

Благодарим Вас за покупку и надеемся, что Вы сможете сами убедиться в надежности наших изделий. Настоящее руководство по эксплуатации поможет Вам быстрее познакомиться с Вашей новой плитой. Просим вас внимательно прочитать руководство перед началом работы.

Предупреждения, связанные с безопасностью, Вы сможете найти на странице 4.

При доставке необходимо проверить, не имеет ли Ваш аппарат повреждений. В случае обнаружения какого-нибудь повреждения, связанного с транспортировкой, просим вас проконсультироваться у продавца, у которого вы купили аппарат. Номер телефона находится на счёте или на заказном бланке.

Содержание

Руководство по эксплуатации	Приготовление мясных блюд
Указания по технике безопасности 4	Примечания к «Таблице приготовления»
Использование	Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя
Крышка плиты	Уход и обслуживание14
Обнаружены неисправности в газовой сети или в помещении чувствуется запах газа:	Газовые горелки
Описание плиты 5	Конфорки
Электроподжиг	Духовка
Перед началом работы 5	Ящик плиты
Духовка	Устранение неисправностей16
Программируемый таймер	Внимание!
Электрические конфорки	Важно
Механический таймер на 120 минут с функцией отключения (в некоторых моделях)	Замена частей аппарата16
Управление местами варки 6	Остальные принадлежности
Важные предупреждения в связи с местами варки	Электрическая лампочка духовки
Розжиг и работа горелок	Инструкции по установке и подключению17
Посуда	Установка газовой плиты
Электрическая духовка 7	Внимание
Советы по использованию духовки	Выравнивание плиты и дополнительная подставка
Важные предупреждения	Заводская настройка
Управление	Подключение к газовой сети17
Режимы работы	Подключение с помощью шланга
Уровни печения	Таблица сопл
Оборудование духовки	Подключение аппарата к другому типу газа
Жировой фильтр	Устанавливаемые элементы
Приготовление изделий из теста	Электрическое подключение19
	Технические данные20

Руководство по эксплуатации Указания по технике безопасности

- Подключение плиты может производить только уполномоченный специалист. Необходимо также принимать во внимание предписания и технические условия подключения местного дистрибьютора газа. Важные рекомендации указаны в главе “Инструкция по подключению”.
- В случае ремонта аппарата неспециалистом существует опасность взрыва, электрического удара или короткого замыкания. Ремонт может выполнять только уполномоченный специалист.
- Перед установкой и подключением убедитесь в том, что местная газовая сеть (тип газа и давление газа) и настройки аппарата совместимы.
- Настройки Вашего аппарата указаны в таблице данных.
- Этот аппарат не подключается к вытяжке или вентилятору. Аппарат должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями о подключении. Необходимо обратить особое внимание на требования к характеристикам помещения (продветривание и т.п.).
- При работе газовых горелок в помещении увеличивается теплота и влажность. Поэтому необходимо предусмотреть дополнительное проветривание помещения, в котором установлена газовая плита. Достаточно периодически открывать окна или двери. При более интенсивном и длительном времени использования газовой плиты необходимо более интенсивное проветривание и включение вытяжки.
- Перегретый жир легко воспламеняется. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.
- Очистка духовки с помощью устройств для чистки горячим паром или паром под высоким давлением может вызвать короткое замыкание. Не используйте таких устройств для очистки духовки и горелок.
- При манипуляциях с аппаратом со снятой панелью управления и при ремонте плита должна быть отключена от электрической сети.
- В течение работы духовки дверца духовки сильно нагревается. Поэтому в качестве дополнительной защиты может устанавливаться третье стекло (только у некоторых моделей), благодаря чему снижается поверхностная температура стекла дверцы духовки.
- Не храните в ящике плиты горючих, взрывоопасных и термонестойких предметов (напр. бумагу, тряпки для кастрюль, пластмассовые пакеты, распылители и средства для чистки) из-за опасности возникновения пожара во время работы духовки. Ящик плиты используйте только для сохранения оборудования (мелкий и глубокий противни, жировой фильтр и т.д.).
- Если рядом с плитой находится подключенный к электросети аппарат, во избежание короткого замыкания необходимо следить, чтобы провод прибора не касался работающих конфорок и не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не используйте конфорки и духовку для нагрева помещений. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- Следите за тем, чтобы все части горелки были установлены правильно.
- Внутренние поверхности духовки не следует выстилать алюминиевой фольгой. Не ставьте также противень или посуду на дно духовки. Это мешает току воздуха, замедляет процесс выпечки и портит эмаль.
- Внимание: высокая опасность ожогов, прежде всего, у маленьких детей, которые не осознают опасности. Они могут обжечься или ошпариться, поэтому следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи плиты, а старшие дети пользовались плитой только под контролем взрослых.
- Отдельные части плиты нагреваются во время работы аппарата (стекло дверцы, ручка дверцы, отверстие, через которое выходит горячий воздух из духовки, места вокруг конфорок). Во избежание ожогов необходимо позаботиться о том, чтобы дети не находились вблизи работающей плиты.
- Внимание: опасность ожогов. Нагревательные элементы, духовка и части оборудования сильно нагреваются во время приготовления. Поэтому во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.
- Петли дверцы духовки могут повредиться, в случае, если открытую дверцу перегрузить тяжёлыми предметами. Поэтому запрещено сидеть на открытой дверце духовки и класть на неё тяжёлые предметы.
- Таблица с основными данными об аппарате и наклейка с обозначением типа газа, для которого предназначена плита, расположены на краю духовки и видны при открытой дверце духовки.
- Аппарат соответствует классу 2/1. Это означает, что аппарат может устанавливаться между элементами кухонного гарнитура. С одной стороны на расстоянии не менее 30 см может находиться элемент кухонного гарнитура, высота которого превышает высоту аппарата.
- Расстояние между аппаратом и вытяжкой должно быть 650 мм или не менее, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Аппарат предназначен для установки непосредственно на пол, без использования любых подставок.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.



Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Использование

Комбинированная плита предназначена для приготовления пищи в домашнем хозяйстве и не может быть использована для других целей!

Крышка плиты

(только у некоторых моделей)

Перед тем как открыть крышку, удостоверьтесь, что она чистая и на ней нет следов жидких веществ.



Символ на изделии или его упаковке означает, что стеклянная крышка при нагреве может треснуть. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и подождите, пока варочная поверхность остынет.

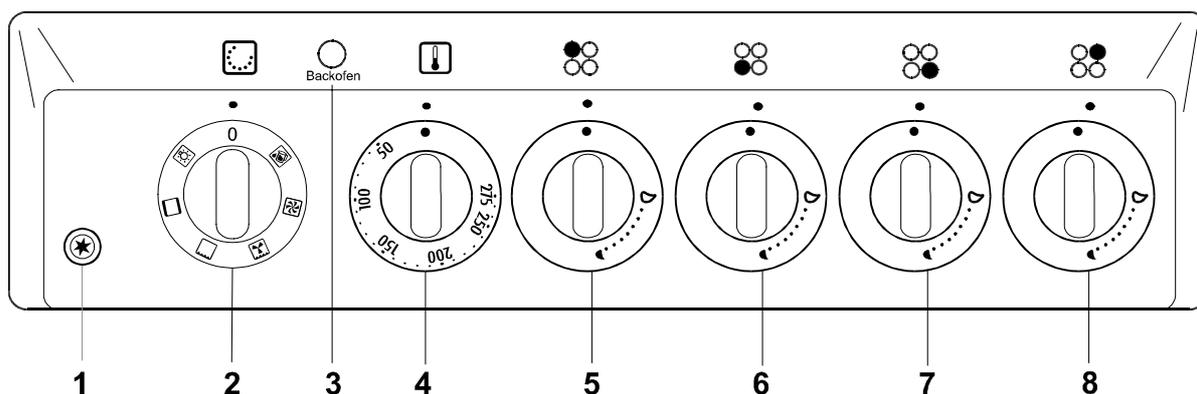
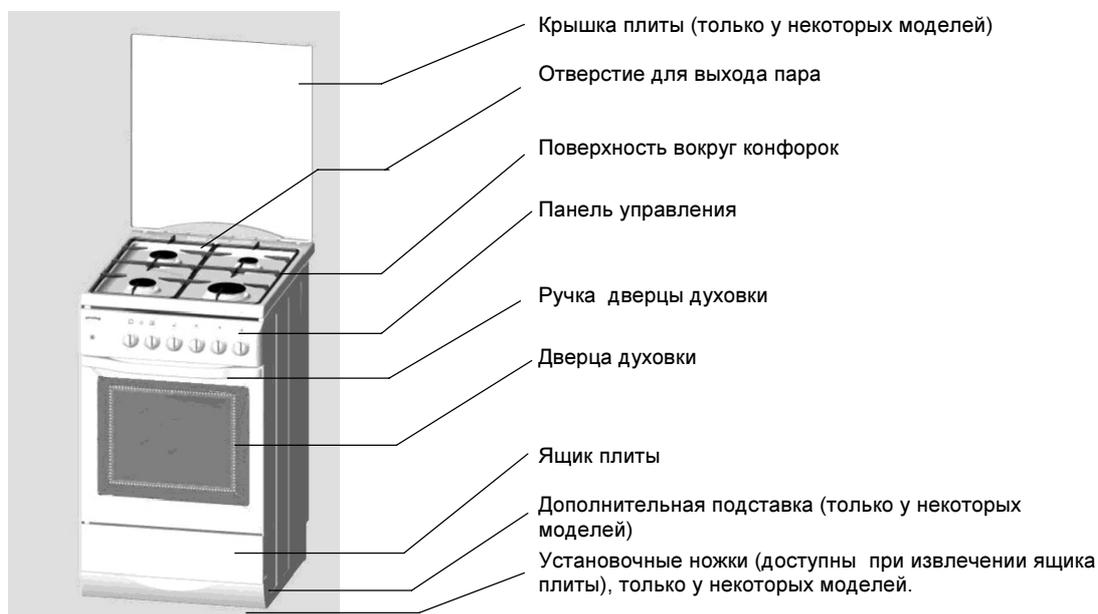
Обнаружены неисправности в газовой сети или в помещении чувствуется запах газа:

