструкція з установки та підключення

Увага!

Установку та підключення повинен виконати лише кваліфікований фахівець згідно діючих норм та стандартів. Дуже важливо забезпечити відповідну циркуляцію повітря.

Техніка безпеки

- Підключення повинен проводити лише кваліфікований фахівець, уповноважений газовою компанією.
- Необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря в приміщенні, де знаходиться плита.
- Основна інформація щодо підключення газу вказана в таблиці основних даних.
- Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідають місцеві технічні характеристики (тиск та тип газу) даному приладу.
- Не можна приєднувати прилад до установок для відводу продуктів згорання (наприклад, до витяжки). Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих норм та стандартів по монтажу та підключенню. Особливу увагу необхідно звернути на циркуляцію повітря приміщення, де знаходиться прилад.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою не повинна бути меншою, ніж зазначено в інструкції для монтажу витяжки.
- Газову плиту можна встановити між двома елементами кухонних меблів (клас 2/1). З однієї сторони може знаходитися кухонний елемент, висота якого перевищує висоту плити. Горизонтальна відстань до високої шафи чи стіни повинно бути не менше 300 мм. З іншої сторони може знаходитися кухонний елемент, висота якого не перевищує висоти плити. Підвісні кухонні елементи повинні бути встановлені на такій висоті, щоб не заважати нормальному функціонуванню. Найменша вертикальна відстань від приладу складає 650 мм.
- Якщо технічні характеристики газу у вашому домі не відповідають вашій плиті, зверніться в сервісний

центр або у газову службу. Фахівець відрегулює прилад для роботи з місцевим типом газу.

- Усі роботи та заміни повинен проводити лише кваліфікований фахівець.
- Ви можете самостійно замінити лише ті частини, які можна зняти без інструментів!
- Стіни або кухонні меблі, суміжні з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стінки) мають бути термостійкими і витримувати температуру принаймні 90°.
- Кабель, що знаходиться позаду плити, не повинен торкатися задньої стінки плити, оскільки вона нагрівається під час роботи.
- Викиньте пакувальний матеріал (фольгу, пінопласт, цвяхи, тощо), оскільки він становить небезпеку для дітей. Діти можуть проковтнути дрібні частини, а фольгою можуть задушитися.

Вирівнювання приладу та додаткова підставка

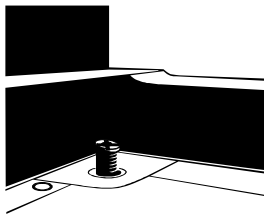
(лише в деяких моделях)

Деякі моделі плит обладнані додатковою підставкою. Висота плити з підставкою - 90 см, а без неї - 85 см. З правої та лівої сторони підставка має коліщата, що забезпечують легке пересування плити. На фронтальній панелі з обох сторін підставки є два регулюючих гвинта, за допомогою яких можете вирівнювати плиту горизонтально, а її верхній край вирівняти відповідно до меблів, що знаходяться поруч.

Регулюючі ніжки доступні при витягнутому ящику плити. Регулюйте плиту, повертаючи ніжки вправо чи вліво. Регулюючі ніжки легше повертати, якщо плита трохи нахилити.

Додаткову підставку можна зняти, викрутивши чотири гвинта в нижній частині плити. В такому випадку переставте регулюючі гвинти з підставки та помістіть їх на обидві сторони нижньої частини плити.

Деякі плити обладнані чотирма регулюючими гвинтами (два спереду, два – в задній частині). Скористайтеся ними для вирівнювання приладу або для регулювання висоти приладу.



Настройка виробника

Газові плити тестовані та мають позначку СЕ.

Газові плити постачаються в запломбованому виді та відрегульовані до природного газу Н чи Е (20 мбар), або до зрідженого газу (50 або 30 мбар). Технічні дані зазначено в таблиці даних, що знаходиться всередині духовки та її видно при відчинених дверцятах.

Навантаження та витрата газу окремих конфорок зазначено в таблиці, що подається нижче. При перенастроюванні приладу на інший тип газу необхідно замінити форсунки. Необхідні дані зазначені в таблиці, що подається нижче.

У випадку ушкодження пломби, необхідно протестувати функціональні частини плити та знову запломбувати згідно інструкції для установки.

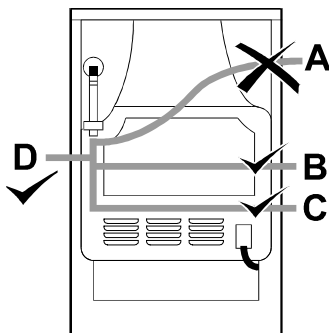
Функціональні частини: фіксуюча форсунка для великого вогню та регулююча форсунка для невеликого вогню.

