

UA

Інструкції з експлуатації, монтажу та підключення



Комбінована плита

Шановні покупці!



Щиро дякуємо вам за покупку. Ми сподіваємося, що ви самі переконаєтеся у надійності нашої продукції.

Для того, щоб зробити користування приладом більш простим, ми надаємо ці докладні інструкції.

Дані інструкції з експлуатації допоможуть вам як найшвидше ознайомитися з вашим новим приладом. Будь ласка, уважно прочитайте інструкції перед початком роботи.

Дані інструкції дійсні тільки для країн, символи яких зазначені на приладі. Якщо на приладі немає символу країни, технічні інструкції треба переглянути для того, щоб вони відповідали повністю вимогам і нормам для користування у вашій країні.

Спочатку необхідно перевірити, чи не має ваш апарат пошкоджень. Якщо ви виявили будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до торговельного представника або до регіонального складу, з якого прилад було доставлено. Номер телефону зазначений на рахунку або у бланку замовлення. Ми бажаємо вам із задоволенням користуватися вашим новим побутовим приладом.

Інструкції з підключення

Підключення має бути виконано згідно інструкцій, наданих у розділі «Підключення до джерела енергопостачання», та відповідати вимогам діючих стандартів. Підключення має здійснювати тільки кваліфікований спеціаліст.

Фірмова табличка

Табличка з основними даними прикріплена до краю духовки, і її можна побачити, якщо відкрити дверцята духовки.

Важливі застереження	3
Опис апарату	5
Варильна поверхня	8
Управління конфорками	11
Управління конфорками	12
Духовка	14
Приготування їжі	21
Чищення та догляд	34
Попередження та повідомлення про	42
Помилки	42
Інструкції з монтажу та підключення	44
Таблиця форсунок	49
Технічні дані	51

Важливі застереження

- Підключення приладу має бути виконано кваліфікованим представником газової компанії або авторизованим сервісним центром. Крім цього, вимоги законодавства і технічні умови, що стосуються підключення до мережі газопостачання, яке здійснюється місцевою газовою компанією, також мають бути виконані. Важлива інформація щодо узгодження цих питань міститься у розділі «Інструкції з підключення».
- Через втручання або ремонт, виконаний сторонніми особами, може виникнути ризик вибуху, враження електричним струмом, короткого замикання, а в наслідок цього – одержання травм та пошкодження приладу. Будь-яке втручання у роботу приладу або його ремонт має бути виконаний кваліфікованими фахівцями.
- Перед установленням та підключенням переконайтеся, що місцева мережа газопостачання та підключення (тип газу і тиск) сумісні з версією вашого приладу.
- Тип газу, до якого пристосований даний прилад, зазначений на фірмовій табличці.
- Цей прилад не з'єднується з димоходом або вентиляційною шахтою. Прилад має бути установлений та підключений у повній відповідності до діючих правил щодо встановлення. У результаті використання газового приладу в повітря приміщення, де його встановлено, потрапляють продукти згоряння, а повітря нагрівається. Забезпечте належну вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: тримайте відкритими звичайні вентиляційні отвори або встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку).
- Під час готування гарячий жир або олія на варильній поверхні можуть спалахнути. Існує ризик займання вогню або виникнення пожежі; отже, процес готування має бути під постійним наглядом.
- Неможна чистити духовку за допомогою пристрою, що подає гарячу пару під високим тиском, бо це також може викликати коротке замикання.
- Будьте уважними під час приготування страви у духовій шафі. Деко для випікання, дротяна решітка, а також уся внутрішня частина духовки є дуже гарячою через високі температури, тому рекомендуємо одягати захисні рукавички.
- Під час роботи дверцята духовки дуже нагріваються. Тому, для більш надійного захисту, встановлене третє скло, яке знижує температуру поверхні зовнішнього скла дверцят духовки (тільки у деяких моделях).
- Ніколи не зберігайте у шухляді під духовкою легкозаймисті матеріали (папір, ганчірки для миття посуду, пластикові мішки, засоби для чищення, тощо), оскільки вони можуть стати причиною пожежі. Використовуйте шухляду тільки для зберігання посуду та аксесуарів (мілке деко, лоток для жиру, тощо).
- Шнури живлення інших приладів, що розташовані у безпосередній близькості від цього великого приладу, можуть бути пошкоджені, якщо будуть затиснуті, наприклад, дверцятами духовки, в результаті чого може виникнути коротке замикання. Отже, стежте, щоб шнури живлення інших приладів були на безпечній відстані.
- Цей прилад призначено лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад обігріву приміщення.
- Переконайтеся, що деталі конфорок встановлені правильно.
- Не застеляйте духовку алюмінієвою фольгою, не ставте деко та інший посуд на дно духовки. Алюмінієва фольга заважає вільній циркуляції повітря у духовці, перешкоджає належному готуванню страви та руйнує емаль.
- Увага: ризик отримати опіки перш за все стосується маленьких дітей і дітей, які не усвідомлюють можливості небезпеки. Отже, стежте, щоб маленькі діти не наближались до приладу, а діти старшого віку користувалися приладом під пильним наглядом дорослих осіб.

- Увага: Ви можете отримати опіки. Нагрівальні елементи, духовка та частини обладнання духовки під час роботи дуже сильно нагріваються; отже, завжди користуйтеся ганчіркою або кухонними рукавичками, коли торкаєтеся посуду, а також дотримуйтеся інших правил безпеки, щоб уникнути опіків.
- Шарніри дверцят духовки можуть бути пошкоджені у наслідок перевантаження. Не можна ставити важкі каструлі на відкриті дверцята, не спирайтеся на них під час чищення внутрішньої частини духовки. Перед чищенням треба зняти дверцята (дивіться розділ «Зняття та встановлення дверцят духовки»). Не наступайте на відкриті дверцята та не сідайте на них – це особливо стосується дітей.
- Цей прилад відноситься до класу 2/1. Під час встановлення плити між двома сегментами кухонних меблів, вона повинна близько прилягати до них з обох боків. З одного боку може бути розташований фрагмент кухонних меблів, що вище, ніж плита, якщо відстань між цим фрагментом меблів і плитою становить не менш, ніж 10 см. У такому разі з іншого боку приладу може бути розташований тільки такий фрагмент меблів, висота якого не перевищує висоти плити.
- Відстань між варильною поверхнею і кухонною витяжкою має становити не менш, ніж 650 мм або хоча б та, що вказана у інструкціях з інсталяції кухонної витяжки.
- Даний прилад призначений для безпосереднього встановлення на підлогу без використання будь-яких опор.
- Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Однак, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні та психічні вади, або проблеми руху, а також особам, які не мають достатньо досвіду та навичок, не користуватися приладом без належного нагляду. Такі ж рекомендації щодо користування приладом стосуються і дітей.
- З часом, після тривалого використання чавунних конфорок, поверхня та краї конфорки можуть втратити колір. На усунення подібних наслідків експлуатації приладу гарантії не поширюються.



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

Призначення

Електрична духовка призначена для приготування їжі у домашніх умовах, вона не може бути використана для інших цілей! Детальний опис можливостей користування духовкою наданий у даних інструкціях.

Якщо Ви помітили несправності у газовому шлангу, або відчули запах газу у приміщенні:

- Негайно відключіть постачання газу або закрийте газовий балон.
- Загасіть будь-яке полум'я, у тому числі сигарети або інші тютюнові вироби.
- Не вникайте будь-які електричні прилади (у тому числі, світло).
- Ретельно провітрити приміщення – відкрийте вікна!
- Негайно зверніться до сервісного центру або спеціалізованої газової компанії.

Опис апарату

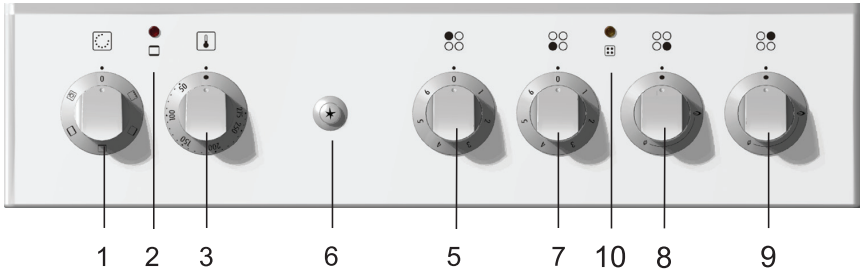
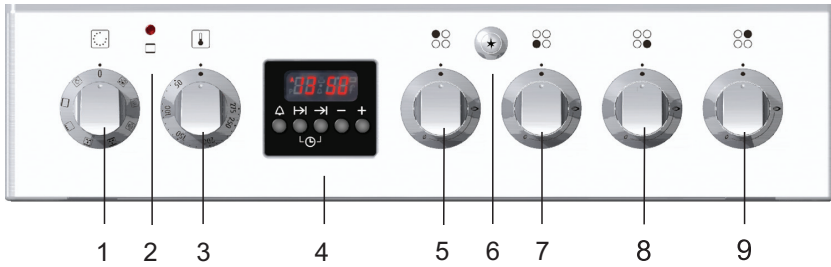
На фото представлена одна з моделей приладу. Оскільки група приладів, до якої розроблені дані інструкції, мають різні характерні особливості, у інструкціях може бути наданий опис функцій та обладнання, яких нема у вашому приладі.



- 1 Кришка плити (тільки у деяких моделях)
- 2 Відвідний отвір для продуктів згорання та пари з духовки
- 3 Склокерамічна варильна поверхня
- 4 Панель управління
- 5 Ручка дверцят духовки
- 6 Дверцята духовки
- 7 Шухляда для посуду
- 8 Додаткова підставка (тільки у деяких моделях)
- 9 Ніжки, висота яких регулюється; доступні, коли шухляда для посуду витягнута (тільки у деяких моделях).



- 1 Кришка плити (тільки у деяких моделях)
- 2 Відвідний отвір для продуктів згорання та пари з духовки
- 3 Склокерамічна варильна поверхня
- 4 Панель управління
- 5 Ручка дверцят духовки
- 6 Дверцята духовки
- 7 Шухляда для посуду
- 8 Ніжки, висота яких регулюється; доступні, коли шухляда для посуду витягнута (тільки у деяких моделях).



1. Ручка вмикання/вимикання і вибору режиму роботи
2. Сигнальна лампа духовки світиться під час нагрівання та вимикається при досягненні необхідної температури
3. Ручка вибору температури духовки
4. Таймер, що програмується (тільки у деяких моделях)
5. Ручка конфорки, задня ліва, електричний нагрівач
6. Кнопка електропідпалу (лише в деяких моделях)
7. Ручка конфорки, передня ліва, електричний нагрівач
8. Ручка конфорки, передня права, газовий пальник
9. Ручка конфорки, задня права, газовий пальник
10. Сигнальна лампа. Світиться коли духовка або одна з конфорок працює.

Електропідпал

(тільки у деяких моделях)

Газові конфорки можуть підпалюватися за допомогою свічки електропідпалу, яка вбудована у кожен конфорку.

Електропідпал буде працювати лише тоді, коли шнур живлення підключений до електромережі.

Якщо електропідпал не працює через несправність у електромережі або якщо свічка електропідпалу намокла, ви можете підпалити конфорку за допомогою сірника або запальнички для газу. Конфорку духовки можна підпалити у такий самий спосіб.

(тільки у деяких моделях)

Перед тим, як відкрити кришку, переконайтеся, що вона чиста і на ній нема будь-яких залишків рідини. Кришка плити лакована і виготовлена із скла; її можна закрити лише тоді, коли конфорки повністю охолоджені.