- необходимо сразу закрыть подвод газа или перекрыть газовый баллон,
- необходимо погасить открытый огонь и табачные изделия,
- нельзя включать электрические приборы (не включать свет!)
- необходимо хорошо проветрить помещение – открыть окна!
- быстро уведомить сервис или уполномоченного дистрибьютора газа
- быстро уведомить сервис или уполномоченного дистрибьютора газа

Описание плиты

Комбинированная плита представляет собой аппарат с электрической духовкой и комбинированной варочной поверхностью. В зависимости от модели варочная поверхность может быть оборудована четырьмя газовыми

горелками, тремя газовыми горелками и одной электрической конфоркой или двумя газовыми горелками и двумя электрическими конфорками.



- 1 Кнопка электроподжига (только у некоторых моделей)
- 2 Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки
- 3 Контрольная лампочка духовки: горит в процессе нагревания духовки и гаснет после достижения установленной температуры.
- 4 Ручка установки температуры духовки

- 5 Переключатель левой задней стандартной горелки слева
- 6 Переключатель левой передней стандартной горелки
- 7 Переключатель правой передней большой горелки
- 8 Переключатель правой задней маленькой горелки

Электроподжиг

(только у некоторых моделей)
Газовые горелки зажигаются с помощью свечи электроподжига, которая встроена в каждую горелку. Для розжига нажмите на кнопку с символом звездочка – электрическая искра розжигает выходящий газ.

Электроподжиг работает в том случае, если вилка присоединительного кабеля включена в штепсельную розетку электрической сети.
Если розжиг не работает из-за отсутствия электроэнергии или намокания свечек электроподжига, Вы можете зажечь газ также с помощью спичек или зажигалки для газа.

Перед началом работы

Духовка

Извлеките все части оборудования из духовки и вымойте их тёплой водой и обычным средством для чистки. Не используйте грубых чистящих средств!
При первом нагревании духовки появляется характерный запах "нового прибора", поэтому после этого необходимо хорошо проверить помещение.

Программируемый таймер

(только у некоторых моделей)
Установите точное время суток в соответствии с руководством по эксплуатации таймера. Установка времени для использования аппарата обязательна, так как духовка сможет работать только после установки текущего времени.

Электрические конфорки

(только у некоторых моделей)

Конфорки без посуды включите на 3-5 минут на максимальную мощность, чтобы они обгорели. Таким образом, защитное покрытие конфорок образует прочный слой.

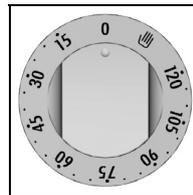
Механический таймер на 120 минут с функцией отключения (в некоторых моделях)

Время таймера можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.

- Для установки времени поверните переключатель таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал и духовка выключится.
- Если вы не собираетесь использовать таймер или время приготовления меньше 15 минут (например, разогрев,

приготовление пиццы) или больше 120 минут (например, сушка фруктов), рекомендуем установить ручной режим.

- Для установки ручного режима поверните переключатель таймера влево в позицию . В положении «0» духовка не работает.

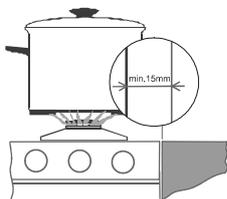


Управление местами варки

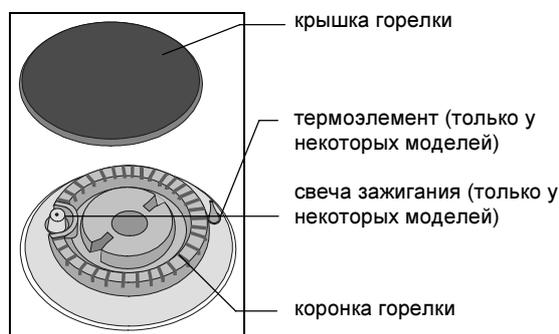
Управление местами варки производите с помощью ручек, находящихся на нагревательной плите. На ручках мощность нагрева обозначена большим и маленьким пламенем. Ручку вращайте через положение большого пламени до положения маленького пламени и обратно. Рабочее положение находится между обоими пламенами.

Важные предупреждения в связи с местами варки

- Не употребляйте мест варки без посуды и также не употребляйте их для согревания помещения!
- Предупреждение! Устанавливайте посуду на решетку не ближе 15 мм до края аппарата во избежание перегрева соседнего элемента кухонной мебели. Стоящий рядом элемент мебели не должен превышать аппарат по высоте.

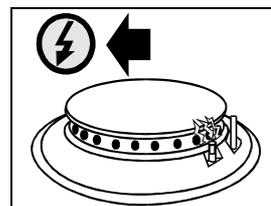
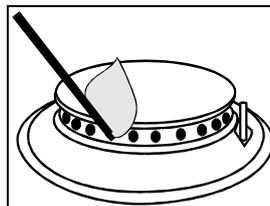


- Содержите горелки в чистоте, так как загрязнения отрицательно действуют на их работу.
- Если желаете пищу запечь, газовую горелку сначала установите на наивысшую мощность и потом варку продолжайте с наименьшей мощностью
- Всегда следите, чтобы было в кастрюле под давлением (скороварке) достаточно жидкости, так как из-за испаривания жидкости и перегрева может прийти до повреждения кастрюли и нагревательной плиты.
- Горелки при некоторых моделях термoeлектрически защищены. Если пламя горелки неконтролируемо угаснет (перекипело блюдо, сквозняк и т.д.), то приход газа самостоятельно запрещается. Таким образом запрещается уход газа в помещение.
- Если неконтролируемо угаснет пламя термoeлектрически незащищенных горелок мест варки, то газ уходит в помещение!
- Покров горелки всегда устанавливайте очень точно на корону горелки. Обращайте внимание, чтобы были отверстия на короне горелки всегда чистые.



Розжиг и работа горелок

Газовые конфорки зажигаются с помощью свечи электроподжига, которая встроена в каждую горелку (в некоторых моделях).



Одноручный электроподжиг (в некоторых моделях)

Для розжига газовой горелки нажмите на ручку данной горелки и поверните ее в положение максимальной мощности . Активируется искра свечи электроподжига и разжигает выходящий газ.

Если розжиг не работает из-за отсутствия электроэнергии или намокания свечей электроподжига, вы можете зажечь газ с помощью спичек или зажигалки для газа.

Двуручный электроподжиг (в некоторых моделях)

Для розжига газовой горелки нажмите на ручку данной горелки и поверните ее в положение максимальной мощности . Нажмите на кнопку электроподжига –

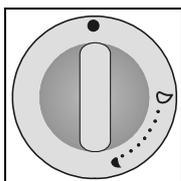
активируется искра свечи электроподжига и разжигает выходящий газ.

