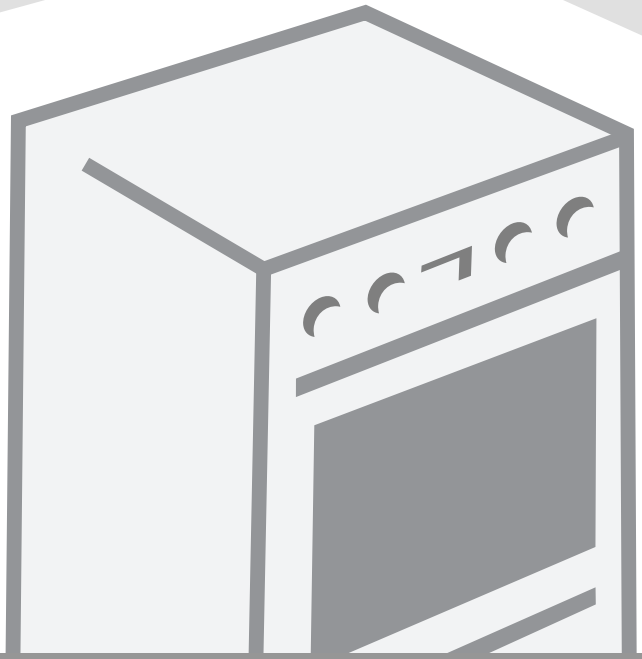
UA

Інструкції з експлуатації, монтажу та підключення



Газова плита

Шановні покупці!

Щиро дякуємо вам за покупку. Ми сподіваємося, що ви самі переконаєтеся у надійності нашої продукції. Для того, щоб зробити користування приладом більш простим, ми надаємо ці докладні інструкції.
Дані інструкції з експлуатації допоможуть вам як найшвидше ознайомитися з вашим новим приладом. Будь ласка, уважно прочитайте інструкції перед початком роботи.

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

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

Інструкції з підключення

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

Фірмова табличка

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

Важливо! - Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції 3
Опис апарату 6
Варильна поверхня 8
Управління конфорками 9
Газова духовка 11
Готування страв 16
Чищення та догляд 25
Попередження та повідомлення про Помилки 32
Інструкції з монтажу та підключення 34
Таблиця форсунок 41
Технічні дані 43

257789

Важливо! - Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції

Техніка безпеки

- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та усвідомлюють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратись із приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і доступні елементи можуть нагріватися під час використання. Уникайте торкання нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик виникнення пожежі: не зберігайте предмети на варильних поверхнях.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним і призвести до пожежі. У жодному разі не гасіть вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою тканиною.
- Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духової шафи.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.
- Не використовуйте жорсткі абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духової шафи, оскільки так можна подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.
- Не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення варильної поверхні, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Перш ніж відкривати кришку, перевірте, чи вона чиста й на ній немає залишків рідини. Кришку плити покрито лаком або виготовлено зі скла; її слід закривати лише після повного охолодження зон готування. Символ на виробі або його упаковці

257789

вказує, що скляні кришки можуть тріснути в разі нагрівання. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та дочекайтеся, поки варильна поверхня охолоне.

- Цей прилад не призначений для керування за допомогою зовнішніх таймерів або спеціальних систем керування.

Попередження

- Підключати прилад може лише фахівець, уповноважений компанією газопостачання, або авторизований сервісний центр. Потрібно дотримуватися чинного законодавства й технічних умов місцевої компанії газопостачання щодо підключення до газової мережі. Важливі примітки щодо підключення наведено в розділі «Інструкції з підключення».
- Несанкціоноване обслуговування та спроби ремонту можуть призвести до ризику вибуху, ураження електричним струмом або короткого замикання, а також травмування та пошкодження приладу. Такі роботи слід доручати лише вповноваженому фахівцеві.
- Перед встановленням і підключенням приладу перевірте, чи сумісні із системою приладу місцеві умови підключення та характеристики (тип і тиск газу).
- Відомості про систему приладу наведено на паспортній табличці.
- Прилад не підключається до витяжної труби або вентиляційного отвору. Прилад слід установлювати та підключати відповідно до чинних правил підключення. Під час використання кухонного приладу у приміщенні, де його встановлено, виділяється тепло, волога та побічні продукти згоряння. Забезпечте належну вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу. Відкрийте всі отвори природної вентиляції або встановіть пристрій штучної вентиляції (механічну кухонну витяжку).
- Цей прилад належить до класу 2/14. Прилад може з обох боків торкатися суміжних шаф, установлених в один ряд. З одного боку можна розмістити шафу, вищу за прилад, на відстані щонайменше 10 см від приладу. З іншого боку можна розташувати шафу однієї висоти із приладом.
- Відстань по вертикалі між приладом і кухонною витяжкою має становити щонайменше 650 мм або не менше відстані, зазначеної в інструкції зі встановлення кухонної витяжки.
- Якщо шнури живлення інших приладів, розташованих поблизу, затиснуться дверцятами духової шафи, вони можуть пошкодитися, що, у свою чергу, може призвести до короткого замикання. Тому шнури живлення інших приладів потрібно тримати на безпечній відстані від духової шафи.
- Прилад призначено виключно для приготування їжі. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, наприклад обігрівання приміщення. Не ставте пустий посуд на зони готування.
- Простежте, щоб деталі конфорки були встановлені правильно.
- Якщо у приміщенні чути запах газу, негайно закрийте головний впускний клапан на газовому балоні або трубі, загасіть вогонь (сигарети також), провітріть приміщення, не вмикайте жодні електричні пристрої та викличте фахівця із природного газу.
- Якщо ви не плануєте користуватися конфорками впродовж тривалого періоду (наприклад, під час відпустки),також закрийте головний впускний клапан.
- Під час готування їжі в духовій шафі будьте особливо обережні. Через високу температуру деки, решітка та внутрішні стінки духової шафи можуть сильно нагрітися. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями.
- Не обкладайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою та не кладіть деки чи інший

кухонний посуд на дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря в духовій шафі, заважаючи процесу приготування, а також може пошкодити емальоване покриття.

- Під час роботи дверцята духової шафи сильно нагріваються. Для додаткового захисту та зменшення температури зовнішньої поверхні встановлено третє скло (лише в деяких моделях).
- Не зберігайте займисті, вибухонебезпечні, леткі або термочутливі предмети (наприклад, папір, ганчірки для посуду, поліетиленові пакети, засоби для миття або чищення та розбризкувачі) в шухляді для зберігання, розташованій у духовій шафі, оскільки вони можуть зайнятися під час роботи духової шафи та призвести до пожежі. Використовуйте шухляду лише для зберігання обладнання (дек, піддону тощо).
- У разі перенавантаження петлі дверцят духової шафи можуть пошкодитися. Не ставте на відчинені дверцята духової шафи важкий кухонний посуд і не спирайтеся на них під час чищення духової шафи. Перед чищенням духової шафи зніміть дверцята (див. розділ «Знімання та встановлення дверцят духової шафи»). Не ставайте та не сідайте на відчинені дверцята духової шафи (особливо це стосується дітей).
- У разі тривалого користування чавунним посудом ділянка посуду та край зони готування можуть знебарвитися. Дія гарантії не поширюється на сервісне обслуговування в таких випадках.
- Прилад потрібно встановлювати безпосередньо на підлогу — не на опори чи плінтус.

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

Призначення

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

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

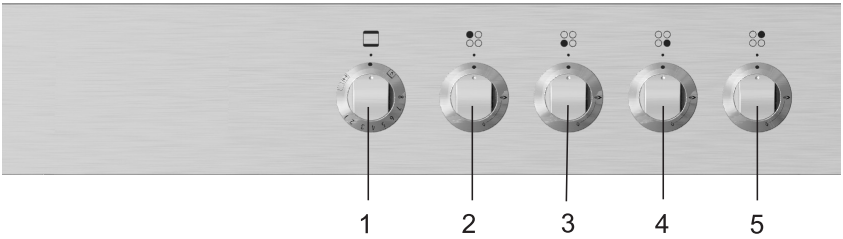
- Негайно відключіть постачання газу або закрийте газовий балон.
- Загасіть будь-яке полум'я, у тому числі сигарети або інші тютюнові вироби.
- Не вникайте будь-які електричні прилади (у тому числі, світло).
- Ретельно провітріть приміщення – відкрийте вікна!
- Негайно зверніться до сервісного центру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

257789

Опис апарату

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

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



1 Ручка вибору режиму роботи і температури духовки
2 Ручка конфорки, задня ліва, стандартна конфорка
3 Ручка конфорки, передня ліва, стандартна конфорка
4 Ручка конфорки, передня права, потужна конфорка
5 Ручка конфорки, задня права, економічна конфорка

Електропідпал
(тільки у деяких моделях)
Газові конфорки можуть підпалюватися за допомогою свічки електропідпалу, яка вбудована у кожну конфорку.
Електропідпал буде працювати лише тоді, коли шнур живлення підключений до електромережі.
Якщо електропідпал не працює через несправність у електромережі або якщо свічка електропідпалу намокла, ви можете підпалити конфорку за допомогою сірника або запальнички для газу. Конфорку духовки можна підпалити у такий самий спосіб.