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

Кришка плити



Продовження роботи охолоджуючого вентилятора

Після відключення духовки охолоджуючий вентилятор продовжує роботу ще деякий час, для додаткового охолодження приладу.

Таймер програм (тільки у деяких моделях)

Установіть реальний час так, як описується у окремих інструкціях щодо таймеру програм, які надаються разом із вашим приладом. Установлення реального часу необхідне для користування приладом. Користуватися духовкою можна лише після того, як реальний час буде встановлено.

Перед початком роботи (залежно від моделі)

Важливі застереження

А) Електричні конфорки

- Увімкніть кожну **конфорку**, не розміщуючи на ній посуд, на максимальний рівень потужності на три – п'ять хвилин. Під час першого нагрівання захисний шар варильної поверхні може відчуватися запах згару. Таким чином захисний шар досягає своєї максимальної витривалості.
- **Склокерамічну поверхню** слід чистити вологою ганчіркою із засобом для миття вручну. Не використовуйте агресивні засоби чищення та мочалки, які можуть залишити подряпини або смуги.

- Не вмикайте конфорки, якщо на них нема посуду, і не користуйтеся приладом для нагріву приміщення!
- Переконайтеся, що конфорки і дно посуду цілком чисті та сухі; це забезпечить належне передавання тепла та дозволить уникнути пошкодження конфорок.
- Під час готування нагрітий жир або олія можуть потрапити на варильну поверхню і спалахнути. Отже, будьте уважні при використанні жиру або олії (напр., під час готування смаженої картоплі) і постійно наглядайте за процесом готування.
- Не кладіть вологі кришки від каструль на конфорки. Волога шкідлива для конфорок.
- Не залишайте посуд на конфорках для охолодження, волога, яка накопичується під ним, може спричинити корозію.

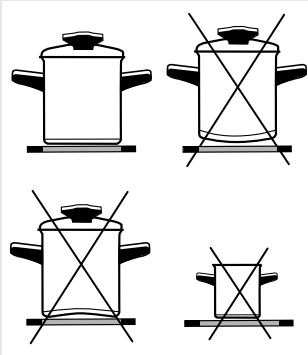
Важливі застереження, що стосуються склокерамічної поверхні

- Конфорка досягає встановленого рівня потужності і температури дуже швидко, однак, простір навколо конфорки лишається відносно прохолодним.
- Поверхня стійка до змін температури.
- Поверхня також стійка до механічного впливу. Посуд можна ставити на поверхню доволі різко, без загрози пошкодити плиту.
- Склокерамічну поверхню неможна використовувати як звичайну робочу поверхню. Горсті предмети можуть залишити подряпини.
- На конфорках не можна готувати їжу у алюмінієвій фользі або пластикових контейнерах. Не кладіть будь-які предмети з пластмаси або алюмінієву фольгу на склокерамічну поверхню.
- Ніколи не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею, якщо вона тріснула або зламалася. Якщо на склокерамічну поверхню впав гострий предмет, поверхня або її панель може вийти з ладу. Наслідки можна побачити одразу

або через деякий час. Якщо ви побачили будь-які тріщини, негайно вимкніть прилад з електромережі. Зверніться до сервісного центру.

- Негайно протріть склокерамічну поверхню, якщо на неї потрапив цукор, або сироп.

Посуд



Поради щодо використання посуду

- Користуйтеся високоякісним посудом із плоским та стійким дном.
- Тепло найкраще передається, якщо діаметр дна посуду ідентичний діаметру конфорки, і якщо посуд розміщений точно в центрі конфорки.
- При користуванні посуду із термостійкого скла (Pyrex) або керамічного посуду виконуйте настанови виробника посуду.
- При користуванні скороварками не залишайте посуд без нагляду доки бажаний тиск не установиться. Конфорку необхідно установити на максимальний рівень потужності; після того як тиск підвищиться, за допомогою сенсорів знизьте рівень потужності відповідно до настанов виробника скороварки. Стежте, щоб у скороварці завжди було достатньо води, оскільки при недостатній кількості води під час нагрівання посуду може пошкодитися і посуд, і конфорка.
- Посуд з термостійкого скла можна використовувати тільки в тому випадку, якщо діаметр дна відповідає діаметру конфорки. Посуд, діаметр дна якого більший за діаметр конфорки, може тріснути в наслідок утворення теплової напруги.
- При використанні спеціального посуду завжди враховуйте інструкції з експлуатації виробника посуду.
- Якщо користуватися посудом з високим рівнем відбиття тепла (металеві поверхні), або посудом з товстим дном для готування на склокерамічній поверхні, час готування має бути подовжено на кілька хвилин (до 10 хвилин). Якщо вам треба зварити велику кількість продуктів, ми рекомендуємо користуватися посудом із плоским темним дном.
- Не користуйтеся глиняним посудом, тому що він може залишити подряпини на склокерамічній поверхні.
- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки. Якщо посуд надто малий, відбувається втрата тепла; більше того, користування надто малим посудом може пошкодити конфорку.
- По можливості накривайте посуд відповідними кришками.
- Розмір посуду повинен відповідати кількості продуктів, що готуються. Під час готування у великому, але частково заповненому посуді, витрачається більше енергії.
- Страви, які вимагають тривалого готування, треба готувати у скороварці.
- Різноманітні овочі, картоплю, тощо, можна готувати у

Заощадження електроенергії

невеликій кількості води, при цьому треба накрити посуд кришкою. Коли вода починає кипіти, зменшіть потужність до рівня, який відповідає температурі кипіння.

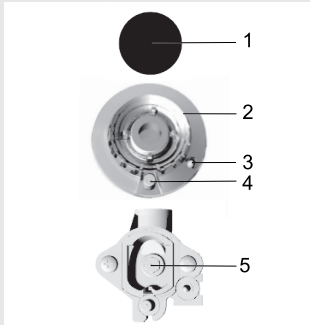
В) Газові конфорки

Перед початком роботи

Перше користування газовою плитою не вимагає жодних особливих заходів або процедур.

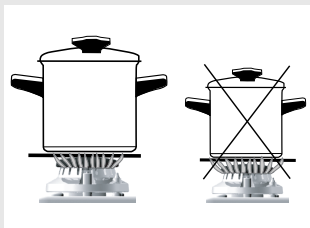
Важливі застереження

- Якщо вам подобається їжа з хрумкою скоринкою, спочатку встановіть вогонь на максимальну потужність, а потім зменшіть його до мінімуму.
- Конфорки мають термоелектричний захист. Якщо випадково згасне вогонь конфорки (напр., перекипіла страва, протяг, тощо), подача газу автоматично припиняється, таким чином зупиняється проникнення газу у приміщення.
- Коли ж конфорки не мають термоелектричного захисту, то газ потрапить у приміщення, якщо вогонь випадково згасне!
- Кришка конфорки повинна бути правильно встановлена на корону. Стежте, щоб отвори на короні конфорки завжди були чистими.



- 1 Кришка конфорки
- 2 Корона конфорки з опорою для кришки конфорки
- 3 Термоелемент (лише у деяких моделях)
- 4 Електропідпал
- 5 Форсунка

Посуд



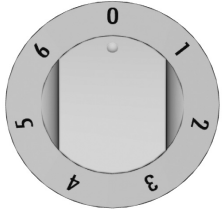
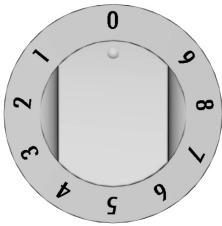
- Правильний вибір посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль має діаметр посуду.
- Вогонь, що огортає посуд з маленьким діаметром, може пошкодити посуд; при цьому значно збільшується витрата газу.
- Для згоряння газу необхідне повітря. Якщо посуд надто великий, до конфорки не потрапляє достатньо повітря; в результаті зменшується ефект згоряння.
- **Попередження!** Щоб запобігти надмірному нагріванню суміжної шафи, потрібно розташовувати кухонне начиння на відстані принаймні 15 мм від краю пристрою. Висота суміжної шафи має не перевищувати висоту пристрою.

Решітка (лише в деяких моделях)

Решітка застосовується при користуванні посудом з маленьким діаметром. Помістіть решітку на корону маленької конфорки.

Тип конфорки	Діаметр посуду
Збільшена (3.0 кВт)	220-240 мм
Стандартна (1.9 кВт)	180-220 мм
Маленька (1.0 кВт)	120-180 мм
Триконтурна (3.5 кВт)	220-240 мм

Управління конфорками



- Увімкніть конфорку за допомогою ручки. Що розташована на панелі управління.
- Символи, біля ручок, вказують на розміщення конфорок.
- Потужність нагрівання конфорок регулюється безперервно (1-9) або ступінчато (1-6).
- Ручки можна повертати у обох напрямках. При безперервному регулюванні рівень потужності зростає, якщо ви повертаєте ручку у напрямку руху стрілки годинника, і зменшується, якщо ви повертаєте її у зворотному напрямку.
- За 3-5 хвилин до завершення приготування рекомендується вимкнути конфорку та скористатися залишковим теплом (наступна таблиця містить кілька прикладів користування окремими ступенями потужності).

E	S	
0	0	Конфорка вимкнена; використання залишкового тепла
1-2	1	Підтримування температури підігрівання невеликої кількості продуктів (мінімальна потужність)
3	2	Тривале приготування
4-5	3	Тривале приготування великої кількості продуктів, тривале смаження великих шматків
6	4	Смаження, приготування соусів для страв
7-8	5	Ретельне смаження
9	6	Закипання, запікання. Обсмажування

Швидкі конфорки (лише у деяких моделях) відрізняються від звичайних конфорок своєю максимальною потужністю, яка дозволяє їм нагріватися швидше.

Ці конфорки мають червоне коло у середині; з часом через тривале користування та чищення, це коло може зникнути.

Конфорки HI-Light

Конфорки Hi-Light відрізняються від звичайних конфорок швидким нагріванням; отже, процес готування розпочинається значно швидше.

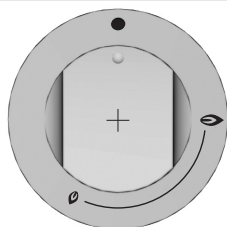


Індикатор залишкового тепла

Кожна конфорка має сигнальну лампу, яка світиться коли конфорка гаряча. Коли конфорка охолоджується, лампа згасає. Індикатор залишкового тепла може світитися, якщо на конфорку поставили гарячий посуд, навіть якщо конфоркою деякий час не користувалися.

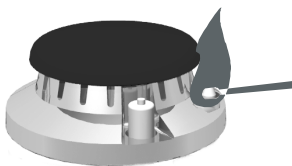
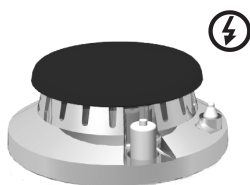
Управління конфорками

Ручка управління



•	Газовий клапан закритий
🔥	максимальна потужність
🔥	мінімальна потужність

Підпалювання та управління конфорками (залежно від моделі)



- Управляйте газовими конфорками за допомогою ручок на варильній поверхні. Рівень потужності зазначено на ручках: символи маленького и великого полум'я (дивіться розділ «Опис приладу»)
- Поверніть ручку мимо символу великого полум'я (🔥) у напрямку символу маленького полум'я (🔥) і назад. Інтервал управління розташований між цими двома символами.
- Газові конфорки можна запалити за допомогою електропідпалу, який вмонтовано у кожен конфорку (лише в деяких моделях).



Перед тим, як повернути ручку, на неї треба натиснути.

