

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	24
Використання	
Кришка плити	
Виявлено несправності в газовій мережі або в приміщенні відчувається запах газу	
Опис приладу	25
Електропідпал	
Перед початком роботи.....	26
Духовка	
Таймер, що програмується	
Будильник	
Конфорки	
Збереження електроенергії	
Управління конфорками	27
Важливі застереження щодо конфорок	
Підпал та регулювання конфорок	
Вибір посуду	
Конфорки	28
Важливі застереження!	
Особливі застереження щодо склокерамічної варильної поверхні	
Управління конфорками	
Духовка.....	29
Поради щодо застосування духовки	
Важливі застереження!	
Управління	
Режими роботи	
Рівні приготування	
Приладдя духовки	
Телескопічні спрямовувачі	
Приготування випічки з тіста	

Запікання м'ясних страв	
Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача (барбекю)	
Консервування	
Розморожування	
Технічне обслуговування та чищення	36
Варильна поверхня	
Духовка	
Ящик духовки	
Усунення пошкоджень	38
Примітка!	
Важливо!	
Заміна запасних частин	38
Інше приладдя	
Лампочка духовки	
Інструкція з установки та підключення.....	39
Увага!	
Техніка безпеки	
Вирівнювання приладу та додаткова підставка	
Настройка виробника	
Підключення до газу.....	40
Підключення за допомогою гнучкого шлангу	
Початок роботи	
Таблиця форсунок	
Підключення до іншого типу газу	
Установка елементів	
Електричне підключення	41
Технічні дані.....	42
Технічні дані.....	43

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.
- Перегрійтий 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,

Видопомагаєте 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.

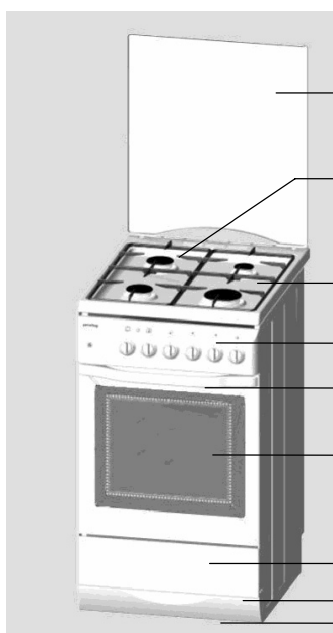
Виявлено несправності в газовій мережі або в приміщенні відчувається запах газу

- 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

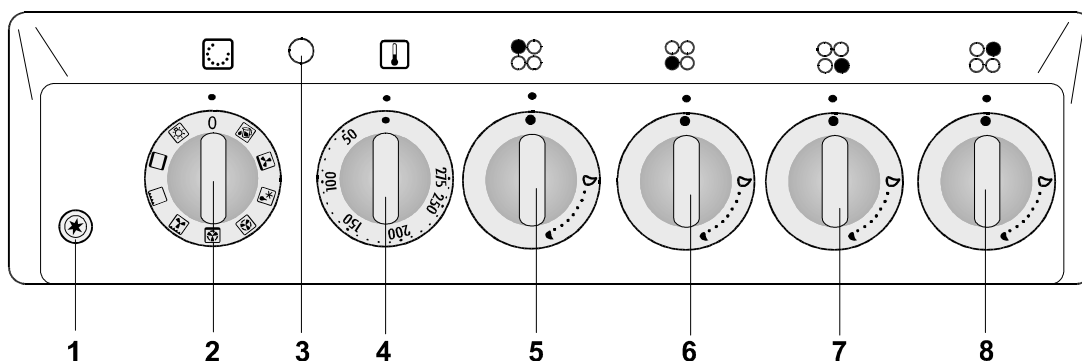
Ручка дверцят духовки

Скляні дверцята духовки

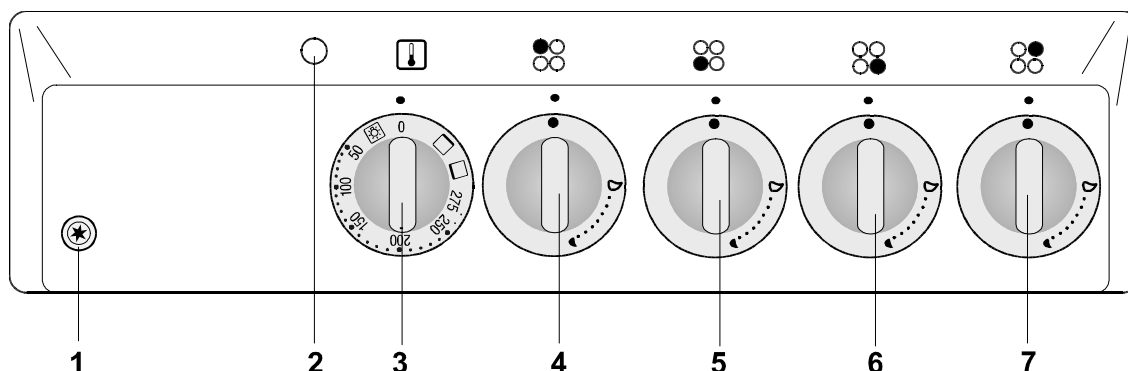
Ящик

Додаткова підставка (лише в деяких моделях)

