

Комбинированная плита

RU

Уважаемые покупатели

Благодарим Вас за покупку и надеемся, что Вы сможете сами убедиться в надежности наших изделий.

Настоящее руководство по эксплуатации поможет Вам быстрее познакомиться с Вашей новой плитой. Просим вас внимательно прочитать руководство перед началом работы.

Содержание

Руководство по эксплуатации Указания по технике безопасности	3	Уход и обслуживание.....	12
Использование		Газовые горелки	
Крышка плиты		Конфорки	
Обнаружены неисправности в газовой сети или в помещении чувствуется запах газа:		Духовка	
Описание плиты	5	Ящик плиты	
Электроподжиг		Устранение неисправностей	15
Перед началом работы	6	Внимание!	
Духовка		Важно	
Программируемый таймер		Замена частей аппарата	15
Газовые горелки		Остальное оборудование	
Управление местами варки	6	Электрическая лампочка духовки	
Важные предупреждения в связи с местами варки		Инструкции по установке и подключению	16
Прижигание и работа горелок		Установка газовой плиты	
Посуда		Внимание	
Духовка.....	7	Выравнивание плиты и дополнительная подставка	
Важные предупреждения		Заводская настройка	
Управление		Подключение к газовой сети	16
Режимы работы		Подключение с помощью шланга	
Уровни приготовления		Начало работы	
Оборудование духовки		Таблица сопел	
Приготовление изделий из теста		Подключение аппарата к другому типу газа	
Приготовление мясных блюд		Устанавливаемые элементы	
Примечания к «Таблице приготовления»		Электрическое подключение	18
Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя		Технические данные	19

Руководство по эксплуатации Указания по технике безопасности

- Подключение плиты может производить только уполномоченный специалист. Необходимо также принимать во внимание предписания и технические условия подключения местного дистрибьютора газа. Важные рекомендации указаны в главе "Инструкция по подключению".
- В случае ремонта аппарата неспециалистом существует опасность взрыва, электрического удара или короткого замыкания. Ремонт может выполнять только уполномоченный специалист.
- Перед установкой и подключением убедитесь в том, что местная газовая сеть (тип газа и давление газа) и настройки аппарата совместимы.
- Настройки Вашего аппарата указаны в таблице данных.
- Этот аппарат не подключается к вытяжке или вентилятору. Аппарат должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями о подключении. Необходимо обратить особое внимание на требования к характеристикам помещения (проветривание и т.п.).
- При работе газовых горелок в помещении увеличивается теплота и влажность. Поэтому необходимо предусмотреть дополнительное проветривание помещения, в котором установлена газовая плита. Достаточно периодически открывать окна или двери. При более интенсивном и длительном времени использования газовой плиты необходимо более интенсивное проветривание и включение вытяжки.
- Перегретый жир легко воспламеняется. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.
- Очистка духовки с помощью устройств для чистки горячим паром или паром под высоким давлением может вызвать короткое замыкание. Не используйте таких устройств для очистки духовки и горелок.
- При манипуляциях с аппаратом со снятой панелью управления и при ремонте плита должна быть отключена от электрической сети.
- В течение работы духовки дверца духовки сильно нагревается. Поэтому в качестве дополнительной защиты может устанавливаться третье стекло (только у некоторых моделей), благодаря чему снижается поверхностная температура стекла дверцы духовки.
- Не храните в ящике плиты горючих, взрывоопасных и термостойких предметов (напр. бумагу, тряпки для кастрюль, пластмассовые пакеты, распылители и средства для чистки) из-за опасности возникновения пожара во время работы духовки. Ящик плиты используйте только для сохранения оборудования (мелкий и глубокий противни, жировой фильтр и т.д.).
- Если рядом с плитой находится подключенный к электросети аппарат, во избежание короткого замыкания необходимо следить, чтобы провод прибора не касался работающих конфорок и не был зажат горячей дверцей духовки.

- Не используйте конфорки и духовку для нагрева помещений. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- Следите за тем, чтобы все части горелки были установлены правильно.
- **Внутренние поверхности духовки не следует выстилать алюминиевой фольгой. Не ставьте также противень или посуду на дно духовки. Это мешает току воздуха, замедляет процесс выпечки и портит эмаль.**
- Внимание: высокая опасность ожогов, прежде всего, у маленьких детей, которые не осознают опасности. Они могут обжечься или ошпариться, поэтому следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи плиты, а старшие дети пользовались плитой только под контролем взрослых.
- Отдельные части плиты нагреваются во время работы аппарата (стекло дверцы, ручка дверцы, отверстие, через которое выходит горячий воздух из духовки, места вокруг конфорок). Во избежание ожогов необходимо позаботиться о том, чтобы дети не находились вблизи работающей плиты.
- Внимание: опасность ожогов. Нагревательные элементы, духовка и части оборудования сильно нагреваются во время приготовления. Поэтому во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.
- Петли дверцы духовки могут повредиться, в случае, если открытую дверцу перегрузить тяжёлыми предметами. Поэтому запрещено сидеть на открытой дверце духовки и класть на неё тяжёлые предметы.
- Таблица с основными данными об аппарате и наклейка с обозначением типа газа, для которого предназначена плита, расположены на краю духовки и видны при открытой дверце духовки.
- **Аппарат соответствует классу 2/1.** Это означает, что аппарат может устанавливаться между элементами кухонного гарнитура. С одной стороны на расстоянии не менее 30 см может находиться элемент кухонного гарнитура, высота которого превышает высоту аппарата.
- Расстояние между аппаратом и вытяжкой должно быть 650 мм или не менее, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Аппарат предназначен для установки непосредственно на пол, без использования любых подставок.



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

Использование

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

Крышка плиты

(только у некоторых моделей)

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

Крышка нагревательной плиты может быть эмалированной, из нержавеющей стали или из стекла. Закрывайте ее после того, как конфорки будут полностью охлаждены.

