

I5GMH6AG/ UA

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
AVVERTENZA,2
Description of the appliance-Overall view,3
Description of the appliance-Control Panel,4
Installation,5
Start-up and use,9
Cooking modes,10
Precautions and tips,14
Care and maintenance,15
Assistance,16

UA

Інструкції з експлуатації КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації,1
УВАГА,2
Опис установки-Загальний вигляд,3
Опис установки-Панель управління,4
Встановлення,17
Включення і використання,21
Запобіжні засоби і поради,26
Догляд і технічне обслуговування,27
Допомога,27

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.

Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.

НІ В ЯКОМУ ПАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцял духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.

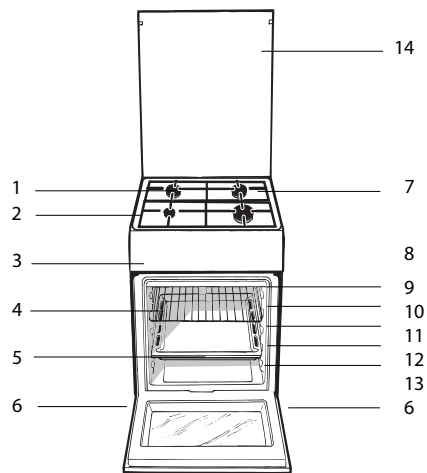
Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

УВАГА! Використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .



GB

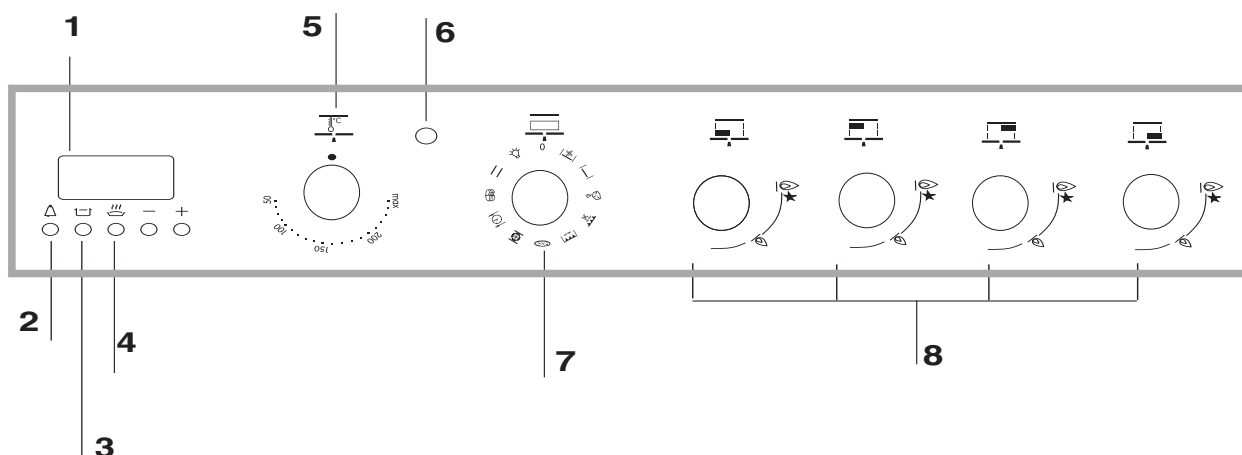
Description Overall view

- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6.Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
- 14.Glass Cover
(Available only on certain models)

UA

Опис пристрою загальний вид

- 1.Ноб пальники
- 2.Ноб сітки
- 3.Control панелі
- 4.Sliding гриль стійці
- 5.DRIPPING каструлі
- 6.Adjustable ноги
- 7.Containment поверхню для розливу
- 8.GUIDE РЕЙКИ для розсувних стелажів
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
- 14.Glass Обкладинка
(Доступно тільки на деяких моделях)



GB

Description of the appliance Control panel

1. Electronic cooking programmer
2. TIMER button
3. COOKING TIME button
4. COOKING END TIME button
5. THERMOSTAT knob
6. THERMOSTAT indicator light
7. SELECTOR knob
8. Hob BURNER control knob

UA

Опис плити Панель управління

1. Електронний програматор приготування їжі
2. Кнопка ТАЙМЕР
3. Кнопка ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ
4. Кнопка ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ
5. Регулятор ТЕРМОСТАТУ
6. Індикатор ТЕРМОСТАТУ
7. Регулятор РСПГСБМ
8. Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