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



- | | |
|--|--|
| <p>1 Кнопка електропідпалу (лише в деяких моделях)</p> <p>2 Ручка вмикання/вимикання духовки та вибір режимів нагріву.</p> <p>3 Сигнальна лампочка духовки. Світиться під час нагрівання та вимикається при досягненні необхідної температури</p> <p>4 Перемикач регулювання температури духовки</p> | <p>5 Перемикач лівої задньої стандартної конфорки</p> <p>6 Перемикач лівої передньої стандартної конфорки</p> <p>7 Перемикач правої передньої збільшеної конфорки</p> <p>8 Перемикач правої задньої маленької конфорки</p> <p>Таймер, що програмується (лише в деяких моделях)</p> |
|--|--|



- | | |
|---|--|
| <p>1 Кнопка електропідпалу (лише в деяких моделях)</p> <p>2 Сигнальна лампочка духовки. Світиться під час нагрівання та вимикається при досягненні необхідної температури</p> <p>3 Ручка вмикання/вимикання духовки та вибір режимів нагріву.</p> <p>4 Перемикач лівої задньої стандартної конфорки</p> | <p>5 Перемикач лівої передньої стандартної конфорки</p> <p>6 Перемикач правої передньої збільшеної конфорки</p> <p>7 Перемикач правої задньої маленької конфорки</p> <p>Таймер, що програмується (лише в деяких моделях)</p> |
|---|--|

Електропідпал

(лише в деяких моделях)

Газові конфорки можуть підпалюватися за допомогою свічки електропідпалу, яка вбудована в кожну 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, що програмується

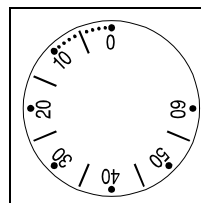
(лише в деяких моделях)

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.

Будильник

(лише в деяких моделях)

Максимальний час установки складає 60 хвилин. Після закінчення встановленого часу активується звуковий сигнал, що триває приблизно п'ять секунд. Час встановлюється, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою, а потім повернувши ручку проти годинникової стрілки, досягається точна установка.



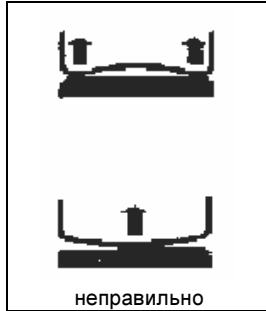
Конфорки

Перед першим використання конфорок немає особливих запобіжних заходів.

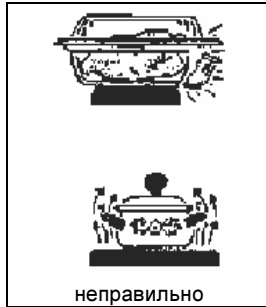
Збереження електроенергії

Дно посуду надто тонке та під час нагрівання вигинається.

Результат – високе споживання електроенергії та нерівномірне розподілення тепла.



Посуд надто великий або надто малий. Посуд з термостійкого скла, дно якого виходить за краї конфорки, може тріснути. Посуд з надто малим діаметром дна надмірно споживає електроенергію.



Оптимальний розмір посуду.

Далі Ви знайдете кілька важливих порад щодо використання Вашої нової плити та її обладнання та як зберегти електроенергію.



Важливо:

Чим вища якість посуду, тим менше споживання електроенергії!

Управління конфорками

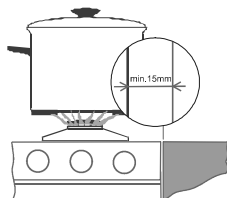
Конфорки регулюються відповідними ручками управління. Потужність нагріву зазначена на ручках великим символом вогню та маленьким символом вогню. Завжди повертайте ручку від великого символу вогню до маленького символу вогню і навпаки. Робочий стан плити – положення між двома символами вогню.

Важливі застереження щодо конфорок

Ніколи не використовуйте конфорки без посуду та для нагріву приміщення!

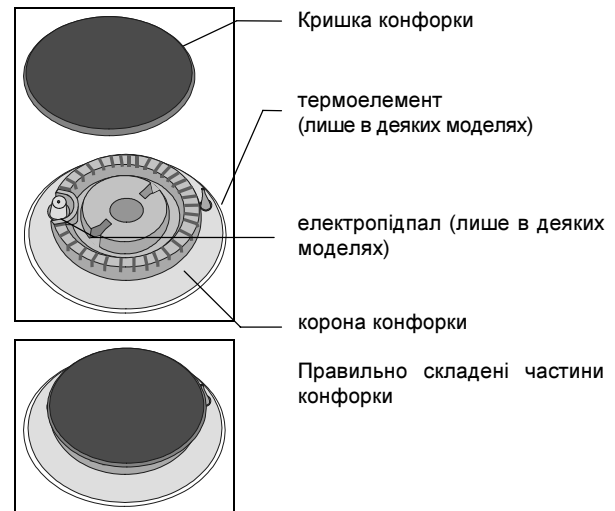
Утримуйте конфорки в чистоті, оскільки забруднення негативно впливає на функціонування конфорок.

- Якщо Вам подобається їжа з хрумкою скоринкою, спочатку встановіть конфорку на максимальний вогонь, а потім зменшіть його до мінімуму.
- Попередження! Щоб запобігти перенагрівання стін меблів, страви необхідно ставити принаймні на 15 мм далі від краю приладу. Висота суміжного кухонного елементу не повинна перевищувати висоту приладу.



