H5GG5F UA
H5GG5E UA
H5GG1E UA

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warning,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,12
Care and maintenance,13
Assistance,13

UA Українська

Інструкції з експлуатації
КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації,1
УВАГА ,2
Опис установки-Загальнии вигляд,3
Опис установки-Панель управління,4
Встановлення,15
Включення і використання,19
Програми приготування їжі,20
Запобіжні засоби і поради,22
Догляд і технічне обслуговування,23
Допомога,23

Hotpoint ARISTON

GB Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

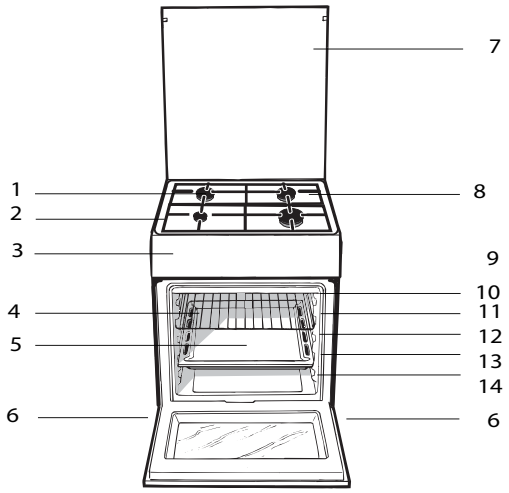
CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

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

UA ЗАПОБІЖНИХ ЗАХОДІВ

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 РАЗІ 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 дверцях 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 заміняти лампочку.

! Під част вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .



GB Description of the appliance

Overall view

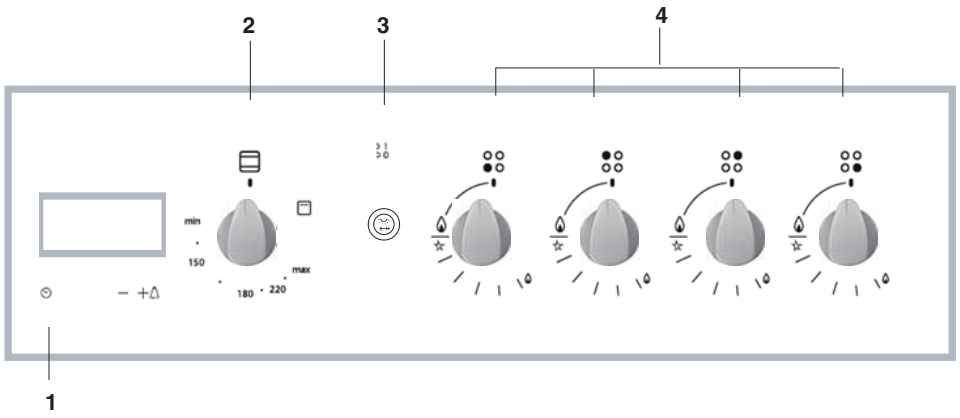
1 Hob burner
2 Hob Grid
3.Control panel
4.Sliding grill rack
5.DRIPPING pan
6.Adjustable foot
7 Glass Cover
8.Containment surface for spills
9.GUIDE RAILS for the sliding racks
10.position 5
11.position 4
12.position 3
13.position 2
14.position 1

UA Опис плити

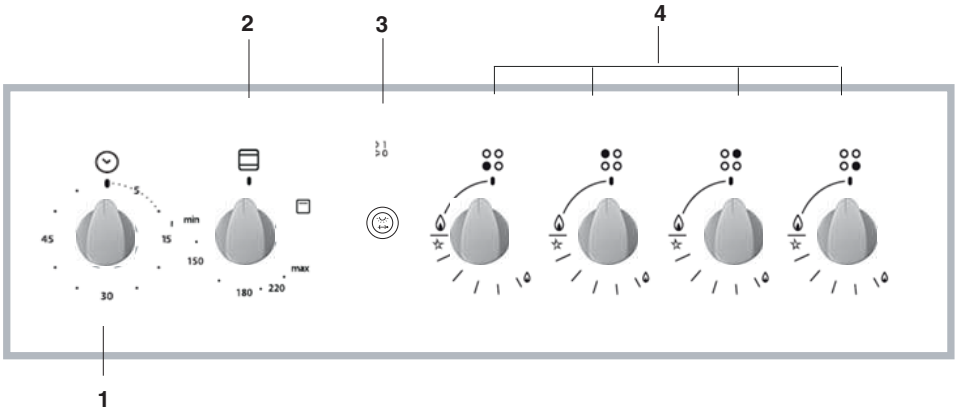
Загальнии вигляд

1 **Газовий пальник**
2 **Піддон на випадок переливань**
3.Панель управління
4.Полка РЕШІТКИ
5.Полка ДЕКО
6.Лапка для налаштування
7 Скляна кришка
8.Поверхня для збирання збіглої рідини
9.НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
10.положення 5
11.положення 4
12.положення 3
13.положення 2
14.положення 1

H5GG5F UA
H5GG5E UA



H5GG1E UA



GB Description of the appliance

Control panel

1.TIMER knob
2.OVEN CONTROL knob
3.OVEN LIGHT / ROTISSERIE button
4.Hob BURNER control knob