Вимикач у дверях духовки (тільки у деяких моделях)

Вимикач відключає нагрівання духовки та вентилятор, коли дверцята відкриваються під час роботи духовки; коли дверцята знову зачиняються, нагрівання продовжується.

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

Продовження роботи охолоджуючого вентилятора

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

Таймер програм

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

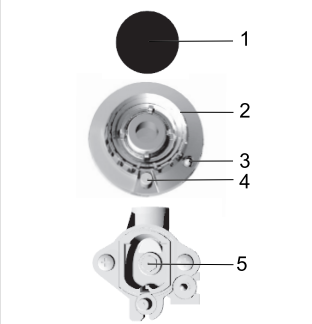
Варильна поверхня

Перед початком роботи

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

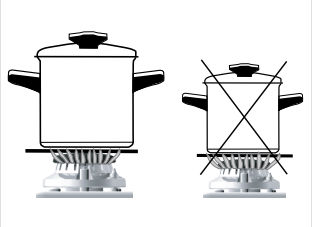
Важливі застереження

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



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

Посуд



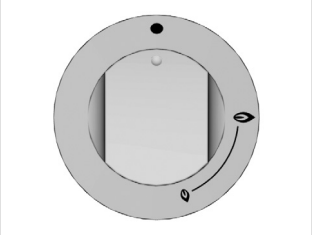
- Правильний вибір посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль має діаметр посуду.
- Вогонь, що огортає посуд з маленьким діаметром, може пошкодити посуд; при цьому значно збільшується витрата газу.
- Для згоряння газу необхідне повітря. Якщо посуд надто великий, до конфорки не потрапляє достатньо повітря; в результаті зменшується ефект згоряння.

Решітка (лише в деяких моделях)
Решітка застосовується при користуванні посудом з маленьким діаметром. Помістіть решітку на корону маленької конфорки.

Тип конфорки	Діаметр посуду
Збільшена (3.0 кВт)	220-260 мм
Стандартна (1.9 кВт)	180-220 мм
Маленька (1.0 кВт)	120-180 мм
Триконтурна (3.5 кВт)	220-260 мм

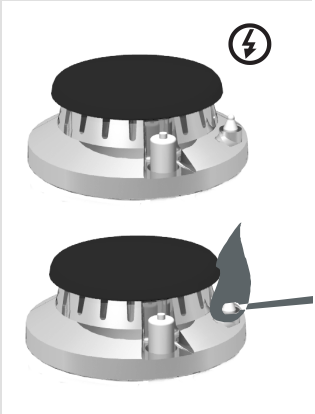
Управління конфорками

Ручка управління



●	Газовий клапан закритий
🔥	максимальна потужність
🔥	мінімальна потужність

Підпалювання та управління конфорками (залежно від моделі)



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

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

Запалювання однією рукою

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

257789

Запалювання двома руками

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

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

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

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

Газова духовка

Перед першим користуванням

Заберіть усі частини обладнання з духовки, помийте їх теплою водою та звичайним засобом для миття. Не користуйтеся грубими засобами для чищення.
При першому нагріванні духовки відчувається характерний запах «нового приладу», тому необхідно забезпечити належне провітрювання приміщення під час нагрівання духовки

Важливі застереження

- Не застеляйте духовку алюмінієвою фольгою, не ставте деко та інший посуд на дно духовки. Алюмінієва фольга заважає вільній циркуляції повітря у духовці і перешкоджає належному готуванню страви та руйнує емаль.
- Газовий пальник духовки має термоелектричний захист. Якщо полум'я раптово згасне, подання газу буде відключено.
- Термостат регулює температуру духовки. Регулювання можливе тільки тоді, коли дверцята духовки закриті.
- Під час роботи нижня панель дверцят духовки завжди має бути вставлена.

⚠ **Не лишайте страви до охолодження усередині духовки, оскільки накопичення конденсату може викликати корозію.**

Режими роботи (залежно від моделі)

- Управління духовкою здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи. Після натиснення ручки і занурення її до панелі управління, її можна повернути ліворуч (протилежно руху стрілки годинника); якщо необхідно користуватися інфрачервоним нагрівачем, ручку треба повернути праворуч (у напрямку руху стрілки годинника).

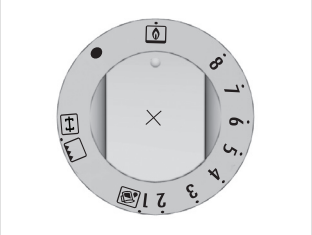
А) Традиційне нагрівання духовки за допомогою газу

- При такому режимі роботи духовка нагрівається за допомогою газового пальника.
- Готування м'ясних страв та перепічки можливе тільки на одному рівні за один раз.

Запалювання та регулювання пальника духовки

- Натисніть ручку, зануривши її у панель управління, і повертайте її у необхідне положення. Одночасно натисніть кнопку запального пристрою або наблизьте відкритий вогонь (сірник, запальничку) до пальника, щоб запалити газ.
- Після того, як газ запалено, потримайте ручку у зануреному положенні приблизно протягом 10 секунд, поки полум'я не

257789



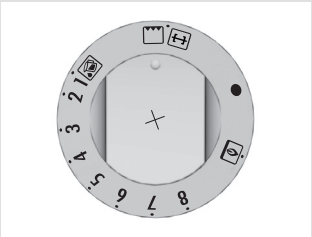
установиться. Потім відпустіть ручку і установіть бажану потужність у межах позначок від 8 до 11.

⚠ **Якщо пальник не горить після того, як ручка утримувалася у зануреному положенні протягом 15 секунд, закрийте пальник і почекайте не менш, ніж одну хвилину. Потім спробуйте ще раз.**

⚠ **Якщо полум'я згасне (з будь-яких причин), закрийте пальник, почекайте не менш, ніж одну хвилину, а потім запаліть його знову.**

- Температура духовки контролюється за допомогою термостату. Одразу ж після запалення, пальник працює на повній потужності, коли рівень температури сягає установлено рівня, термостат автоматично знижує потужність пальника до рівня, який необхідний для підтримування установленої температури.
- Регулювання можливе тільки, якщо духовка закрита.
- Щоб вимкнути пальник духовки, поверніть ручку назад у положення (●).

Установка	Температура ˚C
●	Газовий вентиль закритий
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150



B) Нагрівання за допомогою інфрачервоного газового пальника

- При такому режимі роботи інфрачервоний пальник нагріває страву через розповсюдження тепла, а отже, забезпечуючи смаження страви. Цей пальник установлений під стелею внутрішньої частини (камери)духовки.
- Під час роботи інфрачервоного пальника термостат не працює – інфрачервоний пальник постійно працює на повній потужності; отже дверцята духовки мають бути відкриті або зняті, окрім того, слід встановити захисну пластину панелі управління (закріпіть захисну панель під панеллю управління за допомогою гвинтів).
- Контролюйте роботу інфрачервоного пальника за допомогою ручки управління грилем 7. Положення ▭ це положення управління інфрачервоним пальником.

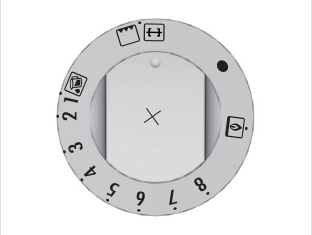
Розташування ручки у положенні між ● та ⊟ не дозволяється, оскільки полум'я у цих межах нестабільне і може згаснути.

- Притисніть ручку управління духовкою до панелі управління і установіть її у положення ⊟. Одночасно натисніть кнопку запального пристрою або піднесіть сірник або газову запальничку до інфрачервоного пальника, щоб запалити газ.
- Після того, як газ запалено, потримайте ручку у зануреному положенні приблизно протягом 10 секунд, поки полум'я не установиться, а потім відпустіть ручку. Відрізок часу між початком виходу газу і моментом запалення має бути якомога коротшим.

⚠ **Якщо пальник не горить після того, як ручка утримувалася у зануреному положенні протягом 15 секунд, закрийте пальник і почекайте не менш, ніж одну хвилину. Потім спробуйте ще раз.**

⚠ **Якщо полум'я згасне (з будь-яких причин), закрийте пальник, почекайте не менш, ніж одну хвилину, а потім запаліть його знову.**

- Вимкніть пальник духовки повернувши ручку назад у положення (●). Вентиль газу буде перекрито, і полум'я згасне.

