

Шановні покупці!

Ми вдячні Вам за покупку та сподіваємося, що Ви зможете самі переконатися в надійності наших приладів.


Дана інструкція для експлуатації допоможе Вам швидко познайомитися з нашою новою плитою. Просимо Вас уважно прочитати інструкцію перед початком роботи. Застереження щодо безпеки, Ви зможете знайти на

сторінці 24. При доставці необхідно перевірити, чи не має Ваш прилад пошкоджень. У випадку виявлення будь-яких ушкоджень, зв'язаних з транспортуванням, просимо Вам проконсультуватися з продавцем, у якого Ви придбали прилад.

Ми сподіваємося, що Ви отримаєте велике задоволення під час користування впродовж багатьох років.

Зміст

Газова плита	23
Зміст	
Інструкція для експлуатації	23
Важливі попередження	
Використання	
Кришка плити	
Виявлено несправності в газовій мережі або в приміщенні відчувається запах газу	
Опис приладу	24
Електропідпал	
Перед початком роботи	25
Духовка	
Конфорки	
Збереження електроенергії	
Важливі застереження щодо конфорок	
Запалювання та керування конфорками	
Духовка	26
Нагрів духовки (положення між 3 та 1)	
Запалювання конфорки духовки	
Гасіння вогню конфорки	
Використання духовки	27
Приготування випічки з тіста	
Запікання м'яса	
Духовка	28
Важливі застереження!	
Режими роботи	
Класичний нагрів газовою конфоркою	
Запалювання та робота газової конфорки духовки	
Рівні приготування	
Освітлення духовки	
Приладдя духовки	
Приготування випічки з тіста	
Випікання при класичному нагріві	
Запікання м'ясних страв	
Нагрів газовим інфрачервоним нагрівачем	
Запалювання	

Вимкнення	
Приготування за допомогою газового інфрачервоного нагрівача	
Приготування за допомогою рожна	
Корисні поради	
Приготування за допомогою електричного інфрачервоного нагрівача (положення )	
Корисні поради	
Приготування за допомогою рожна та електричного інфрачервоного нагрівача	
Корисні поради	
Технічне обслуговування та чищення	33
Варильна поверхня	
Духовка	
Ящик духовки	
Усунення пошкоджень	35
Важливо!	
Заміна запасних частин	35
Інше приладдя	
Лампочка духовки	
Інструкція для установки та підключення	36
Увага!	
Техніка безпеки	
Вирівнювання приладу та додаткова підставка	
Настройка виробника	
Електричне підключення	39
Підключення газу	37
Підключення за допомогою гнучкого шлангу	
Початок роботи	
Таблиця форсунок	
Підключення до іншого типу газу	
Установка елементів	
Технічні дані	40
Технічні дані	40
Таблиця основних даних	

Інструкція для експлуатації**Важливі попередження**

- Підключення газової плити повинен проводити лише сервісний центр або уповноважений фахівець. Установка повинна проводитися згідно діючих норм та технічних характеристики місцевого газопостачання. **Важливі вказівки вказані в розділі „Інструкція для установки“.**
- У випадку, якщо ремонт приладу проводить неспеціаліст, існує небезпека вибуху, удару електричним струмом або короткого замикання. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, не проводьте ремонт самі. Подібні роботи повинен проводити лише фахівець.
- Перед установкою та підключенням приладу, перевірте чи відповідає тип та тиск газу в місцевій газовій мережі технічним даним приладу.
- Технічні дані приладу зазначені в таблиці основних даних.
- Цей прилад не під'єднується до витяжки чи вентилятора. Прилад необхідно встановити та підключити згідно діючих стандартів. Особливу увагу необхідно звернути на провітрювання приміщення.
- Під час роботи газових конфорок в приміщенні підвищується рівень тепла та вологості. Тому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря в приміщенні. Достатньо час від часу відчиняти вікно або двері. При більш інтенсивному та тривалому використанні приладу необхідна більша циркуляція повітря, тому бажано **вмикати витяжку.**
- Перегрітий жир легко займається. Тому особливу увагу необхідно приділяти під час приготування страв з використанням жиру та олії.
- Ніколи не чистіть духовку чи варильну поверхню за допомогою пристрою, що подає гарячу пару під високим тиском, оскільки це може викликати коротке замикання.
- Перед зняттям панелі управління чи ремонтом, вимкніть прилад.

- Ніколи не зберігайте в ящику під духовкою легкозаймисті матеріали (папір, ганчірки для миття посуду, пластмасові мішки, засоби для чищення, тощо), оскільки вони можуть спричинити пожежу. Ящик використовуйте лише для зберігання посуду (деко, жировий фільтр, тощо).
- Якщо поруч з плитою знаходиться підключений до електромережі прилад, необхідно стежити, щоб провід не торкався працюючих конфорок та не був затиснутий гарячими дверцятами духовки, оскільки це може стати причиною короткого замикання.
- Ніколи не використовуйте конфорки та духовку для нагрівання приміщення. Ніколи не розміщуйте порожній посуд на конфорки.
- Стежте, щоб усі частини конфорки були встановлені правильно.
- Ніколи не кладіть алюмінієву фольгу та посуд безпосередньо на дно духовки, оскільки погіршується циркуляція повітря і духовка може пошкодитися завдяки надто гарячого 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 при прилад та наклейка з позначкою типу газу знаходяться на внутрішній частині духовки та їх можна побачити при відчинених дверцятах духовки.
- **Прилад відповідає класу 1.** Це означає, що прилад можна встановлювати між двома кухонними елементами. З однієї сторони на відстані не менше 10 см може знаходитися кухонний елемент, висота якого перевищує високу плити. З іншої сторони може знаходитися кухонний елемент, висота якого не перевищує висоти плити.
- Відстань між плитою та витяжкою повинна складати 650 мм або не менше, чим вказано в інструкції для монтажу витяжки.
- 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, Видомагаєте 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.



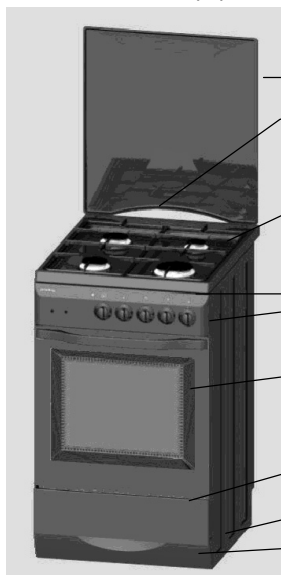
Наклейка на приладі або на його упаковці показує, що скляна кришка може розколотися, якщо буде нагріта. Вимкніть конфорки перед тим, як закрити кришку.

Виявлено несправності в газовій мережі або в приміщенні відчувається запах газу

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

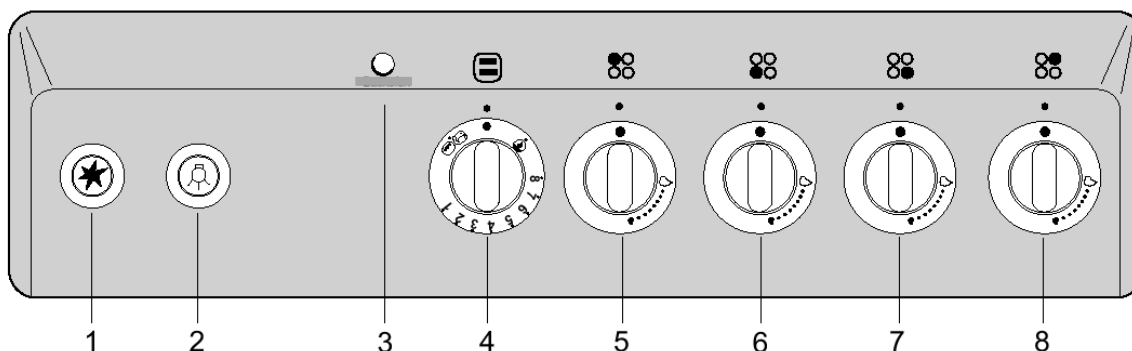
Опис приладу

Дана плита обладнана чотирма газовими конфорками. У залежності від моделі, варильна поверхня може бути обладнана лише трьома газовими конфорками.