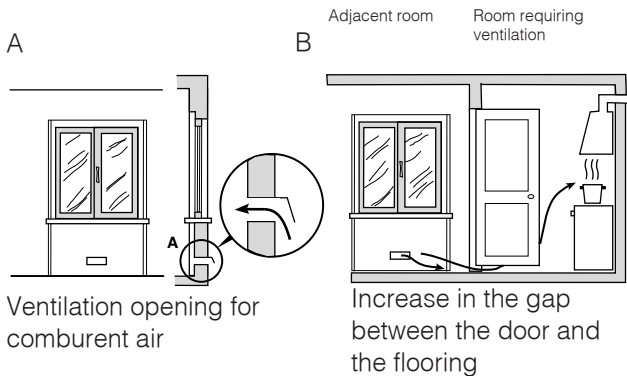
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

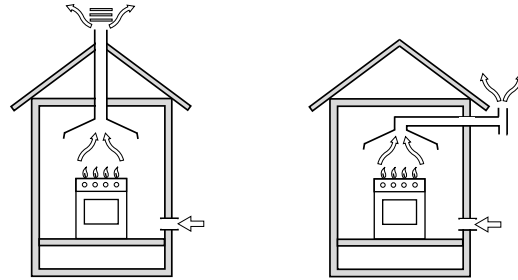
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily. LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

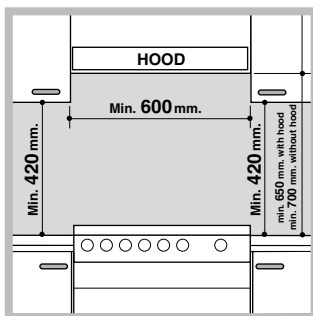
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

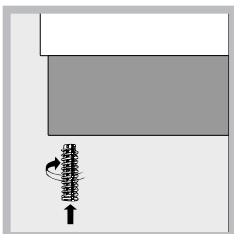


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

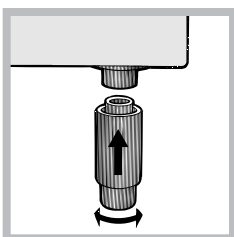
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

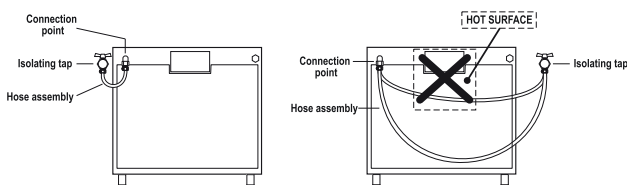
Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).
! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

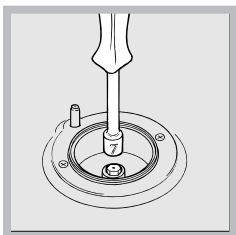
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

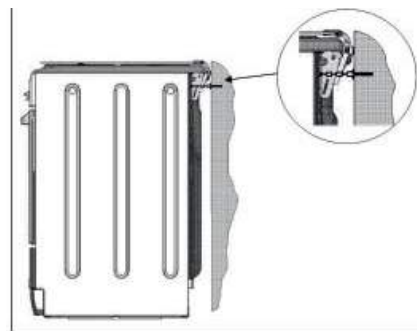
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain

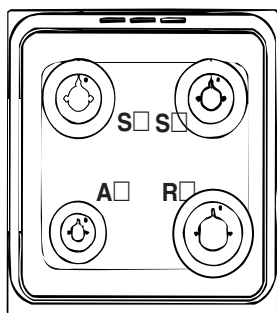


! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!



The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**		
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	



I5GMH6AG/ UA




TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions (with drawn guide rails)	width 391 mm height 340 mm depth 424 mm
Volume (with drawn guide rails)	57 l
Maximum absorber power:	See data plate may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Dimensions of the lower compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: _____ Convection; _____ Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking 
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 2009/142 of 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Using the hob

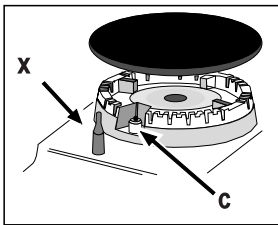
Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting




device* (C), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat

the operation, holding the knob down for a longer period of time.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light is illuminated.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.



BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.



FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.



MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.



PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.



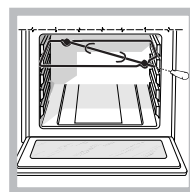
GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Rotisserie*

To operate the rotisserie proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven (see figure).
3. Activate the rotisserie by selecting



with the SELECTOR knob.



DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.



BOTTOM VENTILATED mode

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.

