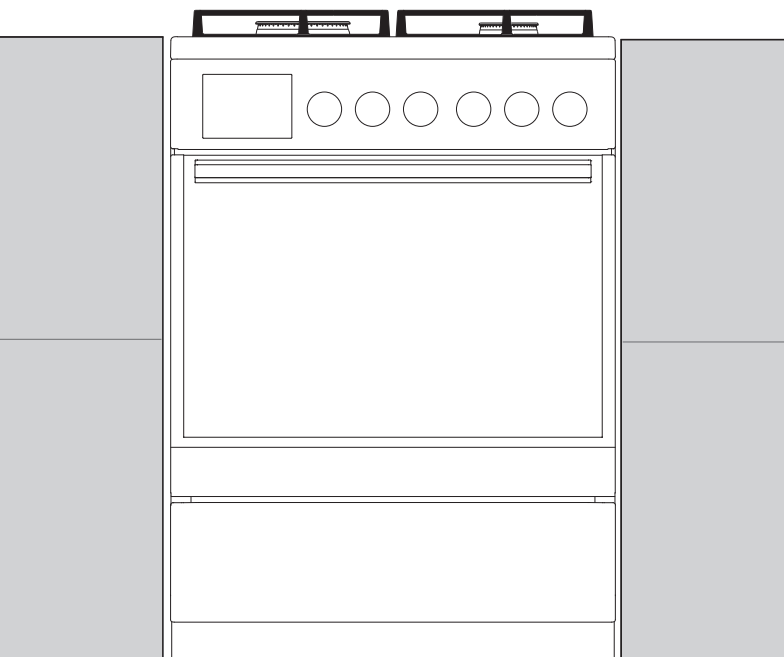
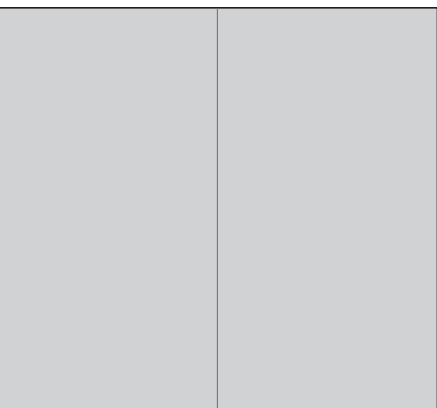


UA

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ КОМБІНОВАНОЇ ПЛИТИ

gorenje



Ми дякуємо Вам за довіру і
покупку нашої продукції.

Ця детальна інструкція була розроблена,
щоб полегшити користування приладом.
Вона допоможе Вам ознайомитися із
новою духовою шафою якомога швидше.

Переконайтеся, що Ви отримали прилад
без ушкоджень. При виявленні пошкоджень
зверніться до торговельної організації, де
Ви придбали прилад.

Інструкції із експлуатації також доступні на
нашому сайті:

www.gorenje.ua / < <http://www.gorenje.ua> />



Важлива інформація



Примітка, підказка

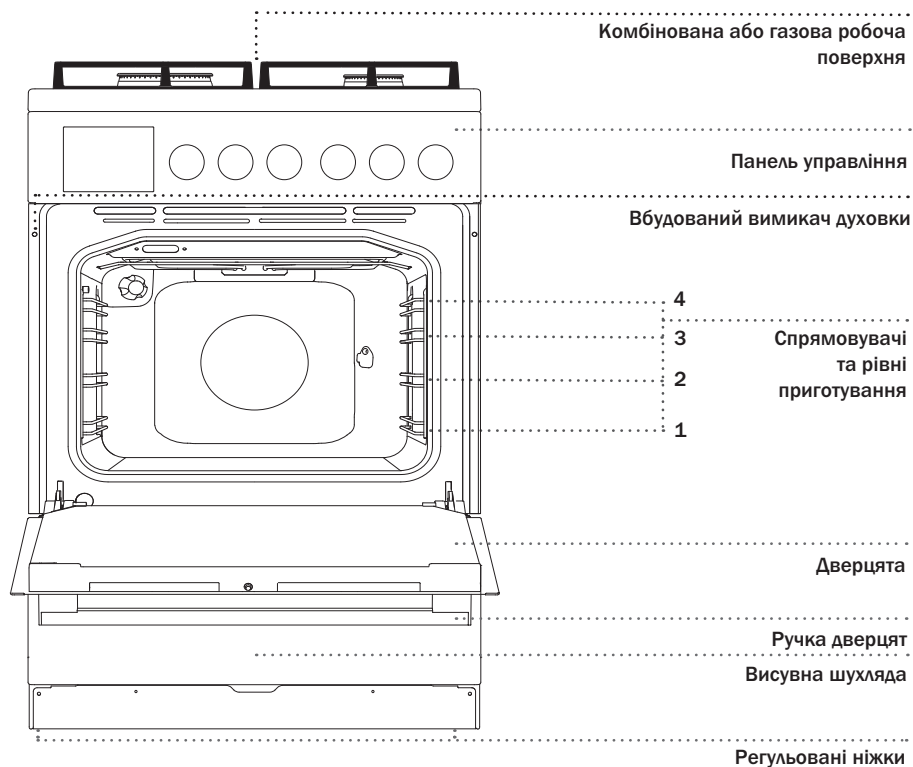
ЗМІСТ

4 КОМБІНОВАНА ОКРЕМО ВСТАНОВЛЮВАНА ПЛИТА 8 Панель управління 10 Технічні дані 11 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 13 Перед підключенням приладу:	ВСТУП
14 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ 15 ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
19 ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6) 19 Крок 1: УВІМКНЕННЯ І НАЛАШТУВАННЯ 20 Крок 2: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ 22 Крок 3: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ 25 Крок 4: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ 27 Крок 5: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ 27 Крок 6: ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 28 ОПИС РЕЖИМІВ НАГРІВУ І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ	ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ
44 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД 45 Чищення варильних поверхонь 45 Газова конфорка 46 Стандартне очищення робочої камери 47 Очищення духової шафи з функцією 47 Aquaclean 48 Зняття та очищення знімних та телескопічних спрямовувачів 49 Встановлення панелей easyclean 50 Очищення стелі духової шафи 51 Зняття та встановлення дверцят духової шафи 53 Зняття та встановлення скла дверцят 54 Заміна лампочки освітлення	ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ
55 ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
56 КОНТРОЛЬНІ СТРАВИ	РЕЦЕПТИ
58 ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ 64 ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК	ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ
66 УТИЛІЗАЦІЯ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

КОМБІНОВАНА ОКРЕМО ВСТАНОВЛЮВАНА ПЛИТА

(ОПИС ПРИЛАДУ І ОБЛАДНАННЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На рисунку наведено одну з моделей вбудованих духових шаф. Інструкція розроблена для різних моделей, тому може містити функції та обладнання, яких немає у вашому приладі.



КРИШКА ПРИЛАДУ

Переконайтеся, що кришка чиста й не залита будь-якою рідиною, перед тим, як підняти її. Кришка може бути вкрита лаком або вироблена зі скла. Переконайтеся, що конфорки повністю охолонули, і тільки після цього опустіть кришку.



Символ на виробі або його упаковці попереджає про те, що скляні кришки можуть тріснути через нагрівання. Вимкніть усі конфорки перед тим, як опустити кришку.

ШУХЛЯДА



Не зберігайте в шухляді духової шафи горючі, вибухонебезпечні, летючі або термочутливі об'єкти (наприклад, папір, рушники, пластикові мішки, засоби для миття та чищення й аерозольні балончики), оскільки вони можуть спалахнути під час роботи приладу та спричинити пожежу.

КОНТРОЛЬНА ЛАМПА

Освітлення духовки вмикатиметься автоматично після вибору режиму приготування.

ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дозволяють готувати їжу на чотирьох рівнях (зверніть увагу на те, що перелік рівнів/напрямних здійснюється знизу вгору).

Напрямні 3 і 4 призначені для гриля.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні розраховані для готування на 2, 3 і 4 рівнях. Висувні напрямні можуть частково або повністю розсуватися.

ПЕРЕМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Коли дверцята духовки під час приготування залишаються відкритими, перемикач вимикає нагрівальні елементи духової камери й вентилятор. Він увімкне нагрівальні елементи знову, коли дверцята духовки закриються.