В інструкції дається опис для різних моделей плит, тому можуть бути описані функції та приладдя, яких немає у Вашому приладі.

- 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 – доступні при витягнутому ящику



- 1 Кнопка електропідпалу (лише в деяких моделях)
- 2 Перемикач освітлення духовки (лише в деяких моделях)
- 3 Сигнальна лампочка духовки. Світиться при під час роботи інфрачервоного нагрівача (лише в деяких моделях)
- 4 Перемикач режимів нагріву та регулювання температури духовки
- 5 Перемикач лівої задньої стандартної конфорки
- 6 Перемикач лівої передньої стандартної конфорки
- 7 Перемикач правої передньої стандартної конфорки
- 8 Перемикач правої задньої маленької конфорки

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 намочена, Ви можете підпалити конфорки (варильної поверхні та духовки) за допомогою сірників або запальнички для газу.

Перед початком роботи

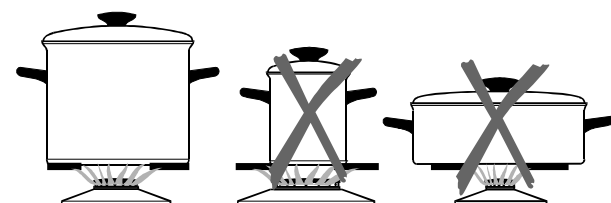
Духовка

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

Конфорки

Перед першим використанням конфорок немає особливих запобіжних заходів.

Збереження електроенергії



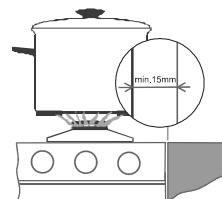
Тип конфорки	Діаметр посуду
Велика (3,0 кВт)	220-240 мм
Стандартна (1,9 кВт)	180-220 мм
Додаткова (1,0 кВт)	120-180 мм
Міні-Wok (3,3 кВт)	220-240 мм

- Вибирайте посуд з відповідним розміром. Стежте, щоб вогонь не виходив за межі посуду. Дотримуйтеся інструкції щодо діаметра дна посуду, як показано на малюнку.
- Збільшену конфорку використовуйте для швидкого нагріву великої кількості, наприклад, води. Маленька конфорка застосовується для тривалого приготування, а стандартні конфорки використовуються для приготування середньої кількості продуктів (овочів, рису, картоплі, тощо).

- Посуд розміщуйте посередині конфорки на решітці.
- Користуйтеся посудом з герметичними кришками. Закриваючи посуд кришкою, Ви зекономите електроенергію. Якщо страва почала закипати, необхідно зменшити вогонь до мінімуму.
- Використання скороварок додатково заощаджує електроенергію, оскільки страви готуються в закритому виді та під тиском. Крім того, короткий час приготування зберігає вміст вітамінів.
- Як правило, страви у духовці готують при зачинених дверцятах, крім випадків, коли Ви запікаєте м'ясо за допомогою газового інфранагріву.
- Уникайте відчинення дверцят під час випікання, оскільки втрачається енергія.
- Раціонально використовуйте внутрішній простір духовки.

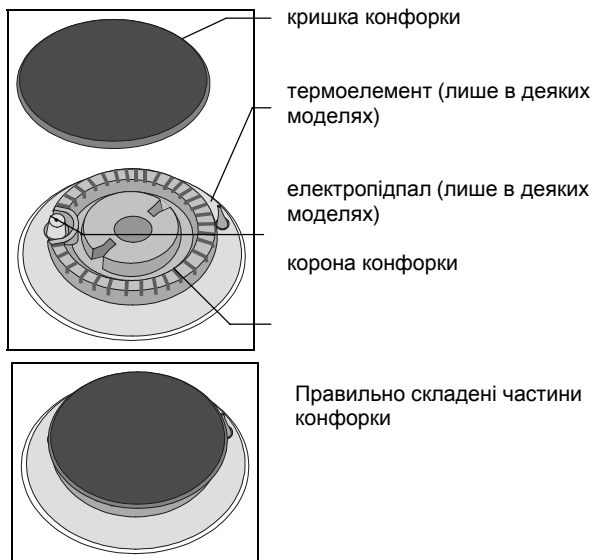
Важливі застереження щодо конфорок

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



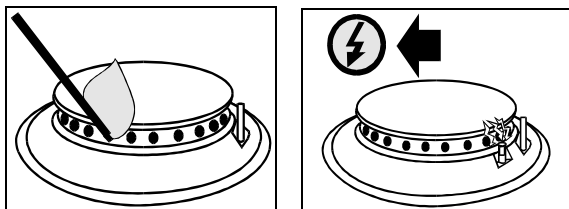
- Утримуйте конфорки в чистоті, оскільки забруднення негативно впливає на функціонування конфорок.
- Якщо Вам подобається їжі з хрумкою скоринкою, спочатку встановіть конфорку на максимальний вогонь, а потім зменшіть його до мінімуму.
- Стежте, щоб у скороварці завжди була достатня кількість води. Інакше ви можете пошкодити посуд та конфорку.

- У деяких моделях 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

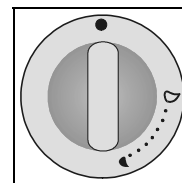
(тільки в деяких моделях)
Щоб підпалити конфорку, натисніть відповідний перемикач і поверніть його до позначки максимального полум'я Δ . Електрична іскра з пристрою електро-підпалу запалить газ. Якщо електро-підпал не працює через збій потужності або через те, що на пристрій електро-підпалу потрапила 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 Δ . 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 \bullet та Δ не рекомендується. в цих положеннях полум'я не стабілізується і може загаснути.
- Якщо полум'я гасне, повторіть процедуру.
- Якщо полум'я гасне (з будь-якої причини), вимкніть конфорку і почекайте хвилину перед наступною спробою.
- Примітка: перед підпаленням конфорки (потрійної, подвійної конфорки та міні-конфорки Wok) поставте на них посуд зі стравою.
- Щоб вимкнути конфорку, поверніть перемикач праворуч, до позначки \bullet (ВИМКНУТО).

- \bullet Конфорка вимкнена
- Δ Максимальна потужність
- Δ Мінімальна потужність



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

Духовка

Нагрів духовки (положення між 3 та 1)

Цей тип нагріву підходить для запікання м'яса та випікання печива та хліба.

- Газова конфорка духовки знаходиться під дном духовки.
- Для випікання борошняних виробів використовуйте середній рівень, а для запікання м'яса – нижній рівень.
- Посуд з продуктами розміщуйте посередині решітки.
- Використовуйте решітку як полицю, та розміщуйте на ній посуд з продуктами, або безпосередньо продукти.
- Спрямовувачі духовки дають змогу запікати/випікати на 5 різних рівнях.

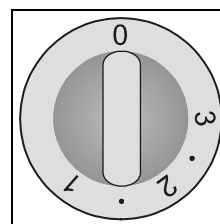
Ручка духовки

Газова конфорка духовки вмикається за допомогою перемикача духовки.

Газовий кран перекрито

Робоче положення духовки – від 3 до 1.

Не можна встановлювати рівень вогню між 3 та 0, оскільки вогонь у цьому положенні не стабільний і може погаснути.