Запалювання однією рукою

- Для запалювання відповідної конфорки натисніть відповідну ручку конфорки та поверніть її до максимального положення. Електрична іскра спалахує та передає вогонь на газ, що виходить.
- Якщо немає електроенергії або свіча запалювання намокла, ви можете запалити конфорку за допомогою сірників або запальнички для газу.

Запалювання двома руками

- Для запалювання відповідної конфорки натисніть відповідну ручку конфорки та поверніть її до максимального положення. Тепер натисніть кнопку електропідпалювання. Електрична іскра спалахує та передає вогонь на газ, що виходить.
- Якщо немає електроенергії або свіча запалювання намокла, ви можете запалити конфорки за допомогою сірників або запальнички для газу. Після того, як газ запалено, продовжуйте тримати ручку управління у зануреному положенні протягом десяти секунд, поки полум'я не стабілізується.
- Після того, як газ запалено, тримайте ручку управління у зануреному положенні протягом десяти секунд, поки полум'я не стабілізується.
- Рівень вогню може бути установлений між максимальним і мінімальним рівнем. Не рекомендовано встановлювати рівень вогню між символами (⏻) та (●), оскільки вогонь у цьому положенні нестабільний і може згаснути.



Якщо ви не можете запалити конфорку після того, як тримали ручку у натиснутому положенні протягом 15 секунд, закрийте конфорку та почекайте не менше, ніж одну хвилину. Потім спробуйте запалити її знову.



Якщо полум'я згасло (з будь-яких причин), закрийте конфорку та почекайте не менше, ніж одну хвилину перед тим, як запалити її знову.

- Запам'ятайте: Коли ви запалюєте конфорки (стосується триконтурних та двоконтурних конфорок та пальників Mini Wok), посуд має бути установлений на решітці над конфоркою.
- Щоб вимкнути конфорку та перекрити постачання газу, поверніть ручку управління праворуч у положення OFF (●).

Перед першим користуванням

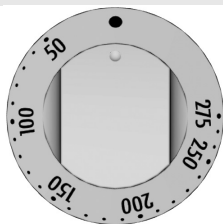
- Перед першим використанням духовки необхідно зняти наклейку на скляних дверцятах.
- Заберіть усі частини обладнання з духовки та помийте їх теплою водою та звичайним засобом для чищення. Не користуйтеся грубими засобами для чищення.
- При першому нагріванні духовки з'являється характерний запах «нового приладу», тому необхідно забезпечити належне провітрювання приміщення під час нагрівання духовки.

Важливі застереження

- Намагайтеся користуватися темними, чорними силіконовими або емальованими деко, які здатні добре проводити тепло.
- Попередньо розігрівайте духовку тільки у тих випадках, коли це зазначено у рецепті або у таблицях даних інструкцій.
- Під час розігріву порожньої духовки витрачається велика кількість електроенергії; тому під час послідовного приготування великої кількості випічки або піци заощаджується електроенергія, тому що духовка вже розігріта.
- При тривалому готуванні ви можете відключити духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування. Таким чином ви зможете заощадити електроенергію, використовуючи залишкове тепло.

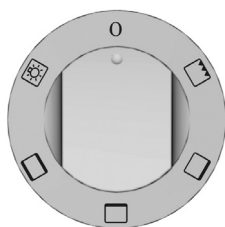
Управління духовкою

Управління духовкою здійснюється за допомогою ручки вимкнення та вибору режиму роботи, а також ручкою/шкалою для установлення температури.



Ручка/шкала для установлення температури

Ручка вимкнення та управління режимами роботи



Управління духовкою можна здійснювати наступним чином



Освітлення духовки

Деякі моделі усередині оснащені двома лампами: одна у верхній частині задньої стінки, а інша (додаткова лампа) у середині правої стінки. Лампами можна користуватися окремо, без вибору будь-якої іншої функції. При інших режимах роботи освітлення духовки вмикається автоматично, коли режим роботи обрано.

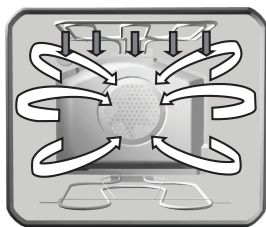
Верхній + нижній нагрівач

Нагрівачі у верхній та нижній частині духовки рівномірно розповсюджують тепло по усій внутрішній частині духовки. Готування виробів з борошна або м'яса можливо тільки на одному рівні.



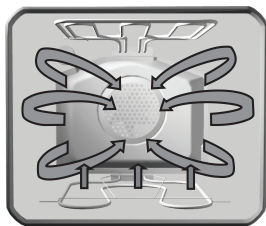
Гриль

У цьому режимі приготування вмикається інфрачервоний нагрівач. Тепло випромінює безпосередньо інфрачервоний нагрівач, прикріплений у верхній частині духовки. Цей режим приготування підходить для засмаження невеликих шматків м'яса, наприклад стейків, сосисок, філе, котлет тощо.



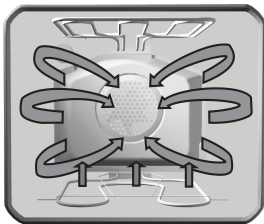
Гриль + вентилятор

При цьому режимі інфранагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса або птиці на одному рівні духовки. Прийнятний також для приготування страв із хрусткою скоринкою.



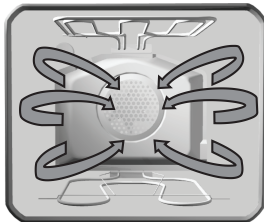
Вентилятор та нижній нагрівач

У цьому режимі приготування одночасно вмикаються нижній нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Це поєднання ідеальне для приготування вологої або важкої випічки, фруктових тортів із кислого або пісочного тіста, а також чізкейків.



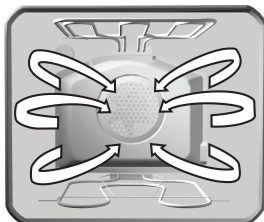
Режим приготування «ПІЦА»

Цей режим ідеальний для приготування піци. Піца випікається на низькому деко на другому рівні напрямних у попередньо нагрітій духовці при температурі 190-210 °C протягом 15—25 хвилин залежно від розміру.



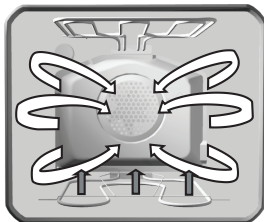
Гаряче повітря

У цьому режимі круглий нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Вентилятор на задній стінці духовки забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря навколо страв, що готуються. Цей режим прийнятний для запікання м'яса та виробів з борошна на кількох рівнях одночасно. Рівень установленої температури має бути нижчим, ніж при звичайних режимах роботи.



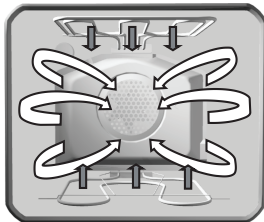
Розморожування

У цьому режимі повітря циркулює без вмикання нагрівачів. Працює тільки вентилятор. Цей режим використовується для повільного розморожування продуктів.



Нижній нагрівач та вентилятор

В такому режимі нижній нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Використовується, в основному, для приготування випічки із дріжджового тіста та консервування овочів та фруктів. Користуйтеся першою поличкою знизу. Мілке деко більш доречне ніж глибоке. Тому що воно забезпечує належну циркуляцію теплого повітря навколо верхньої частини страви.



Верхній та нижній нагрівач + вентилятор

Верхній та нижній нагрівач працюють одночасно. Вентилятор забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря у духовці. Система прийнятна для приготування різноманітної випічки. Для розморожування продуктів та висушування овочів та фруктів. Перед тим, як помістити продукти у попередньо розігріту духовку, почекайте поки сигнальна лампа (лампа управління нагрівачем) не згасне. Для одержання найкращих результатів готуйте тільки на одному рівні; при одночасному готуванні на двох рівнях результат може бути не настільки якісним. Духовка має бути попередньо розігріта. Користуйтеся другим або четвертим рівнем (від низу). Рівень установленої температури має бути нижчим, ніж при звичайних режимах роботи.



 **Нижній нагрівач / Aqua Clean**

Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у нижній частині духовки. Цим режимом користуйтеся у тому випадку, якщо вам треба запекти страву знизу (напр., випічка із соковитою фруктовোю начинкою). Для регулювання температури користуйтеся ручкою / шкалою. Нижній нагрівач можна використовувати також під час чищення духовки. Детальніше про це читайте у розділі «Догляд та обслуговування».



Верхній нагрівач

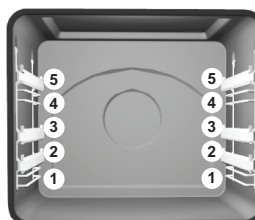
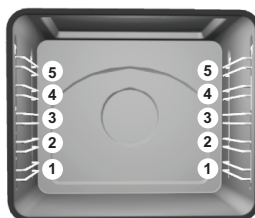
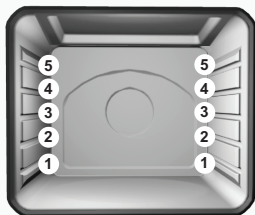
Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у верхній частині духовки. Цей режим прийнятний, якщо вам необхідно запекти страву зверху (напр., для того, щоб отримати золотаву скоринку).

 **Підігрів**

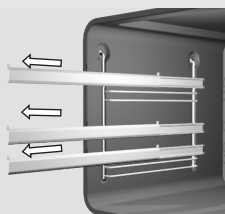
(Помістіть страву на решітку на другому рівні телескопічних спрямовувачів.)

Використовуйте цю функцію для підігріву готової їжі. Установіть регулятор температури на 70 °С. Тривалість підігріву можна обрати самостійно, але вона має бути достатньою, інакше продукти не підігріються належним чином.

Рівні полицок (залежно від моделі)



Телескопічні висувні напрямні (залежно від моделі)



- Аксесуари (решітка, мілке та глибоке деко) можна установити у духовці на п'яти рівнях.
- Будь ласка, зверніть увагу на те, що відлік рівнів полицок здійснюється від низу (окремі рівні полицок детально описані у таблицях приготування страв, які подані нижче).
- Напрямні можуть бути рельєфні, дротяні або телескопічні (залежно від моделі приладу). Телескопічні спрямовувачі напрямні установлені на другому, третьому та п'ятому рівнях. Якщо духовка обладнана дротяними напрямними, решітка та деко завжди мають бути розміщені у жолобі, який сформований суміжними дротяними профілями.

Телескопічні спрямовувачі напрямні установлені на другому, третьому та п'ятому рівнях. Вони установлені праворуч та ліворуч на бокових стінках внутрішньої частини духовки і мають три рівні.

Телескопічні спрямовувачі складаються складаються з (залежно від моделі):

- трьох спрямовувачів, які можуть висуватися частково,
- одного спрямовувача, яка може бути висунута повністю та двох, що можуть бути висунуті частково, або
- трьох спрямовувачів, які можуть бути висунуті повністю.

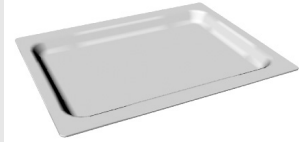


Телескопічні спрямовувачі та інші аксесуари духовки нагріваються! Користуйтеся кухонними рукавичками або подібними засобами захисту, коли торкаєтеся них.

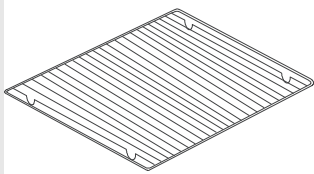
- Щоб установити решітку, деко, або лоток для жиру, перше, витягніть телескопічні напрямні необхідного рівня.