UA Опис плити

Панель управління

1.Сукоятка ТАЙМЕРА
2.Ручка ДУХОВКА
3.КНОПКА РОЖНА та ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
4.Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

Installation

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

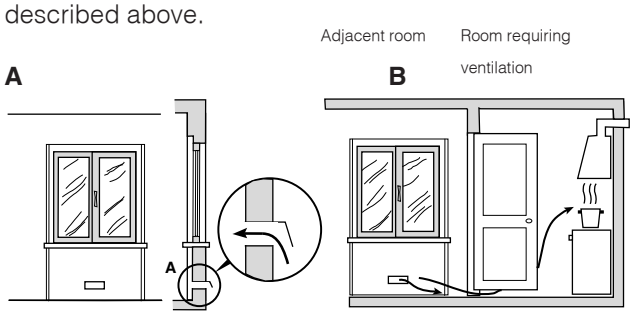
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! 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 m^3/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 cm^2 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 cm^2 - 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.



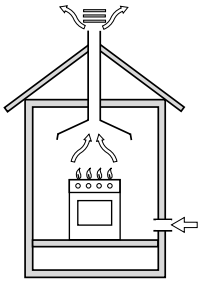
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

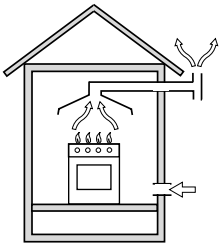
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

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 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.

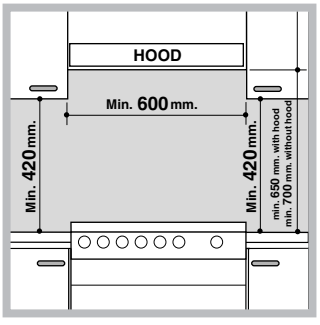
Positioning and levelling

! 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.
  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

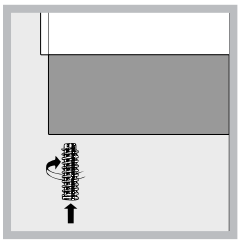


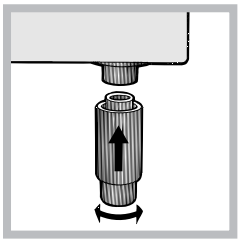
200 mm away from its sides.

- 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 (seefig.).





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 be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The cable must not be bent or compressed.

! 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.

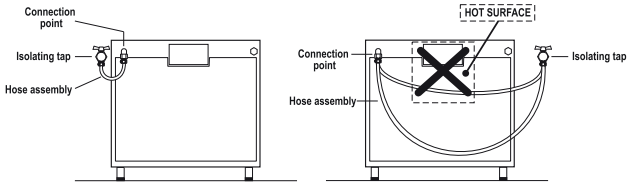
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

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 connection for leaks

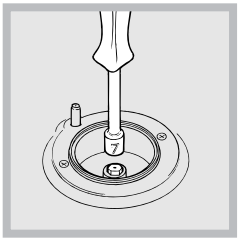
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

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

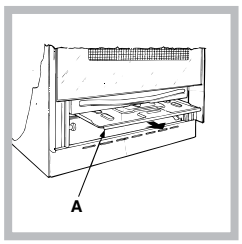
Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas(see Burner and nozzle specifications table).



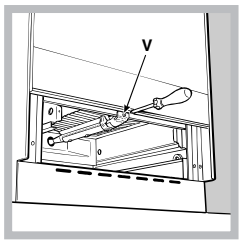
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

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.

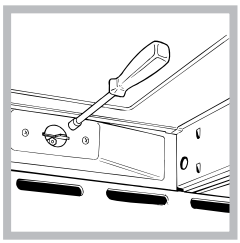
Adapting the oven



Replacing the oven burner nozzle:
1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).



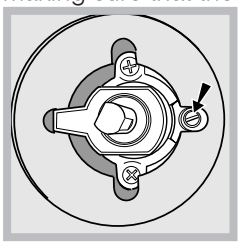
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).
The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

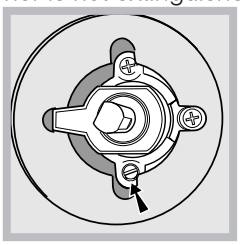


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

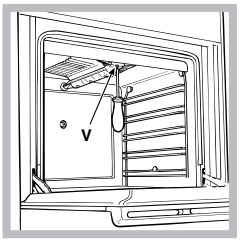
1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.



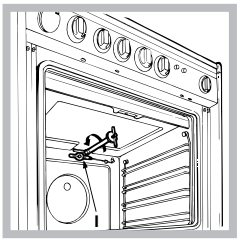


Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:
1. Remove the oven burner after loosening screw V (see figure).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).



! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill 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).

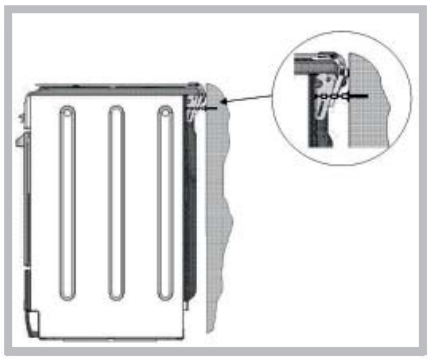
GB

! 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”.