Если розжиг не работает из-за отсутствия электроэнергии или намокания свечей электроподжига, вы можете зажечь газ с помощью спичек или зажигалки для газа.

- После розжига удерживайте ручку конфорки нажатой еще около 10 секунд, пока пламя не стабилизируется.
- Если пламя горелки не зажжется через 15 секунд, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.
- Теперь вы можете отрегулировать величину пламени между максимальным и минимальным уровнем.
- Не рекомендуем устанавливать ручку конфорки между ● и ◐. В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.
- Если пламя погасло, повторите розжиг.
- Если по какой-либо причине пламя горелки погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.
- Примечание! Разжигать конфорки (относится к тройной и двойной горелкам, а также к мини-воку) рекомендуется с установленной на них посудой.
- Для выключения горелки поверните ручку вправо в положение ● (ВЫКЛ).



● газовый кран закрыт
◐ максимальная мощность
◑ минимальная мощность



Если вам необходимо поставить на плиту посуду малого диаметра, установите на решетку над маленькой горелкой специальную дополнительную решетку (в комплекте).

Посуда

Правильно выбранная посуда обеспечивает оптимальное время варки и расход газа. Самый важный есть диаметр посуды.

Языки пламени, которые простираются через край **слишком маленькой посуды**, могут повредить посуду.

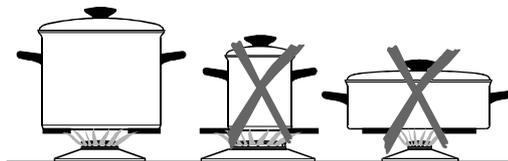
Расход газа также большой.

Для сгорания необходим также воздух, который недостаточен при **слишком большой посуде** и кпд сгорания меньше.

Наставление решётки (только при некоторых моделях)

Наставление решётки используйте, когда готовите блюдо в посуде небольшого диаметра. Его поместите на решётку изнад маленькой горелки.

Тип горелки	Диаметр дна посуды
Большая (3,0 кВт)	220-240 мм
Нормальная (1,9 кВт)	180-220 мм
Маленькая (1,0 кВт)	120-180 мм
Мини-вок (3,3 кВт)	220-240 мм



Электрическая духовка

Советы по использованию духовки

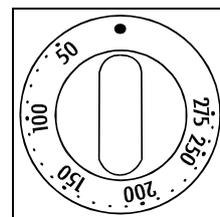
- По возможности используйте тёмные, чёрные, многослойные силиконовые или эмалированные противни, которые особенно хорошо передают тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления настоящего руководства.
- При разогревании пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию и использовать остаточное тепло.

Важные предупреждения

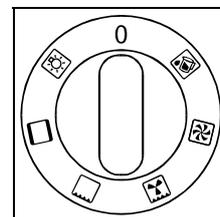
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустраняемые пятна.

Управление

Для управления духовкой предназначены ручки включения/выключения и выбора режима работы духовки, а также ручка для установки температуры.



Ручка установки температуры



Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки

Режимы работы

Духовка имеет следующие режимы работы:

Освещение духовки

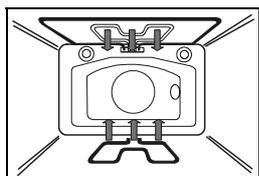


Вы можете включать освещение духовки отдельно без какой-либо другой функции. Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления. При выборе остальных режимов работы освещение духовки включится автоматически.

Верхний/нижний нагреватель



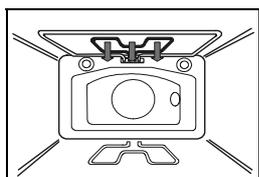
Нагреватели сверху и снизу духовки равномерно излучают тепло. Приготовление мучных изделий или мяса возможно только на одном уровне.



Инфракрасный нагрев



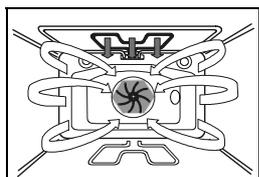
Работает инфракрасный нагреватель, который расположен сверху духовки. Этот режим лучше всего подходит для запекания небольших кусков мяса, таких как бифштексы, колбаса, шницели, рёбрышки и т.д.



Инфракрасный нагрев + вентилятор



Одновременно работают инфра нагреватель и вентилятор. Этот способ работы хорошо соответствующий для печения мяса на жару и печения больших кусков мяса или птицы на одной высоте духовки. Соответствен также для гратинирования и достижения хрустящей кожицы.



Нагрев сверху и снизу + работа вентилятора



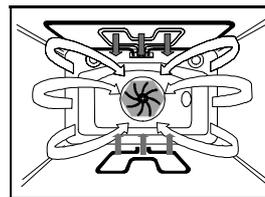
Работает верхний нагреватель, нижний нагреватель и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в духовом шкафу. Данная система рекомендуется для приготовления всех видов выпечки, оттаивания замороженных продуктов, а также для сушки фруктов и овощей.

Когда Вы ставите противень с блюдом в нагретую духовку - подождите, пока не погаснет лампочка. Самые лучшие результаты приготовления достигаются при выпекании на одном уровне. Несколько менее хорошие результаты достигаются при выпекании на двух уровнях. Духовку нужно обязательно предварительно нагреть.

Используйте для установки противней 2 - й и 4 - й уровни направляющих (если считать снизу).

Температура приготовления будет ниже, чем при классическом режиме нагрева. Помимо прилагаемых к

аппарату противней можно использовать имеющиеся у Вас противни или формы для выпечки.

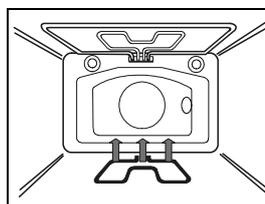


Нижний нагреватель/ Aqua clean



Работает только нагреватель, расположенный внизу духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Но кнопку для регулировки температуры надо установить на желаемую температуру.

Нижний нагреватель - Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе "Уход и обслуживание".

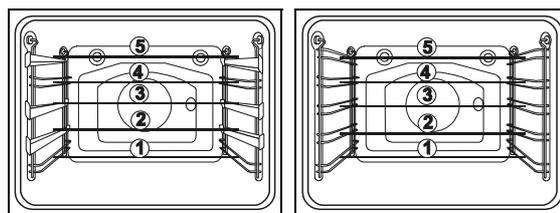


Уровни печения

Оборудование (решетка, мелкие и глубокие противни) могут устанавливаться в духовку на 5 уровнях.

В таблицах приготовления описаны отдельные уровни. Принимайте во внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!

Духовка может быть оборудована рельефными, решетчатыми или телескопическими направляющими (в зависимости от модели плиты). Может быть 2, 3 или 5 телескопических направляющих. Для решетчатых направляющих решётку и противни необходимо всегда вставлять в направляющие.



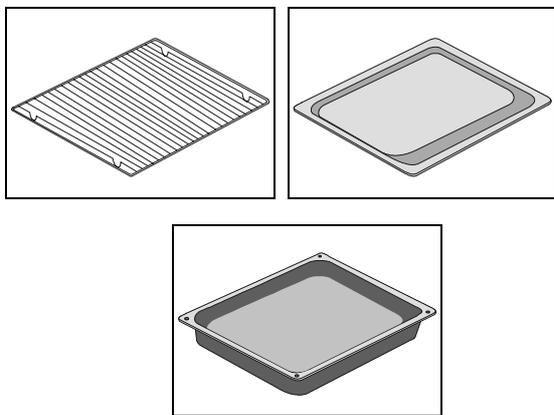
Оборудование духовки

(в зависимости от модели)

Решетку используйте как подставку для посуды, или для запекания продуктов непосредственно на решетке.

Мелкий противень предназначен только для приготовления выпечки.

Глубокий противень предназначен для приготовления мяса и выпечки из дрожжевого теста, а также как посуда для капающего жира при приготовлении блюд на решетке.



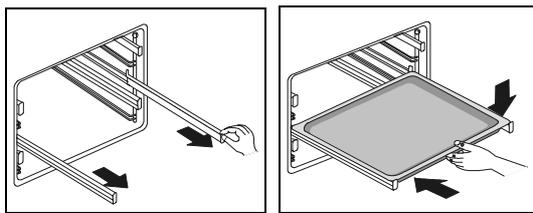
Телескопические направляющие

(только у некоторых моделей)

Внимание: Телескопические (выдвижные) направляющие и другие части оборудования нагреваются во время работы духовки! При извлечении посуды и противней используйте рукавицы или подобную защиту!