Запалювання конфорки духовки

Натисніть на перемикач духовки та поверніть його в положення 3, у цей же час піднесіть до конфорки духовки запалений сирник, поки не загориться конфорка.

- Після запалювання, притримайте натиснутим перемикач духовки ще 5-10 секунд, поки вогонь не стабілізується. Потім відпустіть перемикач та встановіть бажаний рівень вогню.
- Якщо вогонь погас, повторіть процедуру запалювання через 3 секунди.

Гасіння вогню конфорки

Газову конфорку духовки необхідно погасити, повернувши перемикач духовки в положення "0". Газовий кран переkritий та вогонь погашено.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- Період між виходом газу та запалюванням конфорки повинен бути дуже коротким.
- Під час запалювання конфорки духовки, стежте, щоб запалений сирник не впав на конфорку.

Використання духовки

Приготування випічки з тіста

Завжди використовуйте середній рівень для випікання борошняних виробів.

- Перед випіканням сухої випічки (бісквіта, булочок, тощо) духовку необхідно прогріти впродовж 10 – 15 хвилин, щоб досягти бажаної температури.
- Для іншої випічки не потрібно попередньо розігрівати духовку.
- Оскільки різний посуд для випікання по різному передають температуру, тому якість випікання залежить від структури, товщини та кольору посуду.

- Посуд з алюмінію та глини зменшує можливість пригорання знизу. Такий посуд ідеально підходить для випікання сухої випічки та wet pastry.
- Емальовані деко збільшують можливість пригорання випічки знизу. Такі деко найбільше підходять для випічки, що потребує доброго випікання з нижньої сторони.
- Для випікання пирогів використовуйте алюмінієві деко.
- Під час випікання деко повинне торкатися задньої стінки духовки.
- Якщо ви випікаєте в невеликій посуді, помістіть її посередині решітки та встановіть на середній рівень. Краї посуду не повинні виступати за передній та задній краї решітки.

Таблиця випікання

Тип випічки	Рівень (знизу)	Попередній нагрів духовки	Положення перемикача
Тісто для плетінок			
Яблучний пиріг	2	Hi	2-1,5
Рулет з горіхами	2	Hi	1,5-1
Випічка з листового тіста	2	Так	2-1,5
Мішане тісто			
Різдвяний горіховий пиріг	2	Hi	1,5-1
Фруктовий пиріг з глазур'ю	2	Hi	1,5-1
Фруктовий пиріг	2	Hi	2-1,5
Листове тісто			
Ватрушка	2	Hi	1,5-1
Тістечка	2	Hi	2-1,5
Тістечка з горіхами	2	Так	2-1,5
Тісто з варенням			
Пиріг з начинкою варення	2	Так	1,5-1
Булочка з начинкою з варення	2	Так	2-1,5
Відкриті пироги з фруктовую начинкою			
Булочки	2	Так	2-1,5
Солодкі палички	2	Так	2-1,5
Суфле			
Солодке та пікантне суфле	2	Так	2-1,5

Примітка: якщо ви використовуєте зріджений газ, встановіть перемикач якнайближче до позначки; якщо ви користуєтеся природнім газом – встановлюйте перемикач посередині.

Запікання м'яса

Для запікання м'яса завжди використовуйте нижній рівень

- Перед запіканням яловичини, необхідно прогріти духовку впродовж 10-15 хвилин, встановивши перемикач духовки в максимальне положення (3). Для запікання інших видів м'яса не потрібно попередньо прогрівати духовку.
- Підготуйте м'ясо для запікання та виберіть відповідний посуд (розмір посуду повинен відповідати розміру м'яса, яке будете запікати). Матеріал деко не впливає на якість пропекання м'яса.
- Невеликі куски м'яса запікайте в невеликій посуді, яку можна помістити на решітку.
- Великі куски м'яса запікайте в більшій посуді. Невеликий посуд помістіть посередині решітки та встановіть на нижній рівень.

- Краї посуду не повинні виступати за краї передньої та задньої частини решітки.
- Птиця під час запікання повинна лежати задньою частиною.

Корисні поради:

- Для невеликих кусків м'яса виберіть високу температуру духовки.
- Для великих або товстих кусків м'яса виберіть нижчу температуру духовки.
- Час запікання для одного фунту (453,6 г) м'яса складає:
 - 20 хвилин для яловичини або баранини (ягня)
 - 35 - 45 хвилин для свинини, телятини та птиці.
- Перед тим, як порізати запечене м'ясо, зачекайте приблизно 10 хвилин, щоб воно стало соковитішим.

Таблиця запікання м'яса

Вид м'яса	Рівень (знизу)	Попередній нагрів духовки	Положення перемикача
Яловичина			
Ростбїф або філе	1	Так	Са. 2
Ростбїф (поступовий нагрів)	1	Так або ні	2-1,5
Свинина			
Стегно	1	Так або ні	2-1,5
Птиця			
Курча	1	Так або ні	2-1,5
Гусак, індик	1	Так	1,5-1

Примітка: якщо ви використовуєте зріджений газ, встановіть перемикач якнайближче до позначки; якщо ви користуєтеся природнім газом – встановлюйте перемикач посередині.

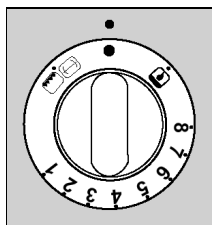
Духовка

Важливі застереження!

- Ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу на дно духовки, та не кладіть на неї посуд, оскільки фольга перешкоджає циркуляції повітря та емаль духовки може пошкодитися через надмірний нагрів.
- Фруктові соки, що капають з деко для випікання, можуть утворити плями на емалі, які дуже важко усунути.
- Конфорка духовки має термічний захист. Якщо випадково погас вогонь, автоматично зупиняється подача газу.
- Температура духовки регулюється терморегулятором. Управління духовкою можливе лише при зачинених дверцятах.
- Пластина дна духовки завжди повинна бути під час роботи духовки.
- **Ніколи не залишайте їжу в духовці для охолодження, оскільки може утворитися конденсат, що може спричинити корозію духовки.**

Режими роботи

Духовка управляється за допомогою перемикача вибору режимів роботи. Щоб вибрати бажане положення, натисніть на перемикач та поверніть вправо чи вліво.



Класичний нагрів газовою конфоркою

У цьому режимі духовка нагрівається газовою конфоркою. Випікання борошних виробів та запікання м'ясних страв можливе лише на одному рівні.

Нагрів за допомогою газового інфрачервоного нагрівача

За допомогою інфрачервоного нагрівача, що знаходиться на верхній частині духовки, найкраще запікати м'ясо на рожні.

Під час роботи інфрачервоного нагрівача температура духовки не регулюється – конфорка працює на повну потужність!

Нагрів за допомогою електричного інфрачервоного нагрівача

Тепло надходить від електричного інфрачервоного нагрівача, що знаходиться на верхній частині духовки. Цей режим найбільше підходить для запікання невеликих куснів м'яса, наприклад, ростбїф, ковбас, шніцелів, тощо. Електричний інфрачервоний нагрів також можна використовувати для запікання курки (лише в деяких моделях).

Для ввімкнення інфрачервоного нагрівача натисніть на перемикач режимів духовки та поверніть вправо до символу «інфрачервоний нагрів» (лише в деяких моделях). Температура при інфрачервоному нагріві складає 240°C. Як тільки температура досягне цієї позначки, нагрівач автоматично вимикається, якщо ж температура опуститься нижче 240°C, нагрівач увімкнеться знову. Робота нагрівача сигналізується червоною індикаторною лампочкою.