Підключення до газу

- Газова плита з правої сторони обладнана підводом для газу з зовнішньою різьбою EN 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) R 1/2.
- До деяких приладів додаються форсунки для зрідженого газу та прокладки.
- При підключенні необхідно притримувати підвід R1/2, щоб він не перевертався.
- Для підключення підводів використовуйте металеві або неметалеві ущільнювачі. Ущільнювачі можуть підключатися лише один раз.
- При використанні неметалевого ущільнювача деформація не повинна перевищувати 25%.
- Підключіть прилад до газу за допомогою сертифікованого гнучкого шлангу. Шланг не повинен торкатися нижньої панелі приладу (дна) чи задньої стінки та стелі духовки.
- Підключати прилад необхідно згідно діючих норм та стандартів щодо газу.
- Важливо!** Після підключення перевірте герметичність з'єднань!

Підключення за допомогою гнучкого шлангу

При підключенні приладу за допомогою гнучкого шлангу не можна його проводити через положення А (див. мал.). Якщо шланг для підключення – металевий, варіант прокладення А – можливий.



Початок роботи

Перед початком роботи уважно прочитайте інструкцію. Запаліть усі конфорки та перевірте стабільність вогню при високому та низькому рівнях горіння. При необхідності встановіть режим надходження повітря.

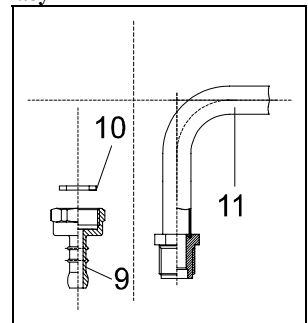
Потім поясніть споживачу як працювати та керувати плитою. Та ще раз перечитайте інструкцію для експлуатації.

Підключення до зрідженого газу

9 Патрубок для зрідженого газу (В залежності від регіональних умов переключення.)

10 Ущільнювач

11 EN 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) R 1/2 з'єднувач



Таблиця форсунок

Тип газу, тиск		Додаткова конфорка				Стандартна конфорка		Велика конфорка		Міні-Wok	
		стандартна		швидка		макс	мін	макс	мін	макс	мін
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Споживання (л/год.)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5
	Маркування форсунки (1/100мм)	77	-	78	-	104	-	129	-	134	•
	Код форсунки	162081		162082		162083		162084		162086	
Зріджений газ 3+, 3В/Р Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Споживання (л/год.)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	239,9	113,4
	Маркування форсунки (1/100мм)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33	91	57/57
	Код форсунки	162162		162162		162164		162165		162167	
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , G20, p=13mbar	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Споживання (л/год.)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5
	Маркування форсунки (1/100мм)	85	-	85	-	1,15	-	145	-	152	•
	Код форсунки	609272		162169		162171		162172		162174	

Для зрідженого газу вбудовано форсунки. Для використання природного газу форсунки необхідно відрегулювати згідно діючих норм (викрутіть макс. 1,5 обертів від початку).

Код форсунки змінюється в залежності від виробника. Перша цифра означає IMIT, друга цифра - COPRECI.

Термальна потужність конфорок вказана з урахуванням високих термічних величин Hs.

Попередження: цю роботу може виконати лише кваліфікований фахівець сервісного центру або газової компанії.

Підключення до іншого типу газу

- Для підключення прилад необхідно розмістити у тому місці, де він буде стояти.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі.
- Замініть форсунки на форсунки, що відповідають характеристичі нового типу газу (див. таблицю).
- Відрегулюйте форсунку так, щоб було мінімальне теплове навантаження.
- Після підключення наклейте нову наклейку з новим типом газу на попередню етикетку.
- Упевніться, що електричний кабель, термоелементи та термозонд знаходяться на безпечній відстані від газової форсунки!

Установка елементів

Елементи для регулювання конфорок доступні, коли знята панель управління.

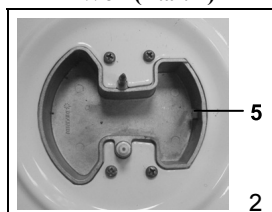
- Зніміть решітки, кришки та коронки конфорок.
- Зніміть перемикачі управління.
- Викрутіть нижні гвинти панелі управління та зніміть її.

Конфорка (мал. 1)



- 1 Кришка
- 2 Коронка з утримувачем кришки конфорки
- 3 Термоелемент
- 4 Свічка запалювання
- 5 Форсунка

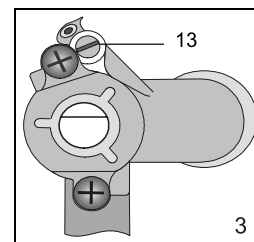
Міні-Wok (мал. 2)



- 5 форсунок

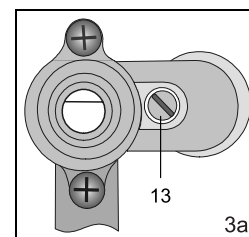
Захисний газовий кран (мал. 3)

- 13 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження



Не захисний газовий кран (мал. 3а)

- 13 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження



Елементи, які необхідно замінити, при підключенні до іншого типу газу

Конфорка	Малюнок №	Код елемента
Номінальне теплове навантаження	1, 2	5
Мінімальне теплове навантаження	3, 3а	13

Електричне підключення



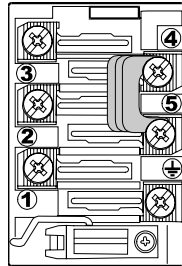
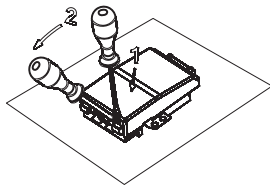
Відкрийте електричну колодку за допомогою викрутки, як показано на схемі кришки.