Слева и справа в духовом шкафу расположены направляющие с телескопическими направляющими на 3-х уровнях. Возможны два варианта исполнения телескопических направляющих: частично выдвигающиеся и полностью выдвигающиеся.

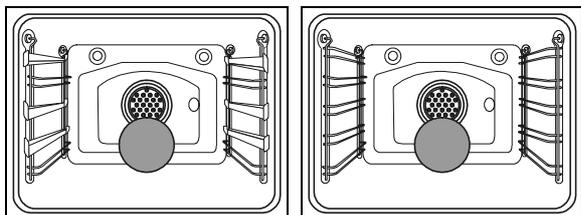
Перед установкой решетки, противня или жирной сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня. Решетку или противни установите на извлеченные направляющие рельсы, и затем задвиньте их рукой до конца. Дверцу духовки закрывайте только после этого.



Жировой фильтр

(в зависимости от модели)

На задней стенке установлен жировой фильтр, который защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовку от загрязнений. При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром. Если Вы готовите выпечку из теста, обязательно снимайте его! Запекание блюд из дрожжевого теста с установленным жировым фильтром может дать плохие результаты.



Приготовление изделий из теста

Для приготовления мучных изделий Вы можете использовать верхний/нижний нагреватель или вентиляционный нагрев.

При приготовлении выпечки необходимо устранить жировой фильтр из духовки!

Инструкции

- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору направляющих, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Эти значения для приготовления выпечки установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если Вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, выберите данные для похожего мучного изделия.

Приготовление выпечки с помощью верхнего/нижнего нагревателя

- Используйте только один уровень установки противней.
- Режим "нагрев сверху/снизу" лучше всего подходит для приготовления сухой выпечки, хлеба и бисквита.
- Используйте темные противни. В светлых противнях выпечка запекается (подрумянивается) хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Если Вы используете приложенный противень, извлеките решетку.
- Предварительный разогрев уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после того, как будет достигнута избранная температура, т.е. после того как контрольная лампочка духовки погаснет в первый раз.

Приготовление выпечки с помощью вентиляционного нагрева

- Этот режим лучше всего подходит для приготовления пенья с начинкой и фруктовых тортов на нескольких уровнях духовки.
- В таком режиме приготовления Вы можете использовать формы из светлых материалов.
- Температура нагрева может быть ниже, чем при приготовлении мучных изделий с помощью нагрева сверху/ снизу (см. также "Таблицу приготовления мучных изделий").
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой в форме (например, фруктовый торт) из-за большого количества влаги можно использовать одновременно не более двух уровней.
- Вы можете готовить различные виды выпечки одновременно, если температура их запекания приблизительно одинакова.
- Время приготовления для различных противней может быть различно. Возможно, Вам придется извлечь один противень из духовки раньше другого.
- Мелкая выпечка, как, например пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка неравномерно пропечется!
- Если Вы готовите большое количество выпечки одновременно, в духовке возникнет большое количество пара, которое может дать конденсат на дверце духовки.

Советы по приготовлению мучных изделий

Как узнать, что выпечка полностью пропеклась?

Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если на палочке не останется теста, выпечка готова. Вы можете выключить духовку и использовать остальное тепло.

Выпечка осела

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Учитывайте время замешивания, особенно при использовании кухонных приборов.

Выпечка внизу слишком светлая

Используйте тёмную форму, ставьте выпечку на уровень ниже или включите нижний нагреватель в конце приготовления.

Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Примечания к таблице приготовления изделий из теста:

- Температура указана в интервалах. Сначала установите нижнюю температуру, если выпечка не подрумянится достаточно, в следующий раз температуру увеличьте.
- Время приготовления дано ориентировочно и может различаться в различных условиях.
- Данные, выделенные жирным шрифтом, подскажут Вам наиболее подходящий режим приготовления для отдельного вида выпечки.
- Знак звездочка * означает, что духовка может быть предварительно разогрета.

Таблица приготовления изделий из теста

Тип выпечки	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Время приготовления (в мин.)
Сладкая выпечка			
Мраморный пирог, баба	2	160-170	55-70
Пирог в четырехугольном противне	2	160-170	60-70
Пирог в форме	2	160-170	45-60
Творожный пирог в форме	2	170-180	60-80
Фруктовый торт, песочное тесто	2	180-190	50-70
Фруктовый торт, залитый	2	170-180	60-70
Бисквитный торт*	2	170-180	30-40
Пирог с посыпкой	3	180-190	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	3	170-180	50-70
Сливовый пирог	3	180-200	30-50
Бисквитный рулет*	3	180-190	15-25
Пирог из сдобного теста	3	160-170	25-35
Плетёнки из дрожж. теста	2	180-200	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	45-70
Яблочный рулет	2	180-200	40-60
Пирожки	2	170-180	40-60
Пикантная выпечка			
Пирог со шкварками	2	180-190	45-60
Пицца*	2	210-230	30-45
Хлеб	2	190-210	50-60
Булочки*	2	200-220	30-40
Мелкая выпечка			
Печенье из песочного теста	3	170-180	15-25
Глазурованное печенье	3	170-180	20-30
Мелкая дрожжевая выпечка	3	180-200	20-35
Выпечка из слоеного теста	3	190-200	20-30
Пирожное с взбитыми сливками/выпечка, наполненная кремом	3	180-190	25-45
Замороженная выпечка			
Яблочный, творожный рулет	2	180-200	50-70
Творожный торт	2	180-190	65-85
Пицца	2	200-220	20-30
Картофель для запекания в духовке *	2	200-220	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	20-35

Приготовление мясных блюд

Для запекания мяса используйте режимы нагрева снизу/сверху или вентиляционный нагрев. Наиболее подходящий режим нагрева в соответствующей посуде выделен жирным шрифтом в таблице приготовления мяса.

При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром (в зависимости от модели).

Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную или чугунную.
- Не используйте противней из нержавеющей стали, так как этот материал отражает тепло.
- Если Вы будете запекать мясо под крышкой, оно останется более сочным, а духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечётся быстрее. Очень большие куски печёного мяса лучше запекать на

решётке вместе с глубоким противнем для сбора капающего жира.

Примечания к таблице приготовления мясных блюд

В таблице приготовления мясных блюд Вы найдете данные о температуре, уровне установки противня и времени запекания. Так как время приготовления зависит от вида, веса и качества мяса, возможны отступления от таблицы.

- Запекание мяса, птицы и рыбы экономично только при весе выше 1 кг.
- При запекании мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы не пригорали жир и сок. Это значит, что при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и доливать жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при запекании в противне. Советуем Вам запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образоваться большое количество пара и

конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу аппарата. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

- Если Вы готовите мясные блюда на решётке, поставьте под неё глубокий противень для скапливания сока. Решетку и противень установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
Не охлаждайте блюда в закрытой духовке, во избежание конденсации.

Таблица приготовления мясных блюд

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C) 	Время приготовления (в мин.)
Говядина				
Запеченная говядина	1000	2	200-220	100-120
Запеченная говядина	1500	2	200-220	120-150
Ростбиф, средне пропеченный	1000	2	220-230	30-40
Ростбиф, хорошо пропеченный	1000	2	220-230	40-50
Свинина				
Свинина, запеченная с кожей	1500	2	180-190	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	150-180
Свиное плечо	1500	2	200-220	120-140
Свиной рулет	1500	2	200-220	120-140
Рёбра	1500	2	180-200	100-120
Рубленый бифштекс	1500	2	210-220	60-70
Телятина				
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Телячье бедро	1700	2	180-200	120-130
Баранина				
Спинка ягнёнка	1500	2	190-200	100-120
Бедро барана	1500	2	190-200	120-130
Дичь				
Спинка зайца	1500	2	190-210	100-120
Бедро косули	1500	2	190-210	100-120
Бедро кабана	1500	2	190-210	100-120
Птица				
Цыплёнок целиком	1200	2	200-210	60-70
Жирная курица	1500	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	180-200	120-150
Гусь	4000	2	160-170	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	180-240
Рыба				
Рыба целиком	1000	2	200-210	50-60
Запеканка из рыбы	1500	2	180-200	50-70

Примечания к «Таблице приготовления»

- Температура указана в интервалах. Вначале установите минимальную температуру, а если выпечка недостаточно подрумянится, в таком случае температуру можно повысить.
- В таблице приводится примерное время приготовления, которое может несколько измениться под влиянием конкретных условий.
- Символ* означает, что предварительно следует нагреть духовку.