Підпал та регулювання духовки

- Натисніть перемикач духовки і поверніть його до позиції . В цей же час натискайте кнопку електро-підпалу, або ж піднесіть підпалений сірник до газових отворів пальника духовки та підпаліть газ.
- Після підпалу утримуйте кнопку натиснутою протягом 5-10 секунд, щоб полум'я стабілізувалося, а потім відпустіть кнопку та встановіть бажаний рівень потужності від 8 до 1.
- Якщо полум'я в духовці не загорається протягом 15 секунд, вимкніть пальник, відкрийте дверцята та почекайте 1 хвилину перед наступною спробою.
- Температура в духовці регулюється за допомогою термостату. Відразу після підпалу він працює на максимальній потужності, доки не досягне встановленої температури. Потім термостат зменшує потужність до значення встановленої температури. Таке регулювання працює тільки при закритих дверцятах.
- Якщо з будь-якої причини полум'я в духовці загасне, вимкніть пальник відразу і почекайте 1 хвилину з відкритими дверцятами перед тим, як повторити процедуру підпалу.
- Щоб вимкнути пальник духовки, поверніть перемикач до позначки позиція (ВИМК.).

Установлення	Температура (в°C)
	Газовий кран зачинено
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150

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 вверх!

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

Освітлення духовки

(лише в деяких моделях)

Освітлення духовки можна вмикати/вимикати за допомогою перемикача освітлення, що знаходиться на панелі управління.

Приладдя духовки

(лише в деяких моделях)

Решітка духовки використовується як підставка для посуду, або для запікання продуктів безпосередньо на решітці.

Неглибоке алюмінієве 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 (його не можна розміщувати на перший нижній рівень).

Приготування випічки з тіста

В нижче приведеній таблиці вказано рекомендовану температуру, час та рівень випікання.

Випікання при класичному нагріві

- Користуйтеся лише одним рівнем випікання.
- Використовуйте деко світлих кольорів. Деко темних кольорів поглинають надто багато тепла від газової конфорки духовки.
- Не використовуйте надто глибокі деко, щоб випічка рівномірно пропеклася.
- Завжди розміщуйте деко на решітку та стежте, щоб їх краї не виходили за краї решітки. Якщо ви користуєтесь деко, що додається, витягуйте решітку.
- Для приготування використовуйте 3^й та 4^й рівні знизу. Третій рівень використовується для випікання високої та вологої випічки, що потребує більшого нагріву знизу.

Четвертий рівень використовується для невисокої та сухої випічки.

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

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

Таблиця випікання

Тип випічки	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Час випікання (в хвиликах)
Солодка випічка			
Пиріг з родзинками	2	180-190	50-70
Висококалорійний пиріг	2	180-190	60-75
Пиріг з відкритою фруктовую начинкою	2	180-190	45-60
Ватрушка	2	180-190	60-90
Фруктовий пиріг	2	190-200	50-70
Фруктовий пиріг з глазур'ю	2	180-190	60-70
Бісквіт*	2	190-200	30-40
Пісочний пиріг	3	200-210	25-35
Фруктовий пиріг, мішане тісто	3	190-200	50-70
Вишневий пиріг	3	180-200	35-50
Рулет з варенням*	3	220-230	18-25
Відкритий пиріг з фруктами	3	190-200	25-35
Плетена здобна булка	2	180-190	25-45
Різдвяний пиріг	2	170-180	40-60
Яблучний пиріг	2	190-200	50-70
Випічка з листового тіста	2	190-200	40-60
Пікантна випічка			
Беконовий рулет	2	200-210	50-60
Піцца*	2	200-220	30-45
Хліб*	2	170-180	15-20
	2	240-250	45-50
Дрібна випічка			
Булочки з кмином	3	190-200	15-30
Суше печення	3	200-210	15-25
Датське печення	3	200-210	35-50
Печення з листового тіста	3	200-210	20-40
Тістечка зі збитими вершками	3	200-220	25-45
Заморожена випічка			
Яблучний пиріг, сирний пиріг	2	190-200	60-75
Сирний пиріг	2	180-190	70-90
Піцца	2	200-220	20-30
Крокети, запечені в духовці*	2	200-220	20-35
Картопля, запечена в духовці	2	200-220	20-35

Установка	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура (в °C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

Запікання м'ясних страв

У нижче наведеній таблиці вказано рекомендовану температуру, час та рівень запікання.

Поради щодо використання посуду


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

Примітки до таблиці запікання м'ясних страв!

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

- При запіканні великих кусків м'яса створюється надмірна пара у духовці та утворюється конденсат на дверцятах духовки. Це нормальне явище та не впливає на роботу духовки. Але, після завершення запікання, ретельно протріть дверцята та скло духовки.
- 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 половину часу приготування, переверніть м'ясо, особливо, якщо Ви запікаєте його в глибокому деко.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, помістіть її на глибоке деко та вставте в спрямовувачі. У деко буде скапувати жир.
- Ніколи не залишайте м'ясо остигати в духовці. Оскільки може утворитися конденсат, що може бути причиною корозії духовки.

Таблиця запікання м'ясних страв




Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (°C) 	Час запікання (в хвил.)
Яловичина				
Філе яловичини	1000	2	200-220	90-120
Філе яловичини	1500	2	190-210	120-150
Ростбіф, з кров'ю	1000	2	210-230	30-40
Ростбіф, добре пропечений	1000	2	210-230	40-50
Свинина				
Жарена свинина зі шкірою	1500	2	180-190	140-160
Бочок	1500	2	190-200	120-150
Бочок	2000	2	180-190	150-180
Філе свинини	1500	2	200-210	120-140
Рулет	1500	2	200-210	120-140
Відбивна котлета	1500	2	180-200	90-120
Рубаний біфштекс	1500	2	210-220	60-70
Телятина				
Рулет	1500	2	190-200	90-120
Теляча голяшка	1700	2	180-200	120-130
Баранина				
Грудинка ягняти	1500	2	190-200	100-120
Лопатка баранини	1500	2	190-200	110-130
Дичина				
Грудинка зайця	1500	2	190-200	100-120
Лопатка зайця	1500	2	190-200	100-120
Стегно кабана	1500	2	190-200	100-120
Птиця				
Курча, цілком	1200	2	200-220	60-70
Курка	1500	2	200-210	70-90
Качка	1700	2	180-200	120-150
Гусак	4000	2	160-180	180-200
Індик	5000	2	150-160	180-240
Риба				
Риба, цілком	1000	2	200-210	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	45-65

Установка	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура (в °C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C


Нагрів газувим інфрачервоним нагрівачем

- Тепло надходить з інфрачервоного нагрівача, що знаходиться на верхній частині духовки. Цей нагрів застосовується для запікання продуктів.
- Під час роботи інфрачервоного нагрівача духовка не регулюється терморегулятором – конфорка працює на повну потужність. Бажано відчинити або зняти дверцята духовки, а під панель управління необхідно встановити захисний щит.

Управління


Інфрачервоний нагрівач регулюється перемикачем роботи духовки „духовка-рожен”. Встановіть кнопку  в положення „рожен”. Положення між  та  не можна використовувати, оскільки вогонь не стабільний та може погаснути.

Запалювання

Для ввімкнення конфорки духовки натисніть на перемикач духовки та поверніть його до позначки . В той же час натисніть кнопку електропідпалу (кілька раз), або скористайтеся сірниками чи запальничкою.

- Коли газ загорівся, притримайте натиснутою перемикач духовки впродовж 5-10 секунд, поки вогонь не стане стабільним. Звільніть перемикач.
- Якщо полум'я в духовці не загорасться протягом 15 секунд, вимкніть пальник, відкрийте дверцята та почекайте 1 хвилину перед наступною спробою.
- Якщо з будь-якої причини полум'я в духовці загасне, вимкніть пальник відразу і почекайте 1 хвилину з відкритими дверцятами перед тим, як повторити процедуру підпалу.