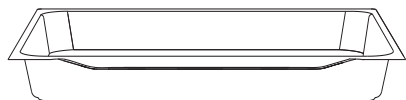
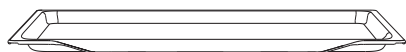
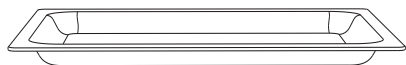
ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Прилад оснащений вентилятором, який охолоджує корпус і панель керування приладу.

ПРОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

Після вимикання духовки вентилятор продовжує короткий час працювати для охолодження духовки.

ОБЛАДНАННЯ



СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для приготування на всіх режимах нагріву, а також може служити як таця для подачі на стіл.

РЕШІТКА використовується для приготування продуктів під грилем, також на неї можна ставити посуд із стравами.



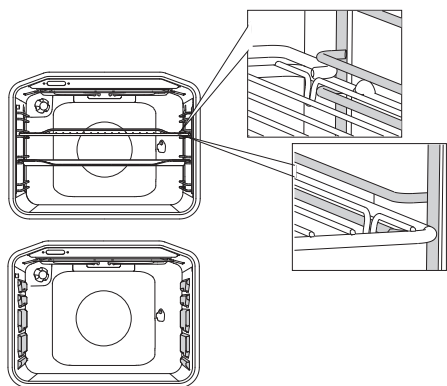
На решітці є обмежувальний виступ, тому при витяганні трохи піднімайте решітку спереду.

МІЛКЕ ДЕКО призначене для приготування випічки.

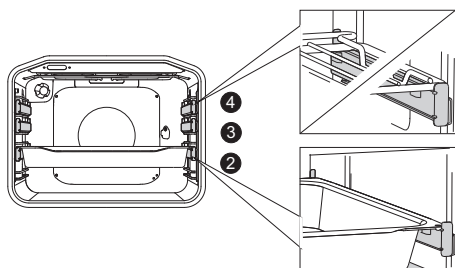
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Також може використовуватися для збору жиру і м'ясного соку.



При приготуванні глибоке деко не можна встановлювати на 1-й рівень, крім випадків використання глибокого дека для збирання жиру і м'ясного соку при приготуванні на грилі або рожні.

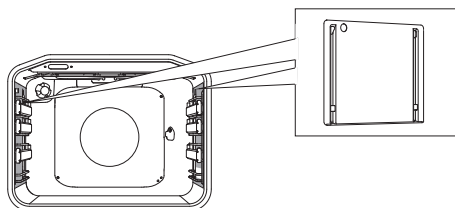


При знімних спрямовувачах решітку і деко вставляйте точно між двох дротиків одного рівня.



Щоб встановити решітку, мілке або глибоке деко на телескопічні спрямовувачі, висуньте пару спрямовувачів необхідного рівня. Встановіть деко чи решітку на телескопічні спрямовувачі і засуньте їх в духовку до кінця.

 Переконайтеся, що спрямовувачі засунуті в духовку до кінця, і закрийте дверцята.



ПАНЕЛІ EASYCLEAN рзпобігають осідання жиру на бічних стінках духовки.