- Розташуйте решітку або мілке чи глибоке деко на телескопічних спрямовувачах та засуньте її рукою усередину духовки. Закрийте дверцята тільки після того, як телескопічні напрямні повністю утягнуться.

Акcesуари духовки (залежно від моделі)



Скляне деко призначене для випікання, або ним можна користуватися, як тацею для сервірування.



Решітка, на якій можна розташувати посуд або безпосередньо помістити продукти, які готуватимуться.



Мілке емальоване деко в основному використовується як лоток для жиру, що стікає під час готування (розташовуйте його на нижньому, тобто на 1-му або 2-му спрямовувачі)



Глибоке деко призначене для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Ним також можна користуватись для накопичення жиру, що стікає.

⚠️ Якщо Ви не користуєтесь грилем, або глибоке деко використовується лише для накопичення жиру, що стікає, глибоке деко не можна ставити на перший рівень напрямних.



На задню стінку внутрішньої частини духовки нанесено каталітичне покриття, яке можна зняти або замінити тільки за допомогою спеціаліста із авторизованого сервісного центру.

Жировий фільтр (залежно від моделі)



Установлений у задній частині жировий фільтр захищає вентилятор, нагрівальний елемент та внутрішню поверхню духовки від забруднення жиром. Під час готування м'яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром. При випіканні тістечок завжди знімайте фільтр! Установлений жировий фільтр може викликати небажані результати при випіканні деяких видів виробів з борошна.

Приготування їжі

Приготування виробів з борошна

- Для приготування виробів з борошна користуйтеся режимами або . (Робота духовки з обраним режимом або системою залежить від моделі приладу.)
- Обов'язково витягніть жировий фільтр з духовки під час приготування випічки!

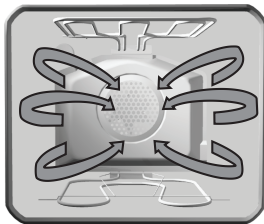
Керівництво

- Під час приготування виробів з борошна необхідно дотримуватися рівня, температури та часу, що зазначені у таблиці приготування випічки, не покладайтеся на власний досвід користування іншими духовками. Значення, надані у таблиці, розраховані та перевірені спеціально для даного апарату.
- Якщо у таблиці не зазначений певний вид випічки, знайдіть інформацію про схожі страви.

Випічка при режимі верхній+нижній нагрівач

- Користуйтеся тільки одним рівнем під час випікання.
- Режим верхній /нижній нагрівач особливо доречний для приготування випічки, хліба, бісквіту.
- Користуйтеся темними формами для випікання. У світлих формах продукт випікається гірше (Ваша випічка не матиме «золотавого» відтінку), тому що вони відбивають тепло. Форму для випікання установлюйте на решітку. Якщо ви користуєтеся деко, яке входить до комплекту, заберіть решітку.
- Попереднє розігрів духовки скорочує час приготування. Ставте випічку у духовку після того, як установлена температура досягнута, тобто, коли сигнальна лампа(лампа роботи нагрівача) вперше згасне.





Випічка з гарячим повітрям

Випічка тістечок з гарячим повітрям особливо доречна, коли Ви бажаєте випікати одночасно на кількох полицях / рівнях, особливо, коли Ви готуєте маленькі тістечка у мілкому деко. Ми рекомендуємо попередньо нагріти духовку та випікати печиво на другому і четвертому рівнях. Цей режим також прийнятний для соковитої випічки та фруктових тортів (у такому випадку, готуйте тільки на одному рівні).

- Температура, як правило, нижче, ніж при випіканні з верхнім та нижнім нагрівачем (див. також Таблицю приготування випічки).
- Можна випікати вироби різних типів разом, якщо температури їх приготування приблизно однакова.
- Час випікання може бути різним, навіть при однакових деко. При одночасному встановленні кількох деко – на двох або навіть трьох рівнях, час готування для кожного окремого деко може бути різним. Можливо вам необхідно буде забрати один лист раніше, ніж інший (лист, що на рівень вище).
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати маленьке печиво однакової товщини та розміру. Печиво різне за розміром буде випікатися по-різному!
- При одночасному випіканні кількох видів випічки , у духовці утворюватиметься певна кількість випару, який накопичуватиметься у вигляді конденсату на дверцятах духовки.

Поради щодо випікання

Чи готова випічка?

Скористуйтеся дерев'яною паличкою, щоб проштрикнути випічку у самому високому місці. Якщо на паличці не лишилося тісто, випічка готова. Вимкніть духовку та використайте залишкове тепло.

Випічка сіла

Перевірте рецепт. Наступного разу покладіть менше рідини. Пильнуйте за тривалістю вимішування, особливо, якщо ви користуєтеся кухонним комбайном.

Унизу випічка надто світла

Наступного разу використовуйте темну форму для випікання, установіть страву на рівень нижче, або наприкінці приготування увімкніть нижній нагрівач.

Випічка із соковитою начинкою (напр., торт із м'якого сиру) не пропеклась.

Наступного разу спробуйте зменшити температуру на подовжити час приготування.

Примітки до таблиці приготування виробів з тіста:

- Для температурного режиму вказано два значення, нижній та верхній. Спочатку установіть менше значення температури; якщо випічка не піднітлася, наступного разу треба збільшити температуру.
- Час приготування зазначено приблизно, отже, він може змінюватися залежно від конкретних умов.
- Значення у таблиці температур, що виділені жирним шрифтом, мають найліпший режим нагрівання для даного виробу.
- Позначка «зірочка» означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.
- Якщо Ви користуєтеся папером для випікання, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.

Таблиця приготування виробів з тіста при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач» або гарячого повітря


Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура *°C □	Рівень напрямних (знизу)	Температура *°C ☼	Час гот.,хв.
Солодка випічка					
Мрамурний пиріг, баба	2	160-170	2	150-160	55-70
Пиріг на прямокутному листі	2	160-170	2	150-160	60-70
Пиріг у формі для торта	2	160-170	2	150-160	45-60
Сирний пиріг у формі для торта	2	170-180	3	150-160	60-80
Пиріг з пісочного тіста з фруктами	2	180-190	3	160-170	50-70
Фруктовий пиріг з просоченням	2	170-180	3	160-170	60-70
Бісквітний торт*	2	170-180	2	150-160	30-40
Пиріг з обсіпкою	3	180-190	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	3	170-180	3	150-160	50-70
Вишневий пиріг	3	180-200	3	150-160	30-50
Бісквітний рулет*	3	180-190	3	160-170	15-25
Пиріг із дріжджового тіста	3	160-170	3	150-160	25-35
Плетінка із дріжджового тіста	2	180-200	3	160-170	35-50
Різдяний пиріг	2	170-180	3	150-160	45-70
Яблучний пиріг	2	180-200	3	170-180	40-60
Пишні булочки з начинкою	2	170-180	3	150-160	40-60
Пікантна випічка					
Киш Лорен	2	180-190	3	170-180	45-60
Хліб	2	190-210	3	170-180	50-60
Булочки*	2	200-220	3	180-190	30-40
Дрібна випічка					
Пісочне печиво	3	170-180	3	150-160	15-25
Дрібне печиво*	3	170-180	3	150-160	20-30
Дрібна дріжджова випічка	3	180-200	3	170-180	20-35
Випічка із слоїного тіста	3	190-200	3	170-180	20-30
Тістечка із збитими вершками/ тістечка з кремом	3	180-190	3	180-190	25-45
Випічка із заморожених напівфабрикатів					
Яблучний, сирний рулет	2	180-200	3	170-180	50-70
Сирний торт	2	180-190	3	160-170	65-85
Картопля для запікання у духовці	2	200-220	3	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	200-220	3	170-180	20-35

Примітка: Рівень спрямовувачів стосується решітки, на якій Ви розміщуєте маленькі форми для випікання, або мілкого деко. Глибоке деко слід розташувати на першому рівні спрямовувачів.

Таблиця установок для приготування виробів з тіста за допомогою гарячого повітря та нижнього нагрівача


Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура °C 	Час гот.,хв.
Чізкейк (750 г сиру) – пісочне тісто	2	150-160	65-80
Киш Лорен – пісочне крихке тісто	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг з обсипкою – дріжджове тісто	3	150-160	35-40
Фруктовий торт – здобне тісто	3	150-160	45-55
Яблучний пиріг – слойоне тісто	3	170-180	45-65

Таблиця приготування виробів з тіста при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач + вентилятор»

Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура *С 	Час гот.,хв.
Солодка випічка			
Мрамурний пиріг, баба	2	150-160	50-60
Пиріг на прямокутному листі	2	150-160	55-65
Пиріг у формі для тарту	2	150-160	45-55
Сирний пиріг у формі для тарту	2	150-160	65-75
Пиріг з пісочного тіста з фруктами	2	150-160	45-65
Фруктовий пиріг з просоченням	2	160-170	55-65
Бісквітний торт*	2	150-160	25-35
Пиріг з обсіпкою	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	3	150-160	40-60
Вишневий пиріг	3	150-160	30-40
Бісквітний рулет*	3	160-170	15-23
Пиріг із дріжджового тіста	3	150-160	25-35
Плетінка із дріжджового тіста	2	160-170	35-45
Різдвяний пиріг	2	150-160	45-65
Яблучний пиріг	2	160-170	50-60
Пишні булочки з начинкою	2	150-160	35-45
Пікантна випічка			
Киш Лорен	2	170-180	45-55
Хліб	2	170-180	50-60
Булочки*	3	180-190	15-20
Дрібна випічка			
Пісочне печиво	3	150-160	15-25
Дрібне печиво*	3	150-160	15-25
Дрібна дріжджова випічка	3	160-170	18-23
Випічка із слоїстого тіста	3	170-180	20-30
Тістечка із збитими вершками/ тістечка з кремом	3	170-180	25-45
Випічка із заморожених напівфабрикатів			
Яблучний, сирний рулет	2	170-180	50-70
Сирний торт	2	160-170	65-85
Картопля для запікання у духовці	2	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	170-180	20-35

Примітка: Рівень спрямовувачів стосується решітки, на якій Ви розміщуєте маленькі форми для випікання.

* Позначка «зірочка» означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.

- Для приготування м'яса користуйтеся режимами роботи та .
- Інформація, надана у виділенім шрифтом, вказує найбільш прийнятний режим роботи для певного типу м'яса.
- Під час приготування м'яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром (залежно від моделі).

Поради щодо вибору посуду

- М'ясо можна готувати у емальованому посуді, посуді з гартованого скла (Pyrex), глиняному або мідному посуді.
- Посуд із нержавіючої сталі менш доречний, тому що він відбиває тепло.
- Якщо Ви готуєте м'ясо під кришкою, воно лишається більш соковитим, а духовка не забрудниться.
- У відкритому посуді м'ясо швидше вкриється золотавою скоринкою.

Кілька зауважень щодо приготування м'яса

- У таблиці приготування м'ясних страв зазначені дані про температуру, рівень установлення деко та час приготування. Оскільки час приготування залежить від типу, ваги та кількості м'яса, він може не співпадати із часом, що указаний у таблиці.
- З метою економії ми рекомендуємо готувати м'ясо, птицю або рибу вагою не менш, ніж 1 кг.
- Під час приготування м'яса додавайте достатню кількість рідини, щоб Ваша страва не пригоріла. Це означає, що при тривалому готуванні, необхідно постійно наглядати за процесом та додавати необхідну кількість рідини.
- Після завершення приблизно половини часу приготування страви, перегорніть м'ясо, особливо, якщо готуєте його на деко. Для одержання кращого результату, почніть готувати м'ясо із верхньої сторони, а потім перегорніть його на нижню.
- При готуванні великих шматків м'яса на дверцятах духовки може утворитися конденсат. Це цілком природно і жодним чином не впливає на роботу приладу. Після завершення процесу готування протріть скло дверцят духовки насухо.
- Для того, щоб уникнути утворення конденсату, не залишайте готову страву для охолодження у духовці.