Таблица приготовления с помощью нагрева сверху и снизу + работа вентилятора

Вид выпечки	Направляющие (снизу)	Температура (в °C) нагрев сверху и снизу + вентилятор	Время приготовления (в минутах)
Кондитерские изделия			
Мраморная баба, кулич	2	150-160	50-60
Пирог в четырехугольном противне	2	150-160	55-65
Пирог в форме	2	150-160	45-55
Творожный пирог в форме	2	150-160	65-75
Фруктовый пирог (песочное тесто)	2	150-160	45-65
Фруктовый торт (с пропиткой)	2	160-170	55-65
Бисквитный торт	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	3	160-170	25-35
Фруктовый пирог (сдоба)	3	150-160	50-60
Сливовый пирог	3	150-160	30-40
Бисквитный рулет*	3	160-170	15-23
Пирог сдобный	3	150-160	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	160-170	35-45
Рождественский пирог (штрудель)	2	150-160	45-65
Яблочный рулет	2	160-170	50-60
Булочки	2	150-160	35-45
Пикантная выпечка			
Лотарингская запеканка (пирог со шкварками)	2	170-180	45-55
Пицца*	2	190-200	20-25
Хлеб	2	170-180	50-60
Булки*	3	180-190	15-20
Мелкая выпечка (печенье)			
Песочное печенье	3	150-160	15-25
Печенье с глазурью	3	150-160	15-25
Мелкая дрожжевая выпечка	3	160-170	18-23
Печенье из слоеного теста	3	170-180	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/выпечка, наполненная кремом	3	170-180	25-45
Изделия из замороженного теста			
Яблочный рулет	2	170-180	50-70
Творожный торт	2	160-170	65-85
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для приготовления в духовке	2	170-180	20-35
Крокеты для приготовления в духовке	2	170-180	20-35

*Требуется предварительный нагрев духовки.

Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя

- Будьте особенно внимательны при приготовлении с помощью инфракрасного нагревателя. Из-за высокой температуры решетка и остальные части в духовке очень сильно нагреваются, поэтому используйте защитные перчатки и специальные щипцы для мяса!
- При разрезании из мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбас). Во избежание ожогов при попадании жира на кожу или в глаза используйте щипцы для мяса.
- Необходимо постоянно следить за готовящимся блюдом в режиме инфракрасного нагрева. Из-за очень высокой температуры мясо может пригореть.
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!

Режим инфракрасного нагрева подходит для приготовления хрустящих и нежирных колбас, кусков мяса или рыбы (бифштекс, шницель, лосось и т.д.), для выпекания хлеба и т.д..

Советы по приготовлению в режиме инфракрасного нагрева

- При приготовлении в этом режиме дверца духовки должна быть закрыта.

- В таблице приготовления в режиме инфракрасного нагрева указаны данные о температуре, уровне установки противня и времени приготовления. Так как время приготовления зависит от сорта, веса и качества мяса, Вы можете отступать от таблицы.
- При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром (в зависимости от модели).
- Инфракрасный нагреватель необходимо предварительно разогреть в течение около 3 минут.
- Если Вы запекаете блюдо на решетке, смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо не пригорало к ней.
- Тонкие куски мяса положите на решетку. Под решетку вставьте противень для сбора капающего жира и сока от мяса. Решетку и противень вместе установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
- По истечении половины времени приготовления переверните мясо. Более тонкие куски переверните только один раз, а менее тонкие - несколько раз. При этом используйте щипцы для мяса, чтобы не вытекло слишком много сока.
- Темные виды мяса быстрее и сильнее подрумяниваются, чем свинина или телятина.
- Каждый раз после приготовления очистите духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорели.

Приготовление на вертеле

(только для некоторых моделей)

- Комплект вращающегося вертела составлен из вертела со снимающейся ручкой и двух держателей для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную подставку 4 уровень снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел, и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так, чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем закрутите винты на держателях.
- Привинтите ручку к передней части вертела. Острый конец вертела вставьте в отверстие на правой стороне задней стенки духовки. Переднюю часть гриля насадите на самую нижнюю часть рамки-носителя.
- На один уровень ниже установите глубокий противень для сбора капающего жира и мясного сока.
- Вертел включается при установке режима работы "Инфракрасный нагрев".

- Инфракрасный нагреватель работает термостатированно, и только при закрытой дверце духовки.
- Прежде чем закрыть дверцу духовки, отвинтите ручку вертела.

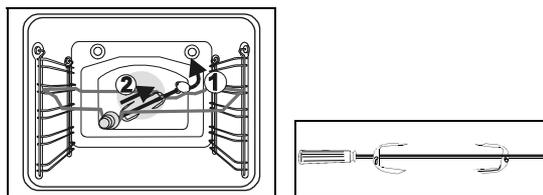


Таблица приготовления с помощью инфракрасного нагревателя

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Температура (в °C)	Время приготовления (в мин.)
Мясо и колбасы					
2 шницеля из говяжьего филе, с кровью	400	5	230	-	14-16
2 шницеля из говяжьего филе, розовые	400	5	230	-	16-20
2 шницеля из говяжьего филе, пропеченные	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из свиного ворота	350	5	230	-	19-23
2 куса ребер	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из телятины	700	5	230	-	19-22
4 куса ребер ягнёнка	700	5	230	-	15-18
4 колбасы для жара	400	5	230	-	9-14
2 куса мясного сыра	400	5	230	-	9-13
1 цыплёнок, разрезанный по полам	1400	3	-	210-220	28-33 (1.сторона) 23-28 (2.сторона)
Рыба					
Тонкие куски лосося	400	4	230	-	19-22
Рыба в алюм. фольге	500	4	-	220	10-13
Запечённый хлеб					
4 тонких куса белого хлеба	200	5	230	-	1,5-3
2 тонких куса хлеба из различных сортов муки	200	5	230	-	2-3
Бутерброды	600	5	230	-	4-7
Мясо/птица					
Утка*	2000	1	-	150-170	80-100
Цыплёнок*	1000	3	-	160-170	60-70
Жареная свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Свиная лопатка	1500	3	-	140-160	100-180
Свиное бедро	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбиф/говяжье филе	1500	3	-	170-180	40-80

* по желанию используйте вертел..

Уход и обслуживание

Нельзя чистить плиту устройством для очистки горячим паром или прибором для чистки паром под большим давлением. Перед очисткой отключите плиту и дайте ей охладиться.

Фронтальная поверхность корпуса

Для очистки и обслуживания этих поверхностей используйте обычные чистящие средства и принимайте во внимание советы производителя. Не используйте грубых чистящих средств, острых предметов или губок для посуды, которые могут повредить поверхность.

Фронтальная поверхность корпуса из нержавеющей стали

(только у некоторых моделей)

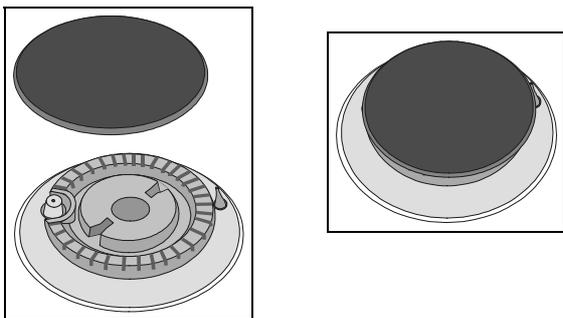
Поверхность чистите только неагрессивными чистящими средствами (жидким мылом) и мягкой губкой, которая не повреждает поверхность. Не используйте грубых чистящих средств или средств, которые содержат кислоты. Если Вы не будете учитывать эти рекомендации, поверхность корпуса может повредиться.

Эмалированные поверхности и пластмассовые части

(только в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпочкой и жидкими чистящими средствами, предназначенными для ухода за гладкими лакированными поверхностями.

Газовые горелки

Для очистки решётки, варочной поверхности и составных частей горелок можно использовать горячую воду с добавкой чистящих средств для мытья посуды. Термоэлемент и свечу поджига очистите с помощью мягкой щетки. Эти части всегда должны быть чистыми, т.к. только в этом случае обеспечивается нормальная работа. Очистите коронку и крышку горелки. Будьте особенно внимательны, чтобы выходные отверстия на коронке горелки были очищены. После чистки хорошо просушите все части и правильно установите их. **Из-за неправильно составленных частей горелки тяжелее зажигаются.**



Предупреждения: Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Из-за высоких температур изменений цвета избежать невозможно, но это не влияет на работу горелок.