Вимкнення

Для вимкнення конфорки духовки поверніть перемикач духовки вправо до позначки . Газовий кран перекрито та вогонь погасне.

ОСОБЛИВИ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- Під час запалювання та роботи інфрачервоного нагрівача духовки дверцята повинні бути відчиненими.
- Період між виходом газу та запалюванням конфорки повинен бути дуже коротким.

Приготування за допомогою газового інфрачервоного нагрівача

Будьте особливо уважні під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача. Через високу температуру духовка та приладдя сильно нагріваються. Тому користуйтеся кухонними рукавичками та спеціальними щипцями для м'яса!

- При запіканні пористого м'яса може бризнути гарячий жир (наприклад, проколена ковбаса). Щоб уникнути опіків шкіри та попадання жиру в очі, користуйтеся довгими щипцями для м'яса.
- Під час використання інфрачервоного нагрівача постійно стежте за процесом запікання. Через високу температуру м'ясо може підгоріти та спровокувати пожежу!
- Увага: зовнішні частини духовки можуть сильно нагріватися. Не дозволяйте маленьким дітям наближатися до духовки.
- Інфрачервоний нагрів особливо підходить для приготування нежирних ковбас (сосисок), м'яса, філе риби та біфштексів та для утворення хрумкої, золотавої скоринки.

Корисні поради

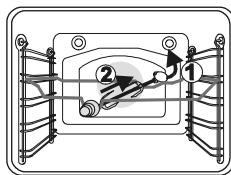
- Під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача дверцята духовки завжди повинні бути відчиненими.
- Вставте захисний щит під панель управління.

- Під час роботи інфрачервоного нагрівача терморегулятор вимкнено – конфорка працює на повну потужність.
- 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.
- Необхідно прогріти духовку при відчинених дверцятах впродовж 3 – 5 хвилин.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, змажте її рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало.
- Помістіть м'ясо на решітку, потім помістіть рівнем нижче глибоке деко.
- Куски м'яса помістіть посередині решітки під інфрачервоним нагрівачем.
- 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)

- При використанні рожна продукти запікаються за допомогою інфрачервоного нагрівача, тому необхідно бути дуже уважним. Користуйтеся кухонними рукавичками та спеціальною ручкою, що прикріплюється до рожна.
- 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.
- Не дозволяйте дітям наближуватися до духовки під час роботи інфрачервоного нагрівача.
- Інфрачервоний нагрів особливо підходить для приготування нежирних ковбас (сосисок), м'яса, філе риби та біфштексів та для утворення хрумкої, золотавої скоринки.



Корисні поради

- Під час приготування за допомогою рожна дверцята духовки завжди повинні бути відчиненими.

Таблиця приготування за допомогою інфрачервоного газового нагрівача

- Вставте захисний щит під панель управління.
- Під час роботи інфрачервоного нагрівача терморегулятор вимкнено – конфорка працює на повну потужність.
- Не потрібно прогрівати духовку.
- Насадіть приготовлене м'ясо на рожен та закріпіть м'ясо з обох боків тримачами, що додаються. Стегна та крила птиці прив'яжіть ниткою до тулуба.
- Вставте тримач рожна у четвертий рівень (4) та помістіть скошену частину тримача в передній частині (див. мал.).
- Прикрутіть 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.
- Перед тим, як зачинити дверцята духовки та увімкнути нагрівач, зніміть ручку з рожна.

- Помістіть на другий рівень (2) глибоке деко, щоб скапував жир.
- Протягом приготування рожен повертається впродовж роботи інфрачервоного нагрівача.
- Після завершення приготування, пригвинтіть ручку до рожна та одягніть кухонні рукавички.
- Після завершення приготування почистіть інфрачервоний нагрівач, духовку та приладдя.

Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Час приготування (в хвилинали)
М'ясо та ковбаси			
2 біфштекса	400	4	25-30
2 шніцеля зі свинної шийки	350	4	25-30
2 відбивні свинні котлети	400	4	25-30
4 відбивні котлети з баранини	700	4	18-22
4 ковбаси для жарення	400	4	18-23
2 м'ясних рулети з сиром	400	4	15-20
1 курча, поділене	1400	3	35-45 (1 ^а сторона) 25-35 (2 ^а сторона)
Риба			
Філе лосося	400	4	15-20
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	15-20
Тости			
4 кусочки білого хліба	200	4	5-7
2 кусочки хліба	200	4	6-8
Тости для бутербродів	600	4	6-9

Приготування за допомогою електричного інфрачервоного нагрівача (положення)

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

Корисні поради

- 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.
- Інфрачервоний нагрівач необхідно попередньо розігріти впродовж 5 хвилин.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, змажте її рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало.
- Помістіть решітку з м'ясом на відповідний рівень, потім помістіть глибоке деко на один рівень нижче.
- 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 та електричного інфрачервоного нагрівача

- (лише в деяких моделях)
- При використанні рожна продукти запікаються за допомогою інфрачервоного нагрівача, тому необхідно бути дуже уважним. Користуйтеся кухонними рукавичками та спеціальною ручкою, що прикріплюється до рожна.
 - 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.
 - Не дозволяйте дітям наближуватися до духовки під час роботи інфрачервоного нагрівача.
 - Інфрачервоний нагрів особливо підходить для приготування нежирних ковбас (сосисок), м'яса, філе риби та біфштексів та для утворення хрумкої, золотавої скоринки.

Корисні поради

- Під час приготування за допомогою рожна дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.
- Не потрібно прогрівати духовку.
- Насадіть приготовлене м'ясо на рожен та закріпіть м'ясо з обох боків тримачами, що додаються. Стегна та крила птиці прив'яжіть ниткою до тулуба.
- Вставте тримач рожна у четвертий рівень (4) та помістіть скошену частину тримача в передній частині (див. мал.).
- Прикрутіть 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.
- Перед тим, як зачинити дверцята духовки та увімкнути нагрівач, зніміть ручку з рожна.
- Помістіть на другий рівень (2) глибоке деко, щоб скапував жир.
- Протягом приготування рожен повертається впродовж усієї роботи.
- Після завершення приготування, пригвинтіть ручку до рожна та одягніть кухонні рукавички.
- Після завершення приготування почистіть інфрачервоний нагрівач, духовку та приладдя.

Таблиця приготування за допомогою інфрачервоного електричного нагрівача

Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (в °С)	Час приготування (в хвиликах)
М'ясо та ковбаси				
2 біфштекса, з кров'ю	400	5	240	20-23
2 шніцеля зі свинної шийки	350	5	230-240	20-23
2 відбивні свинні котлети	400	5	230-240	20-23
4 відбивні котлети з баранини	700	5	240	14-16
4 ковбаси для жарення	400	5	240	15-18
2 м'ясних рулети з сиром	400	5	240	12-16
1 курча, поділене	1400	3	230-240	28-33 (1 ^а сторона) 23-28 (2 ^а сторона)
Риба				
Філе лосося	400	4	240	10-15
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	240	10-13
Тости				
4 кусочки білого хліба	200	5	240	1-3
2 кусочка хліба	200	5	240	2-3
Тости для бутербродів	600	5	240	5-7

Технічне обслуговування та чищення

Ніколи не чистіть прилад за допомогою пристрою з гарячою парою, що подається під тиском!
Перед очищенням вимкніть плиту та дайте їй охолонути.