Таблиця приготування м'ясних страв при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач» або гарячого повітря

Тип м'яса	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (°C) □	Рівень напрямних (знизу)	Температура (°C) ☼	Час гот. (хв.)
Яловичина						
Тушкована яловичина	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Тушкована яловичина	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Ростбїф, соковитий	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Ростбїф, добре просмажений	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Свинина						
Тушкована свинина із шкірою	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свиняча почеревина	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свиняча почеревина	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Лопатка	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Свиняча качалка	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Котлети	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Тушкований свинячий фарш (м'ясний рулет)	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Телятина						
Теляча качалка	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Теляча лопатка	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Баранина						
Фїле ягня	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бараняча лопатка	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дичина						
Фїле кролика	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Фїле оленя	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Лопатка дикого кабана	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Птиця						
Курка, ціла	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Курка	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Вутка	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Гусак	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Риба						
Цїла риба	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Попередження

Телескопічні спрямовувачі призначені для розташування решітки та деко. Розташуйте менші дека на решітці, установлений на першому або другому рівні спрямовувачів (у жодному разі не вставляйте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі на першому рівні).

- Будьте особливо уважні під час готування м'яса на грилі. Через високу температуру решітка та інші частини духовки дуже сильно нагріваються, тому користуйтеся захисними рукавичками та спеціальними щипці для м'яса!
- Під час розрізання м'яса може бризнути гарячий жир (напр., з ковбасок). Щоб уникнути опіків при потрапленні жиру на шкіру або в очі користуйтеся щипцями для м'яса.
- Необхідно постійно наглядати за процесом приготування страви на грилі. Через високу температуру м'ясо може пригоріти!
- Не дозволяйте дітям наближатися до гриля!
- Режим інфранагрівання прийнятний для приготування хрустких та нежирних ковбасок, шматків м'яса або риби (стейк, шніцель, лосось, тощо), для випікання хліба та под..


Поради щодо приготування м'ясних страв з використанням гриля

- Під час користування грилем дверцята духовки повинні бути закритими.
- Таблиця приготування з використанням грилю містить дані про температуру, рівень розташування деко та час приготування. Через те, що час приготування залежить від сорту, ваги та кількості м'яса, можливі відступи від таблиці.
- Під час готування м'яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром (залежно від моделі).
- Інфранагрівач (режими роботи Великий гриль та Гриль) необхідно попередньо розігріти приблизно протягом 5 хвилин.
- Якщо ви запікаєте страву на решітці, змастіть її жиром, щоб м'ясо не пригоріло.
- Тонкі шматки м'яса покладіть на решітку та установіть її на п'ятий рівень.
- Під решіткою розмістіть лист для жиру та соку, що стікають, на першому або другому рівні.
- Після завершення першої половини часу приготування м'яса на грилі, його треба перегорнути. На першій стороні м'ясо треба готувати довше, ніж на другій.
- Коли Ви готуєте великі шматки м'яса на решітці (курка, риба), розташуйте решітку на третьому рівні, а під решіткою розмістіть лист для жиру та соку, що стікають, на першому рівні.
- Більш тонкі шматки перегорніть лише один раз, а товщі – кілька разів. При цьому користуйтеся щипцями для м'яса, щоб не витікало надто багато соку.
- Темні види м'яса швидше та сильніше підгнічуються, ніж світлі свинина та телятина.
- Кожного разу після користування грилем очистіть духовку та приладдя, щоб наступного разу бруд, що лишився на них, не пригорів.





Смаження на вертелі

(тільки у деяких моделях)

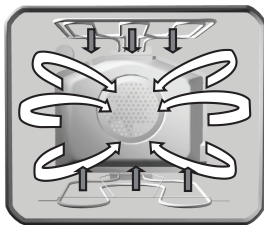
- Вертел складається з вертелу, що обертається, ручки, що знімається, та двох вилок із гвинтами для того, щоб закріпити шматок м'яса на вертелі.
- При використанні вертела спочатку треба установити на спеціальну раму, що додається, на четвертий рівень спрямовувачів знизу. Надіньте шматок м'яса, приправленого спеціями, та затисніть його двома вилками з обох боків. Потім закрутіть гвинти на вилках.
- Прикріпіть ручку на передню частину вертела. Уставте гострий кінець вертела у отвір на правій стороні задньої частини духовки, який має захисну заслінку. Помістіть передню частину вертела у заглиблення на рамі.
- Розташуйте глибоке деко на першому або другому рівні, щоб скористатися ним як піддоном для збирання жиру та соків, що крапатимуть із м'яса.
- Активуйте гриль, вибравши режим «Гриль» .
- Перед тим, як закрити дверцята духовки, зніміть ручку з вертела.
- Робота інфранагрівача контролюється термостатом; він працює тільки при закритих дверцятах.

Таблиця приготування – Великий гриль

Вид продукту	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура *С 	Температура *С 	Час гот.,хв.
М'ясо та ковбаси					
2 шніцеля з філе яловичини, з кров'ю	400	5	230	-	14-16
2 шніцеля з філе яловичини, середньо просмажені	400	5	230	-	16-20
2 шніцеля з філе яловичини, добре просмажені	400	5	230	-	20-23
2 шніцеля із свинячої шийки	350	5	230	-	19-23
2 котлети	400	5	230	-	20-23
2 стейка з телятини	700	5	230	-	19-22
4 котлет з ягня	700	5	230	-	15-18
4 ковбасок для гриля	400	5	230	-	9-14
2 шматки м'ясного рулета	400	5	230	-	9-13
1/2 курча	1400	3	-	210-220	28-33 (1-а сторона) 23-28 (2.stran)
Риба					
Тонкі шматочки лосося	400	4	230	-	19-22
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	-	220	10-13
Тости					
4 скибочок білого хліба	200	5	230	-	1,5-3
2 скибочки хліба із змішаного борошна	200	5	230	-	2-3
Гарячий бутерброд	600	5	230	-	4-7
М'ясо / птиця*					
Качка*	2000	1	190-210	150-170	80-100
Курка*	1000	3	190-210	160-170	60-70
Тушкована свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Свиняча лопатка	1500	3	-	140-160	100-180
Свиняча нога	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбіф/ філе яловичини	1500	3	-	170-180	40-80

* Такий вид м'яса також можна готувати на вертелі (дивіться інструкції для готування на вертелі).

Консервування




Для консервування користуйтеся режимом нижній нагрівач+вентилятор

Продукти для консервування та банки підготуйте як завжди. Користуйтеся звичайними банками з гумовими щільниками та скляними кришками. Не користуйтеся банками з кришками, що закручуються, металевими кришками або металевими банками. Банки мають бути по-можливості однакові за розміром, наповнені однаковими продуктами і добре закриті. У духовку можна помістити одночасно до 6 літрових банок.

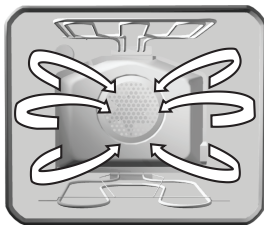
- Для консервування використовуйте лише свіжі продукти.
- У глибокий лист налейте приблизно 1 літр гарячої води (прибл. 70°C), щоб забезпечити у духовці необхідний рівень вологи. Розташуйте банки у духовці так, щоб вони не торкалися стінок (див. схему). Перед використанням гумові щільники кришок треба зволожити.
- Глибокий лист із банками установіть на 2 рівень знизу. Під час процесу консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина у банках не почне кипіти – у першій банці Ви побачите бульки. Дотримуйтесь зазначеного у таблиці часу консервування.

Таблиця консервування

Продукти для консервування	Кількість	 T=170-180°C, до початку кипіння (хв.)	Після закипання	Залишити у духовці (хв.)
Фрукти				
Суниці	6x1 л	прибл. 30 хв.	Відключити	25
Фрукти з кісточкою	6x1 л	прибл. 30 хв.	Відключити	30
Яблучне пюре	6x1 л	прибл. 40 хв.	Відключити	35
Овочі				
Мариновані огірки	6x1 л	прибл. 30-40 хв.	Відключити	30
Квасоля, морква	6x1 л	прибл. 30-40 хв.	Залишити на 130°C 60-90 хв.	30

Уточнення: дані, наведені у таблиці приблизні. Реальний час може змінюватися залежно від температури приміщення, кількості банок, кількості та температури фруктів / овочів, які Ви консервуєте, тощо. Перед тим, як вимкнути духовку (для фруктів) або установити нижчу температуру (для деяких видів овочів), переконайтеся, що у банках дійсно з'явилися бульки. Важливо: Помітьте, коли у першій банці з'являться бульки.

Розморожування



- Час розморожування заморожених продуктів можна скоротити за рахунок циркуляції повітря у духовці. У такому разі треба установити режим «Розморожування».

⚠ Якщо Ви раптово активували кнопку установлення температури, сигнальна лампа духовки почне світитися, але нагрівачі не будуть працювати.

- Можна розморожувати торти з вершками та масляним кремом, пироги та випічку, хліб та булочки, а також глибоко заморожені фрукти.
- М'ясо та птицю не рекомендовано розморожувати у духовці, виходячи суто з гігієнічних міркувань. По-можливості кілька разів перевертайте та перемішуйте продукти, щоб процес розморожування відбувався рівномірно.

Чищення та догляд

Неможна чистити плиту пристроєм для чищення гарячою парою або приладом для чищення парою під великим тиском. Перед процесом чищення відключіть плиту і дайте їй охолонути.

Передня сторона корпусу

Для чищення цих поверхонь користуйтеся рідкими неабразивними засобами для чищення для гладких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на ганчірку та протріть забруднену поверхню; потім змийте засіб для чищення водою. Неможна наносити засіб для чищення безпосередньо на поверхню. Не користуйтеся грубими та агресивними засобами для чищення, гострими предметами або губки для посуду, які можуть залишити на поверхні подряпини.

Поверхні з алюмінієвим покриттям

Для чищення таких поверхонь користуйтеся рідкими неабразивними засобами для чищення, що призначені для чищення саме таких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку та протріть поверхню; потім змийте засіб для чищення водою. Неможна наносити засіб для чищення безпосередньо на поверхню з алюмінієвим покриттям. Не користуйтеся абразивними засобами для чищення та абразивними губками. Аерозолі для чищення внутрішньої поверхні духовки не повинні потрапити на поверхню з алюмінієвим покриттям.

Передні панелі з нержавіючої сталі

(тільки у деяких моделях)

Такі поверхні можна чистити м'якими засобами для чищення (мильною піною) та м'якою губкою, які не подряпають поверхню. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, поверхня може бути пошкоджена.

Лаковані та пластикові поверхні

(тільки у деяких моделях)

Кнопки та ручки можна чистити рідким засобом для чищення, який призначений для гладких лакованих поверхонь, за допомогою м'якої ганчірки. Ви можете також користуватися засобами, які призначені саме для цього типу поверхонь; при цьому дотримуйтесь інструкцій виробника засобів для чищення.

УВАГА: Для чищення зазначених поверхонь неможна користуватися аерозолями-очисниками для духовок, тому що вони можуть серйозно пошкодити алюмінієві поверхні!