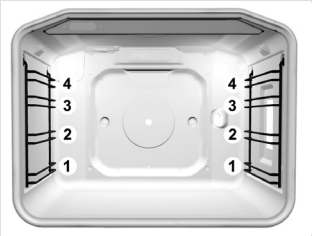


C) Гриль (електричний інфрачервоний нагрівач)

- При такому режимі роботи тепло розповсюджується за допомогою інфрачервоного нагрівача, який розташований під стелею внутрішньої частини духовки.
- Цей режим роботи особливо доречний під час смаження маленьких шматочків м'яса, таких як біфштекси, смаження сосисок, стейків, котлет, тощо.
- Грилем також можна користуватися під час готування курчати на вертелі (тільки у деяких моделях).
- Притисніть ручку управління духовкою до панелі управління і поверніть її праворуч,у напрямку символу гриль/смаження на вертелі. Нагрівач гриля та механізм вертела (у деяких моделях) активовано.
- Температура готування за допомогою гриля складає 240˚C. Коли температура сягає цього рівня, нагрівач вимикається і лишається вимкненим, поки температура не буде нижче 240˚C. Якщо нагрівач гриля працює, світиться червона контрольна лампа.

257789

Рівні поличок



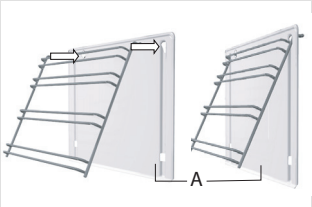
Аксесуари духовки (решітка, мілке та глибоке деко) можна установити на чотирьох рівнях. Опис кожного рівня наданий у таблиці готування (дивіться розділ «Готування страв»)

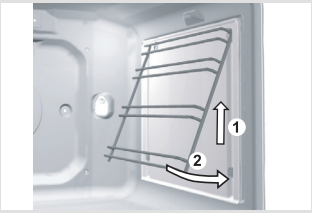
⚠ **Будь ласка, зверніть увагу на те, що відлік рівнів поличок здійснюється з низу у гору.**

Запам'ятайте: Глибоке деко, або лоток для жиру неможна установлювати на перший, найнижчий рівень.

Панелі для легкого чищення (залежно від моделі)

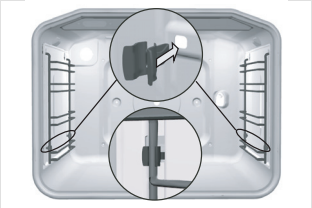
Панелі для легкого чищення призначені для захисту стінок від жиру, що стікає.
Панелі для легкого чищення можна установити наступним чином:





Панелі для легкого чищення можна установити наступним чином:

- Зніміть дротяні спрямовувачі (дивіться розділ, що стосується дротяних спрямовувачів).
- Приєднайте спрямовувачі до щита, який просто очищувати (A). Після цього підвісьте їх разом, вставивши два гачки у відповідні отвори та потягнувши зібрану деталь донизу.

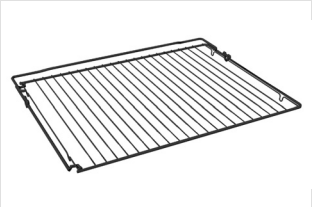


Коли ви встановлюєте панелі для легкого чищення, помістіть чотири ретейнери у нижні отвори на стінці духовки; помістіть спрямовувачі у ретейнери. Ретейнери призначені для додаткової фіксації спрямовувачів.

Освітлення духовки (залежно від моделі)

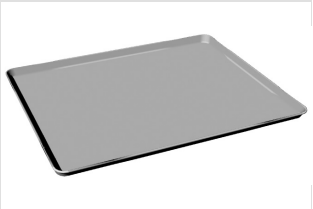
Освітлення духовки може бути увімкнено або вимкнено, якщо натиснути вимикач освітлення духовки, який розташований на панелі управління.

Аксесуари духовки (залежно від моделі)



Решітка, на якій можна розмістити посуд або безпосередньо покласти продукти, які готуватимуться.

⚠ **На решітці та направляючих встановлено запобіжні обмежувачі. Щоб витягти решітку, злегка підніміть її, коли вона упреться в обмежувач.**



Нижнє деко, виготовлене з металевого листа, призначене тільки для випікання тістечок і печива. Помістіть деко на середину решітки і засуньте її усередину духовки (до кромки на решітці).

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

⚠ **Застереження: Мілке емальоване деко можна помістити у 1-й або 2-й спрямовувач під час смаження страви, і коли ним користуються як лотком для жиру. Мілке емальоване деко не можна використовувати для випікання тістечок.**

Глибоке деко призначене для запікання м’яса та приготування «вологої» випічки; ним також можна користуватися, як лотком для жиру.

257789

Приготування виробів з борошна

Наступна таблиця надає інформацію, що стосується рекомендованої температури, часу готування та рівня під час випікання виробів з борошна.

Випікання за допомогою традиційного нагрівання духовки газом

- Користуйтеся тільки одним рівнем під час випікання.
- Користуйтеся формами і деко світлого кольору для випікання виробів з борошна. Не рекомендовано користуватися темними формами, оскільки вони поглинають надто багато тепла від пальника духовки.
- Не користуйтеся надто високими формами для випікання, оскільки це може погіршити якість вашої випічки.
- Завжди розташовуйте форми для випікання і деко на решітці, переконавшись, що вони розташовані не на самому краї решітки.
- Для приладів із чотирма рівнями: для випікання користуйтеся тільки другим та третім спрямовувачем від низу. Користуйтеся другим рівнем для випікання будь-яких видів тістечок та печива.

Поради щодо випікання

Чи готова випічка? Скористайтесь дерев’яною паличкою, щоб проштрикнути випічку у самому високому місці, якщо на паличці не лишилося тісто, випічка готова. Вимкніть духовку і скористайтеся залишковим теплом.

Випічка сіла

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

Випічка із соковитою начинкою (напр., торт з м’якого сиру) не пропеклася

Наступного разу спробуйте зменшити температуру та подовжити час випікання.

⚠ **Для випікання виробів з борошна використовуйте деко світлих кольорів.**

Примітки до таблиці випікання виробів з борошна:

- Час приготування вказано приблизно, отже він може змінюватися залежно від конкретних умов.
- Позначка * означає, що духовку треба попередньо нагріти, обравши відповідний режим роботи.
- Ми рекомендуємо спочатку обрати коротший час

готування; якщо це необхідно, ви можете збільшити температуру пізніше, якщо ви бажаєте, щоб ваша випічка підрум'янилася, або якщо вам здається, що вона готується надто довго.

- Якщо ви користуєтеся папером для випікання, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.
- Якщо ви не знайшли відповідний вид випічки у таблиці готування, спробуйте знайти щось подібне.

Тип випічки	**Спрямовувач** (знизу)	**Температура** (°C)	**Час гот.,хв.**
Солодка випічка			
Мармуровий торт, баба	2	180-190	50-70
Торт прямокутної форми	2	180-190	60-75
Торт у формі	2	180-190	45-60
Чізкейк	2	180-190	60-90
Фруктовий торт з пісочного тіста	2	190-200	50-70
Фруктовий торт з просоченням	2	180-190	60-70
Бісквітний торт*	2	190-200	30-40
Торт з обсипкою	2	200-210	25-35
Фруктовий пиріг,здобне тісто	2	190-200	50-70
Вишневий пиріг	2	180-200	35-50
Бісквітний рулет*	2	220-230	18-25
Пиріг з дріжджового тіста	2	190-200	25-35
Плетінка (дріжджове тісто)	2	180-190	25-45
Різдвяний пиріг	2	170-180	40-60
Яблучний пиріг	2	190-200	50-70
Пишні булочки з начинкою	1	190-200	40-60
Пікантна випічка			
Киш Лорен	1	200-210	50-60
Піца*	2	200-220	30-45
Хліб*	2	170-180 240-250	15-20 45-50
Дрібна випічка			
Пісочне печиво	2	190-200	15-30
Дрібне печиво	2	200-210	15-25
Дрібна дріжджова випічка	2	200-210	35-50
Випічка із слойоного тіста	2	200-210	20-40
Тістечка із збитими вершками (з кремом)	2	200-220	25-45
Заморожена випічка			
Яблучний пиріг, пиріг із сиром	2	190-200	60-75
Чізкейк	2	180-190	70-90
Піца	2	200-220	20-30
Смажена картопля для духовки*	2	200-220	20-35
Крокети	2	200-220	20-35

Температурні	1	2	3	4	5	6	7	8
установки (v °C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

257789

Приготування/ тушкування м’яса

Наступна таблиця надає інформацію, що стосується рекомендованої температури, часу готування та рівня під час готування м’яса.

Поради щодо вибору посуду

- М’ясо можна готувати у емальованому посуді, посуді з гартованого скла (Pyrex), глиняному або мідному посуді.
- Посуд із нержавіючої сталі менш доречний, тому що він відбиває тепло.
- Якщо Ви готуєте м’ясо під кришкою, воно лишається більш соковитим, а духовка не забрудниться.
- Для готування великих шматків м’яса ми рекомендуємо користуватися решіткою і установити глибоке деко для накопичення жиру, що стікає під час готування.