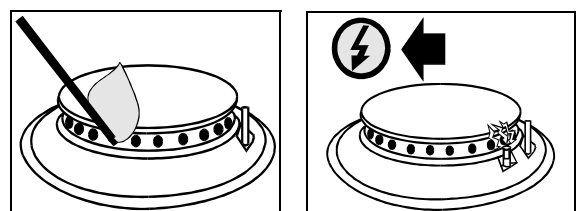
- Стежте, щоб у сковарці завжди була достатня кількість води. Інакше ви можете пошкодити посуд та конфорку.
- Конфорки мають термоелектричний захист. Якщо випадково погасне вогонь конфорки (наприклад, перекипіла страва, протяг, тощо), подача газу автоматично припиняється, таким чином, зупиняється проникнення 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.

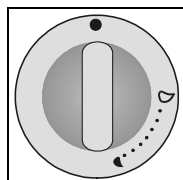
Підпал двома руками

(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 рекомендуються. 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

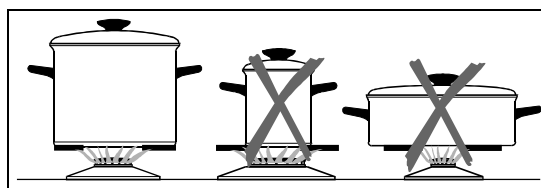


Для полегшення встановлення маленького посуду на конфорках додається спеціальна підставка, що встановлюється на маленький конфорці.

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



Конфорки

Важливі застереження!

- Ніколи не вмикайте конфорки без посуду та не використовуйте для нагрівання приміщення!
- Стежте, щоб конфорки та посуд завжди були чистими та сухими.
- **Розігрітий жир та олія – легкозаймисті. Тому, уважно стежте за приготуванням страв з використанням великої кількості жиру чи олії.**

Особливі застереження щодо склокерамічної варильної поверхні

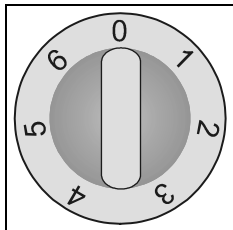
- Склокерамічна варильна поверхня – міцна. Але гострі та важкі предмети, що падають, можуть розбити та пошкодити поверхню.
- Якщо Ви виявите будь-які пошкодження на склокерамічній поверхні, ні в якому разі не користуйтеся варильною поверхню, оскільки є загроза удару електричним струмом. У такому випадку вимкніть усі конфорки та викрутіть запобіжник або вимкніть основний

вимикач, щоб від'єднати прилад від електромережі. За допомогою зверніться в сервісний центр.

- Піщинки або посуд з шорстким чавунним дном можуть подрпати склокерамічну варильну поверхню.
- Використовуючи склокерамічну поверхню як робочу, Ви можете пошкодити її та подрпати. Ніколи не розігрівайте продукти в алюмінієвій фользі або в пластмасовій посуді, оскільки Ви можете пошкодити варильну поверхню або посуд може розплавитися та стати причиною вогню.
- Сильно розігріта конфорка світиться за межами позначеної границі, в залежності від різного кута зору.

Управління конфорками

Конфорки регулюються ручками, що знаходяться на панелі управління. Символи, поряд з ручками, вказують на розміщення конфорок. Потужність нагрівання регулюється ступінчато. Рекомендується за 3-5 хвилин до завершення приготування вимкнути конфорку та скористатися залишковим теплом. В таблиці вказані приклади використання окремих ступенів потужності.



Ступінь	Підходить для
S	
0	Конфорка вимкнена, використання залишкового тепла
1	Підтримання температури, тривале приготування, приготування невеликої кількості продуктів (мін. потужність)
2	Тривале приготування
3	Тривале приготування великої кількості продуктів, тривале смаження великих кусків
4	Смаження, приготування заправок для супів
5	Смаження
6	Закипання, запікання, обсмажування (макс. потужність)

Духовка

Поради щодо застосування духовки

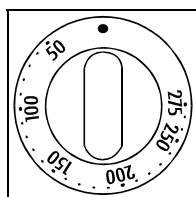
- По можливості користуйтеся темними, силіконовими або емальованими деками для випікання, оскільки вони дуже добре передають тепло.
- Попередній розігрів духовки необхідний лише, якщо це вказано в рецептах або в таблицях приготування в даній інструкції.
- При розігріванні порожньої духовки витрачається 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!

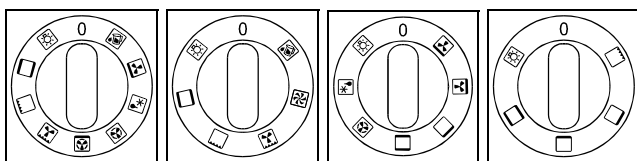
- Ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу, деко та інший посуд на дно духовки. Емаль духовки може пошкодитися через надмірне нагрівання.
- Фруктові соки, що капають з деко для випікання, можуть утворити плями на емалі, які дуже важко усунути.

Управління

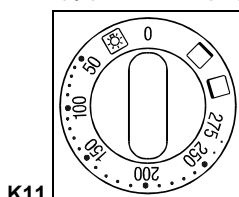
Духовка керується за допомогою ручки вибору режимів нагріву та ручки вибору температури.