Чищення

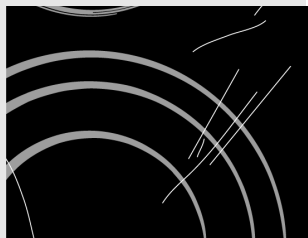


схема 1



схема 2

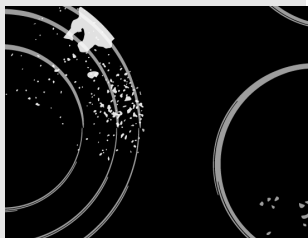


схема 3



схема 4

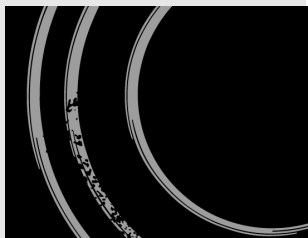


схема 5

Склокерамічна поверхня

Після кожного користування, почекайте поки **склокерамічна варильна поверхня** охолоне, а потім почистіть її. Якщо ви цього не зробите, найменші часточки їжі, що залишилися на поверхні, при наступному використанні пригорять і пристануть до поверхні.

Для регулярного догляду і чищення склокерамічної поверхні використовуйте спеціальні засоби, які створюють на ній захисний шар від бруду. Перед кожним користування протріть поверхню від пилу, а також протріть дно посуду, щоб захистити поверхню від подряпин (схема 1).

Увага: сталеві та грубі мочалки, а також абразивні засоби для чищення можуть подряпати поверхню. Склокерамічну варильну поверхню також можна пошкодити, якщо використовувати агресивні аерозолі, і неприйнятні або не збовтані рідкі засоби для чищення (схема 1 та 2).

Символи та позначки, нанесені на варильну поверхню, можуть зникнути, якщо використовувалися агресивні засоби для чищення, або якщо ви користувалися посудом із пошкодженим дном.

Легкі плями можна видалити за допомогою вологої ганчірки, потім треба протерти поверхню насухо (схема 3).

Плями від води можна видалити за допомогою м'якого розчину оцту, але не користуйтеся цим розчином для чищення рамки (тільки у деяких моделях), бо вона може втратити блиск. Не користуйтеся агресивними аерозолями та засобами для видалення валпа (схема 3).

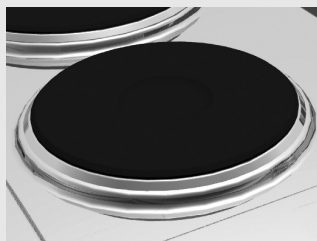
Важкі плями можна видалити за допомогою спеціальних засобів та інструментів для чищення склокерамічних варильних поверхонь. При користуванні цими засобами дотримуйтеся порад виробників цих продуктів.

Стежте, щоб будь-які залишки засобу для чищення були ретельно видалені з поверхні, при нагріванні вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню (схема 5).

Пригорілі плями можна видалити за допомогою шкребка, стежте, щоб пластикова частина шкребка не торкалася гарячої поверхні конфорок. Будьте обережні, не поріжтеся шкребком!

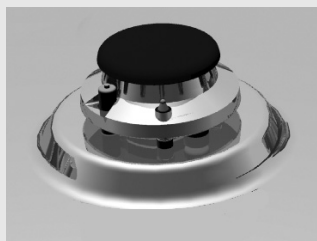
Плями від цукру або сиропу можуть пошкодити склокерамічну поверхню (схема 5), отже, їх треба видалити як можна скоріше, при цьому конфорки можуть залишатися гарячими. **Будь-які зміни кольору склокерамічної поверхні** не впливають на її функціональність. Втрата кольору зазвичай виникає внаслідок пригорання часток їжі або через використання посуду, виготовленого з таких матеріалів як мідь та алюміній, таких плям важко позбутися.

Застереження: усі пошкодження, зазначені вище, впливають лише на зовнішній вигляд приладу і жодним чином не впливають на його функціональність, тому гарантія на них не поширюється.



Варильна поверхня

- Для того, щоб протерти поверхню навколо конфорок користуйтеся теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Але перед цим за допомогою мочалки треба розм'якшити засохлі та важкі плями.
- Забруднені конфорки треба почистити негайно після використання. Якщо конфорка не сильно забруднена, її достатньо лише протерти вологою ганчіркою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Якщо поверхня конфорки дуже забруднена, скористайтесь металевою мочалкою, змоченою миючим засобом. Після чищення конфорки завжди треба протерти насухо.
- Рідина, що містить сіль, пригорілі залишки продуктів та волога можуть пошкодити конфорки. Тому завжди протирайте їх насухо після чищення.
- Для очищення конфорок ви можете використати кілька крапель машинного масла або звичайні миючі засоби, які є у продажу. Ніколи не використовуйте коров'яче масло, тваринний жир/сало і под., оскільки це може спричинити корозію. Якщо конфорки теплі, миючі засоби очищують пори набагато швидше.
- Ободки конфорок зроблено з нержавіючої сталі, тому вони можуть із часом пожовтіти через високу температуру. Це цілком природно. Частково пожовклі частини можна очистити звичайним миючим засобом для металу. Ободки не можна чистити агресивними миючими засобами, оскільки вони можуть подряпати ободки.




Газові конфорки

- Решітку, поверхню та деталі конфорки протирайте теплою водою та неагресивним миючим засобом. Не мийте в посудомийній машині.
- Термоелемент та свічку електропідпалювання треба чистити м'якою щіткою. Ці частини мають бути завжди чистими, оскільки тільки так вони працюватимуть належним чином.
- Корони та кришки конфорок необхідно чистити після використання.
- Після чищення завжди протирайте усі частини насухо і правильно установіть їх на місце. Через неналежне установлення частин конфорок вам буде важко їх запалити.

Застереження: Кришки конфорок вкриті чорною емаллю. Через високу температуру вони можуть втратити колір, але це жодним чином не впливає на функціонування конфорок.

Духовка

- Ви можете чистити духовку звичайними засобами (засобами для чищення, аерозолями для духовок), але ми рекомендуємо робити це тільки, якщо вам необхідно позбавитися важких забруднень.
- Для регулярного чищення духовки (після кожного користування) ми рекомендуємо зробити наступне: поверніть ручку вибору режимів у положення . Установіть ручку вибору температури на 70°C. Налийте 0,5 л води у деко та вставте його у нижні напрямні. Через 30 хвилин продукти, що залишилися на емалі, пом'якшають, і їх можна протерти вологою ганчіркою.

При важких забрудненнях скористайтеся наступними порадами:

Духовка перед кожним чищенням повинна бути охолодженою.

- Духовку та приладдя треба чистити після кожного користування, щоб забруднення не підгорали.
- Жир легше за усе видалити теплою мильною водою, поки духовка ще тепла.
- При наявності дуже сильних забруднень використовуйте звичайні засоби чищення для духовок. Духовку ретельно промийте водою та протріть, щоб видалити залишки засобу для чищення.
- Ніколи не користуйтеся агресивними засобами для чищення, наприклад, такі, як грубі засоби для чищення, грубі губки для посуду, засоби для видалення іржі, засоби для видалення плям, тощо.
- Лаковані, поверхні з нержавіючої сталі та оцинковані поверхні або алюмінієві частини не повинні контактувати із аерозолями для чищення духовок. Тому що такі засоби можуть пошкодити або змінити колір даних поверхонь. Це ж стосується і датчика термостату (якщо духовка обладнана таймером із температурним зондом) і доступних верхніх нагрівачів.
- Коли ви купуєте та використовуєте засоби для чищення, пам'ятайте про навколишнє середовище, беріть до уваги інструкції виробників подібних засобів.

Каталітичний шар (тільки у деяких моделях)

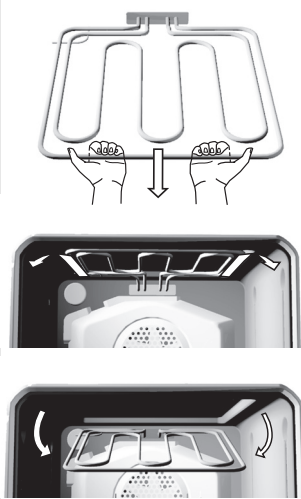
- Каталітична емаль м'яка та чутлива до механічних впливів; Отже, ми не рекомендуємо користуватися абразивними засобами для чищення та гострими предметами.
- Шершавість каталітичної емалі збільшується під впливом жиру та інших типів забруднення. Невеликі плями, які залишаються після готування, зазвичай зникають до наступного користування. В основному плями зникають при температурі вище 220°C, а при нижчій температурі вони зникають лише частково.
- Здатність до самоочищення каталітичних частин з часом зменшується. Ми рекомендуємо поновляти цей шар через кілька років постійного користування.

Корисна порада

- При запіканні великих жирних шматків м'яса ми рекомендуємо загортати їх у алюмінієву фольгу або пакет для запікання, щоб жир у духовці не розбризкувався.
- Під час готування на грилі ставте під решітку із м'ясом лист для накопичення жиру, що стікає.

Чищення стелі внутрішньої частини духовки (тільки у деяких моделях)

- Для того, щоб спростити чищення верхньої стінки духовки деякі прилади оснащені верхнім інфранагрівачем, який можна нахилити.
- Перед тим, як нахилити нагрівач, треба відключити прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач.
- Нагрівач має бути холодним; у іншому випадку Ви можете отримати опіки!
- Не користуйтеся нагрівачем, коли він нахилений!



Перед чищенням духовки заберіть з неї деко, решітку та напрямні. Потім витягніть горизонтальний нагрівач на себе. Тягніть нагрівач, поки бугель не звільниться від опорних стійок з правої та лівої сторони духовки (дивіться схему). Після чищення повторіть цю процедуру у зворотному порядку; бугель треба установити на обидві опорні стійки.

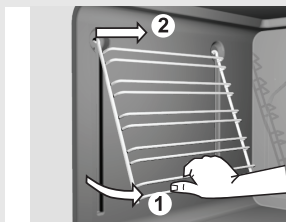
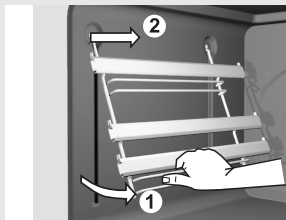
Приладдя

Приладдя духовки, листи, решітка, тощо, мийте гарячою водою із миючим засобом.

Жировий фільтр (тільки у деяких моделях)

Ми рекомендуємо після кожного використання мити жировий фільтр за допомогою м'якої щітки в гарячій воді із додаванням мийного засобу або у посудомийній машині.

Догляд (залежно від моделі)



Спеціальна емаль

Духовка, внутрішня сторона дверцят духовки, листи вкриті спеціальною емаллю, що має гладку та стійку поверхню. Цей спеціальний шар полегшує чищення при кімнатній температурі.

Як знімати телескопічні спрямовувачі

Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти телескопічні спрямовувачі.

- Напрявні трохи підніміть знизу, підштовхніть усередину та витягніть їх з отворів зверху.
- Бокові решітки з телескопічними спрямовувачами треба чистити тільки звичайними мийними засобами.
- Телескопічні спрямовувачі не призначені для миття у посудомийній машині.

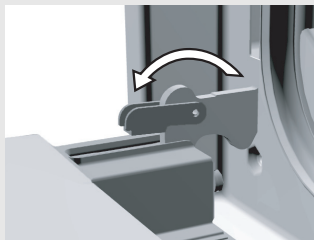
⚠ Телескопічні спрямовувачі неможна змащувати.

Щоб повернути телескопічні напрямні на місце після чищення просто повторіть процедуру у зворотному порядку.