Конфорки

Поверхность вокруг конфорок очищайте тёплой водой с добавлением моющего средства. Засохшие загрязнения перед тем размягчьте с помощью губки. Каждый раз, когда появляются загрязнения конфорки необходимо хорошо очищать. Если они не сильно загрязнены, их достаточно протереть влажной тряпочкой и раствором моющего средства. При сильном загрязнении используйте смоченную в детергенте металлическую губку. Затем конфорки необходимо протереть насухо. Соленые жидкости, пригоревшие остатки пищи или влага вредят конфоркам. Поэтому необходимо, чтобы конфорки постоянно были чистыми и сухими.

Для ухода за конфорками Вы можете использовать небольшое количество машинного масла или обычные чистящие средства, которые можно купить в магазинах. Никогда не используйте масло, сало и т.п. (опасность коррозии). Если конфорки теплые, чистящее средство быстрее очищает поры.

Ободки конфорок выполнены из нержавеющей стали и из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это в пределах нормы. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла.

Нельзя чистить ободки агрессивными чистящими средствами для чистки посуды, так как они повреждают их.

Духовка

Вы можете чистить духовку классическими способами (средствами для чистки, распылителем для духовок). Для регулярной чистки духовки (после каждого применения) рекомендуется следующий поступок:

Кнопка для выбора способа работы охлажденной духовки

повернется в положение . Кнопка для регулировки температуры установится на 50°C. В противень нальется 0,4 литра воды и помещается в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.

При затвердевших загрязнениях принимайте во внимание следующие советы:

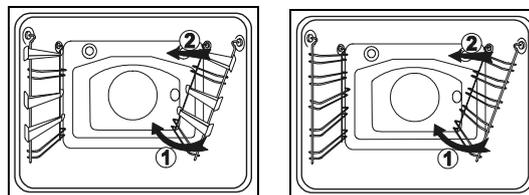
- Духовка должна быть охлаждена перед каждой очисткой.
- Духовку и принадлежности чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется тёплой мыльной водой пока духовка ещё тёплая.
- При затвердевших или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок. Духовку хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.
- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, устранили ржавчины и пятен и так далее.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать с аэрозолями для очистки духовок, так как они могут повредить и изменить их цвет. Это также важно для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступные нагреватели сверху.
- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

Примечание: Возможность снятия телескопных отвесов из духового шкафа зависит от способа изготовления отвесов. Для упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять решетчатые и телескопические направляющие.

Направляющие снизу приподнимите внутрь и извлеките их из отверстий сверху. Боковые решётки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами. Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание: Телескопические направляющие нельзя смазывать. После очистки установите направляющие в соответствующие отверстия и потяните их вниз.



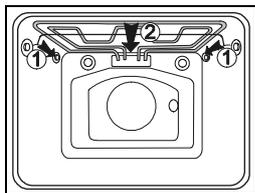
Очистка потолка духовки

- Перед тем как опустить нагреватель, обязательно отключите плиту от электрической сети, отвинтив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагреватель должен быть охлажден во избежание опасности ожогов!
- Нагреватель нельзя включать в опущенном положении!

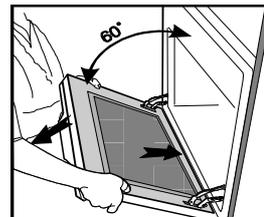
Для облегчения очистки потолка духовки в некоторые модели встроен откидной верхний или инфракрасный нагреватель.

Перед очисткой духовки извлеките противни, решётку и направляющие, а затем с помощью подходящего инструмента (например, ножом или отвёрткой) освободите поперечную скобу, чтобы она выскочила из креплений, находящихся на левой и правой стороне духовки (смотри рисунок). При том рукой задержите нагреватель, который освобождается на передней стороне и откидывается от потолка духовки.

После очистки нагреватель просто подтолкните вверх, чтобы поперечная скоба снова заскочила в крепеж.



1 Петля дверцы при нормальном употреблении



2 Петля дверцы при снятии

Оборудование

Противни, решётку и подобное оборудование мойте горячей водой и чистящим средством.

Специальная эмаль:

Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки, противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность.

Этот специальный слой дает возможность более лёгкой очистки при комнатной температуре.

Жировой фильтр

Рекомендуется после каждого приготовления очищать жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавкой чистящего средства или в посудомоечной машине. Перед мытьем в посудомоечной машине рекомендуем замочить фильтр на некоторое время.

Ящик плиты

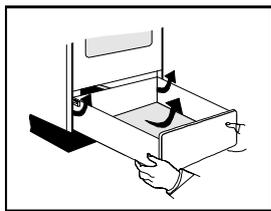
(только некоторые модели)

Ящик плиты защищен от нежелательного открывания.

Если Вы хотите открыть ящик, немного приподнимите его. В случае, если Вы захотите извлечь его из плиты, прежде всего, выдвиньте его до ограничителя, затем еще раз приподнимите и извлеките.

В ящике плиты нельзя хранить горючих, взрывчатых и термонеустойчивых предметов.

Ящик плиты в некоторых аппаратах устанавливается следующим образом: нижний задний полз ящика вставьте в направляющую на подставке плиты. Если ящик плиты имеет боковые направляющие с колёсиками, вставьте его таким образом, чтобы колёсики встали в направляющие, и ящик можно было задвинуть.



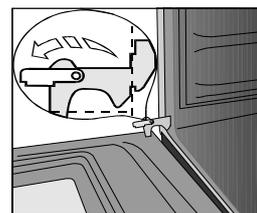
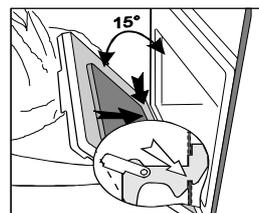
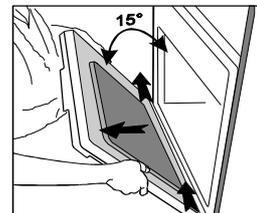
Снятие и установка дверцы духовки

(только в некоторых моделях)

Дверцу духовки полностью откройте. Петли нижних носителей шарниров на обеих сторонах дверцы поднимите в вертикальное положение и насадите их на язычки верхних носителей шарниров. Затем прикройте дверцу духовки до половины (см. рисунок) и аккуратно извлеките ее.

Дверцу установите в обратном порядке.

Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом приблизительно 60°) таким образом, что в процессе открывания до конца прижимайте к духовке. При этом следите, чтобы разрезы на нижних носителях шарниров наскочили на нижнюю стенку духовки. После того как дверца полностью откроется, снимите петли с язычков верхних носителей шарниров и возвратите их в горизонтальное положение.



Внимание:

Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.

Устранение неисправностей

- Ремонт должен производить только уполномоченный специалист. Неквалифицированный ремонт может привести к серьёзной опасности для потребителя.
- Перед началом ремонта плиту необходимо обязательно отключить от электрической сети, выключив предохранитель или отключив кабель из розетки.
- В случае, если ремонт аппарата производит неспециалист, существует опасность удара электрическим током или короткого замыкания. Ремонт может выполнять только специалист или ремонтная мастерская.

Внимание!

В случае неисправности в работе аппарата проверьте по инструкции, сможете ли сами устранить причины.

Важно

В течение гарантийного срока услуги ремонтной мастерской необходимо оплачивать в том случае, если неисправность возникла из-за **неправильного использования**. Инструкция по эксплуатации должна **сохраняться в доступном месте и в случае, если аппарат отдаёте в ремонт, вручите также инструкцию**. Далее приводятся несколько советов по устранению неисправностей.

Таймер показывает неправильные значения или неожиданно включается и отключается.

В случае неправильной работы таймера, отключите плиту от электрической сети на несколько минут (отвинтите предохранитель или выключите главный выключатель), затем снова подключите её к сети и установите точное время дня.

Дисплей таймера мерцает

В сети перебой в подаче электроэнергии или плита только что подключена к электрической сети. Все установки времени стерлись. Для начала работы духовки установите точное время. По окончании режима автоматической работы духовка отключается, дисплей покажет время и появится ограниченный по времени звуковой сигнал. Достаньте блюдо из духовки, установите ручку выбора режима работы и выбора температуры в начальное положение. Выберите функцию "ручной режим", чтобы использовать духовку классическим способом (без программирования).

Если контрольная лампочка духовки не светится, проверьте

- Включили ли Вы все необходимые ручки.