Передня частина корпусу

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

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

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

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

Емальовані поверхні та пластмасові частини (лише в деяких моделях)

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

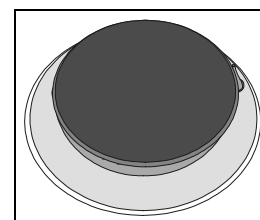
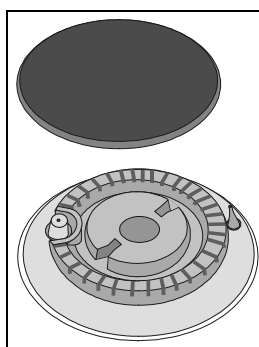
Варильна поверхня

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

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

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

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



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

Духовка

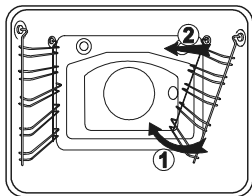
- Духовка повинна бути охолодженою перед очищенням.
- Духовку та приладдя необхідно чистити після кожного використання, щоб залишки продуктів не пригорали.
- Стінки духовки найлегше очищувати від жиру теплою водою та миючим засобом поки духовка тепла.
- Затверділі залишки продуктів та сильно забруднену 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. Нижню частину духовки необхідно витягнути, почистити та помістити на місце.
- Ніколи не чистіть самостійно конфорку духовки. Це повинен робити фахівець сервісного центру. Очищення конфорки духовки необхідне, коли вогонь не виходить з усіх отворів корони конфорки.
- При використанні миючих засобів не забувайте про навколишнє середовище, та дотримуйтеся інструкцій виробників миючих засобів.

Знімання дротяних спрямовувачів

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

Дротяні спрямовувачі чистять звичайними миючими засобами.

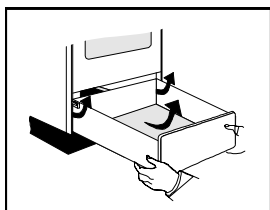
Для установки спрямовувачів встановіть їх у відповідні отвори та опустіть вниз.



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.
- У деяких моделях плит необхідно задню нижню частину ящика вставити в направляючі та засунути всередину. Ящик обладнаний боковими спрямовувачами на коліщатах. Щоб поставити на місце ящик, поставте коліщата на направляючі та засуньте ящик.
- Ящик обладнаний боковими спрямовувачами на коліщатах. Щоб поставити на місце ящик, поставте коліщата на направляючі та засуньте ящик.

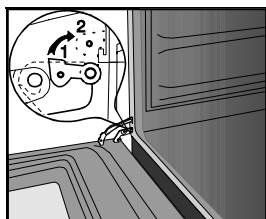


Знімання дверцят

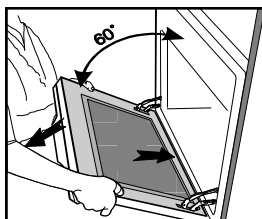
(лише в деяких моделях)

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 в положенні зніманні

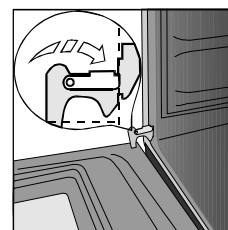
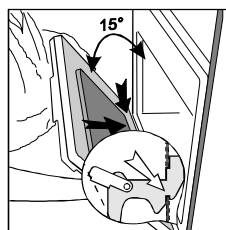
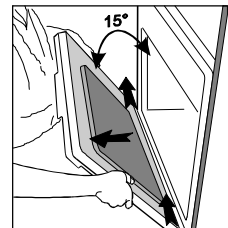
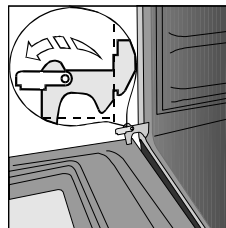
Знімання дверцят з одноосьовим шарніром

(лише в деяких моделях)

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

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

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



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

Приладдя

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

Не чистіть алюмінієве деко агресивними миючими засобами, оскільки можуть утворитися подряпини. З часом покриття деко втратить свій блиск, але це не впливає на функціонування.

Спеціальна емаль

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

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. Вимкніть плиту з електромережі на кілька хвилин (викрутіть запобіжник або вимкніть основний вимикач). Але інколи виникають пошкодження, які Ви можете усунути самостійно, дотримуючись нижченаведеної інструкції.

Важливо!

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

Пошкодження	Можлива причина	Усунення пошкодження
Вогонь конфорки горить не рівномірно	Не правильна подача газу	Фахівець повинен перевірити подачу газу!
Вогонь конфорки раптово змінюється	Неправильно складені частини конфорки	Правильно складіть частини конфорки!
Для запалювання конфорок потрібно довго тримати кнопку електропідпалу	Неправильно складені частини конфорки	Правильно складіть частини конфорки!
Вогонь гасне після запалювання	Погано натиснули на кнопку електропідпалу, або утримували її дуже короткий час	Сильніше натисніть на кнопку та довше притримайте.
Змінюється колір решітки конфорки	Звичайне явище через високу температуру	Почистіть решітку засобом для чищення металу.
Постійно вимикається електрика	Згорів запобіжник	Перевірте запобіжник та замініть при необхідності.
Не працює електропідпал	Залишки їжі чи м'яких засобів знаходяться між свічкою електропідпалу та конфоркою	Відкрийте та старанно почистіть отвір між свічкою електропідпалу та конфоркою.
Кришки конфорок забруднені	Звичайне забруднення	Почистіть кришки конфорки засобом для чищення металу.
При нагріванні на дверцятах духовки утворюється конденсат	Звичайне явище – різниця температур	Не можливо ушкодити; не впливає на функціонування.
З'являється дим під час приготування м'ясних страв	Надто висока температура	Зменшіть температуру.
	Ушкоджено терморегулятор	Фахівець повинен замінити терморегулятор.
Духовка дуже забруднюється під час запікання	Надто висока температура. Решітка та деко неправильно встановлені.	Зменшіть температуру. Встановіть решітку над деко та помістіть їх разом в спрямовувачі.
Рідина або тісто не рівномірно розподіляється.	Прилад не вирівняно.	Вирівняйте прилад за допомогою регулюючих ніжок.
Результат випікання – незадовільний.	Неправильно встановлено режими роботи духовки	Встановіть режими роботи духовки згідно інструкції.
Випічка надто світла знизу.	Форму для випічки поставили на деко.	Помістіть форму для випічки чи деко на решітку.
Випічка пересушена.	Надто низька температура. Надто тривалий час випікання.	Збільшіть температуру. Зменшіть час випікання.
Випічка всередині сира, м'ясо погано пропеклося	Надто висока температура для випікання. Надто короткий час запікання м'яса. Надто багато рідини у тісті.	Зменшіть температуру – не можна зменшити час випікання, збільшивши температуру. Установіть більший час для випікання, щоб тісто більше підійшло. Додавайте менше рідини у тісто.

Список уповноважених сервісних центрів знаходиться на гарантійному листі.

Заміна запасних частин

Ви можете самостійно замінити лише ті частини, які можна зняти без інструментів.

- Інші частини може замінити лише фахівець сервісного центру.
- Патрон лампочки духовки знаходиться під напругою. Тому існує небезпека удару електричним струмом!
- Перед заміною лампочки духовки вимкніть прилад від електромережі.

Інше приладдя

Деко, решітку та інше приладдя духовки ви можете замовити у сервісному центрі. Перемикачі управління конфорками можна зняти, потягнувши їх на себе.

Лампочка духовки

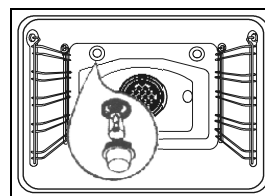
(лише в деяких моделях)

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 для установки та підключення

Увага!