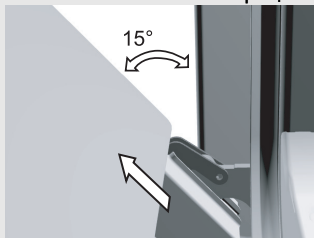
Як знімати дротяні бокові решітки

Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти бокові решітки.

- Спрямовувачі трохи підніміть знизу, підштовхніть усередину та витягніть їх з отворів зверху.
- Бокові решітки треба чистити тільки звичайними мийними засобами.
- Після чищення вставте решітки у отвори та потягніть униз.



ілюстрація 1



ілюстрація 2

Зняття та перевішування дверцят духовки із шарніром з однією віссю

Повністю відкрийте дверцята духовки, розвернувши петлі назад (схема 1).

- Повільно закривайте дверцята, поки петлі не увійдуть у шарніри. При куті приблизно 15° (у майже закритому положенні), легко потягніть дверцята угору і витягніть їх з обох носіїв шарнірів приладу (схема 2).
- Установіть дверцята на місце у зворотному порядку. Помістіть дверцята під кутом 15° у носії шарнірів на передній стороні приладу, притисніть їх униз і вперед, поки вони не стануть на своє місце.
- Потім повністю відкрийте дверцята і розверніть петлі назад, у початкове положення. Повільно закрийте дверцята і переконайтеся, що вони закриті щільно. Якщо дверцята відкриваються або закриваються неналежним чином, перевірте, чи розрізи шарнірів вірно розташовані у своєму гнізді.

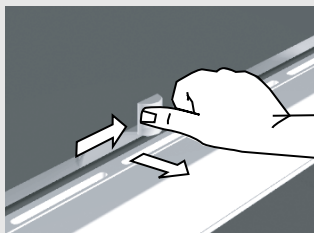
Увага

Завжди переконайтеся, що петлі шарнірів надійно увійшли у носії під час установлення дверцят. Якщо це не так, основний шарнір, який відкривається за допомогою сильної пружини, може послабшати через певний час після переустановлення дверцят. Ви ризикуєте одержати травму.

Шухляда

- Шухляда духовки захищена від небажаного відчинення. Щоб відкрити шухляду, трохи підніміть її. Щоб витягнути її з приладу, спочатку витягніть шухляду повністю, трохи підніміть та витягніть назовні.
- Ніколи не зберігайте у шухляді вогненебезпечні та вибухові предмети.
- У деяких моделях плит необхідно задню нижню частину шухляди вставити у спрямовувачі та засунути усередину. Якщо шухляда обладнана боковими спрямовувачами на коліщатах, поставте коліщата на спрямовувачі та засуньте шухляду.

Замок дверцят (тільки у деяких моделях)



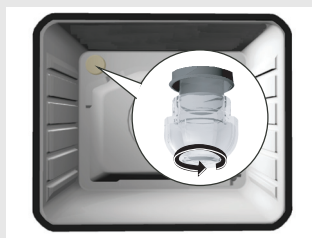
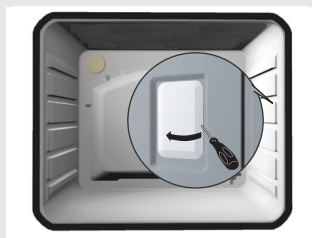
- Дверцята духовки обладнані замком, який перешкоджає відкрити дверцята у той час. Коли він замкнений. Замок дверцят духовки можна відкрити, якщо легко натиснути великим пальцем праворуч, одночасно потягнувши дверцята на себе.
- Коли дверцята духовки закриваються, замок автоматично повертається у попереднє положення.

Зуваження: Якщо прилад оснащений замком дверцят духовки, прикріпіть його під панельлю управління згідно інструкцій з установки, які надані разом із замком.

Заміна частин приладу

Основа та патрон лампи знаходяться під напругою. Ви можете бути вражені електричним струмом!

Перед заміною лампи освітлення духовки відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши головний вимикач.



Лампа освітлення духовки

(тільки у деяких моделях)

Електрична лампа – це витратний матеріал, гарантія не неї не розповсюджується. Для заміни вам потрібна лампа духовки з такими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.

- Викрутіть скляну кришку у напрямку протилежному руху стрілки годинника, замініть перегорілу лампу на нову та установіть кришку на місце.

Попередження та повідомлення про Помилки

Під час гарантійного періоду будь-який ремонт може бути виконаний тільки кваліфікованим фахівцем сервісного центру.

Перед початком ремонту прилад треба відключити від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.

Непрофесійне втручання та ремонт апарату небезпечні, вони можуть викликати враження електричним струмом та коротке замикання; отже, не намагайтеся усунути несправності самотужки. Залиште цю роботу спеціалістам або представникам сервісного центру.

Якщо у роботі апарату виникли якісь незначні проблеми, перевірте за допомогою наступних інструкцій, чи здатні Ви упоратися з ними самі.

Важливо

Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання.

Зберігайте інструкцію таким чином, щоб вона завжди була під рукою у разі потреби; якщо передаватиме прилад іншій особі, передайте також і інструкцію.

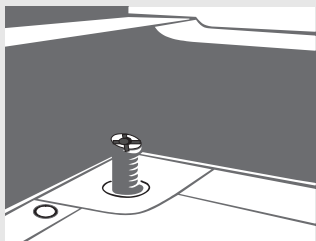
Запобіжник побутової електропроводки постійно вимикається	• Викликайте спеціаліста сервісної служби!
Не працює освітлення духовки	• Інформацію щодо заміни електричної лампи надано у розділі «Заміна частин апарату».
Духовка не нагрівається	<ul style="list-style-type: none">• Чи вірно ви установили температуру та режим нагрівання• Чи закриті дверцята духовки.
Випічка погано пропеклася	<ul style="list-style-type: none">• Чи зняли ви жировий фільтр• Чи дотримувалися ви указівок та порад розділу «Приготування виробів з борошна»• Чи точно ви дотримувались указівок таблиці приготування випічки.
Блимає дисплей таймеру програм	<ul style="list-style-type: none">• Були негаразди у системі енергопостачання, або ваша плита щойно була підключена до електромережі. Усі установки часу скасовано.• Установіть реальний час.• Після завершення роботи таймеру програм (автоматична робота), духовка вимкнеться, на дисплеї з'явиться реальний час, а звуковий сигнал нагадає про певний період часу. Заберіть страву з духовки, поверніть ручку/шкалу температур та ручку вибору режиму роботи у початкове положення. Оберіть функцію «Ручний режим», що мати змогу користуватися духовкою у звичайний спосіб (без таймера програм).

Контрольна лампа не горить...	<ul style="list-style-type: none"> • Чи активували Ви необхідні настройки? • Чи є основний запобіжник у електромережі Вашого помешкання? • Чи вірно установлені ручка/шкала температури та ручка вибору режиму роботи?
Полум'я нестабільне...	<ul style="list-style-type: none"> • Фахівець повинен перевірити подачу газу!
Вогонь конфорки горить нерівномірно...	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно складіть частини конфорки.
Вогонь гасне одразу ж після запалювання...	<ul style="list-style-type: none"> • Довше утримуйте кнопку натиснутою. • Сильніше натисніть кнопку перед тим, як її відпустити.
Змінився колір решітки конфорки?	<ul style="list-style-type: none"> • Почистіть решітку засобом для чищення металу.
Не працює електропідпал конфорок?	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте запобіжник і замініть його, якщо він перегорів.

Якщо, незважаючи на виконання усіх порад, що надані вище, Ви не змогли усунути несправність, зверніться до сервісного центру. На усунення несправностей та задоволення скарг, які виникли в наслідок невірного підключення або користування приладом, гарантії не розповсюджуються. Витрати на їх усунення несе безпосередньо користувач.

Важливі застереження

- Підключення повинен проводити тільки кваліфікований фахівець, уповноважений газовою компанією або будь-якого авторизованого сервісного центру.
- Необхідно забезпечити належну циркуляцію повітря у приміщенні, де знаходиться прилад.
- Тип газу, до якого пристосований даний прилад, вказаний у фірмовій табличці.
- Перед підключенням газу перевірте, чи відповідають місцеві технічні характеристики (тиск та тип газу) даному приладу.
- Цей прилад не можна приєднувати до установок для відводу продуктів згоряння (напр., димоходів/витяжок). Прилад необхідно установити та підключити згідно діючих норм та стандартів по монтажу та підключенню. Особливу увагу треба звернути на циркуляцію повітря.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою не повинна бути меншою, ніж зазначено в інструкції з монтажу витяжки.
- Цей прилад можна установити між двома елементами кухонних меблів (клас 2/1). З одного боку приладу може бути розташований фрагмент кухонних меблів, що вище, ніж прилад, якщо відстань між цим фрагментом меблів і приладом становить не менш, ніж 10 см. У такому разі з іншого боку приладу може бути розташований тільки такий фрагмент меблів, висота якого не перевищує висоти плити. Навісні кухонні елементи повинні бути розташовані на такій висоті, щоб вони не заважали нормальному функціонуванню приладу. Найменша вертикальна відстань між приладом та витяжкою має складати не менше, ніж 650 мм.
- Якщо технічні характеристики газу у вашому помешканні не відповідають вашій плиті, зверніться у сервісний центр або у газову службу. Фахівець відрегулює прилад для роботи з місцевим типом газу.
- Усі роботи з заміни повинен проводити тільки фахівець сервісного центру.
- Ви можете самостійно замінити лише ті частини, які можна зняти без інструментів.
- Стіни та елементи меблів, що розташовані у безпосередній близькості від приладу, мають бути термостійкими, тобто здатними витримати температуру до 90°С.
- Шнур живлення, що знаходиться позаду приладу, не повинен торкатися задньої стінки плити, оскільки вона нагрівається під час роботи.



Вирівнювання приладу та додаткова підставка

Висота плити з підставкою становить 90 см, а без неї – 85 см. Позаду, з правої та лівої сторони, підставка має коліщата, що забезпечують легке пересування плити. На фронтальній панелі з обох сторін підставки є два регулюючих гвинта, за допомогою яких ви можете вирівняти плиту горизонтально, а її верхній край вирівняти відповідно до меблів, що розташовані поруч.

Регулюючі ніжки доступні при витягнутій шухляді плити. Регулюйте рівень плити, повертаючи ніжки праворуч чи ліворуч, поки ви не вирівняєте плиту абсолютно горизонтально. Ніжки легше повертати, якщо плиту трохи нахилити. Додаткову підставку можна зняти, викрутивши

чотири гвинти в нижній частині плити. За допомогою цих гвинтів підставка кріпиться до бокових стінок плити. В такому випадку зніміть регулюючі гвинти з підставки та помістіть їх на обидві сторони нижньої частини плити. Вирівняйте плиту горизонтально, як зазначено вище. Деякі плити обладнані чотирма гвинтами у нижній частині (два – спереду, і два – позаду). Вони призначені для регулювання рівня плити на нерівній підлозі або для вирівнювання верхнього краю плити відповідно до меблів, що розташовані поруч.

Підключення газу

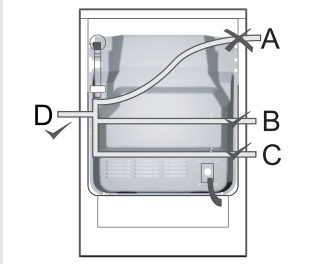
Заводські установки

- Газові прилади протестовані і мають символ CE.
- Газові прилади постачаються у запломбованому виді і відрегульовані до природного газу H або E (20 мбар), або до зрідженого газу (50 або 30 мбар). Технічні дані зазначені у фірмовій табличці, що знаходиться усередині духовки; її видно при відчинених дверцятах.
- Навантаження та витрати газу окремих конфорок зазначені у таблиці даних інструкцій.
- У разі зміни типу газу необхідно замінити форсунки (дивіться розділ «Таблиця форсунок»).
- У випадку пошкодження пломби необхідно протестувати функціональні частини приладу та знову запломбувати згідно інструкцій для установки. Функціональні частини це: фіксуєча форсунка для великого вогню та регулюючий клапан для невеликого вогню.