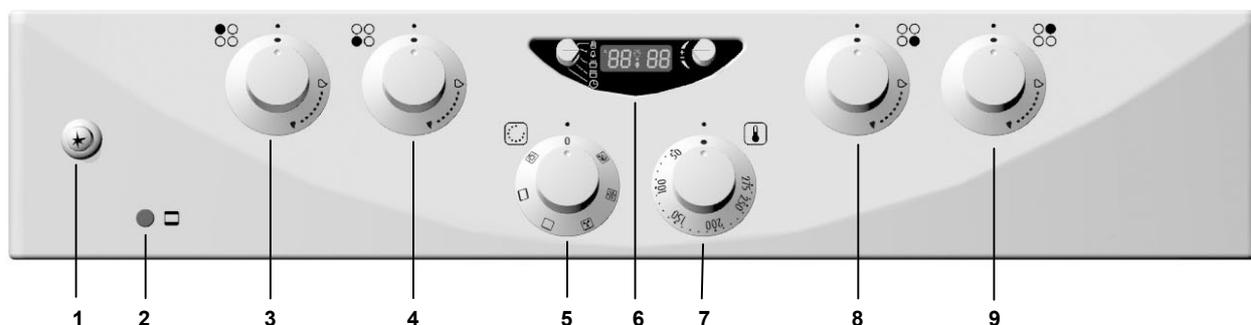
Обнаружены неисправности в газовой сети или в помещении чувствуется запах газа:

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

Описание плиты

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

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



- 1 Кнопка электроподжига (только у некоторых моделей)
- 2 Контрольная лампочка духовки: горит в процессе нагревания духовки и гаснет после достижения установленной температуры.
- 3 Переключатель левой задней электрической конфорки
- 4 Переключатель левой передней стандартной горелки

- 5 Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки
- 6 Таймер (только у некоторых моделей)
- 7 Ручка установки температуры духовки
- 8 Переключатель правой передней большой горелки
- 9 Переключатель правой задней маленькой горелки

Электроподжиг

(только в некоторых моделях)

Газовые горелки зажигаются с помощью свечи электроподжига, которая встроена в каждую горелку. Электроподжиг работает в том случае, если вилка присоединительного кабеля включена в штепсельную розетку электрической сети.

Если розжиг не работает из-за отсутствия электроэнергии или намокания свечей электроподжига, Вы можете зажечь газ также с помощью спичек или зажигалки для газа. Таким же способом зажигается горелка духовки.

Перед началом работы

Духовка

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

Программируемый таймер

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

Газовые горелки

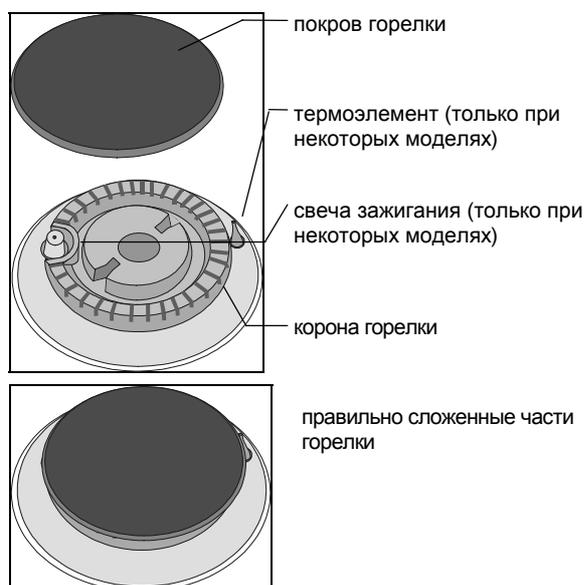
Перед первым использованием газовых горелок нет необходимости в каких-либо особых мерах предосторожности.

Управление местами варки

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

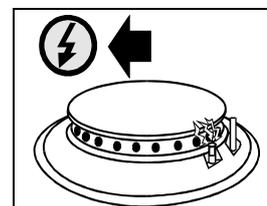
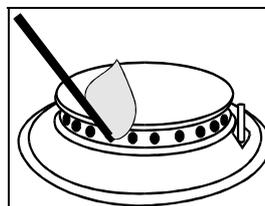
Важные предупреждения в связи с местами варки

- Не употребляйте мест варки без посуды и также не употребляйте их для согревания помещения!
- Содержите горелки в чистоте, так как загрязнения отрицательно действуют на их работу.
- Если желаете пищу запечь, газовую горелку сначала установите на наивысшую мощность и потом варку продолжайте с наименьшей мощностью
- Всегда следите, чтобы было в кострюле под давлением (скороварке) достаточно жидкости, так как из-за испаривания жидкости и перегрева может прийти до повреждения кострюли и нагревательной плиты.
- Горелки при некоторых моделях термоэлектрически защищены. Если пламя горелки неконтролировано угаснет (перекипело блюдо, сквозняк и т.д.), то приход газа самостоятельно заперётся. Таким образом запрещается уходу газа в помещении.
- Если неконтролировано угаснет пламя термоэлектрически незащищённых горелок мест варки, то газ уходит в помещение!
- Покров горелки всегда устанавливайте очень точно на корону горелки. Обращайте внимание, чтобы были отверстия на короне горелки всегда чистые.



Прижигание и работа горелок

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



Одноручное прижигание

(только при некоторых моделях)

Если желаете прижечь газовую горелку, нажмите выбранную кнопку горелки и поверните её в положение максимальной мощности. Активируется электрическая искра зажигающей свечи и прижжется выходящий газ.

Если электрическое зажигание вследствие выключения питания или влажных зажигающих свечок не работает, то можете газ зажечь также горячей спичкой или зажигателем для газа.

Двухручное прижигание

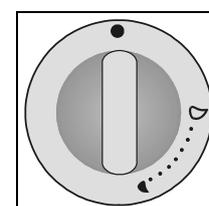
(только при некоторых моделях)

Если желаете прижечь газовую горелку, нажмите выбранную кнопку горелки и поверните её в положение максимальной мощности. Несколько раз нажмите кнопку зажигающего устройства. Активируется электрическая искра зажигающей свечи и прижжется выходящий газ.