Ручка вибору температури



Ручка вибору режимів нагріву



Режими роботи

Духовка має наступні режими роботи:



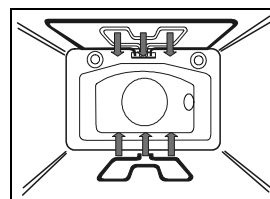
Освітлення духовки

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.



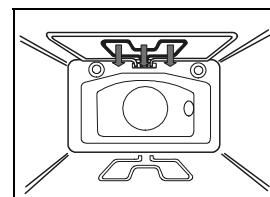
Верхній/нижній нагрів

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



Інфрачервоний нагрів

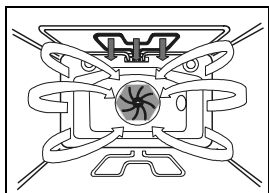
Тепло надходить безпосередньо з інфрачервоного нагрівача, який розміщено в верхній частині духовки. Цей режим найбільше підходить для запікання невеликих кусків м'яса, наприклад, біфштекс, ковбаса, шніцель, тощо.



Інфрачервоний нагрів + робота вентилятора



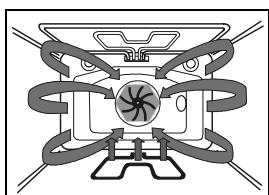
Інфрачервоний нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим найбільше підходить для запікання великих кусків м'яса або домашньої птиці на одному рівні. Цей режим можна також використовувати для утворення хрусткої скоринки.



Нижній нагрів + вентиляційний нагрів



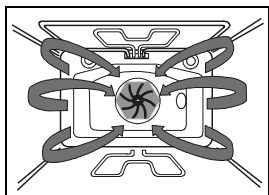
У цьому режимі одночасно працюють нижній нагрівач та нагрівач вентилятора. Цей режим найбільше підходить для випікання піци, а також для випікання соковитого печива на двох рівнях, фруктових тістечок або сирного суфле.



Вентиляційний нагрів



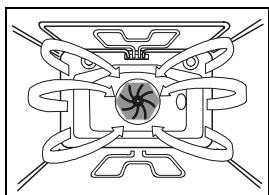
Вентилятор на задній стінці духовки забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страв, що випікаються. Цей режим підходить для запікання м'яса та випікання борошняних виробів на кількох рівнях одночасно.



Розморожування



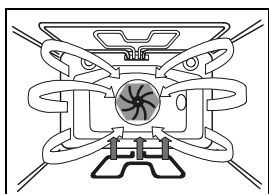
У цьому режимі працює лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені, тому він використовується для поступового розморожування продуктів.



Нагрів знизу + робота вентилятора



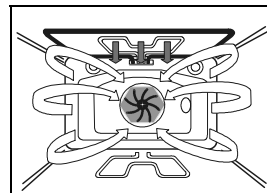
У цьому режимі одночасно працюють нижній нагрівач та вентилятор. Тому його використовують для випікання здобного тіста та консервування овочів та фруктів. Помістіть деко на нижній рівень. Не використовуйте надто високе деко, оскільки нагріте повітря повинно циркулювати в верхній частині продукту, що готується.



Нагрів зверху + робота вентилятора



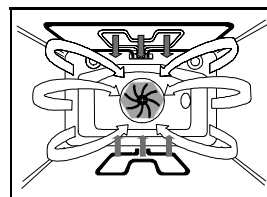
Верхній нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим використовуйте для запікання м'яса та випічки з борошна, крім борошняних виробів з фруктову начинкою. Основна інформація щодо попереднього нагрівання, вибору рівня, температури та часу випікання зазначена в таблиці випікання за допомогою верхнього/нижнього нагрівачів.



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 одній 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

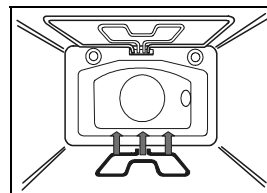


Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борошняних виробів з фруктову начинкою).

У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру.

Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування та чищення”).

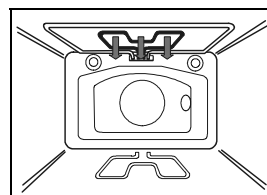
(Цю систему не можна застосовувати до приладів з системою управління K11, дивіться розділ "Управління духовки". Цю систему слід використовувати тільки для нетривалого приготування).



Нагрів зверху



Працює лише верхній нагрівач. Використовуйте цей режим для запікання страв з верхньою скоринкою.



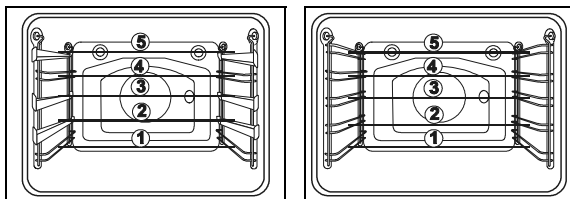
Рівні приготування

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^{ий} та 5^{ий} рівні. У випадку рельєфних спрямовувачів, решітку та деко для випікання необхідно завжди вставляти в спрямовувачі.