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance” section.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x38x44 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
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.
	EC 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 - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 15181. Standard EN 30-2-1

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!

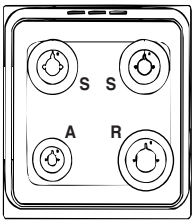
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. 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

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	Thermal Power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid Gas: By Pass 1/100 (mm)	Liquid Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas: Flow* g/h ***	Liquid Gas: Flow* g/h **	Natural Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* l/h	Natural Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* At 15°C 1013 mbar-dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



H5GG5F UA
H5GG5E UA
H5GG1E UA

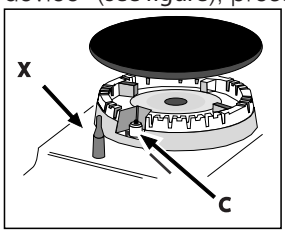
Start-up and use

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete 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* (see figure), press the ignition button, marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.



Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (C) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum 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.

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 6 power levels, from maximum to minimum with 4 intermediate positions:

a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.
If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.
To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Burner	ř 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

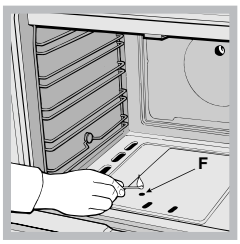
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective 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. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.



If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

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

Practical advice on using the burners



WARNING! The glass lid can break For the burners to work in the most in if it is heated up. Turn off all the efficient way possible and to save burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

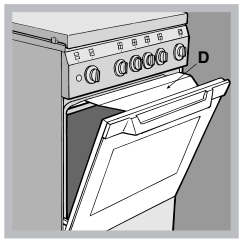
Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the ⊡ position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

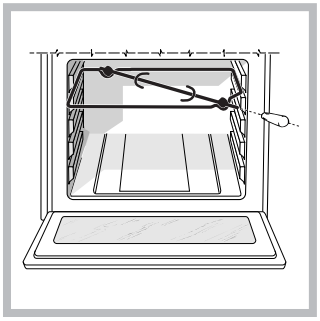
! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.

! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.



Turnspit

To operate the rotisserie (see diagram) 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.



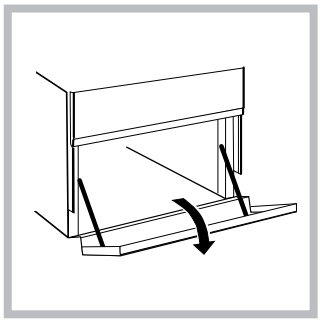
3. Acitvate the function by pressing the TURNSPIT button.

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Lower compartment

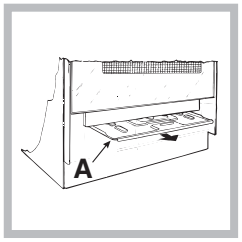
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).



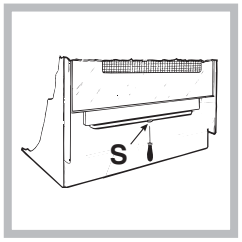
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).

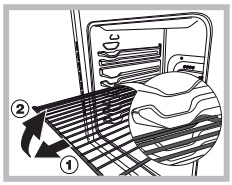


To remove the sliding protection remove the screw S (see figure). To replace it, lock it in place with the screw S.



! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

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).



Timer*

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↺ to set the desired length of time.

* Only available in certain models.

Electronic timer *

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.
! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.

Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00

- Press button ⏲ and then buttons **-** and **+** to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.

Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the ⏲ button, after which the display will show the symbol ⏲. Every time the **+** button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.
Pressing the **-** button reduces the time.
After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the ⏲ button, and the ⏲ symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

Cancelling a time that has already been set

Press the **—** button until the display shows 0:00.

Adjusting the buzzer volume

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

Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	200-210	10	75-80
Cannelloni	2.5	4	200	10	50-60
Gratin dishes	2.5	4	200	10	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1.5	3	210-220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in foil	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Neapolitan-style	1.0	4	210-220	15	20-25
Pies					
Biscuits	0.5	4	180	15	25-35
Tart	1.1	4	190	15	40-45
Savoury pies	1.0	4	180	15	50-55
Leavened cakes	1.0	4	170	15	40-45
Grilled foods					
Veal steak	1	4	5		15-20
Cutlets	1.5	4	5		20
Hamburgers	1	3	5		20-30
Mackerel	1	4	5		15-20
Toast	4 pcs	4	5		4-5
Grilling using the rotisserie					
Spit-roast veal	1	-	5		70-80
Spit-roast chicken	2	-	5		70-80
Grilling using the multi-spit rotisserie*					
Meat kebabs	1	-	5		40-45
Vegetable kebabs	0.8	-	5		25-30

***** Only available in certain models.

Precautions and tips

GB

! 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

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.•**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 outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- 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.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- 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 and that the gas tap is closed 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.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

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.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Care and maintenance

Switching the appliance off

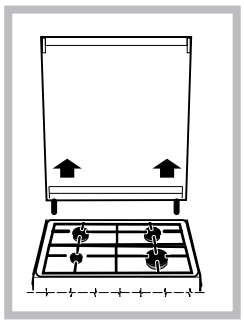
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

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

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- 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 the hob burners can 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.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.