Если электрическое зажигание вследствие выключения питания или влажных зажигающих свечок не работает, то можете газ зажечь также горячей спичкой или зажигателем для газа.

- После зажигания держите ручку нажатой ещё приблизительно 10 секунд, пока пламя не уймётся.
- Потом можете устанавливать величину пламени между наивысшей и наименьшей степенью.
- Не советуем устанавливать между ● и 🔥. В тех местах пламя нестабильно и может угаснуть.
- Если пламя угаснет, поступок повторите.
- Для выключения горелки поверните ручку вправо в положение ●.

- газовой кран закрыт
- 🔥 наивысшая мощность
- наименьшая мощность



Если хотите очень маленькую посуду поставить на решётку, можете на маленькую горелку поставить самую маленькую приложенную несущую решётку.

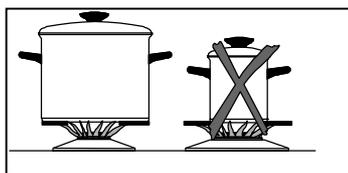
Посуда

Правильно выбранная посуда обеспечивает оптимальное время варки и расход газа. Самый важный есть диаметр посуды. Языки пламени, которые простираются через край **слишком маленькой посуды**, могут повредить посуду. Расход газа также большой. Для сгорания необходим также воздух, который недостаточен при **слишком большой посуде** и клд сгорания меньше.

Наставление решётки (только при некоторых моделях)

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

Тип горелки	Диаметр посуды
Двойная	220-260 мм
Большая	220-260 мм
Нормальная	180-220 мм
Маленькая	120-180 мм



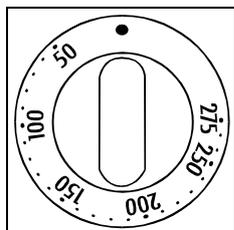
Духовка

Важные предупреждения

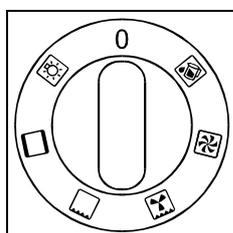
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустраняемые пятна.

Управление

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



Ручка для установки температуры



Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки

Режимы работы

Духовка имеет следующие режимы работы:

Освещение духовки

Вы можете включать освещение духовки отдельно без какой-либо другой функции.

Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.

При выборе остальных режимов работы освещение духовки включится автоматически.

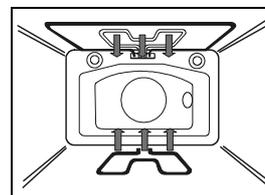
У некоторых моделей для освещения духовки помещено двое электрических лампочек: одна монтирована на задней стенке наверху, а вторая, добавочная боковая лампочка, находится в середине правой боковой стенки.



Верхний/нижний нагреватель

Нагреватели на верхней и нижней стороне духовки равномерно излучают теплоту во внутренность духовки.

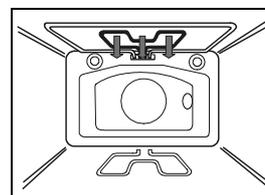
Печенье мучных изделий или мяса возможно только на одном уровне.



Инфракрасный нагрев

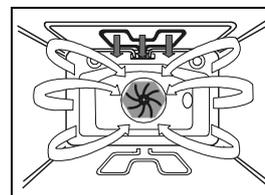
Работает инфракрасный нагреватель, который расположен сверху духовки.

Этот режим лучше всего подходит для запекания небольших кусков мяса, таких как бифштексы, колбаса, шницели, рёбрышки и т.д.



Инфракрасный нагрев+ вентилятор

Одновременно работают инфракрасный нагреватель и вентилятор. Этот режим соответствует для запекания мяса на гриле и приготовления больших кусков мяса или птицы на одном уровне духовки. Он подходит также для получения хрустящей корочки.

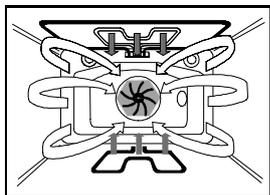


Нагрев сверху и снизу + работа вентилятора

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

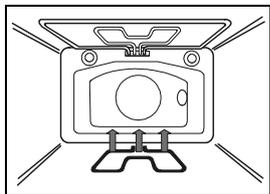
Когда Вы ставите противень с блюдом в нагретую духовку - подождите, пока не погаснет лампочка. Самые лучшие результаты приготовления достигаются при выпекании на одном уровне. Несколько менее хорошие результаты

достигаются при выпекании на двух уровнях. Духовку нужно обязательно предварительно нагреть. Используйте для установки противней 2-й и 4-й уровни направляющих (если считать снизу). Температура приготовления будет ниже, чем при классическом режиме нагрева. Помимо прилагаемых к аппарату противней можно использовать имеющиеся у Вас противни или формы для выпечки.



Нижний нагреватель/Aqua clean

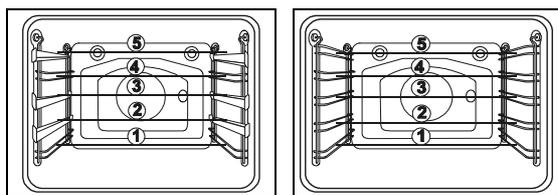
Работает только нагреватель, расположенный внизу духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Но кнопку для регулировки температуры надо установить на желаемую температуру. Нижний нагреватель - Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе "Уход и обслуживание".



Уровни приготовления

Оборудование (решетка, мелкие и глубокие противни) могут устанавливаться в духовку на 5 уровнях. В таблицах приготовления описаны отдельные уровни. Принимайте во внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!

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



Оборудование духовки

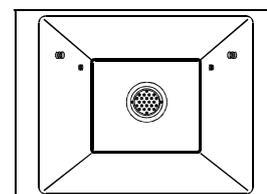
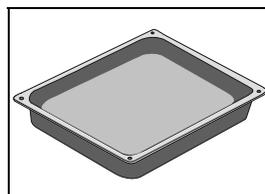
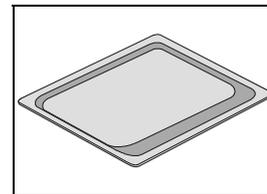
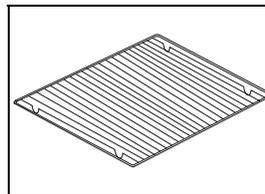
(в зависимости от модели)

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

Мелкий противень предназначен только для приготовления выпечки.