Кілька зауважень щодо приготування м’яса

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

Тип м’яса	Вага (г)	спрямовувач (знизу)	температура (°C)	Час гот.,хв.
Яловичина				
Тушкована яловичина	1000	2	200-220	90-120
Тушкована яловичина	1500	2	190-210	120-150
Ростбіф, соковитий	1000	2	210-230	30-40
Ростбіф, добре просмажений	1000	2	210-230	40-50
Свинина				
Тушкована свинина із шкірою	1500	2	180-190	140-160
Свиняча почеревина	1500	2	190-200	120-150
Свиняча почеревина	2000	2	180-190	150-180
лопатка	1500	2	200-210	120-140
Свиняча качалка	1500	2	200-210	120-140
Котлета	1500	2	180-200	90-120
Тушкований свинячий фарш((рулет)	1500	2	210-220	60-70
Телятина				
Теляча качалка	1500	2	190-200	90-120
Теляча лопатка	1700	2	180-200	120-130
Баранина				
Філе ягняти	1500	2	190-200	100-120
Бараняча лопатка	1500	2	190-200	110-130
Дичина				
Філе кролика	1500	2	190-200	100-120
Філе оленя	1500	2	190-200	100-120
Лопатка дикого кабана	1500	2	190-200	100-120
Птиця				
Курка, ціла	1200	2	200-220	60-70
Курча	1500	2	200-210	70-90
Качка	1700	2	180-200	120-150
Гуска	4000	2	160-180	180-200
Індичка	5000	2	150-160	180-240
Риба				
Ціла риба	1000	2	200-210	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	45-65

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

257789

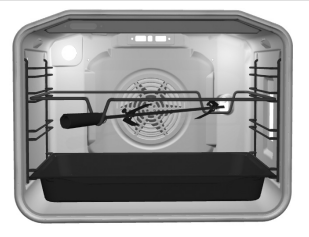
Смаження за допомогою газового інфрачервоного нагрівача (тільки для деяких моделей)

- Під час перевірки готовності м’яса з нього може бризнути гарячий жир. Щоб уникнути опіків при потраплянні жиру на шкіру або в очі, користуйтеся щипцями для м’яса.
- Необхідно постійно наглядати за процесом смаження м’яса. Через високу температуру м’ясо може пригоріти!
- Не дозволяйте дітям наближатися до гриля. Процес смаження постійно має бути під контролем; через високу температуру страва може навіть спалахнути.
- Тушкування за допомогою інфрачервоного нагрівача рекомендовано для готування хрусткого або нежирних чи смажених ковбасок, шматочків м’яса та риби (стейки, битки, філе лосося, тощо) або тостів, а також для запікання.

Поради щодо користування функцією гриля

- Під час користування функцією гриля дверцята завжди мають бути відкритими.
- Установіть пластину для захисту панелі управління.
- Під час користування функцією гриля термостат вимкнений, а інфрачервоний нагрівач постійно працює на повній потужності.
- Таблиця готування з використанням функції гриля містить дані про температуру, рівень спрямовувача та час готування. Оскільки час готування залежить від сорту, ваги та кількості м’яса, час готування морже змінюватися.
- Нагрівач гриля треба попередньо розігрівати протягом трьох - п’яти хвилин, коли духовка порожня, а дверцята відкриті.
- Якщо ви готуєте на решітці, змастіть м’ясо жиром, щоб воно до неї не пристало.
- Коли смажите м’ясо, розташуйте решітку із стравою на відповідному спрямовувачі, та розмістіть глибоке деко на рівень нижче.
- Страву, яку ви готуєте, треба розмістити у середині решітки, під інфрачервоним нагрівачем.
- Після завершення першої половини часу готування м’яса, його треба перегорнути. Тонкі шматочки м’яса треба перегорнути тільки один раз, а більш товсті треба перегорнути кілька разів.
- Для того, щоб перегорнути шматки м’яса, користуйтеся щипцями, щоб не проштрикнути його і запобігти витіканню соку.
- Темне м’ясо запікається краще і швидше, ніж свинина або телятина.
- Кожного разу після користування грилем треба очистити духовку і приладдя.

Смаження на вертелі під інфрачервоним нагрівачем (тільки у деяких моделях)



- Під час смаження на вертелі ви користуєтеся грилем (інфрачервоний нагрівач); отже, це вимагає особливої уваги. Користуйтеся цупкою кухонною рукавичкою і спеціальною ручкою, яка накручується на вертел.
- Із шматка м’яса може бризнути гарячий жир, користуйтеся щипцями для м’яса, щоб уникнути опіків шкіри та очей.
- Не дозволяйте дітям наближатися до духовки під час смаження на вертелі.
- Готування на вертелі рекомендовано для нежирної молодої птиці із хрумкою скоринкою.

Кілька порад щодо готування на вертелі

Пристрій вертелу складається із самого вертелу, що обертається, ручки, що знімається, та двох вилок із гвинтами, щоб закріпити шматок м’яса на вертелі.

- Під час користування вертелом дверцята духовки мають бути відкриті.
- Установіть пластину для захисту панелі управління.
- Під час користування цією функцією термостат вимкнений, а інфрачервоний нагрівач постійно працює на повній потужності.
- При користуванні вертелом спочатку треба установити спеціальну рамку, що додається, на третій спрямовувач знизу.
- Надіньте шматок м’яса, приправленого спеціями, та затисніть його двома вилками з обох боків. Потім закрутіть гвинти на вилках.
- Прикріпіть ручку на передню частину вертела. Уставте гострий кінець вертела у отвір на правій стороні задньої частини духовки, що захищена заслінкою, яка обертається. Помістіть передню частину вертела у заглиблення на рамі, поки він не встане на місце.
- Розмістіть глибоке деко для накопичення жиру, що стікатиме з м’яса, на перший спрямовувач.
- Перед початком смаження відкрутіть ручку вертела.
- Під час смаження на вертелі він буде обертатися протягом усього часу, поки працює інфрачервоний нагрівач.
- Після завершення готування прикріпіть ручку на вертел. Коли виймаєте вертел з духовки, користуйтеся цупкою ганчіркою. Після кожного користування треба ретельно почистити духовку та аксесуари.

Тип продукту	Вага (г)	рівень спрямовувача (знизу)	Час гот.,хв.
М'ясо та ковбаси			
2 стейки з філе	400	3	25-30
2 стейки з свинячої шийки	350	3	25-30
2 котлети	400	3	25-30
4 котлети з ягняти	700	3	18-22
4 смажених ковбаски	400	3	18-23
2 стейки з м'ясного фаршу	400	3	15-20
1 курча, розділене навпіл	1400		35-45 (1-а сторона) 25-35 (2-га сторона)
Риба			
Філе лосося	400	3	15-20
Риба в алюмінієвій фользі	500	3	15-20
Смажений хліб			
4 скибочки білого хліба	200	3	5-7
2 скибочки хліба із борошна змішаного типу	200	3	6-8
Смажені сендвічі	600	3	6-9

Смаження за допомогою електричного інфрачервоного нагрівача (положення 0) (тільки для деяких моделей)

- Під час смаження м'яса вам треба бути особливо уважними. Інфрачервоний нагрівач нагріває решітку та інші частини духовки до дуже високої температури. Із шматка м'яса може бризнути гарячий жир. Щоб захистити руки та очі і уникнути опіків користуйтеся кухонною рукавичкою та щипцями для м'яса.
- Не дозволяйте дітям наближатися до гриля. Процес смаження постійно має бути під контролем; через високу температуру страва може навіть спалахнути!
- Смаження за допомогою інфрачервоного нагрівача рекомендовано для готування хрусткого або нежирних або смажених ковбасок, шматочків м'яса та риби (стейки) або тостів, а також для страв, які треба зверху підрум'янити (лазан'я, картопля, десерти).

Кілька порад щодо користування функцією гриля

- Під час користування грилем дверцята духовки мають бути закриті.
- Таблиця готування з використанням функції гриля містить дані про температуру, рівень спрямовувача та час готування. Оскільки готування залежить від сорту, ваги та кількості м'яса, час готування морже змінюватися.
- Інфрачервоний нагрівач треба попередньо розігріти протягом п'яти хвилин.
- Якщо ви готуєте на решітці, змастіть м'ясо жиром, щоб воно до неї не пристало.