Приладдя духовки

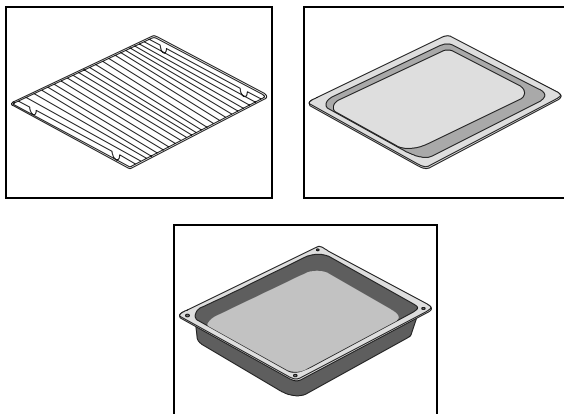
(в залежності від моделі)

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.



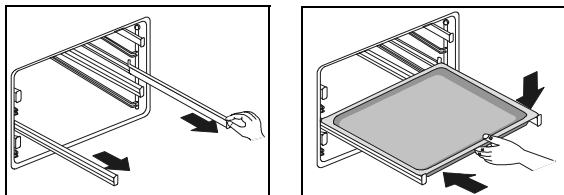
Телескопічні спрямовувачі

(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.

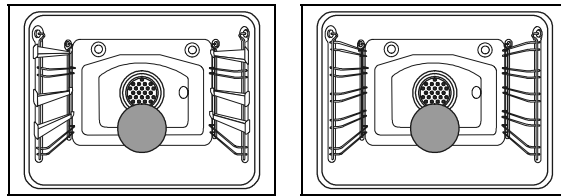
Лише після цього зачиніть дверцята духовки.



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 покладайтесь 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 начинням 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 пропектись 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)	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Час випікання (в хвил.)
Солодка випічка					
Пиріг з родзинками	2	160-170	2	150-160	55-70
Рулет	2	160-170	2	150-160	60-70
Пиріг з відкритою фруктовую начинкою	2	160-170	2	150-160	45-60
Ватрушка	2	170-180	3	150-160	60-80
Фруктовий пиріг	2	180-190	3	160-170	50-70
Фруктовий пиріг з глазур'ю	2	170-180	3	160-170	60-70
Бісквіт*	2	170-180	2	150-160	30-40
Пісочний пиріг	3	180-190	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, мішане тісто	3	170-180	3	150-160	50-70
Вишневий пиріг	3	180-200	3	150-160	30-50
Рулет з варенням*	3	180-190	3	160-170	15-25
Відкритий пиріг з фруктами	3	160-170	3	150-160	25-35
Здобна булочка	2	180-200	3	160-170	35-50
Різдвяний пиріг	2	170-180	3	150-160	45-70
Яблучний пиріг	2	180-200	3	170-180	40-60
Випічка з листового тіста	2	170-180	3	150-160	40-60
Пікантна випічка					
Беконів рулет	2	180-190	3	170-180	45-60
Піца*	2	210-230	3	190-210	30-45
Хліб	2	190-210	3	170-180	50-60
Булочки*	2	200-220	3	180-190	30-40
Дрібна випічка					
Булочки з кином	3	170-180	3	150-160	15-25
Сухе печення	3	170-180	3	150-160	20-30
Датське печення	3	180-200	3	170-180	20-35
Печення з листового тіста	3	190-200	3	170-180	20-30
Тістечка зі збитими вершками	3	180-200	3	180-190	25-45
Заморожена випічка					
Яблучний пиріг, сирний пиріг	2	180-200	3	170-180	50-70
Сирний торт	2	180-190	3	160-170	65-85
Піца	2	200-220	3	170-180	20-30
Крокети, запечені в духовці*	2	200-220	3	170-180	20-35
Картопля, запечена в духовці	2	200-220	3	170-180	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 капає 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.

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

- 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 наближатися 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

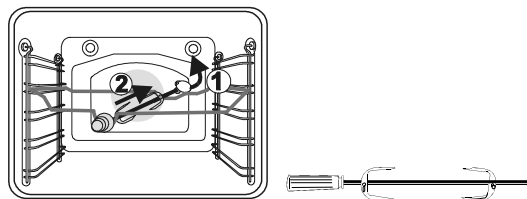
- Під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.
- У таблиці для приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача зазначено рекомендована температура, рівень приготування та час приготування, який може змінюватися в залежності від ваги та 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.
- Прикріпіть ручку до передньої частини рожна. Гострий кінець рожна вставте в отвір на задній стороні духовки, який захищений клапаном. Помістіть передню частину рожна 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 рожна.



Таблиця приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача

Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Температура (°C)	Час приготування (в хвил.)
М'ясо та ковбаси					
2 біфштекса, з кров'ю	400	5	230	-	14-16
2 біфштекса	400	5	230	-	16-20
2 біфштекса, пропечене	400	5	230	-	20-23
2 шніцеля зі свинної шийки	350	5	230	-	19-23
2 відбивні свинні котлети	400	5	230	-	20-23
2 котлети з яловичини	700	5	230	-	19-22
4 відбивні котлети з баранини	700	5	230	-	15-18
4 ковбаси для жарення	400	5	230	-	9-14
2 м'ясних рулети з сиром	400	5	230	-	9-13
1 курча, поділене	1400	3	-	210-220	28-33 (1сторона) 23-28 (2-га 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
Ростбіф	1500	3	-	170-180	40-80

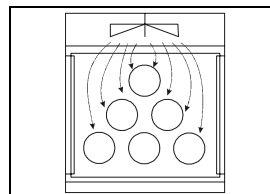
*можна готувати за допомогою рожна

Консервування

Для консервування використовуйте режим „нагрів знизу + робота вентилятора”

- Приготуйте продукти та тару для консервування. Користуйтеся звичайними банками зі скляними кришками та гумовими прокладками. Ніколи не використовуйте банки з металевими кришками або тими, що закручуються, чи металевими банками. Банки повинні бути одного розміру та заповнені однаковими продуктами та добре закритими. В духовку можна помістити одночасно до 6 односторонніх банок.
- Використовуйте лише свіжі продукти.
- Налийте в глибоке деко 1 літр води, щоб створити необхідну вологу. Помістіть банки в духовку так, щоб вони не торкалися стінок (див. малюнок). Накрийте банки вологим папером, щоб захистити гумові прокладки.