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

Задняя стенка духовки (в зависимости от модели) покрыта **каталитической облицовкой**, которую может встроить или снять только специалист или сервисный мастер.

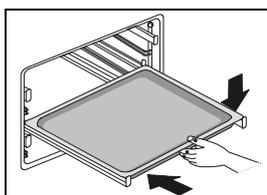
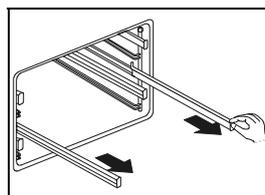


Телескопические направляющие

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

Телескопические направляющие расположены слева и справа в духовке - на трёх уровнях.

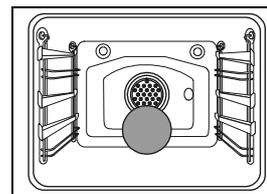
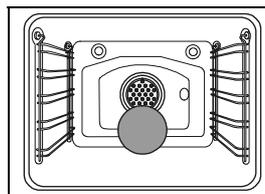
- Перед установкой решетки, противня или жирной сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня.
- Решетку или противни установите на извлеченные направляющие рельсы, и затем задвиньте их рукой до конца. Дверцу духовки закрывайте только после этого.



Жировой фильтр

(только при некоторых моделях)

На задней стенке установлен жировой фильтр, который защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовку от загрязнений. Жировой фильтр необходим, когда Вы запекаете мясо или готовите с помощью инфракрасного нагревателя. Если Вы готовите выпечку из теста, обязательно снимайте его! Запекание блюд из дрожжевого теста с установленным жировым фильтром может дать плохие результаты.



Приготовление изделий из теста

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

При приготовлении выпечки необходимо устранить жировой фильтр из духовки.

Инструкции

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

Приготовление выпечки с помощью верхнего/нижнего нагревателя

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

Таблица приготовления изделий из теста

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

Советы по приготовлению мучных изделий

Как узнать, что выпечка полностью пропеклась?

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

Выпечка осела

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

Выпечка внизу слишком светлая

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

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

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Примечания к таблице приготовления изделий из теста:

- Температура указана в интервалах. Сначала установите нижнюю температуру, если выпечка не подрумянится достаточно, в следующий раз температуру увеличьте.
- Время приготовления дано ориентировочно и может различаться в различных условиях.
- Знак звездочка * означает, что духовка может быть предварительно разогрета.

Приготовление мясных блюд

Для запекания мяса используйте режимы нагрева снизу/сверху.

При приготовлении мяса всегда устанавливайте жировой фильтр.

Советы по использованию посуды

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

Примечания к таблице приготовления мясных блюд

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

- Запекание мяса, птицы и рыбы экономично только при весе выше 1 кг.

- При запекании мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы не пригорали жир и сок. Это значит, что при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и доливать жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при запекании в противне. Советуем Вам запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образоваться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу аппарата. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Если Вы готовите мясные блюда на решётке, поставьте под неё глубокий противень для скапливания сока. Решетку и противень установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке, во избежание конденсации

Таблица приготовления мясных блюд

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

Примечания к «Таблице приготовления»

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

- Символ* означает, что предварительно следует нагреть духовку.

Таблица приготовления с помощью нагрева сверху и снизу + работа вентилятора

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

*Требуется предварительный нагрев духовки.

Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя

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

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

Советы по приготовлению в режиме инфракрасного нагрева

- При приготовлении в этом режиме дверца духовки должна быть закрыта.
- В таблице приготовления в режиме инфракрасного нагрева указаны данные о температуре, уровне установки противня и времени приготовления. Так как время приготовления

зависит от сорта, веса и качества мяса, Вы можете отступать от таблицы.

- **Всегда устанавливайте жировой фильтр при приготовлении в режиме инфракрасного нагрева.**
- Инфракрасный нагреватель необходимо предварительно разогреть в течение около 3 минут.
- Если Вы печёте блюдо на решётке, смажьте её растительным маслом, чтобы мясо не пригорало к ней.
- Тонкие куски мяса положите на решётку. Под решётку вставьте противень для сбора капающего жира и сока от мяса. Решетку и противень вместе установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
- По истечении половины времени приготовления переверните мясо. Более тонкие куски переверните только один раз, а менее тонкие - несколько раз. При этом используйте щипцы для мяса, чтобы не вытекло слишком много сока.
- Тёмные виды мяса быстрее и сильнее подрумяниваются, чем свинина или телятина.
- Каждый раз после приготовления очистите духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорели.

Приготовление на вертеле

(только при некоторых моделях)

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

- Вертел включается при установке режима работы "Инфракрасный нагрев".
- Инфракрасный нагреватель работает термостатированно и только при закрытой дверце.
- Прежде чем закрыть дверцу духовки, отвинтите ручку вертела.

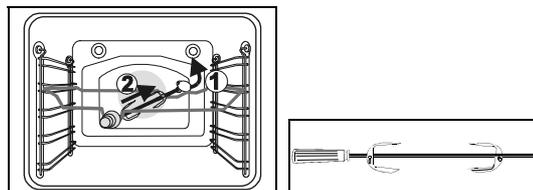


Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

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

- * по желанию используйте вертел

Уход и обслуживание

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

Фронтальная поверхность корпуса

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

Фронтальная поверхность корпуса из нержавеющей стали

(только у некоторых моделей)
Поверхность чистите только неагрессивными чистящими средствами (жидким мылом) и мягкой губкой, которая не повреждает поверхность. Не используйте грубых чистящих средств или средств, которые содержат кислоту. Если Вы не

будете учитывать эти рекомендации, поверхность корпуса может повредиться.