- Не отключился ли предохранитель бытовой электропроводки.
- Правильно ли Вы установили ручку выбора температуры или режима работы духовки.

Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается...

Вызовите сервисного мастера!

Освещение духовки не работает...

Замена электрической лампочки описана в главе "Замена частей аппарата".

Духовка не нагревается, проверьте

- Не отключился ли предохранитель бытовой электропроводки.
- Правильно ли установлена ручка выбора температуры или режима работы духовки.
- Не забыли ли Вы после использования таймера (автоматическое приготовление) переключить духовку снова на ручной режим.

Для повторного включения классического способа работы духовки выберите функцию "Ручной режим".

Выпечка плохо пропеклась, проверьте

- Сняли ли Вы жировой фильтр.
- Учитывали ли инструкции и советы, указанные в главе "Печение выпечки".
- Соблюдали ли инструкции из таблицы приготовления мучных изделий.

Пламя горелки не равномерное...

Специалист должен проверить выход газа!

Пламя горелок неожиданно изменяется, для поджига горелок требуется дольше держать кнопку..

- Правильно установите части горелки!

Пламень угаснет после прижигания

- Держите кнопку прижигания дольше времени
- Прежде опускания кнопки её сильно нажмите.

Решётка в месте горелки изменила цвет..

- Обычно из-за высокой температуры; очистите решётку истящим средством для металлов.

Электрическое зажигание горелок больше не работает, покровы горелок загрязнены...

- Осторожно очистите отверстие между свечой и горелкой.
- Очистите покровы горелок с помощью чистящего средства для металлов.

Замена частей аппарата

Оковы электрической лампочки духовки под напряжением. Существует опасность удара электрического тока!

Перед заменой электрической лампочки для освещения духовки обязательно выключите нагревательную плиту таким образом, что устранили предохранители или прервёте контакт с предохранительным выключателем сети.

Остальные принадлежности

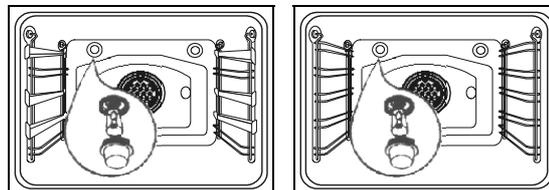
Решётки, противни и остальные принадлежности можете заказать в мастерской. При этом укажите шифр и тип или модель аппарата. Кнопки выключателей можете снять так, что их потяните к себе и их потом заменить.

Электрическая лампочка духовки

Для замены вам нужна электрическая лампочка духовки со следующими спецификациями: оковы E 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.

Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки и замените электрическую лампочку духовки. Потом снова привинтите стеклянную крышку.

Электрическая лампочка материал широкого потребления и для неё эта гарантия не действительна!



Инструкции по установке и подключению

Установка газовой плиты

- Установка и подключение плиты к газовой сети должны быть произведены в соответствии с предписаниями. **Особенно важно обеспечить достаточное проветривание.**

Внимание

- Подключение производится только **уполномоченным специалистом или сервисом.**
- Помещение, в котором стоит газовая печь должно постоянно проветриваться.
- Характеристики газового подключения указаны на таблице данных плиты.
- Перед подключением аппарата убедитесь, что местные требования для подключения (газ и давление) совпадают с установками аппарата.
- Аппарат не подключается к установке для отвода продуктов сгорания (напр. дымоход). Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами для монтажа и подключения. Особое внимание необходимо обращать на требования относительно проветривания.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой не должно быть меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Газовая плита может устанавливаться между двумя элементами мебели (разряд 2/1). С одной стороны аппарата может находиться элемент мебели, превышающий высоту плиты. Горизонтальное расстояние до высокого шкафчика или стены должно быть не менее 300 мм. С другой стороны может устанавливаться элемент мебели одинаковой высоты. Более высокие элементы должны быть установлены только на такой высоте, которые не влияют на рабочий процесс. Наименьшее вертикальное расстояние от аппарата должно быть не менее 650 мм.
- Если газ, который Вы используете, не соответствует тому, для которого настроен аппарат, вызовите сервисную службу. **Мастер быстро и квалифицированно переоборудует плиту для газа, которым Вы пользуетесь.**
- Также любые манипуляции с аппаратом, при которых необходимо использовать какие-либо инструменты, может производить только уполномоченный сервисный специалист. Пользователь может производить только те операции, которые не требуют использования инструментов.
- Стены или элементы мебели (пол, задняя кухонная стена, боковые стены), находящиеся рядом с аппаратом, должны быть термостойкими и выдерживать температуру не менее 90°.
- В течение работы задняя стенка сильно нагревается. Присоединительный кабель соло плиты должен быть проложен таким образом, чтобы он не прикасался к задней стенке плиты.
- Упаковочный материал представляет собой опасность для детей (пластмассовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) и его необходимо

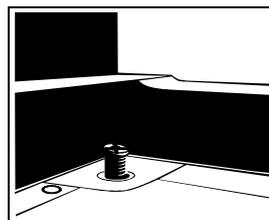
выбросить. Дети могут проглотить мелкие части, а пленка может вызвать удушье.

Выравнивание плиты и дополнительная подставка

(только некоторые модели)

Высота плиты с подставкой - 90 см, а без подставки 85 см. На подставке сзади слева и справа есть два колёсика, обеспечивающие более легкое передвижение плиты. Спереди слева и справа на подставке размещаются два установочных винта, с помощью которых можете выровнять плиту горизонтально, а её верхний край выровнять относительно мебели, находящейся около неё. Установочные ножки доступны при извлечении ящика плиты. По необходимости вращайте их выше или ниже, пока аппарат не займет горизонтальное положение. Установочные винты легче вращаются, если для разгрузки немного наклонить плиту.

Дополнительную подставку устранили следующим образом: с нижней стороны отвинтите четыре винта, с помощью которых подставка прикреплена к стенке плиты. В этом случае переставьте установочные винты с подставки и поместите их слева и справа на нижний передний носитель плиты. Плиту выровняйте горизонтально так, как описано выше. Некоторые плиты имеют четыре установочных винта (по два спереди и сзади), предназначенные для выравнивания на неровной поверхности или для выравнивания высоты плиты относительно уровня соседних мебельных элементов.



Заводская настройка

Газовые плиты протестированы и обозначены знаком СЕ. Газовая плита поставляется опечатанной с установкой на природный газ Н или Е (20 мбар) или установкой для сжиженного газа (50 или 30 мбар). Данные указаны на таблице данных плиты, которая находится на внутренней стороне плиты и видна при открывании дверцы духовки. Нагрузке и расход газа отдельных горелок указаны в таблице.

При настройке на другой вид газа необходимо заменить форсунки. Данные приводятся в таблице.

В случае ремонта или при повреждении печати необходимо протестировать функциональные части и снова опечатать в соответствии с инструкциями по подключению.

Функциональные части: фиксированная форсунка для большого пламени и устанавливаемая форсунка для небольшого пламени.

Подключение к газовой сети

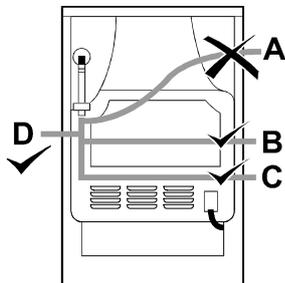
- Газовая плита снабжена на правой стороне насадкой для газа с внешней резьбой EN 10226-1 / -2 или EN ISO 228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны) R1/2.
- Некоторые аппараты комплектуются подсоединением для сжиженного газа с уплотнителем.
- При подключении необходимо насадку R1/2 закрепить, чтобы она не поворачивалась.
- Неметаллический уплотнитель не должен деформироваться более, чем на 20%.
- К источнику жидкого газа аппарат подключается с помощью протестированного гибкого шланга. Шланг не должен касаться дна аппарата, задней стенки или потолка духовки.
- К источнику газа аппарат подключается с помощью сертифицированного гибкого шланга. Гибкий шланг не

должен касаться нижней стенки аппарата, а также задней стенки и потолка духовки.

ВАЖНО: После подключения газовой плиты необходимо проверить плотность соединений.

Подключение с помощью шланга

Если аппарат подключен с помощью гибкого шланга, не допускается расположение шланга, обозначенное «А». Если труба для подключения металлическая, допустима также возможность А.



Начало работы

Используйте газовую плиту в соответствии с инструкциями. Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при максимальной и минимальной установке. По необходимости отрегулируйте подачу воздуха. Затем потребителю объясните работу и управление, и вместе прочитайте инструкции по работе.