Підключення газу

- Підключенні приладу до газової мережі або балона має відповідати діючим нормам та стандартам місцевої газової компанії.
- Газова плита з правої сторони обладнана підводом для газу з зовнішньою різьбою EN 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) R 1/2.
- Також у комплект надано адаптер для зрідженого газу та неметалевий ущільнювач.
- При підключенні необхідно притримувати підвід R 1/2, щоб він не перевертався.
- Для з'єднання вузлів використовуйте неметалеві ущільнювачі.
- Ущільнювачі можуть підключатися тільки один раз. При використанні неметалевого ущільнювача деформація не повинна перевищувати 25%.
- При підключенні приладу до газової мережі користуйтеся тільки протестованим гнучким шлангом. Шланг не повинен торкатися задньої частини приладу або верхньої частини духовки.

⚠ Після підключення газової плити необхідно перевірити щільність з'єднань.



Підключення за допомогою гнучкого шлангу

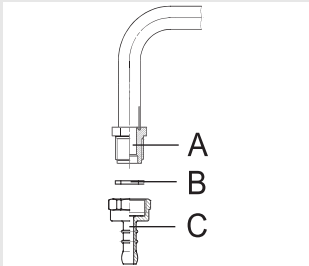
- Підключайте прилад за допомогою гнучкого шлангу так, як показано на схемі А.
- Якщо шланг для підключення металевий – варіант А також можливий.

Початок роботи

Перед початком роботи уважно прочитайте інструкції.

Запаліть усі конфорки та перевірте стабільність вогню при високому та низькому рівнях горіння.

Вогонь має бути синьо-зеленим у центрі.



Підключення до патрубку

- А** Патрубок EN 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) R 1/2
- В** Неметалевий ущільнювач 2мм завтовшки
- С** Патрубок для зрідженого газу (В залежності від регіональних умов переключення.)

Після підключення перевірте роботу конфорок.

Полум'я має бути чітко видимим, синьо-зеленим у центрі.

Якщо полум'я нестабільне, збільшіть його мінімальну

потужність. Поясніть користувачу, як користуватися

конфорками, та прочитайте інструкції з користування разом.

Підключення до іншого типу газу

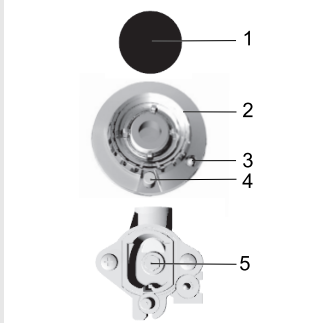
- Процедура підключення плити до іншого типу газу не вимагає приладу з робочої поверхні.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі та перекрийте вентиль подання газу.
- Замініть форсунки на такі, що відповідають характеристиці нового типу газу (дивіться таблицю).
- При підключенні приладу до зрідженого газу, відрегулюйте клапан так, щоб було мінімальне теплове навантаження.
- При підключенні приладу до природного газу, звільніть клапан мінімального теплового навантаження, але не викручуйте його більше ніж на 1,5 обороту.

Після того, як прилад був підключений до іншого типу газу, переклейте стару етикетку (на фірмову табличку), замінивши її на нову з відповідними змінами і перевірте

функціональність та герметичність приладу. Переконайтеся, що електричні дроти, капілярні термостати і термоелементи не знаходяться у безпосередній близькості від виходу газу.

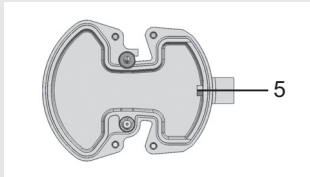
Установка елементів

- Елементи для регулювання конфорок доступні, коли знята панель управління.
- Зніміть решітку, кришки та коронки конфорок.
- Зніміть ручки управління.



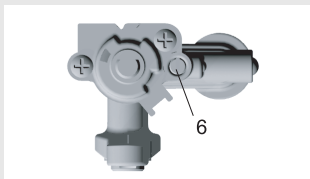
Конфорка (схема 1)

- 1 Кришка корони конфорки
- 2 Корона з утримувачем кришки конфорки
- 3 Свічка запалювання
- 4 Термоелемент (тільки у захищених конфорках у деяких моделях)
- 5 Форсунка



Mini wok

- 5 Форсунка



Захисний газовий кран (схема 3)

- 6 Форсунка



Незахисний газовий кран (схема 4)

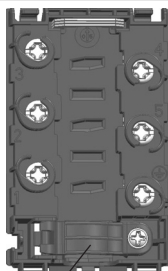
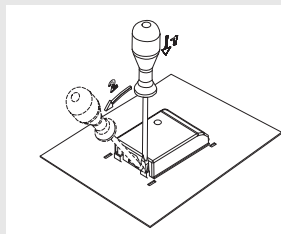
- 6 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження

Конфорка	Номер схеми/малюнку	Позначення елементів
Номінальне термальне навантаження	1,2	5
Мінімальне термальне навантаження	3,4	6

Електричне підключення

Підключення до електромережі повинні здійснювати лише сервісні центри або кваліфікований спеціаліст-електрик! Якщо апарат буде підключений невірно, його частини можуть бути пошкоджені, а, отже, ви втрачаєте право на гарантійне обслуговування!

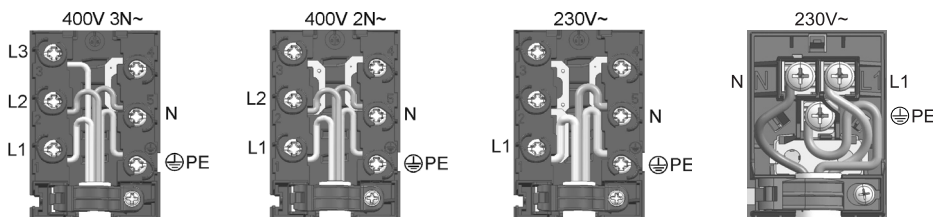
- За допомогою викрутки відкрийте з'єднальну клему, як показано на схемі на кришці.
- Приєднувальну напругу в мережі (230 В на N), куди підключатиметься апарат, повинен перевірити спеціаліст за допомогою вимірювального приладу!
- З'єднальні шунти мають бути розташовані відповідно до з'єднання електромережі.
- Перед підключенням необхідно перевірити, чи відповідає напруга, зазначена у фірмовій табличці, із фактичною напругою у мережі.
- Довжина приєднувального кабелю має складати 1,5 м завдовжки, щоб апарат можна було легко підключити перше, ніж ви присунете його до стіни.
- Довжина захисного дроту має бути такою, щоб при відмові пристрою розвантаження дріт заземлення завантажувався пізніше, ніж дроти під напругою.



Порядок підключення

- На задній стінці апарату за допомогою викрутки відкрийте кришку клеми. При цьому за допомогою викрутки звільніть затискачі, що розташовані ліворуч та праворуч на нижній стороні клеми.
- Приєднувальний кабель має бути прокладений крізь пристрій розвантаження, який захищає кабель від виймання. Якщо пристрій розвантаження не установлений, установіть його таким чином, щоб від з одного кінця увійшов у отвір з'єднального затискача.
- Потім підключіть прилад відповідно до інструкцій, які показані на схемах. Якщо напруга у електромережі інша, з'єднувальні шунти треба зняти.
- Щільно прикрутіть пристрій розвантаження та закрийте кришку.

Запам'ятайте: З'єднувальні шунти вже зберігаються у спеціальних прорізах з'єднувальної втулки З'єднувальні гвинти вже відкриті і не потребують додаткового вивільнення. При закручуванні Ви почуєте легке клацання – це означає, що гвинти повністю закручені.



Кольори дротів

L1, L2, L3 = фазові дроти. Колір дроту зазвичай чорний або коричневий.

N = нейтральний дріт. Колір дроту зазвичай синій.

Зверніть увагу на правильне N-підключення!

PE = захисний дріт (заземлення). Колір дроту зелено-жовтий.

Таблиця форсунок

тип газу, тиск	Показник W_0	Маленька конфорка				Стандартна конфорка		Збільшена конфорка	
		стандарт		прискорений		max	min	max	min
		max	min	max	min				
Природний газ Н $W_0=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$, Природний газ Е, Природний газ Е+ $W_0=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ G20, $p=20\text{mbar}$	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Витрати (л/год)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Тип форсунок (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Код форсунок	162081		162082		162083		162084	
Природний газ Н $W_0=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$, G20, $p=13\text{mbar}$	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Витрати (г/год)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Тип форсунок (1/100 мм)	85		85		1,15		145	-
	Код форсунок	162169		w=+0,5		162171		162172	
Зріджений газ 3+, В/Р $W_0=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 $p=30 \text{ mbar}$	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Витрати (г/год)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Тип форсунок (1/100 мм)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33
	Код форсунок	162162		162162		162164		162165	

тип газу, тиск		Mini Wok		Пальник духовки		Інфрачервоний нагрівач
		max	min	max	min	
Природний га Н Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Природний га Е, Природний га Е+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Номінальна потужність (кВт)	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Витрати (л/год)	314,2	148,5	339	77,1	259
	Тип форсунки (1/100 мм)	134	•	135	•	120
	Код форсунки	162086		609288		609287
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , G20, p=13mbar	Номінальна потужність (кВт)	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Витрати (л/год)	314,2	148,5	339	77,1	259
	Тип форсунки (1/100 мм)	152	•	135	*	120
	Код форсунки	162174		609288		609287
Зріджений газ 3+, В/Р Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Номінальна потужність (кВт)	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Витрати (л/год)	239,9	113,4	250,9	58,9	193,5
	Тип форсунки (1/100 мм)	91	57/57	90	42/42	81
	Код форсунки	162167		609290		609289

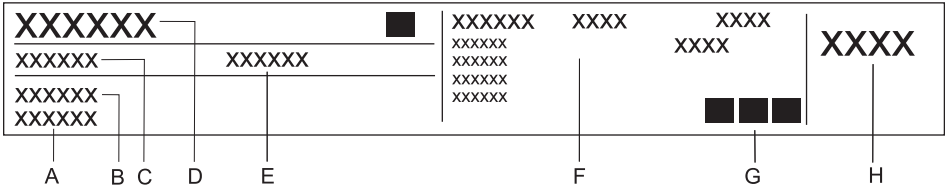
- Клапани, що були установлені на заводі, призначені для зрідженого газу, однак, клапани пристосовані для роботи з типом газу, для якого прилад був підготовлений на заводі.
- При підключенні приладу до іншого типу газу, клапан може бути затиснений або звільнений відповідно до потоку газу (однак клапан не може бути звільнений більш ніж на 1,5 обороту від положення, коли він повністю закручений).

Потужність конфорки вказана з урахуванням високих термічних величин Hs.

Застереження: такі роботи можуть бути виконані тільки фахівцем уповноваженим газовою компанією або авторизованим сервісним центром!

Технічні дані

Фірмова табличка



- A** Серійний номер
- B** Модель
- C** Тип
- D** Торгова марка
- E** Код
- F** Технічна інформація
- G** Відповідні позначки / символи
- H** Заводські установки для типу газу

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ
ЗМІН, ЯКІ НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ
АПАРАТУ.

K5



329346

/uk (04-11)