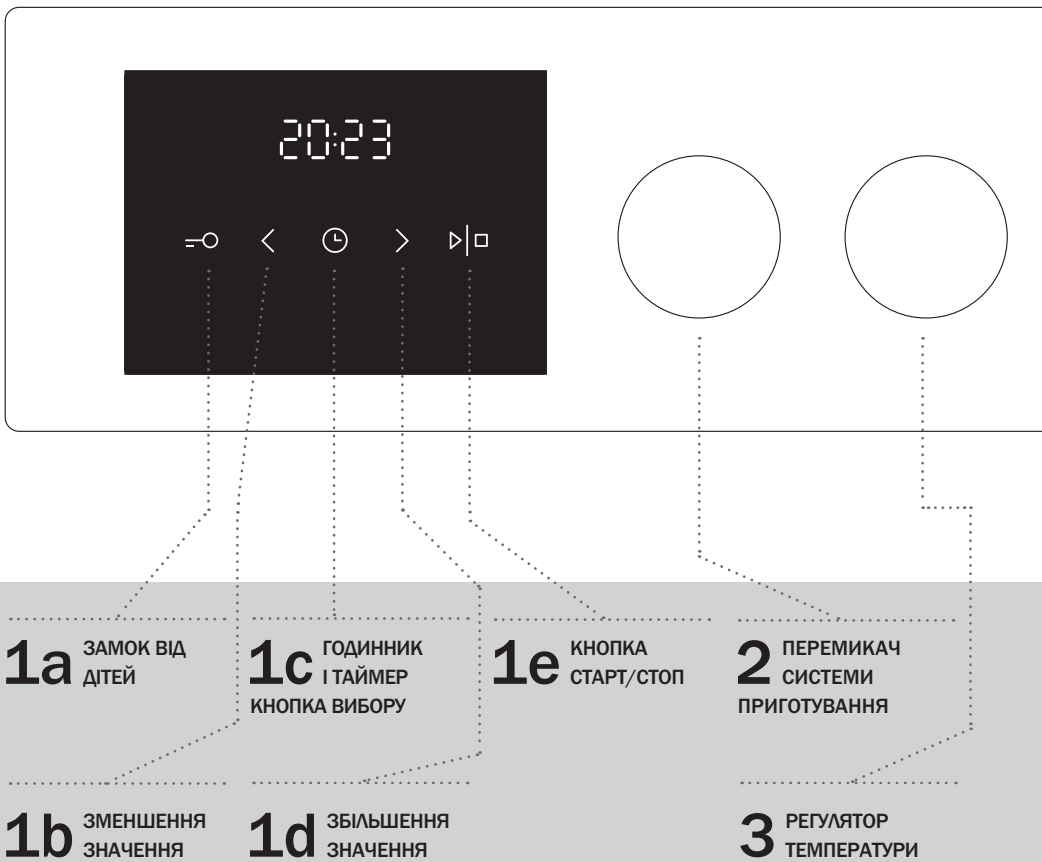
РОЖЕН призначений для запікання круглих шматків м'яса и птиці. У комплект рожна входять рамка, рожен з виделкою і гвинтами, знімна ручка.



Протягом роботи прилад і його доступні частини сильно нагріваються. Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки!

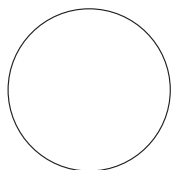
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



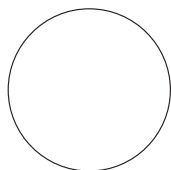
ПРИМІТКА

Залежно від моделі символи режимів нагріву можуть розташовуватися на панелі управління або на самому перемикачі.



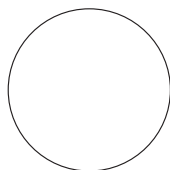
**4 РЕГУЛЯТОР
ТЕМПЕРАТУРИ**

електрична або газова
конфорка



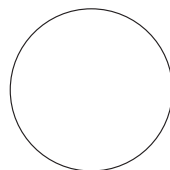
**5 РЕГУЛЯТОР
ПЕРЕДНЬОЇ ЛІВОЇ
КОНФОРКИ**

електрична або газова
конфорка



**6 РЕГУЛЯТОР
ПЕРЕДНЬОЇ ПРАВОЇ
КОНФОРКИ**

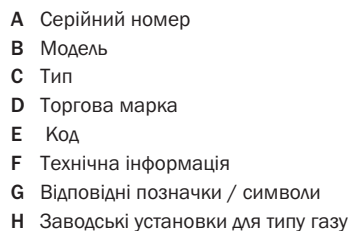
газова конфорка



**7 ПЕРЕМІКАЧ
ЗАДНЬОЇ ПРАВОЇ
КОНФОРКИ**

газова конфорка

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



491215

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, тільки якщо вони перебувають під наглядом або ознайомлені з інструкціями з техніки безпеки під час використання приладу й розуміють пов'язану із цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати із приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Прилад і деякі доступні елементи можуть сильно нагріватися під час використання. Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Використання приладу дітьми молодше 8 років неприпустиме без догляду.

Під час використання прилад сильно нагрівається. Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Відкриті для доступу деталі пристрою можуть сильно нагріватися під час використання. Необхідно тримати дітей подалі від духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Небезпека пожежі! Не зберігайте будь-які предмети на варильній поверхні. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Під час готування не залишайте без нагляду посуд із жиром або маслом на варильній поверхні, це може бути небезпечним і призвести до пожежі. У жодному разі не намагайтеся загасити вогонь водою. Треба вимкнути прилад, а потім накрити полум'я кришкою або вологою тканиною.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Якщо варильна поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Використовуйте тільки той температурний датчик, який рекомендовано для використання в цій духовці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі, щоб запобігти небезпеці ураження електричним струмом.