- Коли смажите м’ясо, розташуйте решітку із стравою на відповідному спрямовувачі, та розмістіть лоток для жиру на рівень нижче.
- Після завершення першої половини часу готування м’яса, його треба перегорнути. На одній стороні смажте м’ясо трохи довше,ніж на іншій. Тонкі шматочки м’яса треба перегорнути тільки один раз, а більш товсті треба перегорнути кілька разів. Для того, щоб перегорнути шматки м’яса, користуйтеся щипцями, щоб не проштрикнути його і запобігти витіканню соку.
- Темне м’ясо запікається краще і швидше, ніж свинина або телятина.
- Кожного разу після користування грилем треба очистити духовку і приладдя.

Смаження на вертелі за допомогою електричного інфрачервоного нагрівача (тільки у деяких моделях)

- Під час смаження на вертелі ви користуєтеся грилем (інфрачервоний нагрівач); отже, це вимагає особливої уваги. Користуйтеся цупкою кухонною рукавичкою і спеціальною ручкою, яка накручується на вертел.
- Із шматка м’яса може бризнути гарячий жир, користуйтеся щипцями для м’яса, щоб уникнути опіків шкіри та очей.
- Не дозволяйте дітям наближатися до духовки під час смаження на вертелі.
- Готування на вертелі рекомендовано для нежирної молодої птиці із хрумкою скоринкою.

Кілька порад щодо готування на вертелі

- Пристрій вертелу складається із самого вертелу, що обертається, ручки, що знімається, та двох вилок із гвинтами, щоб закріпити шматок м’яса на вертелі.
- Під час користування вертелом (з електричним інфрачервоним нагрівачем) дверцята духовки мають бути закриті.
- Під час користування вертелом нема потреби попередньо нагрівати духовку.
- При користуванні вертелом спочатку треба установити спеціальну рамку, що додається, на третій спрямовувач знизу.
- Надіньте шматок м’яса, приправленого спеціями, та затисніть його двома вилками з обох боків. Потім закрутіть гвинти на вилках.
- Прикріпіть ручку на передню частину вертела. Вставте гострий кінець вертела у отвір на правій стороні задньої частини духовки, що захищена заслінкою, яка обертається. Помістіть передню частину вертела у заглиблення на рамі, поки він не встане на місце.
- Розмістіть глибоке деко для накопичення жиру, що

257789

стікатиме з м’яса, на перший рівень спрямовувачів.

- Перед початком смаження відкрутіть ручку вертела.
- Під час смаження на вертелі він буде обертатися протягом усього часу, поки працює інфрачервоний нагрівач.
- Після завершення готування прикріпіть ручку на вертел. Коли виймаєте вертел з духовки, користуйтеся цупкою ганчіркою.
- Після кожного користування треба ретельно почистити духовку та аксесуари.

Тип продукту	**Вага** (г)	**рівень спрямовувача** (знизу)	**темп.*C**	**Час гот.,хв.**
М’ясо та ковбаси				
2 стейки з філе	400	3	240	20-23
2 стейки з свинячої шийки	350	3	230-240	20-23
2 котлети	400	3	230-240	20-23
4 котлети з ягняти	700	3	240	14-16
4 смажених ковбаски	400	3	240	15-18
2 стейки з м’ясного фаршу	400	3	240	12-16
1 курча, розділене навпіл	1400	2	230-240	28-33 (1-а сторона) 23-28 (2-га сторона)
Риба				
Філе лосося	400	3	240	10-15
Риба в алюмінієвій фользі	500	3	240	10-13
Смажений хліб				
4 скибочки білого хліба	200	3	240	1-3
2 скибочки хліба із борошна змішаного типу	200	3	240	2-3
Смажені сендвічі	600	3	240	5-7

Чищення та догляд

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

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

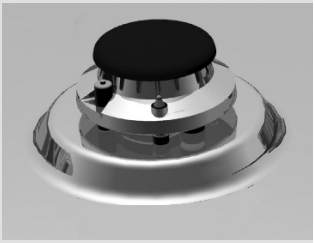
Передні панелі з нержавіючої сталі
(тільки у деяких моделях)
Такі поверхні можна чистити м'якими засобами для чищення (мильною піною) та м'якою губкою, які не подряпають поверхню. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, поверхня може бути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

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

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

Не можна чистити алюмінієві деко абразивними засобами для чищення, оскільки вони залишають подряпини. Якщо деко чистити часто, він з часом втратить свій блиск. Цього не уникнути, однак, це жодним чином не впливає на результати готування/випікання.

Спеціальна емаль
Духовка та внутрішня частина дверцят духовки вкриті спеціальною емаллю, яка має гладку та зносостійку поверхню. Цей спеціальний шар легко очищується при кімнатній температурі.



Газові конфорки

- Решітку, поверхню та деталі конфорки протирайте теплою водою та неагресивним миючим засобом. Не мийте в посудомийній машині.
- Термоелемент та свічку електропідпалювання треба чистити м'якою щіткою. Ці частини мають бути завжди чистими, оскільки тільки так вони працюватимуть належним чином.
- Корони та кришки конфорок необхідно чистити після використання.

257789

- Після чищення завжди протирайте усі частини насухо і правильно установіть їх на місце. Через неналежне установлення частин конфорок вам буде важко їх запалити.

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

Духовка

- Ви можете чистити духовку звичайними засобами (засобами для чищення, аерозолями для духовок), але ми рекомендуємо робити це тільки, якщо вам необхідно позбавитися важких забруднень.
- «Для регулярної чистки духової шафи (після кожного використання) виконуйте наступний поряд дій: поверніть регулятор режимів роботи газової духовки в положення «aquaclean».
  Налийте 0,5 л води у деко і вставте деко у нижні направляючі. Через 20 хв. розм'якшені залишки їжі можна буде легко видалити з емалі духовки вологою ганчіркою.»

Чищення нижньої панелі

- Нижня панель має повністю охолонути.
- Трохи підніміть нижню панель за передній край і витягніть її з духовки.
- Нижню панель можна чистити неагресивними засобами для чищення і засобами для видалення жиру; однак, її треба ретельно промити під проточною водою, щоб видалити з її поверхні залишки засобу для чищення.
- Перед тим, як установити нижню панель назад у духовку, її треба ретельно висушити.
- Важливо: помістіть нижню панель у отвори, які розташовані ліворуч та праворуч у передній частині приладу; це не дозволить їй рухатися під час роботи духовки. Неправильне розміщення нижньої панелі може вплинути на якість роботи духовки.

При важких забрудненнях скористайтеся наступними порадами:

Духовка перед кожним чищенням повинна бути охолодженою.

- Духовку та приладдя треба чистити після кожного користування, щоб забруднення не підгорали.
- Жир легше за усе видалити теплою мильною водою, поки духовка ще тепла.
- При наявності дуже сильних забруднень використовуйте звичайні засоби чищення для духовок. Духовку ретельно промийте водою та протріть, щоб видалити залишки засобу для чищення.

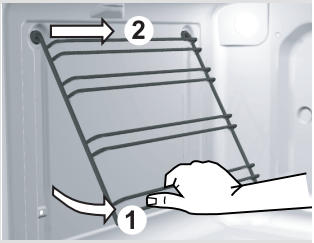
- Ніколи не користуйтеся агресивними засобами для чищення, наприклад, такі, як грубі засоби для чищення, грубі губки для посуду, засоби для видалення іржі, засоби для видалення плям, тощо.
- Коли ви купуєте та використовуєте засоби для чищення, пам’ятайте про навколишнє середовище, беріть до уваги інструкції виробників подібних засобів.

Приладдя

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

Вкладні для легкого чищення (тільки у деяких моделях)

Ми рекомендуємо після кожного використання мити вкладні за допомогою м’якої щітки у воді із додаванням мийного засобу або у посудомийній машині.



Як знімати дротяні бокові решітки

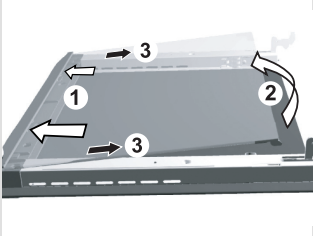
Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти бокові решітки.

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

257789

ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА З ДВЕРЦЯТ – ДЛЯ ПОВНІСТЮ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ПРЕМІУМ КЛАСУ (тип A та B)

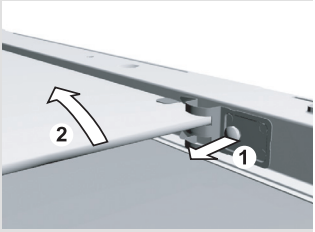
Скло дверцят також легко мити і зсередини. Однак спочатку треба зняти дверцята (див. розділ про зняття та встановлення дверцят).



ілюстрація 1

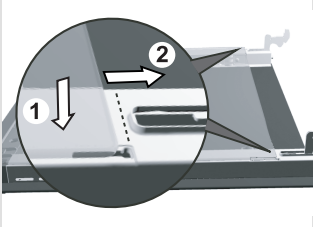
a)

- Тримайте скло дверцят за нижній край. Обережно потягніть його на себе і трохи підніміть – але не надто високо – максимум на 10 мм, доки клин, що утримує скло, не вийде із жолоба (ілюстрація 1).
- Зніміть скло (у напрямку стрілки 3).