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.

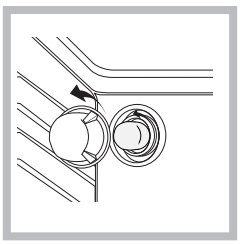
Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. 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.

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.



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.

Assistance

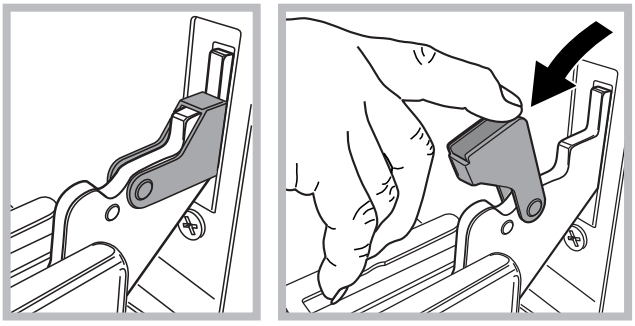
Please have the following information handy:

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

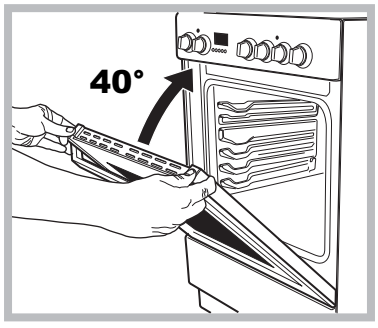
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Removing and fitting the oven door:

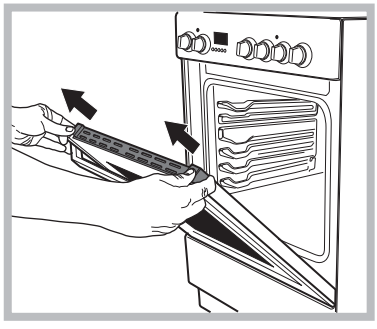
1.Open the door
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



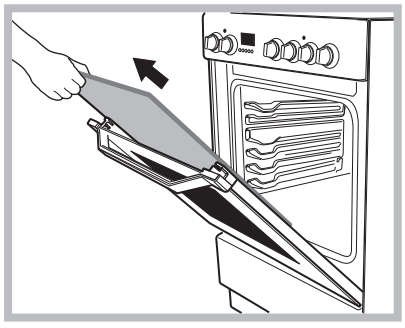
3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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".

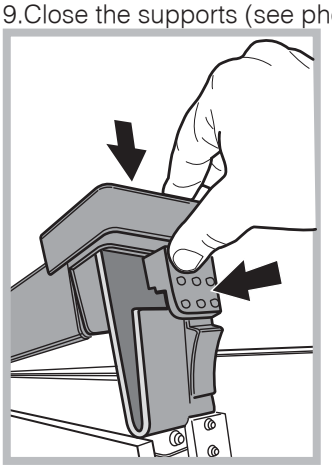


6.Replace the glass.

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.

Respecting and conserving the environment

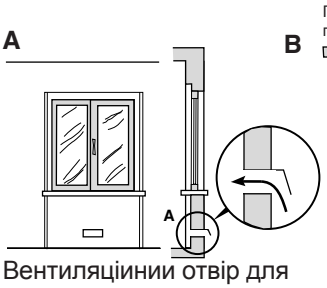
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Встановлення

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконаитеся в тому, що вона залишається разом з виробом.
! Уважно прочитаите інструкції: інформація про обладнання, використання и безпеку грає дуже важливу роль.
! Установка вироба має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.
! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключеніи від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постіино вентильованих приміщеннях, згідно діючим нормам в краіні, де вироб буде використовано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м^3/год на кожнии кВт встановленої потужності).
Вхід приточної вентиляції, захищении ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^2 корисного перетину і має бути розміщении так, щоб він не міг забитися, навіть частково (*див. малюнок А*).
Такии вхід повинен бути збільшении на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливии непрямии потік повітря із прилеглих приміщень (*див.малюнок В*) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляціиним трубопроводом назовні, як описано вище.



Вентиляціинии отвір для відпрацьованого повітря

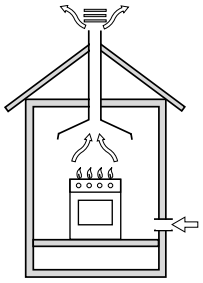


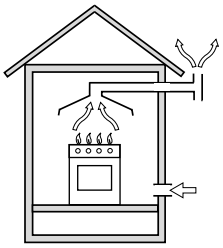
Збільшення щілини між дверима і підлогою

! 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, якии би включався автоматично кожного разу при включенні плити (*див. малюнки).*


Відведення безпосередньо назовні

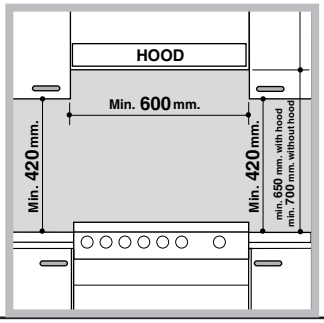

Відведення через канал або розгалужении димар (зарезервовании для кухонного устаткування)