BOTTOM mode :

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C)

and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

Practical cooking advice

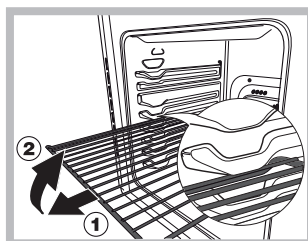
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

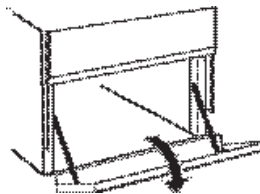
- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



Storage recess below the oven (only a few models)

Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to







keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:




1. Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME button  simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the  and  buttons. The  button advances the hours and the  button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.




Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.

To set the timer proceed as follows:


1. press the TIMER button . The display shows:
^ 0:30
2. Press the  and  buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the  and  buttons). The symbol  will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.




Adjusting the volume of the buzzer

After selecting and confirming the clock settings, use the  button to adjust the volume of the alarm buzzer.



Setting the cooking time with a delayed start



First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.

At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the  and  buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:

^ 0:30 10:00

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol  and the letter A (AUTO). Next the desired cooking end time must be set:
4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button,

adjust the cooking end time by pressing the  and  buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

^ 13:00



6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).


^ 10:00






At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME button  and END COOKING TIME button  buttons simultaneously.



! The symbol  will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button  , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the  and  buttons.

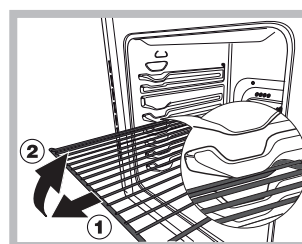
Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME button  simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data

The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the  or  button. When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.

If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
Baking mode	Tarts	1	3	15	180	30-35
	Fruit cakes	0.5	3	15	180	20-30
	Sponge cake made with yoghurt	1	2 or 3	15	180	40-45
	Sponge cake	0.7	3	15	180	40-50
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	0.5	3	15	160	25-30
	Small cakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cream puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
Grill	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5	
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80	
Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80	
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast chicken	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast lamb	1.5		5	200	70-80
	With multi-spit rotisserie (selected models only)					
Meat kebabs	1.0		5	Max	40-45	
Vegetable kebabs	0.8		5	Max	25-30	
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bottom	For perfecting cooking					

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and FAN-ASSISTED GRILL mode cooking. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

Switching the appliance off

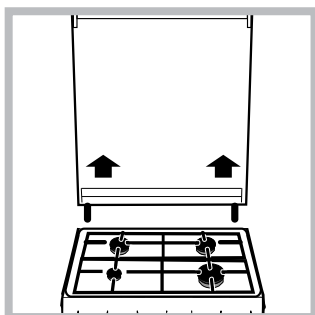
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

The cover*



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the

cover fully and pull it upwards (see figure).

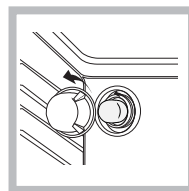
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

! Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect

the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

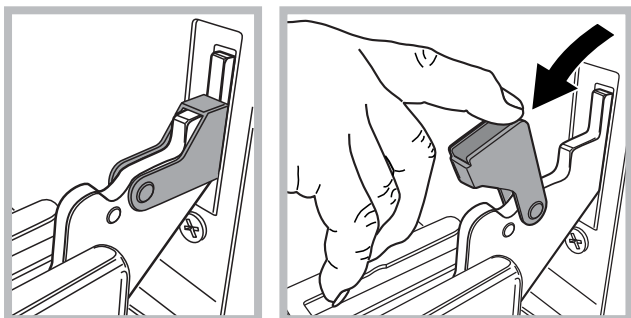
Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

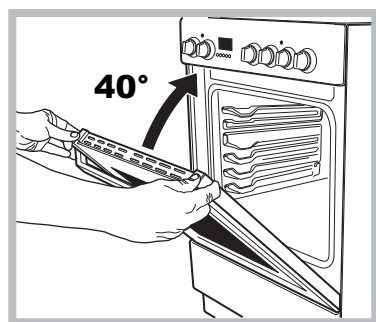
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Removing and fitting the oven door:

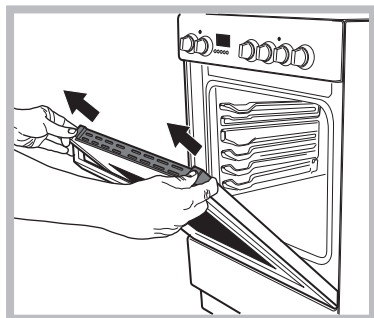
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



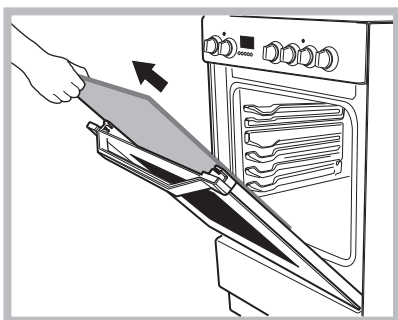
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

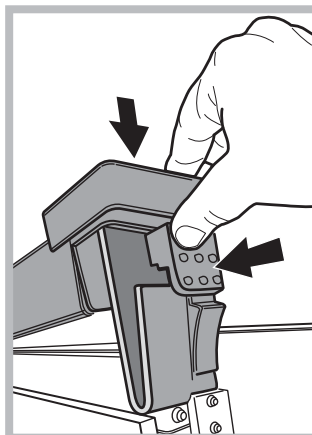


6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven **BOTTOM** |___| and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

! Perform cleaning only in the cold oven!