- Вставте деко з банками на другий рівень знизу. Установіть ручку вибору температури на 180°C. Не потрібно попередньо розігрівати духовку.
- Постійно стежте за процесом консервування, поки рідина в банках не почне кипіти. Враховуйте час консервування, який зазначено в таблиці.



Таблиця для консервування

Фрукти та овочі	Кількість	„Нагрів знизу + робота вентилятора”, 180 °C, до закипання 	Після закипання	Час охолодження
Фрукти				
Ягоди	6x1 літр	приблизно 30 хвил.	вимкнути	15 хвил.
Фрукти з кісточками	6x1 літр	приблизно 30 хвил.	вимкнути	30 хвил.
Фруктове варення	6x1 літр	приблизно 40 хвил.	вимкнути	35 хвил.
Овочі				
Мариновані огірки	6x1 літр	від 30 до 40 хвил.	вимкнути	30 хвил.
Квасоля, морква	6x1 літр	від 30 до 40 хвил.	зменшити до 130 °C, 60 - 90 хвил.	30 хвил.

Розморожування

Розморожування продуктів можна прискорити за допомогою циркуляції повітря всередині духовки. Для цього

встановіть режим „Розморожування” .

Примітка! При випадковому увімкненні ручки регулювання температури, засвітиться червона індикаторна лампочка, але нагрівачі не увімкнуться.

- Ви можете розморожувати торти з вершками та з начинкою з масла, бісквіти та випічку, хліб та булочки та заморожені фрукти.
- М'ясо та птицю не рекомендується розморожувати в духовці.
- По можливості, перевертайте або перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розморожувалися.

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 інструкцію 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.

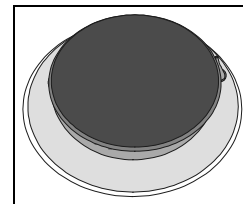
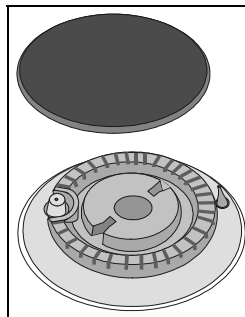
Варильна поверхня

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

Термічні елементи та електродіодні елементи 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.

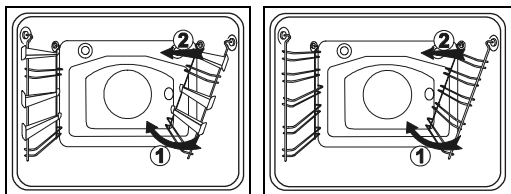
Знімання дротяних та телескопічних спрямовувачів

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 чистіть звичайними миючими засобами. Телескопічні спрямовувачі не можна мити в посудомийній машині.

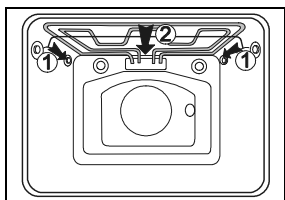
Примітка! Ніколи не змащуйте телескопічні спрямовувачі! Для установки спрямовувачів встановіть їх у відповідні отвори та опустіть вниз.



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 кріплення з обох боків (див. малюнок). Іншою рукою притримуйте нагрівач та опустіть його вниз. Після очищення нагрівач проштукатурьте вгору, щоб скоба стала на своє попереднє місце.



Знімання дверцят

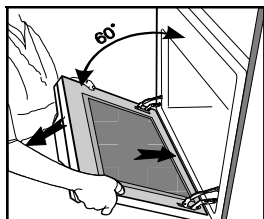
(лише в деяких моделях)

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 зніманні

Знімання дверцят з одноосовим шарніром

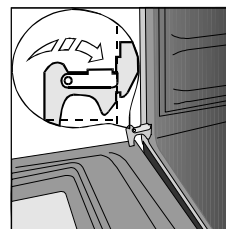
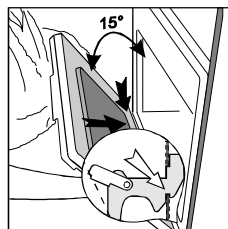
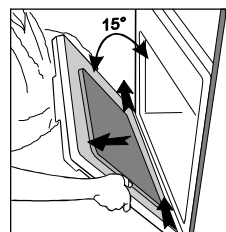
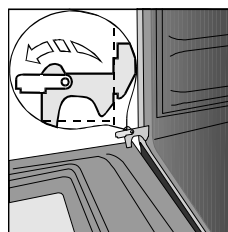
(лише в деяких моделях)

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 підштукатурьте 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. очищуйте 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.