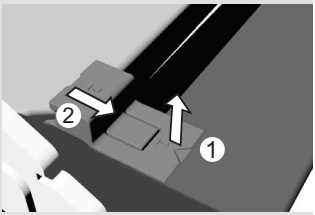
ілюстрація 2

- Внутрішнє скло (тільки у певних моделях) можна зняти, спочатку відкрутивши гвинти на утримувачах скла, а потім, піднявши його (ілюстрація 2). Зніміть утримувачі перед тим, як чистити скло.



ілюстрація 3

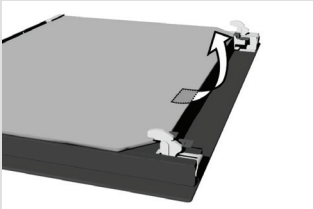
- Для того, щоб установити дверцята на місце, повторіть процедуру у зворотному порядку.
  Зауваження: Вставте скло у щілину і просуньте його вперед (ілюстрація 3).



ілюстрація 1

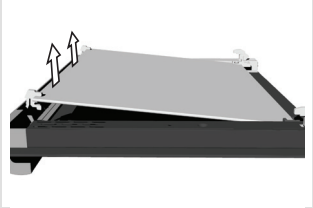
b)

- Акуратно підніміть кріплення на правій і лівій стороні дверцят (позначка 1 на кріпленнях) та потягніть їх від скла (позначка 2 на кріпленнях) (див. Рис. 1)



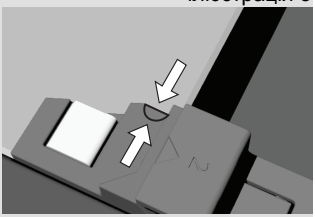
ілюстрація 2

- Тримаючи скляні дверцята за нижній край, акуратно підніміть дверцята щоб зняти їх із кріплення. (Рис. 2)



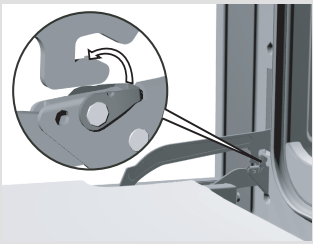
ілюстрація 3

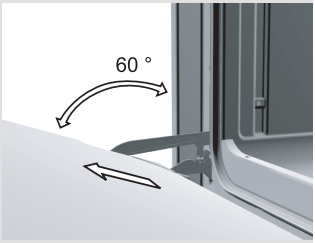
- Щоб зняти третє внутрішнє скло (лише для деяких моделей), підніміть і зніміть його. Зніміть також гумові елементи зі скла.



ілюстрація 4

- Встановіть дверцята на місце, виконуючи дії у зворотному порядку.
  Примітка: Вставляючи двері на місце переконайтеся, що позначки (півмісяці) на склі і дверцятах співпадають.





ЗНЯТТЯ ТА ПЕРЕВІШУВАННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ ІЗ КУЛАЧКОВИМ ШАРНІРОМ

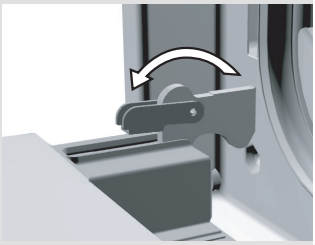
- Повністю відкрийте дверцята духовки. Петлі нижніх носіїв шарнірів на обох сторонах дверцят підніміть у вертикальне положення та насадіть їх на язички верхніх носіїв шарнірів.
- Потім прикрийте дверцята духовки до половини та їх акуратно витягніть. Установіть дверцята у зворотному порядку.
- Вставте її у напіввідкритому положенні (під кутом приблизно 60°) і у процесі відкривання до упору притискайте до духовки. При цьому уважно дивіться, щоб розрізи на нижніх носіях шарнірів наскочили на нижню стінку духовки. Після того, як дверцята повністю відкриються, зніміть петлі з язичків верхніх носіїв шарнірів і поверніть їх у горизонтальне положення.

257789

ЗНЯТТЯ ТА ЗАМІНА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ ІЗ ШАРНІРОМ З ОДНІЄЮ ВІССЮ (залежно від моделі)

а) Звичайні дверцята
б) Система GentleClose – система поглинає силу поштовху при закритті дверцят. Таким чином дверцята закриваються легко, тихо та м'яко, без удару. Легкого поштовху (до кута 15° відносно закритих дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко закрилися.

⚠ **При застосування надмірної сили при закритті дверцят, ефект системи GentleClose зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.**

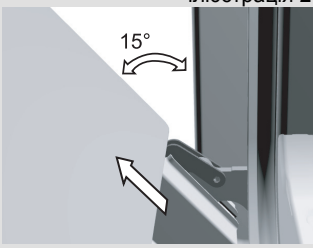


ілюстрація 1

- Повністю відкривши дверцята духовки, розверніть петлі назад(рис. 1)

ілюстрація 2

- Із системою GentleClose поверніть петлі назад на 90° (рис. 2)



ілюстрація 3

- Повільно закривайте дверцята, поки петлі не увійдуть у шарніри. При куті приблизно 15° (у майже закритому положенні), легко потягніть дверцята угору і витягніть їх з обох носіїв шарнірів приладу (схема 3).
- Установіть дверцята на місце у зворотному порядку. Помістіть дверцята під кутом 15° у носії шарнірів на передній стороні приладу, притисніть їх униз і вперед, поки вони не стануть на своє місце.
- Потім повністю відкрийте дверцята і розверніть петлі назад, у початкове положення. Повільно закрийте дверцята і переконайтеся, що вони закриті щільно. Якщо дверцята відкриваються або закриваються неналежним чином, перевірте, чи розрізи шарнірів вірно розташовані у своєму гнізді.

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

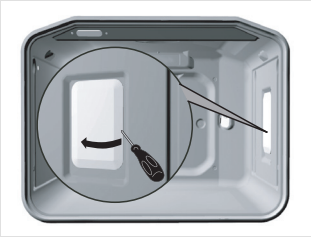
Шухляда

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

Заміна частин приладу

Основа та патрон лампи знаходяться під напругою. Ви можете бути вражені електричним струмом!
Перед заміною лампи освітлення духовки відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши головний вимикач.

Лампа освітлення духовки
(тільки у деяких моделях)
Електрична лампа – це витратний матеріал, гарантія не неї не розповсюджується. Для заміни вам потрібна лампа духовки з такими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.
- Викрутіть скляну кришку у напрямку протилежному руху стрілки годинника, замініть перегорілу лампу на нову та установіть кришку на місце.



У цьому приладі застосовуються спеціальні електричні лампочки, які призначенні лише для використання у побутовій техніці. Їх не можна використовувати для освітлення кімнати.

257789

Попередження та повідомлення про Помилки

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

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

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

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

Важливо

Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання.
Зберігайте інструкцію таким чином, щоб вона завжди була під рукою у разі потреби; якщо передаватиме прилад іншій особі, передайте також і інструкцію.

Що трапилося?	Які можливі причини	Що потрібно робити
Полум’я нестабільне.	Полум’я нестабільне через неправильне установлення потужності газу.	Необхідна кваліфікована перевірка газопроводу!
Полум’я з пальника раптово змінюється.	Частини варильної поверхні зібрані невірно.	Зберіть пальник правильно.
Щоб запалити пальник треба багато часу.	Частини варильної поверхні зібрані невірно.	Зберіть пальник правильно.
Полум’я згасає одразу ж після запалення.	Натискання ручки надто коротке.	Довше тисніть на ручку.
	Натискання ручки надто слабке.	Перед тим, як її відпустити, натисніть на неї сильніше.
Решітка втратила колір у зоні пальника?	Це розповсюджене явище, що виникає через високу температуру.	Почистіть решітку за допомогою засобу для чищення металевих поверхонь.
Переривається енергопостачання?	Запобіжник міг перегоріти.	Перевірте запобіжник і замініть його, якщо він перегорів.
Електричний запальник не працює?	Частки їжі або засобу для миття потрапили між запальним пристроєм та пальником.	Відкрийте і обережно протріть отвір між запальним пристроєм та пальником.
Якщо кришка пальника виглядає брудною.	Застарілий бруд.	Почистіть кришки пальників засобом для чищення металевих поверхонь.
Конденсат накопичується на склі дверцят духовки під час нагрівання.	Звичайне явище, що виникає в результаті різниці температур.	Неможливо: не впливає на роботу приладу.
Під час готування з’являється дим	Температура готування надто висока	Установіть більш низьку температуру готування
	Термостат не працює	Термостат треба замінити

267789

Духовка під час роботи сильно забруднилася.	Температура готування надто висока.	Установіть більш низьку температуру.
	Решітка та лоток для жиру невірно розміщені.	Установіть решітку над лотком для жиру і помістіть їх у один спрямовувач.
Рідина або м’яке масло розподіляються нерівномірно.	Плита не розташована горизонтально.	Установіть плиту (у моделях з ніжками, що регулюються, відрегулюйте висоту) у суворо горизонтальне положення.
Незадовільні результати готування.	Невірні установки.	Виконайте установки відповідно до рекомендацій, наданих у таблиці.
Перепічка дуже світла знизу	Неправильний вибір рівня спрямовувача (полички)	Підніміть деко на вищій рівень.
	Форма для випікання була розміщена на деко	Помістіть форму для випікання на решітку .
Випічка дуже суха	Випічка занадто світла знизу	Підвисьте температуру духовки.
	Температура надто низька	Скоротіть час готування.
Випічка не пропеклася, м’ясо неготове.	Температура надто висока.	Знизьте температуру – час готування не може бути скорочений через установлення вищої температури (готове зовні, сире усередині).
	Час готування надто короткий.	Оберіть довший час готування, дайте тісту довше підніматися.
	Надто багато рідини у тісті.	Додавайте менше рідини у тісто.