Встановленн

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитайте інструкції: інформація про обладнання, використання і безпеку грає дуже важливу роль.

! Установка виробу має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

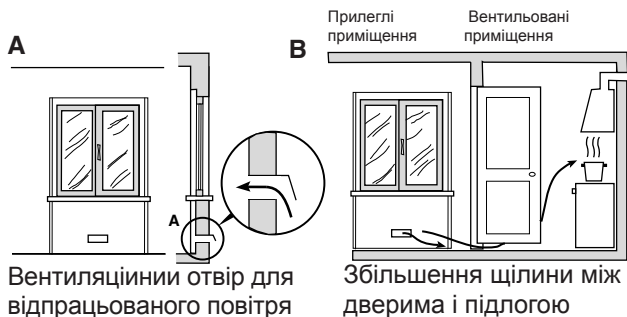
! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентиляційованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де вироб буде використано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою $2\text{ м}^3/\text{год}$ на кожний кВт встановленої потужності).

Вхід приточної вентиляції, захищений ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^2 корисного перетину і має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (див. малюнок А).

Такий вхід повинен бути збільшений на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливі непрямі потік повітря із прилеглих приміщень (див. малюнок В) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.

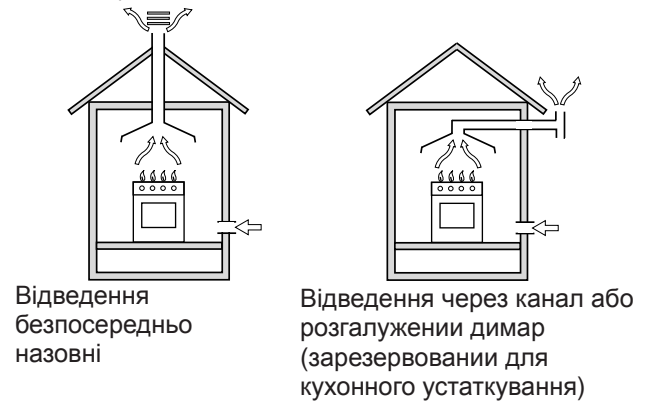


! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з

природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, який би включався автоматично кожного разу при включенні плити (див. малюнки).



! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.

Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C .

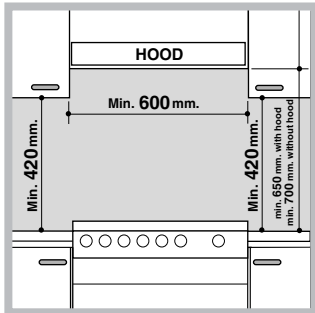
Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостійкого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення

- розмістіть плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, есо відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм . Така відстань повинна складати 700 мм , якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);
- не розмістіть занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;



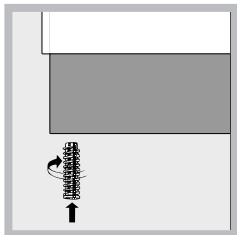
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

Вирівнювання

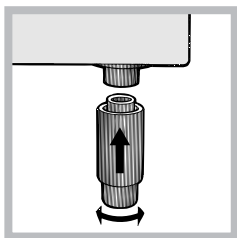
Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі

ніжки, що входять до комплекту постачання,

у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.



Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на

навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщені на плиті (див. таблицю Технічних Даних).

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахований на вказане навантаження і такий, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташований так, щоб жодна з його частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконайтеся, що:

- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі і тріники.

! У встановленні плити, має бути забезпечений легкий доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.

Підключення газу

Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому облплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. *Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку див. нижче*). У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуйте редуктори відповідно до діючих норм у країні, де буде використано вироб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку *: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючої пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

! Для безперебійної роботи, для адекватного використання енергії і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок (див. *нижче*).