! 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 грунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовувании 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.
! Переконаитеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостіикого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

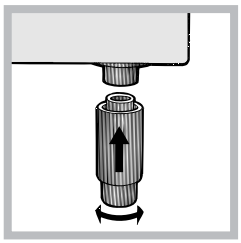
Для правильного встановлення
- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студіі (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, esso відстань до іі 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 розміщуите занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від іі 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, розміщеніи на плиті (*див. таблицю Технічних Даних*).
У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярнии вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розраховании на вказане навантаження і такии, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташовании так, щоб жодна з иого частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконаитеся, 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 використовуите подовжувачі и трііники.

! У встановленіи плиті, має бути забезпечении легкии 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 обплетенні, 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, використовуите редуктори відповідно до діючих норм у країні, де буде використовано 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.

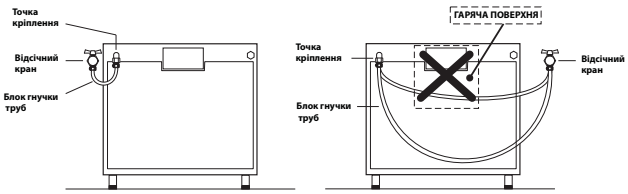
! Для безперебіиної роботи, для адекватного використання енергіі і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок (*див. нижче).*

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

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

Виконавши з'єднання, переконаитеся 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 здавлении;
- може бути легко оглянутии по всіи довжині для контролю иого стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплении 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 гнучкии шланг в сталевому обплетенні (*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 дюима)
! Виконаите з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускаите контакту шланга з рухомими частинами та иого стиснення.

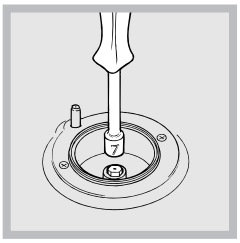
Контроль герметичності
Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильнии розчин і у жодному випадку сірник.

Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмиинии від типу, на якии вона була налаштована підприємством-виробником (вказании на калібрувальніи бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:
1. Зніміть ґратки и пальники з іх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див. малюнок),* і замініть іх

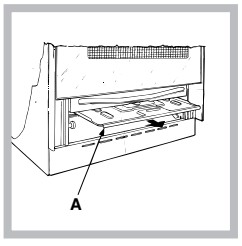


форсунками, що відповідають новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);*
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотніи послідовності.

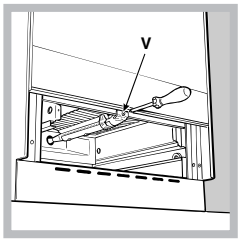
Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішніи частині або збоку на стрижні крана, добиитеся маленького стабільного полум'я.
! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении 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.

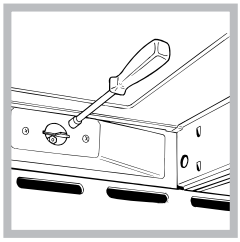
Налаштування духовки



Заміна форсунки пальника духовки:
1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувнии захист А (*див. малюнок);*



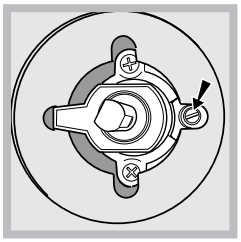
3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V *(див. малюнок);*
процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.

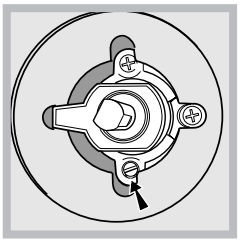


4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть ії форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).

Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

1. запаліть пальник (*див. Включення і Використання*);
2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
3. зніміть рукоятку;
4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішніи стороні стрижня термостата (*див. малюнки),* добиитеся маленького стіикого полум'я.
! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;
5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або

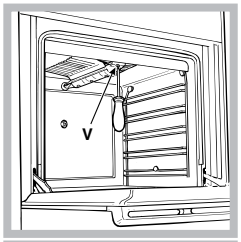




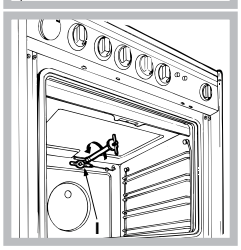
при швидкому відкритті і закриті дверцят духовки пальник не гаснув.

Налаштування гриля

Заміна форсунки пальника гриля:
1. видаліть пальник гриля після того, як відкрутите гвинти V (*див. малюнок);*



2. відгвинтіть форсунку пальника гриля, користуючись спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть ії форсункою, що відповідає новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).*



UA

! Зверніть увагу на кабелі запальних свічок і трубки термопар.

! Пальники духовки та гриля не потребують регулювання первинного повітря.

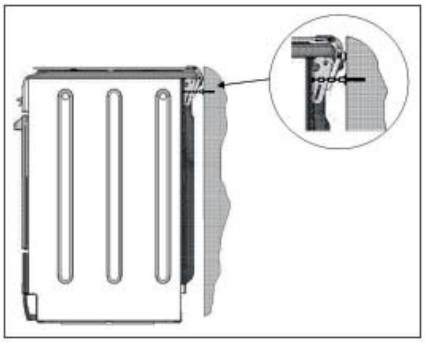
! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.

! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для “редукторів для каналізованих газів”.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	34x38x44 см
Об'єм	57 літрів
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 44 висота см 17
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.
	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)

Перш ніж розпочати використання духовкою, рекомендується очистити її, дотримуючись рекомендацій, наведених у параграфі “Технічне обслуговування і догляд”.

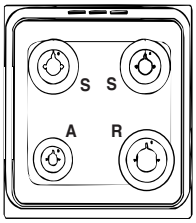
Безпека ланцюга



! 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.

H5GG5F UA
H5GG5E UA
H5GG1E UA



Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1				**Зріджений газ**				**Природний газ**			
Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*)		Канал 1/100	Форсунка 1/100	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100	Пропускна здатність* л/год
		Номінальна	Зменшена	(мм)	(мм)	***	**	(мм)		(мм)	
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³
p.c.s.* - найвища теплота згорання

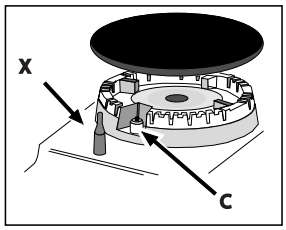
Включення і використання

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показании у вигляді круга.
Щоб запалити пальник робочої поверхні:
1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я .
3. відрегулюите силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (*C),* спочатку натисніть на кнопку включення,



відмічену символом , потім натисніть до упору і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'виться полум'я.
Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристріи електророзпалюванням* *(див. малюнок)*, не має кнопки. Досить натиснути и 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.

Регулювання сили полум'я

Інтенсивність полум'я пальника можна регулювати ручкою за 6 рівнями потужності, від максимального до мінімального з 4 проміжними положеннями:

перехід від одного рівня до іншого супроводжується клацанням при повороті ручки. Система має можливість більш точного регулювання для відтворення інтенсивності полум'я та легкого встановлення бажаного рівня для різних режимів приготування їжі.

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

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

Щоб погасити пальник обертаите рукоятку до упору •.

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накритии кришкою, і якии 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".

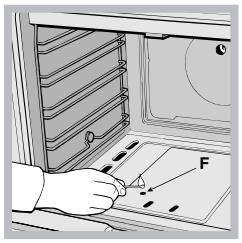
Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкриите дверцята духовки и провітріть 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. Використовуите положення 1 духовки тільки у разі використання рожна.

Включення духовки

Щоб включити пальник духовки піднесіть до отвору F (*див. малюнок)* сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС.



Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкриите дверцята духовки і почекаите не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

! Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.
! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.



ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой

Регулювання температури

Щоб одержати бажану температуру приготування їжі, обертаите рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140oC) до МАКС (250oC). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме ii постіиною завдяки термостату.

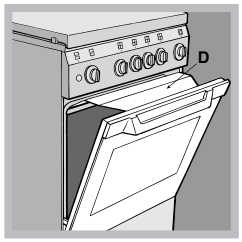
Гриль

Для иого включення піднесіть до пальника гриля сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертаите за годинниковою стрілкою рукоятку ДУХОВКА д ⊓. Гриль дозволяє одержувати золотисту скориночку на стравах і особливо показании для приготування ростбіфу, жаркого, відбивних, сосисок. Помістіть ґратку у положення 4 або 5 і деко у положення 1, щоб зібрати жири і уникнути утворення диму.

! Гриль обладнании пристроєм безпеки, тому необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

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

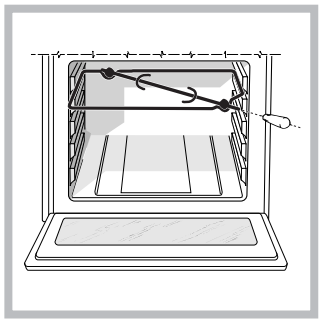
! Під час використання грилю необхідно залишати напіввідкритими дверцята духовки, вставивши між дверцятами і панеллю управління відбивач D (*див. малюнок),* що перешкоджає перегріву рукояток.



Рожен

Щоб включити рожен (*див. малюнок),* діите таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожна в положення 4 і вставте рожен в спеціальнии отвір на задніи стінці духовки;
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН.

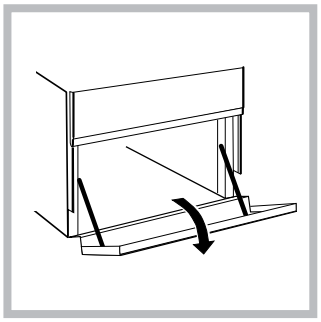


Освітлення духовки

Лампочка може бути включена у будь-якии момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

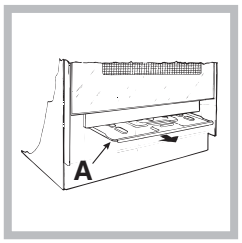
Нижніи відсік

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

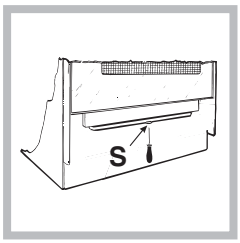


! Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік.