Електричне підключення має право здійснювати тільки фахівець авторизованого сервісного центру або кваліфікований фахівець!

Некоректне підключення може призвести до пошкодження частин приладу та зробити Вашу гарантію недійсною!

Вольтаж (230 V) необхідно перевірити перед підключенням за допомогою спеціального тестеру.

Шунти конектора необхідно розташувати відповідно до схеми підключення!



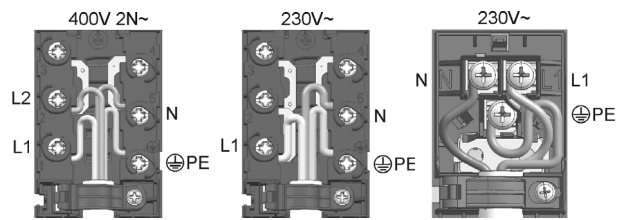
- Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідає напруга, вказана у таблиці даних, напрузі локальної електромережі.
- Довжина під'єднувального кабелю повинна бути не менше 1.5 м, щоб прилад можна було підключити до електропостачання перед тим, як підсунути його до стіни.
- Кабель заземлення повинен бути довшим за інші, щоб у разі поломки колодки цей кабель був останнім, що відключиться від енергопостачання.

Процес

- За допомогою викрутки відкрийте кришку електричної колодки, що знаходиться у задній частині приладу. Для цього натисніть на два фіксатори, як показано на кришці колодки.
- Приєднувальний кабель слід пропустити через рельєфний зажим, щоб він не випадав. Якщо зажим не зафіксований, зробіть це таким чином, щоб притиснути „гачком” кабель до пристрою.
- Тепер підключіть кабель згідно до **однієї** з опцій, показаних на схемі. У випадку інакшого вольтажу для підключення, розташувати шунти конектора слід відповідно!
- Зафіксуйте зажим і закрийте кришку колодки.

ПРИМІТКА:

- В деяких колодках шунти конектора розташовані між контактами 4 і 5, а в інших вони знаходяться в призначених місцях всередині колодки. Фіксуючі шурупи колодки знаходяться у відкритій позиції, тому їх не треба відкручувати. Під час процесу фіксації Ви почуєте характерний “клацаючий” звук.



Марковані кабелі

L1, L2, L3 = зовнішні проводи під напругою. Стандартні кольори чорний, чорний, коричневий.

N = нейтральний провід

Стандартний колір - блакитний.

Прослідкуйте за правильним підключенням кабелю N!

PE = заземлення (захисний кабель)

Колір кабелю жовто-зелений.

Технічні дані

Тип	K53E2-V4ND KN474W KN474E
Розміри висота / ширина / глибина (см)	85/50/60 - 90/85-50/60
Газові конфорки *	B = велика конфорка A = стандартна конфорка H = мала конфорка MV = Міні-Wok
Ліва задня	1,9/A
Ліва передня	1,9/A
Права передня	3,0/B
Права задня	1,0/H
Духовка	
Ручка вибору температури / режимів нагріву	1/1
Рівні приготування - телескопічні спрямовувачі на 3 рівнях (лише в деяких моделях)	5
Верхній / нижній нагрівач (кВт)	0,9/1,1
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	2,0/2,2
Освітлення духовки (Вт)	25
Режими нагріву	
Нижній / верхній нагрівач (кВт)	2,0
Розморожування (Вт)	50
Нижній нагрівач / вентилятор (кВт)	1,1
Верхній нагрівач / вентилятор (кВт)	-
Верхній нагрівач (кВт)	0,9
Максимальна температура	275 °C
Напруга електромережі	230 В, 50 Гц
Номінальна напруга нагрівачів	230 В, 50 Гц
Загальна приєднувальна потужність (кВт)	2,3
Духовка, загальна потужність (кВт)	2,3
Конфорки, загальна потужність (кВт)	7,8
Загальна потужність підключення (г/ч)	567
Технічні характеристики газу вказані на етикетці поряд з таблицею основних даних.	
Основне газове підключення (праве)	EN 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) R 1/2
Група	II2H3

* Потужність конфорок вказана з урахуванням високих термічних величин H_s газу.

МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНУВАННЯ ПРИЛАДУ.