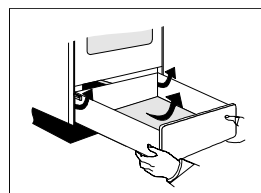
Жировий фільтр

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 – небезпечні, 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 наводяться декілька порад щодо усунення пошкоджень:

Таймер показує неправильні значення або зникає та вмикається

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

Дисплей таймера мерехтить

У електромережі пошкодження 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 вмикачі?
- Чи не вимкнено запобіжник?
- Чи правильно встановлено температуру?

Запобіжник постійно вмикається

- 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

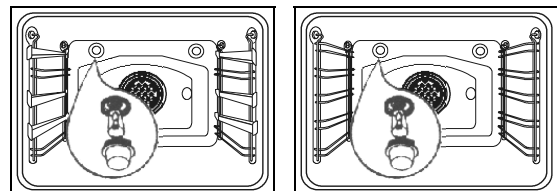
Деко, решітку та інше приладдя духовки Ви можете замовити у сервісному центрі. При замовленні вкажіть шифр чи тип та модель приладу. Ручки управління конфорками можна зняти, потягнувши їх на себе.

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 задуситися.

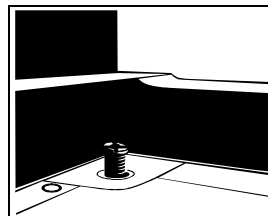
Вирівнювання приладу та додаткова підставка

(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

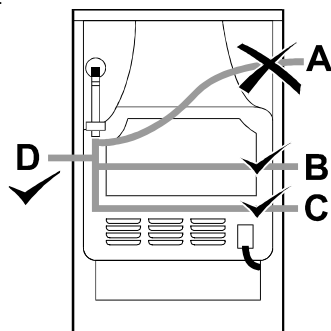
Газові плити тестовані та мають позначку СЕ. Газові плити постачаються в запломбованому виді та відрегульовані до природного газу Н чи Е (20 мбар), або до зрідженого газу (50 або 30 мбар). Технічні дані зазначено в таблиці даних, що знаходиться всередині духовки та її видно при відчинених дверцятах. 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 ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.)
- 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.

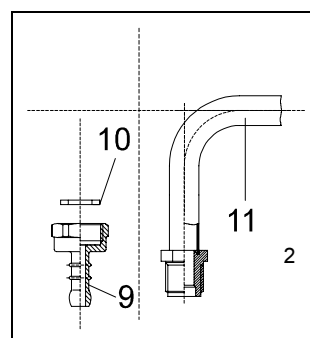


Початок роботи

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

- Патрубок для зрідженого газу (В залежності від регіональних умов переключення.)
- Ущільнювач
- EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) з'єднувач



Таблиця форсунок

Тип газу, тиск		Додаткова конфорка				Стандартна конфорка		Велика конфорка		Mini-Wok	
		стандартна		швидка		макс	мін	макс	мін	макс	мін
Число Воббе		макс	мін	макс	мін						
Природний газ Н Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m³, Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ 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+, 3B/P Wo=72,9÷ 87,3MJ/m³ 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/ m³, 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 (вкрутити 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 Нs.

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

Підключення до іншого типу газу

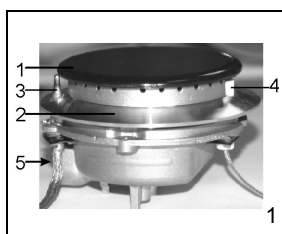
- Для підключення прилад необхідно розмістити у тому місці, де він буде стояти.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі.
- Замініть форсунки на форсунки, що відповідають характеристиці нового типу газу (див. таблицю).
- Відрегулюйте форсунку так, щоб було мінімальне теплове навантаження.
- 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.

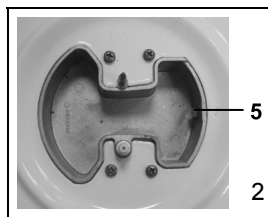
- Зніміть решітки, кришки та коронки конфорок.
- Зніміть перемикачі управління.
- Викрутіть нижні гвинти панелі управління та зніміть її.

Конфорка (мал. 1)



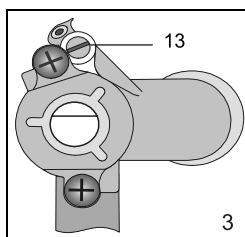
- 1 Кришка
- 2 Коронка з утримувачем кришки конфорки
- 3 Термоелемент
- 4 Свічка запалювання
- 5 Форсунка

Міні-Wok (мал. 2)



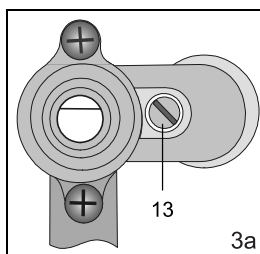
5 форсунка

Захисний газовий кран (мал. 3)



13 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження

Беззахисний газовий кран (мал. 3a)



13 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження

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

Конфорка	Малюнок №	Код елемента
Номинальне теплове навантаження	1, 2	5
Мінімальне теплове навантаження	3, 3a	13

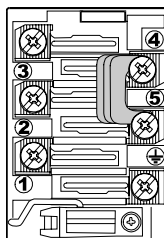
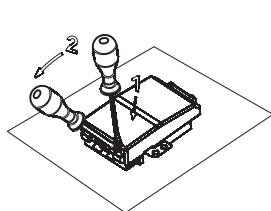
Електричне підключення



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 недейсною!