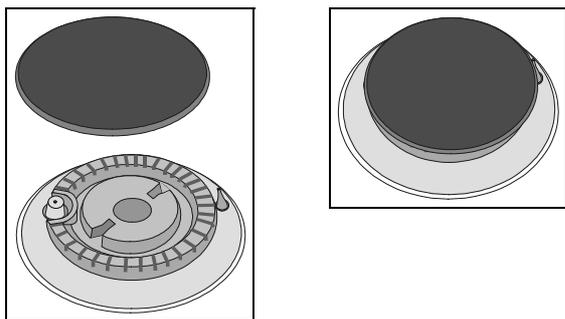
Эмалированные поверхности и пластмассовые части (только в некоторых моделях)

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпочкой и жидкими чистящими средствами, предназначенными для ухода за гладкими лакированными поверхностями.

Газовые горелки

Для очистки решётки, варочной поверхности и составных частей горелок можно использовать горячую воду с добавкой чистящих средств для мытья посуды. Термозлемент и свечу поджига очистите с помощью мягкой щеточки. Эти части всегда должны быть чистыми, т.к. только в этом случае обеспечивается нормальная работа. Очистите коронку и крышку горелки. Будьте особенно внимательны, чтобы выходные отверстия на коронке горелки были очищены.

После чистки хорошо просушите все части и правильно установите их. **Из-за неправильного составленных частей горелки тяжелее зажигаются.**



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

Конфорки

Поверхность вокруг конфорок очищайте тёплой водой с добавлением моющего средства. Засохшие загрязнения перед тем размягчите с помощью губки.

Каждый раз, когда появляются загрязнения **конфорки** необходимо хорошо очищать. Если они не сильно загрязнены, их достаточно протереть влажной тряпочкой и раствором моющего средства. При сильном загрязнении используйте смоченную в детергенте металлическую губку. Затем конфорки необходимо протереть насухо.

Соленые жидкости, пригоревшие остатки пищи или влага вредят конфоркам. Поэтому необходимо, чтобы конфорки постоянно были чистыми и сухими.

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

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

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

Духовка

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

Кнопка для выбора способа работы охлажденной духовки

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

При затвердевших загрязнениях принимайте во внимание следующие советы:

- Духовка должна быть охлаждена перед каждой очисткой.
- Духовку и принадлежности чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется тёплой мыльной водой пока духовка ещё тёплая.
- При затвердевших или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок. Духовку хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.
- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, устранители ржавчины и пятен и так далее.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать с аэрозолями для очистки духовок, так как

они могут повредить и изменить их цвет. Это также важно для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступные нагреватели сверху.

- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

Каталитическая облицовка духовки

(только некоторые модели)

- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не рекомендуется применение грубых чистящих средств и острых предметов.
- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет распад жиров и остальных загрязнений. Небольшие пятна, оставшиеся после приготовления, обычно разлагаются при последующем применении духовки. Как правило, пятна при температурах выше 220°C исчезают полностью, а при более низких температурах только частично.
- Самоочищающаяся способность каталитических поверхностей со временем ухудшается. Поэтому рекомендуется заменять облицовку через несколько лет регулярного использования духовки.

Полезная рекомендация

- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется заворачивать их в алюминиевую фольгу или соответствующий пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался по духовке.
- При запекании на гриле подставляйте под решетку с мясом противень для жира.

Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

Для упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять решетчатые и телескопические направляющие.

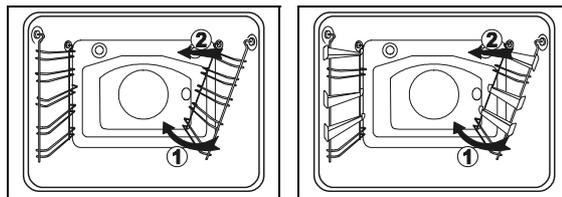
Направляющие снизу приподнимите внутрь и извлеките их из отверстий сверху.

Боковые решётки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами.

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание: Телескопические направляющие нельзя смазывать.

После очистки установите направляющие в соответствующие отверстия и потяните их вниз.



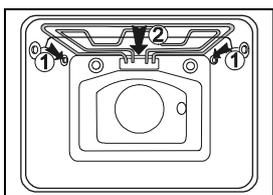
Очистка потолка духовки

(только некоторые модели)

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

- **Нагреватель нельзя включать в опущенном положении!**

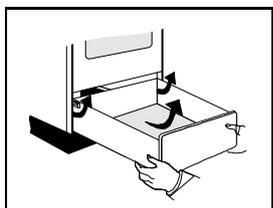
Для облегчения очистки потолка духовки в некоторые модели встроен откидной верхний или инфракрасный нагреватель. Перед очисткой духовки извлеките противни, решётку и направляющие, а затем с помощью подходящего инструмента (например, ножом или отвёрткой) освободите поперечную скобу, чтобы она выскочила из креплений, находящихся на левой и правой стороне духовки (смотри рисунок). При том рукой задержите нагреватель, который освобождается на передней стороне и откидывается от потолка духовки. После очистки нагреватель просто подтолкните вверх, чтобы поперечная скоба снова заскочила в крепеж



Ящик плиты

(только некоторые модели)

Ящик плиты защищен от нежелательного открывания. Если Вы хотите открыть ящик, немного приподнимите его. В случае, если Вы захотите извлечь его из плиты, прежде всего, выдвиньте его до ограничителя, затем еще раз приподнимите и извлеките. В ящике плиты нельзя хранить горючих, взрывчатых и термостойких предметов. Ящик плиты в некоторых аппаратах устанавливается следующим образом: нижний задний полоз ящика вставьте в направляющую на подставке плиты. Если ящик плиты имеет боковые направляющие с колёсиками, вставьте его таким образом, чтобы колёсики встали в направляющие, и ящик можно было задвинуть.