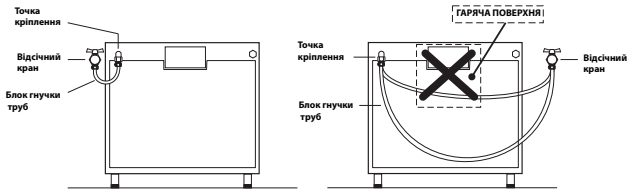
Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішній діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконайтеся в тому, що шланг:

- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50oC;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлени;
- може бути легко оглянутий по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплені на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкий шланг в сталевому облплетенні (див. *нижче*).



Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервної стіни за допомогою патронів із різьбою

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.

Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюйма)

! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

Контроль герметичності

Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильний розчин і у жодному випадку сірник.

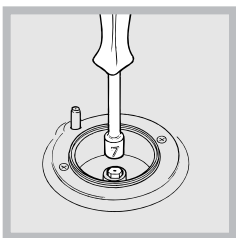
Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальні бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);



3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у

мінімальне положення;

2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиється маленького стабільного полум'я.

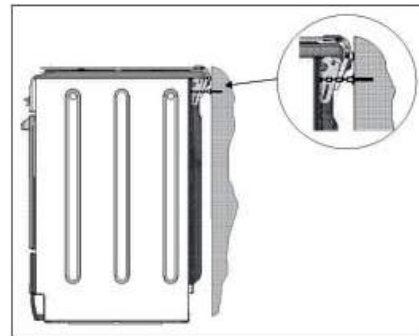
! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або при швидкому відкритті і закритті дверцят духовки пальник не гаснув.

Безпека ланцюга



! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, НЕОБХІДНО встановити

захисний ланцюжок з комплекту постачання! Плита оснащується захисним ланцюжком, який кріпиться за допомогою гвинта (не входить в комплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити. Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом.

Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм. Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.

UA Таблиця характеристик пальників і форсунок

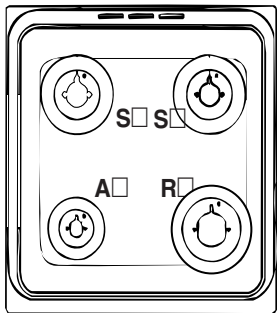
Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
		Номинальна	Зменшена	Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Тиск, що подається	Номинальний (мбар)						28-30	37	20		
	Мінімальний (мбар)						20	25	17		
	Максимальний (мбар)						35	45	25		
										13	
										6,5	
										18	

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ

** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
р.с.с.* - найвища теплота згорання

Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Природний газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



I5GMH6AG/ UA



УВАГА! Скляна кришка може розірвати в, якщо він нагрівається. Вимкніть усі конфорки та електричні плити, перш ніж закрити кришкою. * Відноситься до моделей зі скляною кришкою тільки.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	340x391x424 mm
Об'єм	57 літрів
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 44 висота см 23
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
Пальники	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/CE з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: Традиційна; Споживання енергії декларація Клас конвекції примушена для обогріву: Кондитерськи виробу.
	Директиви ЄС: 2006/95/EC від 12/ 2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/EC від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/EEC від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



Включення і використання

Користування робочою поверхнею

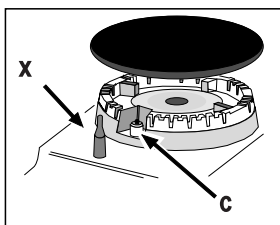
Включення пальників

У кожній рукоятці ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я \blacktriangle .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум \blacktriangle , на максимум \blacktriangle або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням*



(C), спочатку натисніть на кнопку включення, відмічену символом \star , потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального

полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(X) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору \bullet .

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

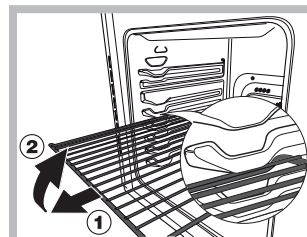
Пальник	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль. Використовуйте положення 1 духовки тільки у разі використання рожа.



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти прешітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

UA Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
 2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.
- Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведені у спеціальній таблиці (див. *Таблиця приготування в духовці*).

Під час приготування завжди можна:


- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

Її включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При виборі за допомогою рукоятки , освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.

Програми приготування їжі

! Для всіх програм можна задати температуру між 60°C і MAX, виняток складає:

- ГРИЛЬ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).

Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**

Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Для такого традиційного готування краще використовувати тільки один рівень: якщо обрати декілька рівнів, розповсюдження тепла не буде рівномірним.

Програма **ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. випічки, яка вимагає підйому) і приготування міні-тістечок на трьох полицях одночасно.

Програма **ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ**

Працюють нагрівальні елементи і вентилятор, забезпечуючи постійне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Для цієї програми попереднє нагрівання не потребується. Ця програма особливо рекомендується для швидкого готування напівфабрикатів або заморожених продуктів. Для кращих результатів слід вжити лише один рівень.