Установка 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 1). З однієї сторони може знаходитися кухонний елемент, висота якого перевищує висоту плити. Горизонтальна відстань до високої шафи чи стіни повинно бути не менше 100 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 заважали нормальному функціонуванню. Найменша вертикальна відстань від приладу складає 650 мм.
- Якщо технічні характеристики газу у вашому домі не відповідає 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!
- Декоративні панелі, клей та облицювання меблів, поряд з якими знаходиться плита, повинні бути термостійкими (>90°C), оскільки вони можуть деформуватися.
- Кабель, що знаходиться позаду плити, не повинен торкатися задньої стінки плити, оскільки вона нагрівається під час роботи.
- Викиньте пакувальний матеріал (фольгу, пінопласт, цвяхи, тощо), оскільки він становить небезпеку для дітей. Діти можуть проковтнути дрібні частини, а фольгою можуть задушитися.

Вирівнювання приладу та додаткова підставка

(лише в деяких моделях)

Деякі моделі плит обладнані додатковою підставкою.

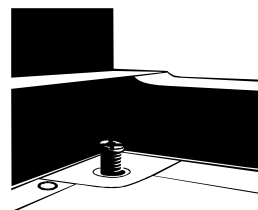
Висота плити з підставкою - 90 см, а без неї - 85 см. З правої та лівої сторони підставка має коліщата, що забезпечують легке пересування плити. На фронтальній панелі з обох сторін підставки є два регулюючі гвинти, за допомогою яких можете вирівнювати плиту горизонтально, а її верхній край вирівняти 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 гвинти в нижній частині плити. В такому випадку переставте регулюючі гвинти з підставки та помістіть їх на обидві сторони нижньої частини плити.



Настройка виробника

Газові плити опротестовані та мають позначку CE.

Газові плити постачаються в запломбованому виді та відрегульовані до природного газу Н чи Е (20 мбар), або до зрідженого газу (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.

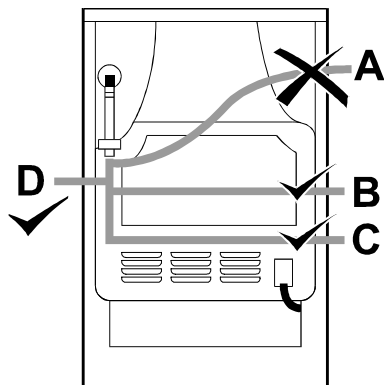
Функціональні частини: фіксуєча форсунка для великого вогню та регулюєча форсунка для невеликого вогню.

Підключення газу

- Підключати прилад необхідно згідно діючих норм та стандартів щодо 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.
- 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.
- **Важливо!** Після підключення перевірте герметичність з'єднань!

Підключення за допомогою гнучкого шлангу

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

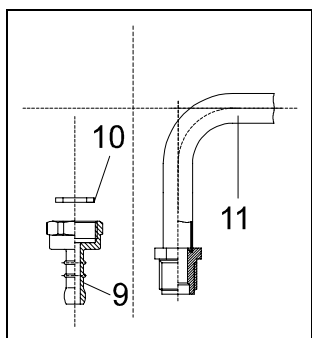


Початок роботи

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.

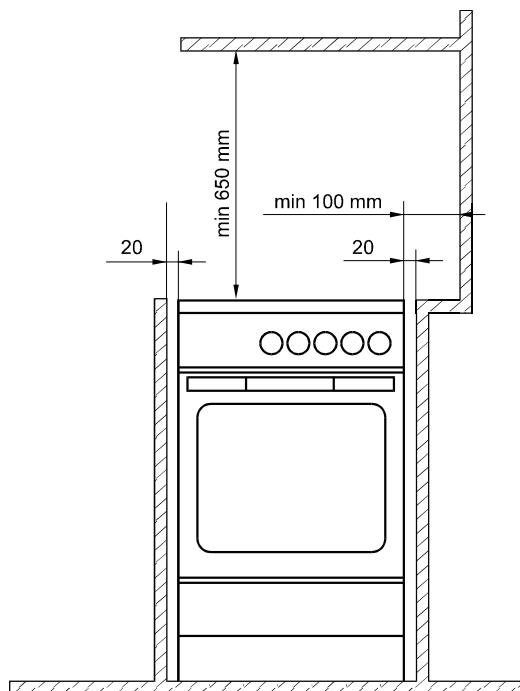
Підключення до зрідженого газу (мал. 2)

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



Установка приладу

Прилад відповідає класу 1. Прилад можна встановити між двома кухонними елементами, мінімальна відстань до приладу повинна становити 20 мм. З однієї сторони на відстані не менше 100 мм може знаходитися кухонний елемент, висота якого перевищує висоту приладу. Висота кухонного елемента на протилежній стороні приладу не повинна перевищувати висоту приладу. Відстань між плитою та кухонною витяжкою вказана в інструкції з експлуатації витяжки. Вертикальна відстань між приладом та підвісним кухонним елементом повинна бути не меншою 650 мм. Суміжні стіни, панелі, клей та облицювання меблів, поряд з якими знаходиться прилад, повинні бути термостійкими (>90°C), оскільки вони можуть деформуватися.



Таблиця форсунок

Тип газу, тиск		Додаткова конфорка				Стандартна конфорка		Велика конфорка		Міні-Wok		Пальник духовки		Інфрачервоний нагрівач
		стандартна		швидка		макс	мін	макс	мін	макс	мін	макс	мін	
		макс	мін	макс	мін									
Природний газ Н Wo=45,7+ 54,7 MJ/m ³ , Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9+ 54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Споживання (л/год.)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5	339	77,1	259
	Маркування форсунок (1/100мм)	77	-	78	-	104	-	129	-	134	•	135	•	120
	Код форсунок	162081		162082		162083		162084		162086		609288		609287
Зріджений газ 3+, 3B/P Wo=72,9+ 87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Споживання (л/год.)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	239,9	113,4	250,9	58,9	193,5
	Маркування форсунок (1/100мм)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33	91	57/57	90	42/42	81
	Код форсунок	162162		162162		162164		162165		162167		609290		609289
Природний газ Н Wo=45,7+ 54,7 MJ/m ³ , G20, p=13mbar	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Споживання (л/год.)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5	339	77,1	259
	Маркування форсунок (1/100мм)	85	-	85	-	1,15	-	145	-	152	•	156	•	134
	Код форсунок	609272		162169		162171		162172		162174		621111		621111

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

Код форсунок змінюється в залежності від виробника. Перша цифра означають 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

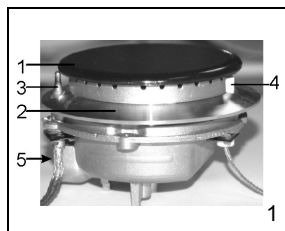
- Для підключення прилад необхідно розмістити у тому місці, де він буде стояти.
- Перед підключенням вимкніть прилад від електромережі.
- Замініть форсунок на форсунок, що відповідають характеристикі нового типу газу (див. таблицю).
- Відрегулюйте форсунок так, щоб було мінімальне теплове навантаження.
- Форсунок для мінімального теплового навантаження не викручуйте більше, ніж на 1,5 обороту.

Установка елементів

Елементи для регулювання конфорок доступні, коли знята панель управління.

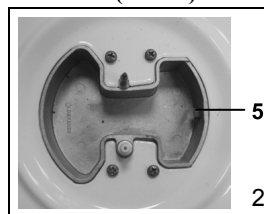
- Зніміть решітку, кришки та коронки конфорок.
- Зніміть перемикачі управління.
- Викрутіть нижні гвинти панелі управління та зніміть її.