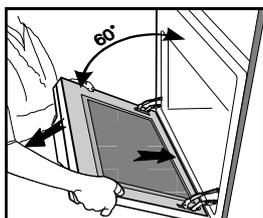
Снятие и установка дверцы духовки

(только в некоторых моделях)

Дверцу духовки полностью откройте. Петли нижних носителей шарниров на обеих сторонах дверцы поднимите в вертикальное положение и насадите их на язычки верхних носителей шарниров. Затем прикройте дверцу духовки до половины (см. рисунок) и аккуратно извлеките ее. Дверцу установите в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом приблизительно 60°) таким образом, что в процессе открывания до конца прижимайте к духовке. При этом следите, чтобы разрезы на нижних носителях шарниров наскочили на нижнюю стенку духовки. После того как дверца полностью откроется, снимите петли с язычков верхних носителей шарниров и возвратите их в горизонтальное положение.



1 Петля дверцы при нормальном употреблении



2 Петля дверцы при снятии

Оборудование

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

Специальная эмаль:

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

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

Жировой фильтр

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

Снятие и установка дверцы духовки с одноосным шарниром

(только в некоторых моделях)

Дверцу духовки полностью откройте и откиньте съемные язычки до конца назад (рисунок 1).

Затем медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки наскочили на отверстия.

Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного поднимите и извлеките из обоих отверстий шарниров на корпусе аппарата (рисунок 2).

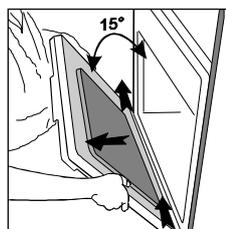
Установку произведите в обратном порядке.

Дверцу вставьте под углом 15° в отверстия шарниров на передней стенке аппарата и подтолкните их вперед и вниз, чтобы шарниры вскочили в отверстия (рисунок 3). Проверьте, правильно ли шарниры «сели» в отверстия.

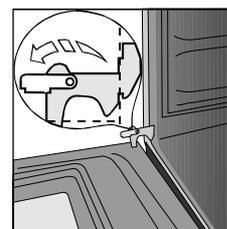
Затем полностью откройте дверцу и поверните язычки до конца в начальное положение. Дверцу медленно закрывайте и при этом контролируйте, правильно ли она закрывается (рисунок 4). Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, правильно ли установлены разрезы шарниров в отверстия на корпусе.

Внимание:

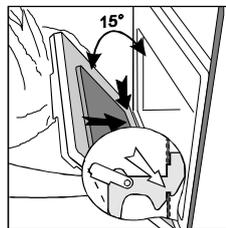
Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы высаскивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.



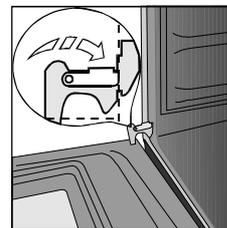
1 рисунок



2 рисунок



3 рисунок



4 рисунок

Устранение неисправностей

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

Внимание!

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

Важно

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

Далее приводятся несколько советов по устранению неисправностей.

Таймер показывает неправильные значения или неожиданно включается и отключается.

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

Дисплей таймера мерцает

В сети перебой в подаче электроэнергии или плита только что подключена к электрической сети. Все установки времени стерлись.

Для начала работы духовки установите точное время. По окончании режима автоматической работы духовка отключается, дисплей покажет время и появится ограниченный по времени звуковой сигнал. Достаньте блюдо из духовки, установите ручку выбора режима работы и выбора температуры в начальное положение. Выберите функцию "ручной режим", чтобы использовать духовку классическим способом (без программирования).

Если контрольная лампочка духовки не светится, проверьте

- Включили ли Вы все необходимые ручки.
- Не отключился ли предохранитель бытовой электропроводки.

- Правильно ли Вы установили ручку выбора температуры или режима работы духовки.

Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается...

Вызовите сервисного мастера!

Освещение духовки не работает...

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

Духовка не нагревается, проверьте

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

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

Выпечка плохо пропеклась, проверьте

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

Пламя горелки не равномерное...

Специалист должен проверить выход газа!

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

- Правильно установите части горелки!

Пламень угаснет после прижигания...

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

Решётка в месте горелки изменила цвет..

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

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

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

Замена частей аппарата

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

Перед заменой электрической лампочки для освещения духовки обязательно отключите плиту, или устранив предохранители или отключив от главного переключателя сети.

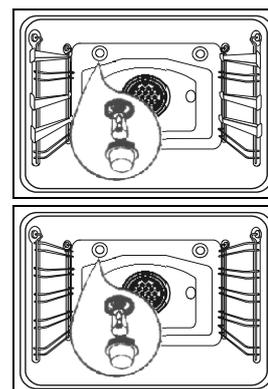
Остальное оборудование

Вы можете заказать Решётки, противни и остальные принадлежности в сервисном центре. При этом указывайте шифр и тип или модель аппарата.

Для замены, ручки переключателей снимите, потянув их на себя.

Электрическая лампочка духовки

Для замены вам нужна электрическая лампочка духовки со следующими характеристиками: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C. Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки и замените электрическую лампочку духовки.



Инструкции по установке и подключению

Установка газовой плиты

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

Внимание

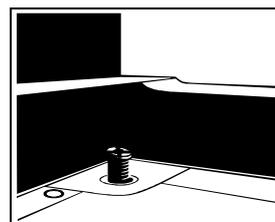
- Подключение производится только уполномоченным специалистом или сервисом.**
- Помещение, в котором стоит газовая печь должно постоянно проветриваться.
- Характеристики газового подключения указаны на таблице данных плиты.
- Перед подключением аппарата убедитесь, что местные требования для подключения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

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

Выравнивание плиты и дополнительная подставка

(только некоторые модели)

Высота плиты с подставкой - 90 см, а без подставки 85 см. На подставке сзади слева и справа есть два колёсика, обеспечивающие более легкое передвижение плиты. Спереди слева и справа на подставке размещаются два установочных винта, с помощью которых можете выровнять плиту горизонтально, а её верхний край выровнять относительно мебели, находящейся около неё. Установочные ножки доступны при извлечении ящика плиты. По необходимости вращайте их выше или ниже, пока аппарат не займет горизонтальное положение. Установочные винты легче вращаются, если для разгрузки немного наклонить плиту. Дополнительную подставку устраним следующим образом: с нижней стороны отвинтите четыре винта, с помощью которых подставка прикреплена к стенке плиты. В этом случае переставьте установочные винты с подставки и поместите их слева и справа на нижний передний носитель плиты. Плиту выровняйте горизонтально так, как описано выше. Некоторые плиты имеют четыре установочных винта (по два спереди и сзади), предназначенные для выравнивания на неровной поверхности или для выравнивания высоты плиты относительно уровня соседних мебельных элементов.