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



У моделях газових духовок є висувнии захист A, для захисту нижнього відсіку від тепла, що иде від пальника (*див. малюнок).*



Щоб видалити висувнии захист відгвинтіть гвинт S *(див. малюнок)*. Для монтажу заблокуите иого за допомогою гвинта S.

! До використання духовки перевірте, щоб висувнии захист був правильно закріплении.

Готування риби та м'яса

Біле м'ясо, птиця і риба мають готуватися при низьких температурах від 180 °C до 200 °C.

Якщо Ви бажаєте приготувати червоне м'ясо добре смаженим зовні і соковитим всередині, слід розпочати з високої температури (200-220°C) впродовж короткого часу, потім зменшити її.

Взагалі, чим більшим є м'ясо для жаркого, тим меншою має бути температура і тим довшим час готування.

Розташуйте м'ясо для запікання у центрі ґратки і вставте під нею деко для збирання жирів.

Вставте ґратку так, щоб їжа знаходилася у центрі духовки. Якщо потребується більший нагрів знизу, використовуйте нижні рівні. Щоб отримати смачне (зокрема, з качки або дичини), обгорніть м'ясо салом або грудинкою і розташуйте його у верхній частині духовки.

Таимер*

Для включення Таимера (лічильник хвилин) діите таким чином:

1. поверніть за годинниковою стрілкою ↻ рукоятку ТАИМЕР маиже на повнии оберт, щоб завести сигнальнии дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки ↺ рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажании час.

***** Є лише в деяких моделях.

Електронний таймер *

Увага

Не дозволяйте дітям торкатися дверцят духовки, тому що вони дуже нагріваються під час готування.

Служить для показу часу і виконує функцію лічильника хвилин зі зворотнім відліком.

Застереження: всі функції розпочинають працювати приблизно через 7 секунд після їх завдання.

Як задати годинник

Після повторного підключення до мережі живлення або після збоїв з енергопостачанням дисплей годинника автоматично обнуляється на **0:00** і розпочинає мигкотіти.

- Натисніть на кнопку 🔔 і потім на кнопки — і +, щоб задати точну годину. Для швидкого переходу слід утримувати кнопки натиснутими

Можливі оновлення часу можна виконувати шляхом повторення вищенаведених операцій

Функція лічильника хвилин

Доступ до цієї функції досягається шляхом натискання на кнопку ⏲, на дисплеї має з'явитися позначка «🔔». При кожному натисненні на кнопку + час збільшується на 10 секунд до 99 хвилин і 50 секунд. Якщо ще притримати кнопку, збільшення часу відбуватиметься з кроком в одну хвилину до максимального часу - 10 годин.

За допомогою кнопки — забезпечується повертання назад.

Після завдання бажаного часу розпочинається зворотній відлік. Про вичерпання часу сповіщає зумер. Щоб зупинити зумер, достатньо натиснути на будь-яку кнопку.

Щоб подивитися час, слід натиснути на кнопку ⏲. Символ «🔔» вказує не те, що функцію таймер задано. Приблизно через 7 секунд дисплей автоматично повернеться до показу лічильника хвилин.

Як скасувати вже заданий час

Натисніть на кнопку —, поки на дисплеї не з'явиться **0:00**.

Регулювання гучності звукового сигналу

Після вибору і підтвердження параметрів годинника, кнопкою s можна відрегулювати гучність звукового сигналу —.

Таблиця приготування в духовці

Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура (°C)	Тривалість приготування (хвилини)
Макаронні вироби (паста)					
Лазан'я	2.5	4	200-210	10	75-80
Каннеллоні	2.5	4	200	10	50-60
Запечена паста	2.5	4	200	10	50-60
М'ясо					
Телятина	1.5	3	200-210	10	95-100
Курка	1.5	3	210-220	10	90-100
Качка	1.8	3	200	10	100-110
Кріль	2.0	3	200	10	70-80
Свинина	2.1	3	200	10	70-80
Баранина	1.8	3	200	10	100-105
Риба					
Скумбрія	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1.5	3	180-200	10	45-55
Форель в обгортці	1.0	3	180-200	10	45-50
Піца					
Неаполітанська	1.0	4	210-220	15	20-25
Торти					
Печиво	0.5	4	180	15	25-35
Пиріг	1.1	4	190	15	40-45
Солоні торти	1.0	4	180	15	50-55
Дріжджове тісто	1.0	4	170	15	40-45
Смажені вироби на грилі					
Біфштекси з телятини	1	4	5	-	15-20
Котлети	1.5	4	5	-	20
Гамбургери	1	3	5	-	20-30
Скумбрія	1	4	5	-	15-20
Тости	n.4	4	5	-	4-5
Смаження на грилі на рожні					
Телятина на рожні	1	-	5	-	70-80
Курка на рожні	2	-	5	-	70-80
Смаження на грилі на декількох шампурах*					
Шампури з м'ясом	1	-	5	-	40-45
Шампури з овочами	0.8	-	5	-	25-30

***** Є лише в деяких моделях.

Запобіжни засоби и поради

UA

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

Загальна безпека

- **Дані вказівки діисні тільки для краін призначення, чиі символи зображені на брошурі и на серііниіи табличці.**
- Газова плита призначена для непрофесіиного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати іі 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 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітеи.
- Уникаите контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляціині отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накриваите скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуите рукавиці для завантаження або витягання місткостеи для іжі.
- Не користуитеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовии кран був закритии.
- Не виимаите вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуите чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагаитеся самостіино 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.
- Якщо плита розташована на п'єдестал, вжити необхідних заходів обережності для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу самого.