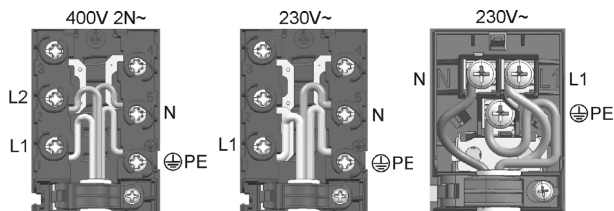
Вольтаж (230 V) необхідно перевірити перед підключенням за допомогою спеціального тестеру. Шунти конектора необхідно розташувати відповідно до схеми підключення!



- 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..



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.

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	K54E1-V3VD K54E1-V4VD K54E1-V1VD K54E2-V3VD K54E2-V4VD K54E1-13VD	K53E2-V4ND K53E2-14VD K53E2-V3VD K53E1-V4VD K53E1-13VD K53E2-13VD
Розміри висота / ширина / глибина (см)	85/50/60 - 90/85-50/60	
Газові конфорки *	B = велика конфорка A = стандартна конфорка H = мала конфорка D = Міні-Wok	
Ліва задня	1,9/A	1,9/A
Ліва передня	1,9/A	1,9/A
Права передня	3,0/B	3,0/B
Права задня	1,0/H	1,0/H
Духовка		
Ручка вибору температури / режимів нагріву	1/1	1/1
Рівні приготування - телескопічні спрямовувачі на 3 рівнях (лише в деяких моделях)	5	5
Верхній / нижній нагрівач (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	2,0/2,2	2,0/-
Освітлення духовки (Вт)	25	25
Режими нагріву		
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	2,0	2,0
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	2,0	-
Інфрачервоний нагрівач з вентилятором (кВт)	2,0	-
Вентиляційний нагрів/нижній нагрівач (кВт)	3,4	-
Вентиляційний нагрів (кВт)	2,2	2,2
Розморожування (Вт)	50	50
Нижній нагрівач/вентилятор (кВт)	1,1	1,1
Верхній нагрівач/вентилятор (кВт)	-	0,9
Нижній нагрівач (кВт)	1,1	-
Верхній нагрівач (кВт)	0,9	0,9
Максимальна температура	275 °C	
Напруга електромережі	230 В, 50 Гц	
Номинальна напруга нагрівачів	230 В, 50 Гц	
Загальна приєднувальна потужність (кВт)	3,4	2,3
Духовка, загальна потужність (кВт)	3,4	2,3
Конфорки, загальна потужність (кВт)	7,8	7,8
Загальна потужність підключення (г/ч)	567	
Технічні характеристики газу вказані на етикетці поряд з таблицею основних даних.		
Основне газове підключення (праве)	EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.)	
Група	II2H3	

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

Технічні дані

Комбінована плита	K51E1-V2ND K51E1-N2ND K51E1-V4ND K51E2-V2VD K51E2-V4ND	K51E1-V6ND	K51C1-V2VD K51C1-V22D K51C2-12VD K51C2-V2VD K51C2-V2ND
Розміри: висота/ширина/глибина (см)	85/50/60 або 90/85-50/60		
Конфорки (см/кВт)	B = експрес конфорка N = стандартна конфорка		
Ліва задня	-	-	145/1,5/B
Ліва передня	-	-	-
Права задня	-	-	-
Права передня	-	-	-
Газові конфорки*	B = велика конфорка A = стандартна конфорка H = додаткова конфорка MV = Міні-Wok		
Ліва задня	1,9/A	1,9/A	-
Ліва передня	1,9/A	1,9/A	1,9/A
Права задня	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Права передня	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Духовка			
Регулятор температури духовки	-	1	-
Ручка регулювання температури/вибору режимів нагріву	1/1	-	1/1
Рівні приготування - телескопічні спрямовувачі на 3 рівнях (лише в деяких моделях)	5	5	5
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Інфрачервоний нагрівач з вентилятором (кВт)	-	-	-
Освітлення духовки (Вт)	25	25	25
Режими нагріву			
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	2,0	2,0	2,0
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	2,0	-	2,0
Інфрачервоний нагрівач з вентилятором (кВт)	-	-	-
Вентиляційний нагрів/нижній нагрівач (кВт)	-	-	-
Вентиляційний нагрів (кВт)	-	-	-
Розморожування (Вт)	-	-	-
Нижній нагрівач/вентилятор (кВт)	-	-	-
Верхній нагрівач/вентилятор (кВт)	-	-	-
Нижній нагрівач (кВт)	1,1	1,1	1,1
Верхній нагрівач (кВт)	0,9	0,9	0,9
Максимальна температура	275°C		
Напруга електромережі	AC 230 V		2N AC 400 V
Номинальна напруга нагрівачів	AC 230 V, 50 Hz		
Загальна приєднувальна потужність (кВт)	2,3	2,0	3,8
Духовка, загальна потужність (кВт)	2,3	2,0	2,3
Конфорки, загальна потужність (кВт)	-	-	1,5
Газові конфорки, загальна потужність (кВт)	7,8	7,8	5,9
Загальна потужність підключення (г/год)	567	567	429
Дані щодо підключення газу вказані на етикетці біля таблиці.			
Підключення до газу (праве)	EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.)		
Категорія	RUS, UKR = IIH3		

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

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