Програма **ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ**

Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній і циркуляційний) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати е більше двох рівнів одночасно.

Програма **ДУХОВКА ПІЦЦА**

Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

Програма **ГРИЛЬ**

Включається центральна частина верхнього нагрівального елемента. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які

потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть страву у центр решітки, тому що в кутках вона не приготується.

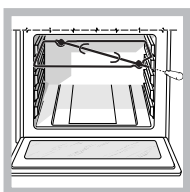


Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент, вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи проникнення тепла.

! Готування на ГРИЛІ або КОНВЕКЦІЙНОМУ ГРИЛІ має використовуватися з зачиненими дверцятами.



Рожен



Щоб включити рожен, дійте таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. вставте опору рожна у положення 4 і вставте рожен у спеціальний виріз, що знаходиться на задній стінці духовки (див.

малюнок);

3. включіть рожен, набираючи   за допомогою рукоятки ПРОГРАМИ.

| — | Програма **Обережна духовка**

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max. Працює нижній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу.

Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».



Програма **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

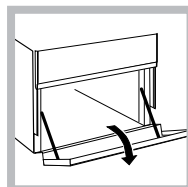
Вентилятор в нижній частині духовки заставляє циркулювати навколо їжі повітря кімнатної температури. Цей режим рекомендується використовувати для розморожування всіх видів їжі, особливо для делікатних продуктів, які не потребують нагріву, наприклад: торти з морозивом або кремом, десерти із заварним кремом, фруктові торти. Завдяки роботі вентилятора час розморожування скорочується приблизно в два рази. У разі розморожування м'яса, риби або хліба процес можна прискорити вмиканням режиму «мульти-приготування» та встановленням температури у межах 80-100 °C.



Програма **ВЕНТИЛЯЦІЇ ЗНИЗУ**

Увімкнений нижній нагрівальний елемент та вентилятор, що гарантує циркуляцію тепла по всій духовці. Цей режим зручний для легкого приготування овочів та риби.

Нижній відсік



Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання аксесуарів або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).

! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуйте положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страву, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку вверх.

У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготування GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів. Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуйтеся, якщо верхня межа не залишається постійно включеною: її робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

Використовуйте сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці, що додається.

З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.







У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.

Планування приготування їжі за допомогою електронного програматора

Налаштування годинника

Після підключення до електричної мережі або після раптового відключення електроенергії, дисплей відображатиме 0.00.

Щоб налаштувати час:

- натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ ;
 - через 4 секунди виставте поточний час, натискаючи на кнопки  і . Натискаючи на кнопку , час збільшується; натискаючи на кнопку , час зменшується
- Після виставлення часу, програматор переходить автоматично в ручне положення.



Налаштування таймера

За допомогою таймера можна задавати відлік у зворотному напрямі, після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал.




Щоб налаштувати таймер:

- натисніть кнопку ТАЙМЕР . На дисплеї з'явиться:




- натискайте на кнопки  і , щоб виставити бажаний час;
- при відпусканні кнопок починається відлік у зворотному напрямі і на дисплеї з'являється поточний час:



4. після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку (окрім кнопок  і ): позначка  гасне.

! Таймер не контролює включення і виключення духовки.




Налаштування гучності звукового сигналу

Після вибору і підтвердження установки годинника, за допомогою кнопки  можна налаштувати гучність звукового сигналу.


Планування тривалості приготування із затримкою включення

Перш за все потрібно вибрати бажану програму приготування і температуру за допомогою рукояток ПРОГРАМИ і ТЕРМОСТАТ духовки.




На цьому етапі можна планувати тривалість приготування:

- натисніть на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ ;
- через 4 секунди виставте бажану тривалість приготування, натискаючи на кнопки  і . Якщо, наприклад, планується тривалість в 30 хвилин, на дисплеї з'являється:



3. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із позначкою  і літера А (АВТО):

Далі потрібно задати час закінчення приготування;

4. натисніть на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ;
5. встановіть бажаний час закінчення приготування, натискаючи на кнопки  і . Якщо, наприклад, необхідно закінчити приготування в 13.00 годин, на дисплеї з'являється:





6. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із літерою А (АВТО):








У запропонованому прикладі, духовка включиться автоматично о 12.30 в режимі, який потрібно завершити через 30 хвилин, о 13.00.

Планування тривалості приготування із негайним запуском



Виконайте процедуру задання тривалості приготування, описану вище (пункти 1-3).

! Включена літера А нагадує про задане планування тривалості і про закінчення приготування у функції АВТО. Щоб відновити ручний режим роботи духовки, після кожного приготування в режимі АВТО, натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ .



! Позначка  залишається включеним разом з духовкою протягом всього часу приготування.

У будь-який момент можна вивести на дисплеї виставлену тривалість, натиснувши на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ , і побачити час закінчення приготування, при натисканні на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ . Після закінчення приготування лунає акустичний сигнал. Щоб перервати його, натисніть на будь-яку кнопку, окрім кнопок  і .

Як анулювати запрограмований режим приготування їжі

Натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ .

Виправіть або відмініть задані параметри

Задані параметри можуть бути змінені у будь-який момент шляхом натискання на відповідну кнопку (ТАЙМЕР, ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ або ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та натиснувши на кнопки  або .

При відміні тривалості приготування також відбувається автоматична відміна закінчення приготування і навпаки. У разі запрограмованої роботи, прилад не приймає час закінчення приготування, якщо він передреє часу початку приготування, заданого у цьому ж приладі.

Таблиця приготування в духовці

Програми	Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура	Трива-лість приготування (хвилини)
Звичайна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Піскове печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка Кондитерська	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста (на двох полицях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Заварні (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
Безе (на трьох полицях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180	
Духовка Піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Мультиприготування	Піцца (на двох полицях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Заварні (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на одній полиці)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на двох полиці)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Солоні торти	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Камбала та каркатиці	0.7	4	-	100%	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	100%	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	100%	10-15
	Овочі гриль	0.4	3 або 4	-	100%	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	100%	15-20
	Сосиски	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрія	1	4	-	100%	15-20
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 і 6	4	-	100%	3-5
	Подвійний гриль	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс
Відбивні		1	4	5	Макс	15-20
Гамбургери		1	4	5	Макс	7-10
Скумбрія		1	4	5	Макс	15-20
Тости		№ 4	4	5	Макс	2-3
Конвекційний гриль (Gratin)	На рожні					
	Телятина на рожні	1.0	-	5	Макс	70-80
	Курка на рожні	2.0	-	5	Макс	70-80
	Курка гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
Курка на рожні	1.5	-	5	200	70-80	
Баранина на рожні	1.5	-	5	200	70-80	
Смаження на грилі на декількох шампурах (лише деякі моделі)	Шампури з м'ясом	1.0	-	5	Макс	40-45
	Шампури з овочами	0.8	-	5	Макс	25-30
ВЕНТИЛЯЦІЯ ЗНИЗУ	лещ	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Филе трески	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Морской окунь в фольге	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Овощные смеси (типа рататуй)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50-60
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20'	180-190	55-60
Низ духовки	Доведення доготовности					

Запобіжні засоби и поради

UA

! Газова плита була розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних норм безпеки. Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- Дані вказівки дієсні тільки для країн призначення, чий символ зображений на брошурі и на серійній табличці.
- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізолюване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накривайте скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткості для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовий кран був закритий.
- Не вибирайте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Якщо плита розташована на п'єдесталі, вжити необхідних заходів обережності для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу самого.

- Не виконуйте чистення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (РАЕЕ), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециркулювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та середовища. Символ закресленої корзини, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Відпрацьовані побутові електроприлади можуть передаватися в державну службу по збору, на спеціальні комунальні території або, якщо це передбачено діючим національним законом, передаватися постачальникам для одночасного обміну з доплатою на нові вироби відповідного типу. Всі основні виробники побутових електроприладів беруть участь у створенні та управлінні системами збору і переробки відпрацьованої техніки.

Охорона і дбайливе відношення до довілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

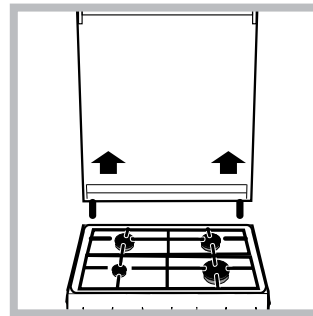
Чищення виробу

! Уникайте використання абразивних або роз'їдаючих чистячих засобів, таких як засоби для виведення плям і продукти для антикорозійної обробки, миючих засобів у порошку і губок з абразивною поверхнею: вони можуть подрпати поверхню без можливості відновлення.

! Ніколи не використовуйте прилади для миття парюю або високим тиском.

- Для звичайного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; мийте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накіп і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання і перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразивів.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подрпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, зокрема в посудомийній машині.
- Неіржавіюча сталь може мати плями, якщо знаходилася в тривалому контакті з вапняною водою або з агресивними чистячими засобами (що містять фосфор). Рекомендується добре промити і висушити після миття.

І, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.