Список авторизованих сервісних центрів і їхні контактні телефони можна знайти на гарантійному талоні.

257789

Інструкції з монтажу та підключення

Прилад має бути установлений та підключений відповідно до вимог діючого законодавства.
Забезпечення належної вентиляції особливо важлива умова.

Важливі застереження

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

Запобігання перекиданню приладу

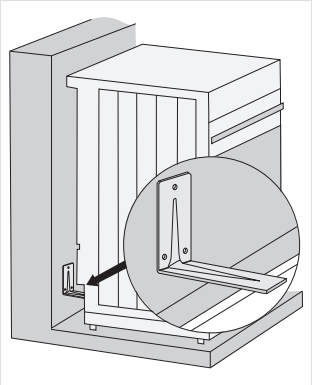


рис. 1

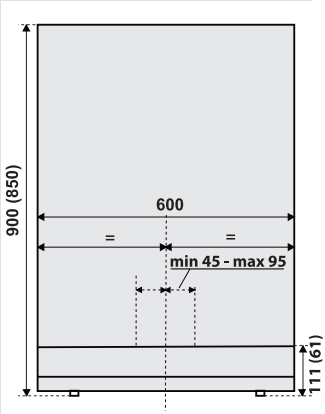


рис. 2

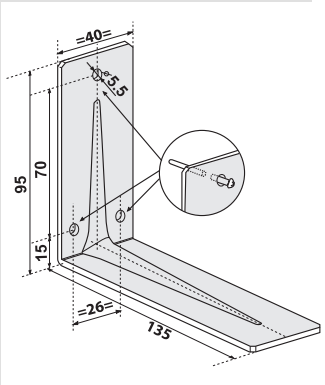


рис. 3

Запобігти перекиданню приладу можна за допомогою кутового кронштейна, що входить в комплект.
Перед установкою ми рекомендуємо розмістити прилад і вирівняти його відповідно до ваших вимог за допомогою регульованих ніжок (див. розділ Встановлення рівня приладу та додаткова підтримка).

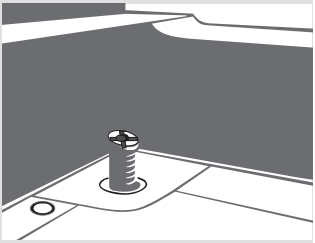
Будь ласка, зверніться до рис. 2, що ілюструє розміри вбудованого приладу зі встановленим кутовим кронштейном і повністю втягнутими регульованими ніжками.
Переконайтеся, що кутовий кронштейн розташовано в межах визначеної зони.

- Виберіть початкове положення для установки та повністю присуньте прилад до стіни.
- Витягніть ящик із приладу.
- Олівцем позначте середину приладу на стіні через отвір в нижній частині приладу. Потім зробіть іще одну позначку на відстані від 45 до 95 міліметрів правіше від середини (рис. 2).
- Розмістіть короткий кінець куточка відповідно до позначки на стіні. Довший кінець кронштейна повинен торкатися верхньої поверхні профілю в задній частині приладу (рис. 1).
- Через отвори в нижній частині приладу, позначте центри трьох отворів діаметром 5,5 мм. Це отвори, розташовані на короткому кінці кутового кронштейна притиснутого до стіни (рис. 3).
- Витягніть пристрій з вихідного положення. Просвердліть три отвори в позначених місцях і вставте пластикові дюбелі, що входять в комплект.
- Прикріпіть кронштейн до стіни за допомогою гвинтів.
- Вставте пристрій у вибране вихідне положення і вставте ящик.

ПРИМІТКИ:

- Розміри в дужках – це розміри для встановлення кутового кронштейна без додаткової підтримки.
- Якщо гвинти та дюбелі, що входять у комплект, я не дозволяють прикріпити запобіжний кронштейн, що входить в комплект, щільно до стіни, використовуйте інші кріплення для кутового кронштейна, щоб запобігти його витяганню зі стіни.

257789



Вирівнювання приладу та додаткова підставка

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

Регулюючі ніжки доступні при витягнутій шухляді плити. Регулюйте рівень плити, повертаючи ніжки праворуч чи ліворуч, поки ви не вирівняєте плиту абсолютно горизонтально. Ніжки легше повертати, якщо плиту трохи нахилити. Додаткову підставку можна зняти, викрутивши чотири гвинти в нижній частині плити. За допомогою цих гвинтів підставка кріпиться до бокових стінок плити. В такому випадку зніміть регулюючі гвинти з підставки та помістіть їх на обидві сторони нижньої частини плити. Вирівняйте плиту горизонтально, як зазначено вище. Деякі плити обладнані чотирма гвинтами у нижній частині (два – спереду, і два – позаду). Вони призначені для регулювання рівня плити на нерівній підлозі або для вирівнювання верхнього краю плити відповідно до меблів, що розташовані поруч.

Підключення газу

Заводські установки

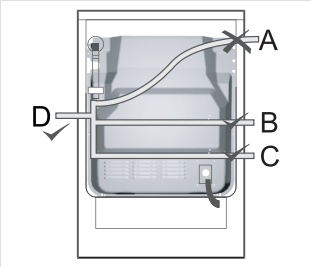
- Газові прилади протестовані і мають символ CE.
- Газові прилади постачаються у запломбованому виді і відрегульовані до природного газу H або E (20 мбар), або до зрідженого газу (50 або 30 мбар). Технічні дані зазначені у фірмовій табличці, що знаходиться усередині духовки; її видно при відчинених дверцятах.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

Підключення газу

- Підключенні приладу до газової мережі або балона має відповідати діючим нормам та стандартам місцевої газової компанії.
- Газова плита з правої сторони обладнана підводом для газу з зовнішньою різьбою EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) R ½.
- Також у комплект надано адаптер для зрідженого газу та неметалевий ущільнювач.

- При підключенні необхідно притримувати підвід R 1/2, щоб він не перевертався.
- Для з'єднання вузлів використовуйте неметалеві ущільнювачі.
- Ущільнювачі можуть підключатися тільки один раз. При використанні неметалевого ущільнювача деформація не повинна перевищувати 25%.
- При підключенні приладу до газової мережі користуйтеся тільки протестованим гнучким шлангом. Шланг не повинен торкатися задньої частини приладу або верхньої частини духовки.

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

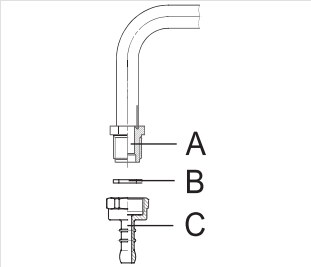


Підключення за допомогою гнучкого шлангу

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

Початок роботи

Перед початком роботи уважно прочитайте інструкції.
Запаліть усі конфорки та перевірте стабільність вогню при високому та низькому рівнях горіння.
Вогонь має бути синьо-зеленим у центрі.



Підключення до патрубка

A Патрубок EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.) R1/2
B Неметалевий ущільнювач 2мм завтовшки
C Патрубок для зрідженого газу (В залежності від регіональних умов переключення.)

Після підключення перевірте роботу конфорок.
Полум'я має бути чітко видимим, синьо-зеленим у центрі.
Якщо полум'я нестабільне, збільшить його мінімальну потужність. Поясніть користувачу, як користуватися конфорками, та прочитайте інструкції з користування разом.

Підключення до іншого типу газу

- Процедура підключення плити до іншого типу газу не вимагає приладу з робочої поверхні.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі та перекрийте вентиль подання газу.
- Замініть форсунки на такі, що відповідають характеристиці нового типу газу (дивіться таблицю).