Конфорка (мал. 1)



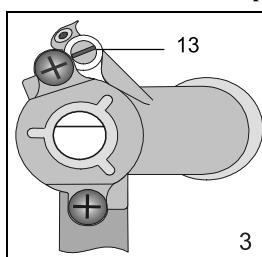
- 1 Кришка
- 2 Коронка з утримувачем кришки конфорки
- 3 Термоелемент
- 4 Свічка запалювання
- 5 Форсунок

Міні-Wok (мал. 2)



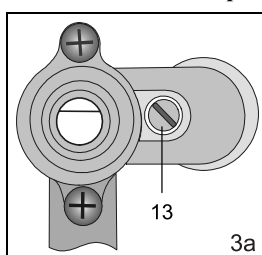
5 форсунок

Незахисний газовий кран (мал. 3а)



13 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження

Захисний газовий кран (мал. 3)



13 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження

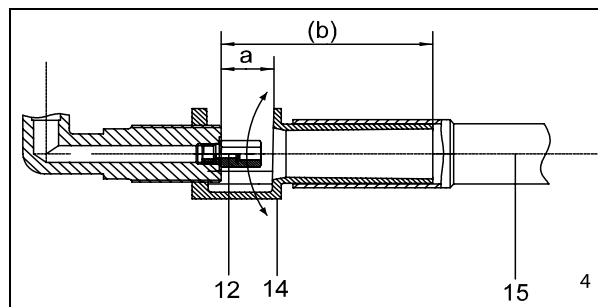
Елементи, які необхідно замінити, при підключенні до іншого типу газу

Конфорки	Номер малюнка	Код елемента
Номінальне теплове навантаження	1, 2	5
Мінімальне теплове навантаження	3, 3а	13

Комплектуючі елементи конфорки духовки (мал. 4)

Щоб був доступ до частин, які необхідно замінити при підключенні до іншого типу газу, необхідно зняти передню панель, вставне дно духовки та газову конфорку духовки (викрутіть два гвинта на передній частині конфорки та потягніть її злегка на себе). Щоб був доступ до газової форсунки духовки, зніміть ширму.

- 12 Форсунка
- 14 Ширма
- 15 Конфорка духовки



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

Конфорка духовки, інфрачервоний нагрівач	Номер малюнка	Код елемента
Конфорка духовки	4	12, 14
	3	13

Регулювання ширми для настроювання первинного повітря*

	G20/20мбар G25/25мбар G20/25мбар	G20/13мбар	G30/30мбар	G30/50мбар	G30/36мбар	GZ35/13мбар	G25/20мбар G25.1/25мбар	G110/8мбар G120/8мбар
Конфорка духовки (мал. 4)	a=5мм (b=50 мм)	a=2,5 мм (b=47,5 мм)	a=7 мм (b=52 мм)	a=3 мм (b=48 мм)	a=7 мм (b=52 мм)	a=2 мм (b=47,5 мм)	a=1,5 мм (b=46,5 мм)	a=5 мм (b=50 мм)
Для збільшення первинного повітря необхідно повернути ширму вліво, а для зменшення – вправо.								

*) Первинне повітря встановлено правильно, якщо вогонь стабільний і сіро-голубого кольору. Відстань (a) чи (b) встановлюється один раз.

Електричне підключення



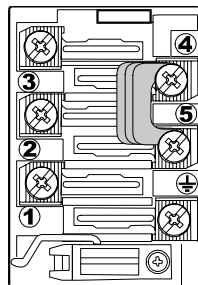
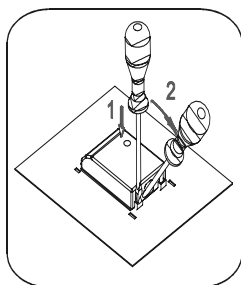
Електричне підключення може проводити лише кваліфікований фахівець сервісного центру!

Унаслідок неправильного підключення можуть пошкодитися деякі частини приладу, а тому Ви не маєте права на гарантійне обслуговування!

Приєднувальну напругу (230 В) необхідно перевірити вимірним пристроєм!

Три окремих перемикача повинні бути встановлені згідно основного підключення.

- Подовжувач проводу може зробити лише фахівець.
- Ремонт електричних частин повинен проводити лише кваліфікований електрик. У випадку будь-яких ушкоджень звертайтеся в сервісний центр.



- Перед підключенням перевірте, чи співпадає напруга, що вказана в таблиці, з фактичною напругою мережі.
- Кабель, що знаходиться позаду плити, не повинен торкатися задньої стінки плити, оскільки вона нагрівається під час роботи.
- Для підключення плити можна використати гумові з'єднувальні кабелі (тип HO5RR-F з зеленим/жовтим захисним проводом), PVC ізольовані кабелі (тип HO5VV-F з зеленим/жовтим захисним проводом) або інші кабелі відповідної якості.

Технічні дані

Тип	P51A1-V3NPD P53A1-N3NPD	P53A1-V2NPD	P53B1-N3NPD
Розміри: висота/ширина/глибина (см)	85/50/60		
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 передня	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Права задня	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Загальна потужність конфорок (кВт)	7,8	7,8	5,9
Загальна потужність (кВт)	11,3	11,3	9,4
Загальна потужність підключення (г/ч)	822	822	683
Основне газове підключення (праве)	ISO 7-R1/2		
Категорія	GB,IE,GR = II2H3+		

Технічні дані

Тип	P51A1-V1VTD P51A1-V3NTD P51A2-V2VTD P51A1-14VTD P51A1-15VTD P51A1-V2VTD	P52A1-V2VTD P52A2-V2VTD P52A1-V2NTD P52A2-V1VTD	P53A1-V2VTD	P53A1-N3VTD P53A1-N3NTD P53A1-V3NTD P53A2-V3VTD P53A2-V3VTD P53A1-V3VTD	P53B2-V2NTD	P53B13VTD	P53A1-12VTD
Розміри: висота/ширина/глибина (см)	85/50/60						
Духовка							
Газова конфорка духовки (кВт)	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,5
Інфрачервоний газовий нагрівач (кВт)	2,45	-	-	-	-	-	-
Інфрачервоний електричний нагрівач (кВт)	-	2,0	-	-	-	-	-
Рівні приготування	5	5	5	5	5	5	5
Освітлення духовки (Вт)	25	25	25	-	25	-	25
Конфорки*	B = велика конфорка A = стандартна конфорка H = додаткова конфорка MV = Міні-Wok						
Ліва задня	1,9/A	1,9/A	1,9/A	1,9/A	-	-	1,9/A
Ліва передня	1,9/A	1,9/A	1,9/A	1,9/A	1,9/A	1,9/A	1,9/A
Права передня	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Права задня	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Загальна потужність конфорок (кВт)	7,8	7,8	7,8	7,8	5,9	5,9	7,8
Загальна потужність підключення (кВт)	11,3	11,3	11,3	11,3	9,4	9,4	11,3
Загальна потужність підключення (г/ч)	822	822	822	822	683	683	822
Основне газове підключення (праве)	EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (B залежності від регіональних умов переключення.)						
Технічні характеристики газу вказані на етикетці поряд з таблицею основних даних							
Номинальна напруга	AC 230 V, 50 Hz	AC 230 V, 50 Hz	AC 230 V, 50 Hz	-	AC 230 V, 50 Hz	-	AC 230 V, 50 Hz
Номинальний струм (А)	-	-	-	-	-	-	-
Електрична потужність (Вт)	2700	2000	-	-	-	-	-
Клас	2/1						
Категорія	RUS, UKR = II2H3						
Порожня духовка нагрівається до 200°C за 9 хвилин за допомогою нагрівання конфоркою.							

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

Таблиця основних даних

Таблиця основних даних знаходиться в нижній частині духовки та її видно при відчиненні дверцят.

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