(див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Контроль ущільнень духовки

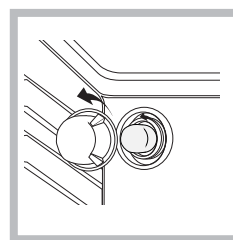
Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Заміна лампочки освітлення духовки



1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

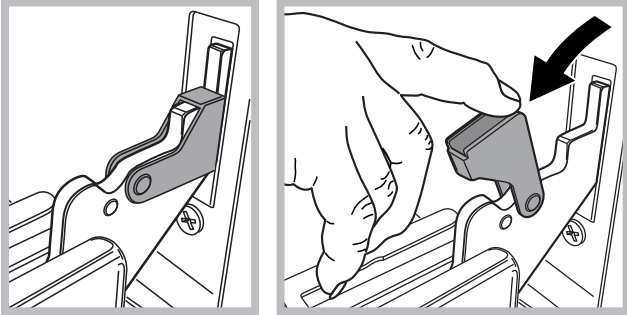
Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

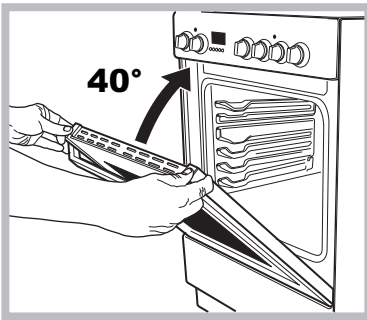
Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

Знімання та встановлення дверцят духовки

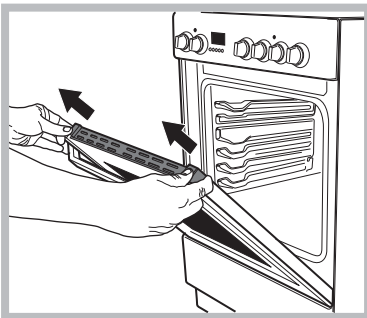
1. Відкрийте дверцята
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)



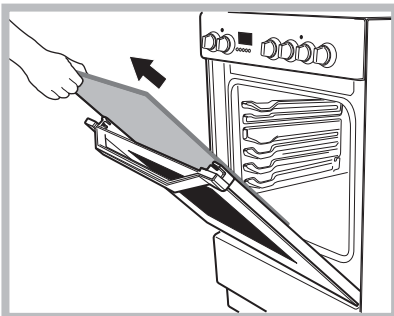
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаються відчиненими на близько 40°) (див. фото)



4. Натисніть на дві кнопки на верхній частині каркаса та витягніть його (див. фото)



5. Зніміть скло та почистіть його, як зазначено в розділі «Догляд та обслуговування»

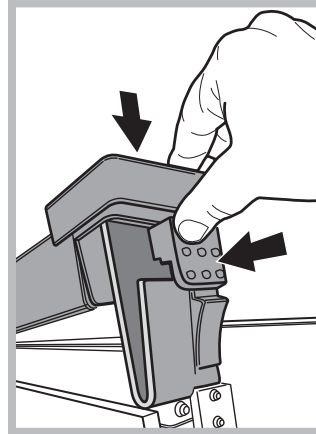


6. Поставте скло назад.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духовкою не можна користуватися, коли скло дверцят зняте!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

7. Встановіть каркас; клацання вкаже, що він встав на місце.
8. Повністю відкрийте дверцята
9. Закрийте затискачі (див. фото).



10. Тепер дверцята можна повністю закрити, і духовка готова до нормального використання.

Цей режим чищення рекомендується використовувати після приготування жирної їжі (смаження, м'яса).

Парове очищення духовки:

Ця процедура очищення може спростити видалення з абруднень зі стінок духовки завдяки створенню пари усередині духовки. Таким чином мити духовку буде простіше. Важливо! Перед очищенням паром:

- видаліть всі залишки їжі / жиру з дна духовки;
- витягніть всі аксесуари (решітки та каструлі).

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

- 1 - Налийте 300 мл води у глибоке деко та поставте його на першу ланку знизу. У моделях без глибокого деко скористайтеся стандартним деко для випічки та покладіть його на решітку на першій ланці знизу.
- 2 виберіть режим **Обережна духовка** | — | та встановіть температуру 100 °C;
- 3 - залиште духовку ввімкненою на 15 хвилин;
- 4 - вимкніть духовку;
- 5 - коли духовка захолоне, відкрийте дверцята та закінчіть чищення водою і вологою тканиною.
- 6 - після чищення приберіть з духовки всі залишки води. Якщо парове чищення здійснюється після приготування особливі во жирних продуктів або коли піч дуже брудна, завершіть чищення традиційним методом, що описаний у попередньому пункті.

! Виконуйте всі процедури чищення тільки коли духовка холодна!