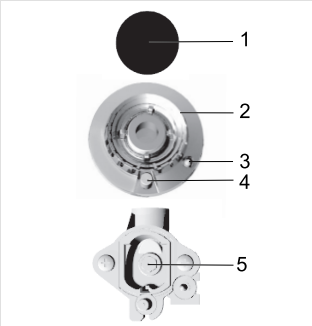
257789

- При підключенні приладу до зрідженого газу, відрегулюйте клапан так, щоб було мінімальне теплове навантаження.
- При підключенні приладу до природного газу, звільніть клапан мінімального теплового навантаження, але не викручуйте його більше ніж на 1,5 обороту.

Після того, як прилад був підключений до іншого типу газу, переклейте стару етикетку(на фірмову табличку), замінивши її на нову з відповідними змінами і перевірте функціональність та герметичність приладу. Переконайтеся, що електричні дроти, капілярні термостати і термоелементи не знаходяться у безпосередній близькості від виходу газу.

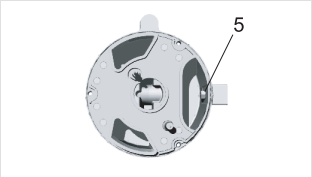
Установка елементів

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



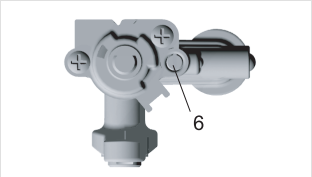
Конфорка (схема 1)

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



Потрійна конфорка (схема 2)

5 Форсунка



Захисний газовий кран (схема 3)

6 Форсунка

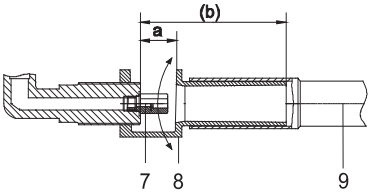
Незахисний газовий кран (схема 4)

6 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження

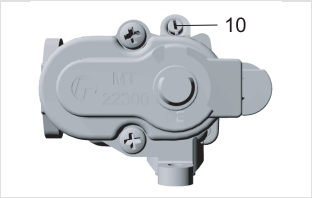
Конфорка	Номер схеми/ малюнку	Код елемента
Номінальне термальне навантаження	1,2	5
Мінімальне термальне навантаження	3,4	6

Елементи пальника духовки, які можна приладжувати (схема 5)

Щоб зробити доступними елементи для приладжування пальника духовки до іншого типу газу, треба зняти панель управління разом із нижньою панеллю духовки (відкрийте вентиль перед пальником і легко потягніть його на себе). Щоб зробити доступним насадку духовки, зніміть заслінку.



7 Насадка
8 Заслінка
9 Пальник духовки

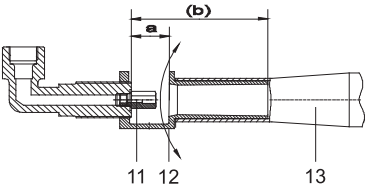


Газовий клапан оснащений термостатом (схема 6)

10 Мінімальне термальне навантаження регулювання вентиля

Регулюючі елементи інфрачервоного нагрівача (схема 7)

Щоб зробити доступними елементи для приладжування інфрачервоного пальника/нагрівача до іншого типу газу (відкрийте вентиль перед пальником і легко потягніть його на себе) . Щоб зробити доступним насадку духовки, зніміть заслінку.



11 Насадка
12 Заслінка
13 Пальник

257789

Елементи, які треба замінити або відрегулювати для адаптації плити до іншого типу газу

Пальник духовки, інфрачервоний пальник		Номер схеми	Код елемента
	Номінальне термальне навантаження	5	7,8
Пальник духовки	Мінімальне термальне навантаження	6	10
Інфрачервоний пальник	Номінальне термальне навантаження	7	11,12

Установки для первісного регулювання заслінки для подання повітря надані у таблиці нижче

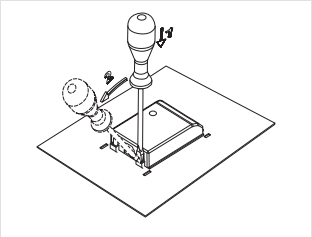
	G20/20мбар G25/25мбар G20/25мбар	G20/13мбар	G30/30мбар	G30/50мбар	G30/37мбар	G2.350/13мбар G27/20мбар	G25/20мбар G25.1/25мбар	G110/8мбар G120/8мбар
Пальник духовки* (схема 5)	a=5мм (b=50мм)	a=2,5мм (b=47,5мм)	a=7мм (b=52мм)	a=3мм (b=48мм)	a=7мм (b=52мм)	a=2мм (b=47,5мм)	a=1,5мм (b=46,5мм)	a=5мм (b=50мм)
Інфрачер-воний пальник (схема7)	a=4мм (b=49мм)	a=7мм (b=52мм)	a=7мм (b=52мм)	a=3мм (b=48мм)	a=7мм (b=52мм)	a=2мм (b=47мм)	a=2мм (b=47,5мм)	a=4мм (b=49мм)
	Більше первісного повітря – поверніть заслінку ліворуч; менше первісного повітря – поверніть заслінку праворуч.							

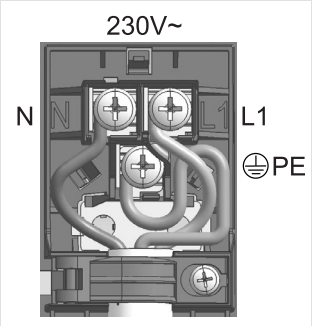
*) Первісне повітря установлено вірно, коли полум'я стабільне і коли синьо-зелену частину полум'я чітко видно (не дуже чітко, якщо використовується рідкий газ). Відстань між «a» та «b» надана приблизно.

Електричне підключення

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

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





Порядок підключення

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

Кольори дротів

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

N = нейтральний дріт. Колір дроту зазвичай синій.

Зверніть увагу на правильне N-підключення!

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

Таблиця форсунок

тип газу, тиск		Маленька конфорка				Стандартна конфорка		Збільшена конфорка	
Покажчик Wo		стандарт		прискорений					
		max	min	max	min	max	min	max	min
Природній газ H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m^3, Природній газ E , Природній газ E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m^3 G20, p=20 мбар	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Витрати (л/год)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Тип форсунки (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Код форсунки	162081		162082		162083		162084	
Зріджений газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m^3 G30 p=30 мбар	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Витрати (г/год)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Тип форсунки (1/100 мм)	50	24	50	24	69	26	87	33
	Код форсунки	162162		162162		162164		162165	
Природній газ H Wo=45,7÷54,7 MJ/m3, G20, p=13mbar	Номінальна потужність (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Витрати (л/год)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Тип форсунки (1/100 мм)	87		85		115		145	-
	Код форсунки	162165		w=+0,5		162171		162172	

257789

тип газу, тиск		Триконтурна конфорка		Пальник духовки		Інфрачер воний нагрівач
Покажчик Wo						
		max	min	max	min	
Природній газ H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m^3, Природній газ E , Природній газ E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m^3 G20, p=20 мбар	Номінальна потужність (кВт)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Витрати (л/год)	333,2	148,5	339	77,1	259
	Тип форсунки (1/100 мм)	140	•	135	•	120
	Код форсунки	162085		609288		609287
Зріджений газ3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m^3 G30 p=30 мбар	Номінальна потужність (кВт)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Витрати (г/год)	254,5	113,4	250,9	58,9	193,5
	Тип форсунки (1/100 мм)	93	57	90	42	81
	Код форсунки	162166		609290		609289
Природній газ H Wo=45,7÷54,7 MJ/m3, G20, p=13mbar	Номінальна потужність (кВт)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Витрати (л/год)	333,2	148,5	339	77,1	259
	Тип форсунки (1/100 мм)	157	•	156	*	134
	Код форсунки	162173		621111		621112

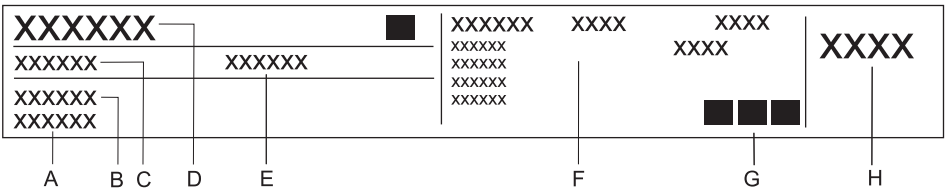
- Клапани, що були установлені на заводі, призначені для зрідженого газу, однак, клапани пристосовані для роботи з типом газу, для якого прилад був підготовлений на заводі.
- При підключенні приладу до іншого типу газу,клапан може бути затиснений або звільнений відповідно до потоку газу (однак клапан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

Потужність конфорки вказана з урахуванням високих термічних величин Hs.

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

Технічні дані

Фірмова табличка



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

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

Інструкції з користування також можна знайти на нашому сайті www.gorenje.ua / < http://www.gorenje.ua />

257789

P

257789

uk (09-13)