Заводская настройка

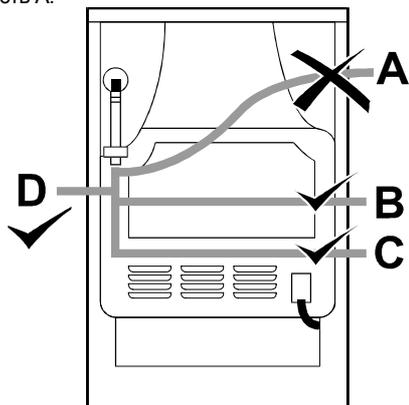
Газовые плиты протестированы и обозначены знаком *CE*. Газовая плита поставляется опечатанной с установкой на природный газ Н или Е (20 мбар) или установкой для сжиженного газа (50 или 30 мбар). Данные указаны на таблице данных плиты, которая находится на внутренней стороне плиты и видна при открывании дверцы духовки. Нагрузки и расход газа отдельных горелок указаны в таблице. При настройке на другой вид газа необходимо заменить форсунки. Данные приводятся в таблице. В случае ремонта или при повреждении печати необходимо протестировать функциональные части и снова опечатать в соответствии с инструкциями по подключению. Функциональные части: фиксированная форсунка для большого пламени и устанавливаемая форсунка для небольшого пламени.

Подключение к газовой сети

- Газовая плита снабжена на правой стороне насадкой для газа с внешней резьбой ISO 7-R1/2, с плоским неметаллическим уплотнителем.
 - Некоторые аппараты имеют насадку для сжиженного газа с уплотнителем и гайкой.
 - При подключении необходимо насадку R1/2 закрепить, чтобы она не поворачивалась.
 - Для уплотнения соединений используются металлические или неметаллические уплотнители. Металлические уплотнители можно использовать только один раз. Для металлических уплотнителей для достижения хорошего контакта момент прижатия гайки должен составлять 30 Nm.
 - Неметаллический уплотнитель не должен деформироваться более, чем на 20%.
 - К источнику жидкого газа аппарат подключается с помощью протестированного гибкого шланга. Шланг не должен касаться дна аппарата, задней стенки или потолка духовки.
 - Подключение к газовой сети должно выполняться в соответствии с предписаниями локального дистрибутора газа.
- ВАЖНО:** После подключения газовой плиты необходимо проверить плотность соединений.

Подключение с помощью шланга

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



Начало работы

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

Устройство для подключения к жидкому газу (рисунок 3)

- 9 Патрубок для сжиженного газа
- 10 Уплотнитель
- 11 Насадка R1/2

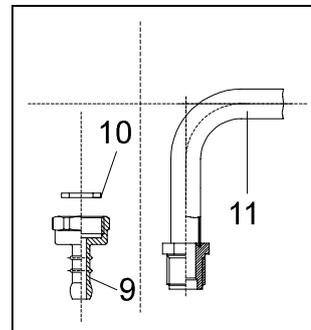


Таблица сопел

Вид газа Номер Вобей		Маленькая горелка		Нормальная горелка		Большая горелка		Двойная горелка*		
		макс.	мин	макс	мин	макс	мин	макс	мин	
Бытовой газ Н p=20 мбар W ₀ =45,7+ 54,7 МДж/м ³	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	0,9	0,29	1,5	0,36	2,7	0,63	2,97		1,35
	Расход (л/ч)	100	29	160	37	284	64	314		143
	Обозн.сопла (1/100мм)	76	•	94	•	128	•	63	118	•
	Шифр сопла	609302		609300		609301		642006	642007	
Бытовой газ Н p=13 мбар W ₀ =45,7+ 54,7 МДж/м ³	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	0,9	0,29	1,5	0,36	2,7	0,63	2,97		1,35
	Расход (л/ч)	100	29	160	37	284	64	314		143
	Обозн.сопла (1/100мм)	90	•	110	•	145	•	70	135	• 3
	Шифр сопла	609636		609634		609635		643850	609369	
Сжиженный газ G30 p=30 мбар ЗВ/Р W ₀ =72,9+ 87,3МДж/м ³	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	1	0,32	0,65	0,4	3	0,7	3,3		1,5
	Расход (г/ч)	72,7	23,3	120	29,1	218,2	50,9	240		109
	Обозн.сопла (1/100мм)	50	24	65	26	85	33	37	86	57
	Шифр сопла	609253		609271		609272		642008	642004	

- Для сжиженного газа встроены регулировочные винты. Для природного газа необходимо установить их на требуемый расход газа (отвить максимально за 1,5 оборота в направлении от налегания).

* На двойной горелке должно быть сопло с обозначением в левом столбце таблицы вмонтируемое на середине (позиция 5 на рисунке 2) и сопло с обозначением в правом столбце таблицы со стороны горелки (позиция 5а на рисунке 2).

Мощности горелок указаны принимая во внимание нижние термические величины газа Н_i.

Предупреждение: эту работу может произвести только специалист, уполномоченный дистрибьютором газа или уполномоченным Сервисом

Подключение аппарата к другому типу газа

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

После подключения плиты:

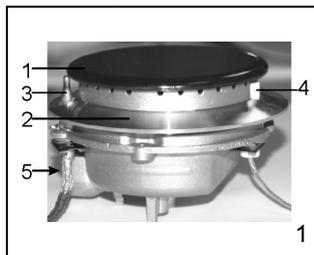
- переклейте старую наклейку на новую с соответствующими изменениями,
- проверьте функциональность и герметичность аппарата.