Устройство для подключения к жидкому газу

- 9 Патрубок для сжиженного газа (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны)
- 10 Уплотнитель
- 11 EN 10226-1 / -2 или EN ISO 228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны) R1/2

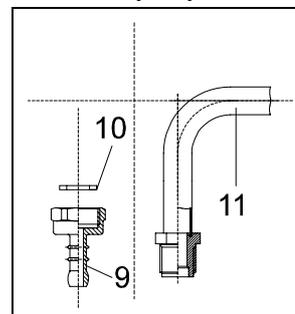


Таблица сопел

Тип, давление газа		Маленькая горелка				Нормальная горелка		Большая горелка		Мини-вок	
		1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
Природный газ Н Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Природный газ Е, Природный газ Е+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Номинальная тепловая нагрузка, кВт	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Расход, л/ч	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5
	Обозначение форсунки (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-	129	-	134	•
	Шифр форсунки	162081		162082		162083		162084		162086	
Сжиженный газ 3+, 3В/Р Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Номинальная тепловая нагрузка, кВт	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Расход, л/ч	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	239,9	113,4
	Обозначение форсунки (1/100 мм)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33	91	57/57
	Шифр форсунки	162162		162162		162164		162165		162167	
Природный газ Н Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , G20, p=13mbar	Номинальная тепловая нагрузка, кВт	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Расход, л/ч	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5
	Обозначение форсунки (1/100 мм)	85	-	85	-	1,15	-	145	-	152	•
	Шифр форсунки	609272		162169		162171		162172		162174	

Встроены форсунки для сжиженного газа. Для местного и природного газа необходимо установить их на отверстия трубы в соответствии с расходом газа (отвинтить макс. 1,5 оборота от насадки).

Обозначения сопла для минимума зависит от производителя. Первая цифра действительна для IMIT, а другая для COPREC1.

Мощности горелок указаны с учетом тепловые значения Hs.

Внимание: эти работы может произвести только специалист, уполномоченный дистрибьютором газа или уполномоченным сервисом!

Подключение аппарата к другому типу газа

- Перед подключением отключите аппарат от электросети.
- Замените форсунки для номинальной тепловой нагрузки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу);
- Форсунку для минимальной тепловой нагрузки отвинчивайте до тех пор, пока не достигнете минимальной тепловой нагрузки.
- Форсунку для минимальной нагрузки не отвинчивайте больше чем на 1,5 оборота.

После подключения плиты:

- переклейте старую наклейку на новую с соответствующими изменениями,
- проверьте функциональность и герметичность аппарата.

Устанавливаемые элементы

Устанавливаемые элементы горелок доступны после демонтажа панели управления, а устанавливаемые элементы духовки и инфра горелок после демонтажа панели управления и горелок.

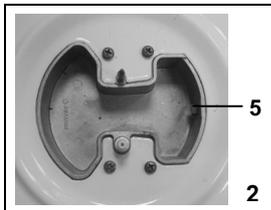
- Снимите несущую решётку и покровы горелок с короной
- Снимите кнопки управления
- Отвейте нижние прикрепляющие винты панели управления и её снимите.

Горелка (рисунок 1)



- 1 Крышка коронки горелки
- 2 Коронка горелка с носителем крышки горелки
- 3 Термоэлемент (только в некоторых моделях)
- 4 Свечка электроподжига
- 5 Форсунка

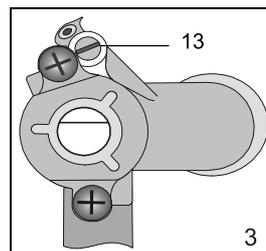
Мини-вок (рисунок 2)



- 5 форсунка

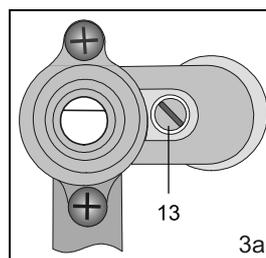
Защищённый газовый кран (рисунок 3)

- 13 Регулировочный винт для минимальной тепловой нагрузки



Незащищённый газовый кран (рисунок 3а)

- 13 Регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки



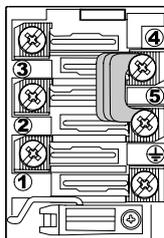
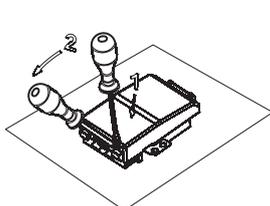
Элементы, которые должны быть заменены или установлены при переходе на другой вид газа.

Горелка	Номер рисунка	Обозначение элемента
Номинальная тепловая нагрузка	1, 2	5
Минимальная тепловая нагрузка	3,3а	13

Электрическое подключение



Откройте с помощью отвертки крышку клеммной колодки, как это показано на картинке крышки. Подключение к электросети может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист-электрик! Вследствие неправильного подключения детали аппарата могут повредиться, в этом случае вы теряете право на обслуживание по гарантии! Присоединительное напряжение в сети (230 В на N), куда подключается аппарат, специалист должен проверить с помощью измерительного прибора! Переключки должны быть установлены в соответствии с подключением к электросети!

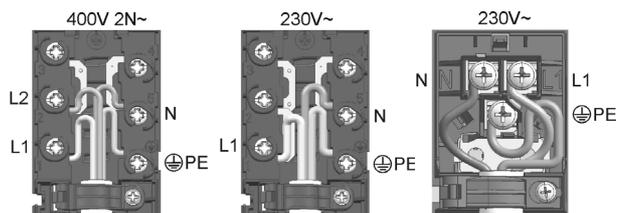


- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке данных, с фактическим напряжением в сети.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы аппарат можно было без труда подключить, прежде чем вы придвинете его к стене.
- Провод заземления должен быть длиннее других проводов, чтобы в случае обрыва кабеля он отсоединялся позднее, чем провода под напряжением.

Порядок подключения

- На задней стенке аппарата откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крышке колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных на иллюстрации схем. В зависимости от напряжения в сети переключите переключки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

ПРИМЕЧАНИЕ! В некоторых типах клеммных колодок переключки установлены между клеммами 4 и 5, на других вложены в отдельный карман, расположенный на колодке. Винты клемм на данных колодках уже откручены. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.



Цвета проводов

L1, L2, L3 = внешние провода, которые ведут напряжение.

Как правило, цвет проводов: чёрный, чёрный, коричневый.

N = нейтральный провод

Как правило, цвет провода: синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!



PE = защитный провод

Цвет провода: зелено-жёлтый

Технические данные

Комбинированная плита	K53E2-V4ND	
Размеры высота/ширина/глубина (см)	85/50/60 или 90/85-50/60	
Газовые горелки*	B = большая горелка A = стандартная горелка H = маленькая горелка MV = Мини-вок	
Левая задняя	1,9/A	
Левая передняя	1,9/A	
Правая задняя	3,0/B	
Правая передняя	1,0/H	
Духовка		
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1	
Уровни приготовления - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5	
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1	
Инфракрасный/нагреватель вентилятора (кВт)	2,0/2,2	
Освещение духовки (Вт)	25	
Режимы работы		
Верхний/нижний нагреватель	2,0	
Инфракрасный нагреватель (кВт)	-	
Инфракрасный нагреватель с вентилятором (кВт)	-	
Вентиляционный нагрев /нижний нагреватель (кВт)	-	
Вентиляционный нагрев (кВт)	2,2	
Размораживание (Вт)	50	
Нижний нагреватель/вентилятор (кВт)	1,1	
Нижний нагреватель (кВт)	-	
Верхний нагреватель (кВт)	0,9	
Макс.температура	275°C	
Напряжение сети	AC 230 V	2N AC 400 V
Номинальное напряжение нагревателей	AC 230 V, 50 Hz	
Общая присоединительная мощность (кВт)	2,3	
Духовка вместе (кВт)	2,3	
Конфорки вместе (кВт)	-	
Горелки вместе (кВт)	7,8	
Общая мощность подключения (g/h)	567	
Настройки подключения к газу указаны на наклейке около таблицы.		
Подключение к газовой проводке (справа)	EN 10226-1 / -2 или EN ISO 228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны).	
Категория	RUS,UKR = II2H3	

*Мощности горелок указаны для нижнего теплового значения газа H_i.

ОСТАВЛЯЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЯ, КОТОРЫЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНОВАНИЕ АППАРАТА.