Утилізація

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

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

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

Догляд і технічне обслуговування

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюите прилад від мережі електричного живлення.

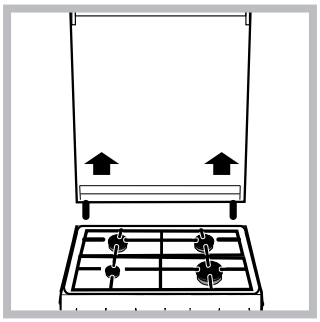
Чищення вироба

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

! Ніколи не використовуите прилади для миття парою або високим тиском.

- Для звичаиного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі и гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і неитральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуите спеціальні засоби. Добре промиите водою і висушіть після миття. Не використовуите абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миите іх в гарячіи воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання и перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після іі використання, коли вона ще тепла. Використовуите гарячу воду і миючии засіб, добре промиите і витріть м'якою тканиною. Уникаите абразиві.
- 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 подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичаинии посуд, зокрема в посудомииніи 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.

Кришка



У моделях зі скляною кришкою очищення здіиснюється за допомогою теплоі води. Уникаите абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити іі и потягнути наверх (*див. малюнок).*

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

Контроль ущільнень духовки

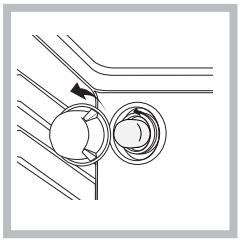
Регулярно перевіряите стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі иого пошкодження, зверніться в наиближчии авторизовании Сервіснии центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблоковании або иого 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 іі аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Знов встановіть кришку и повторно підключіть духовку до електричної мережі.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

Повідомте:

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

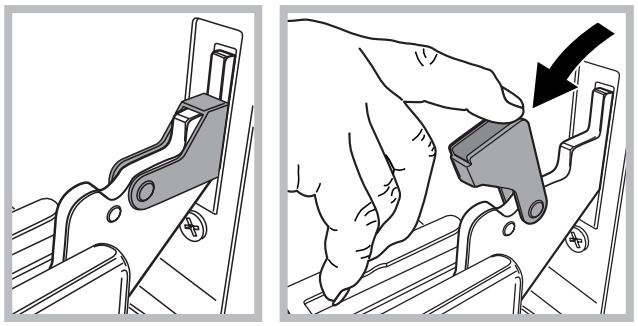
Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленіи до плити і / або на упаковці.

UA

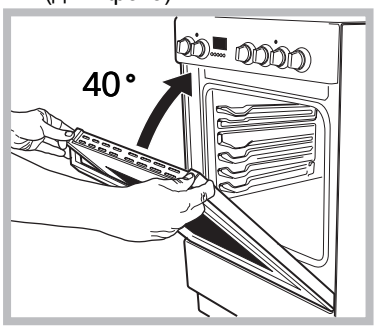
Знімання та встановлення дверцят духовки

1. Відкрийте дверцята

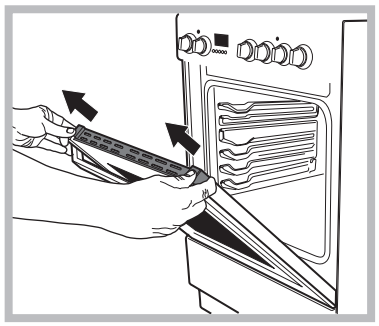
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)



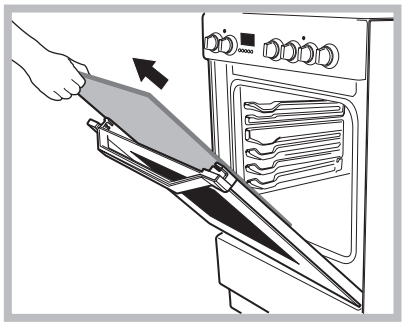
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відчиненими на близько 40°) (див. фото)



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»

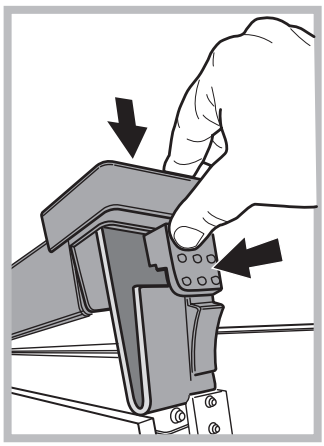


6. Поставте скло назад.

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

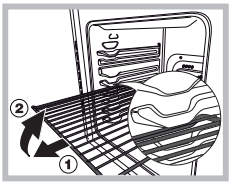
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

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.

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



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