Устанавливаемые элементы

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

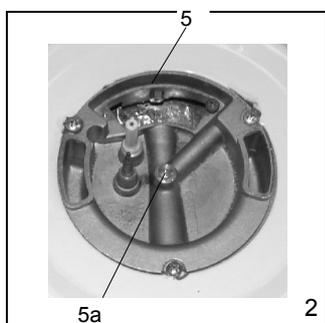
- Снимите несущую решётку и покровы горелок с короной
- Снимите кнопки управления
- Отвейте нижние прикрепляющие винты панели управления и её снимите.

Горелка (рисунок 1)



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

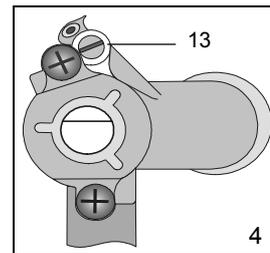
Двойная горелка (рисунок 2)



- 5,5a Согло

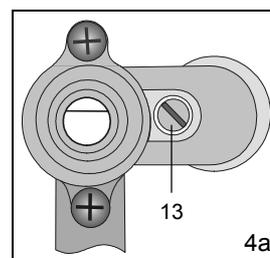
Защищённый газовый кран (рисунок 4)

- 13 Регулировочный винт для минимальной тепловой нагрузки



Незащищённый газовый кран (рисунок 4a)

- 13 Регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки



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

Горелка	Номер рисунка	Обозначение элемента
Номинальная тепловая нагрузка	1	5
Минимальная тепловая нагрузка	4,4a	13

Аппарату близлежащие соседние стены или мебельные элементы (пол, задняя кухонная стена, боковые стены) должны быть температуростойкими меньше всего 90°C. Ради доступа до частей для приспособления горелки духовки к другому виду газа надо демонтировать переднюю плиту, вставное дно духовки и горелку духовки (отвинтите оба винты на передней части горелки и притяните её несколько вперёд). Ради доступа до сопла духовки надо демонтировать заслонку.

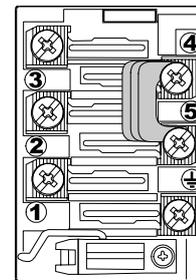
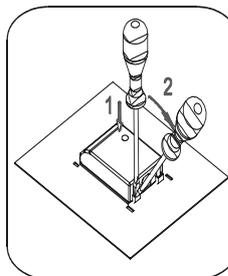
Электрическое подключение



Отключите клемму: клемму откройте с помощью отвёртки и её осторожно сдвиньте **вниз**.

Электрическое подключение должны производить только сервисные центры или квалифицированный специалист!
Вследствие неправильного подключения части аппарата могут повредиться, а в таком случае Вы не имеете права на гарантийное обслуживание!

Присоединительное напряжение (230 В на N) должен проверять специалист с помощью измерительной установки! Три мостика должны быть установлены соответственно сетевому выключателю.

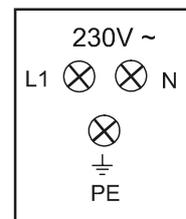
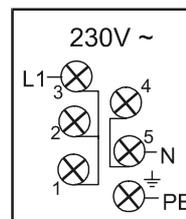
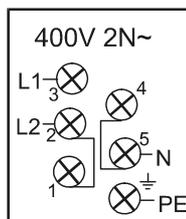


- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке, с действительным сетевым напряжением.

- Длина соединительного кабеля должна составлять 1,5 м чтобы легко можно было подключить аппарат, прежде чем его поместите к стене.
- Защитный провод должен быть отмерен таким образом, что при отказе растягивающей разгрузки он был нагружен позднее чем провод под напряжением.

Порядок

- На задней стороне аппарата с помощью отвёртки откройте крышку клеммы. При этом с помощью отвёртки освободите элементы защелки, размещенные слева и справа на нижней стороне клеммы.
- Соединительный кабель должен обязательно проходить через разгрузочную установку, которая защищает кабель от извлечения.
- Подключение необходимо произвести в соответствии с одной из возможностей, указанной на рисунке. При различных напряжениях необходимо заново установить соответствующие мостики!
- Разгрузочную установку крепко привинтите и закройте крышку.



Цвета проводов

L1, L2, L3 = внешние провода, которые ведут напряжение. Как правило, цвет проводов: чёрный, чёрный, коричневый.

N = нейтральный провод

Как правило, цвет провода: синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!



PE = защитный провод

Цвет провода: зелено-жёлтый

Технические данные

Комбинированная плита	K43E2-234V
Размеры высота/ширина/глубина (см)	85/60/60 или 90/85-60/60
Газовые горелки*	D = двойная горелка B = большая горелка A = стандартная горелка H = маленькая горелка
Левая задняя	1,5/A
Левая передняя	1,5/A
Правая задняя	2,97/D
Правая передняя	0,9/H
Духовка	
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1
Уровни приготовления - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1
Инфракрасный/нагреватель вентилятора (кВт)	2,0/2,2
Освещение духовки задней/боковой (Вт)	25/-
Режимы работы	
Верхний/нижний нагреватель	2,0
Инфракрасный нагреватель (кВт)	2,0
Инфракрасный нагреватель с вентилятором (кВт)	2,2
Нижний нагреватель/вентилятор (кВт)	0,9
Нижний нагреватель (кВт)	1,1
Макс. температура	275°C
Напряжение сети	AC 230 V
Номинальное напряжение нагревателей	AC 230 V, 50 Hz
Общая присоединительная мощность (кВт)	3,4
Духовка вместе (кВт)	3,4
Конфорки вместе (кВт)	-
Горелки вместе (кВт)	6,87
Общая мощность подключения (g/h)	523
Настройки подключения к газу указаны на наклейке около таблицы.	
Подключение к газовой проводке (справа)	ISO 7-R1/2
Категория	RUS, UKR = I12H3

*Мощности горелок указаны для нижнего теплового значения газа H_i.

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