Не використовуйте для чищення духовки абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть пошкодити покриття або захисну емаль. Такі пошкодження можуть призвести до розтріскування скла.

Не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення варильної поверхні, оскільки це може спричинити враження електричним струмом.

Не передбачено керування приладом через спеціальні контролери або зовнішні таймери.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Не використовуйте його з іншою метою, наприклад для опалення приміщення, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, трав і т. д., бо це може призвести до травм або пожежі.

Прилад призначений для розміщення безпосередньо на підлозі, без будь-яких опор або плінтусів.

Підключення газової плити повинен проводити лише сервісний центр або вповноважений фахівець. Встановлення повинно проводитися згідно з дійсними нормами та технічними характеристиками місцевого газопостачання.

Підключення газової плити повинен проводити лише сервісний центр або вповноважений фахівець. Встановлення повинно проводитися згідно з дійсними нормами та технічними характеристиками місцевого газопостачання.

Подібні роботи повинен проводити лише фахівець. Перед встановленням і підключенням приладу перевірте, чи відповідають умови підключення (тип і тиск газу місцевої газової мережі) технічним характеристикам приладу.

Технічні характеристики приладу зазначені в таблиці основних даних.

Цей прилад не під'єднується до витяжки чи вентиляційного отвору. Прилад необхідно встановити та підключити згідно з дійсними стандартами. Під час роботи кухонної плити у приміщенні підвищується рівень тепла, вологості та побічних продуктів згоряння. Тому в ньому необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря, особливо на час використання приладу.

Відкрийте звичайні вентиляційні отвори або встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку або вентилятор).

Прилад відповідає класу 2/14. Це означає, що плиту можна встановлювати між двома кухонними шафами. З одного боку на відстані не менше 10 см може знаходитися кухонна шафа, висота якої перевищує висоту плити. Висота кухонної шафи, розташованої з іншого боку, має дорівнювати висоті плити.

Стежте, щоб усі частини конфорки були встановлені правильно.

Якщо ви відчуєте запах газу у приміщенні, негайно закрийте головний впускний клапан на газовому балоні або газопроводі, загасіть усі джерела вогню (зокрема, цигарки), провітріть приміщення, не вмикайте жодних електричних приладів і викличте газівника.

Перекрийте подачу газу, якщо не плануєте користуватися плитою протягом тривалого часу (наприклад, коли від'їжджаєте у відпустку).

Якщо шнури живлення інших приладів, розташованих поблизу від плити, защемлені дверцятами духовки, вони пошкоджуватимуться, що може, у свою чергу, призвести до короткого замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від плити.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він підлягає заміні виробником, його агентом з обслуговування або іншим кваліфікованим спеціалістом для запобігання небезпеці.

Не накривайте поверхню духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або інший посуд на її дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря в духовці, гальмуватиме процес приготування й руйнуватиме емальоване покриття.

Дверцята духовки сильно нагріваються під час роботи. Для додаткового захисту встановлене третє скло, що зменшує температуру зовнішньої поверхні дверцят духовки (лише в деяких моделях).

Дверні петлі духовки можуть бути пошкоджені через надмірне навантаження. Не розміщуйте важкі сковорідки на відчинених дверцятах і не обпирайтеся на них під час чищення камери духовки. Ніколи не становіться на відкриті дверцята духовки й не дозволяйте дітям сидіти на них.

Безпечне користування пристроєм можливе як за умови використання спрямовувачів для деко, так і без них.

Переконайтеся, що вентиляційні отвори відкриті та їм нічого не перешкоджає.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:



Перед підключенням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. Гарантія на несправності, пов'язані з неправильним монтажем, підключенням і використанням приладу, не поширюється.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

Якщо варильна поверхня оснащена звичайними електричними конфорками, увімкніть їх на максимальну потужність на 3–5 хвилин без посуду. Під час нагрівання конфорок на варильній поверхні може з'явитися дим. Таким чином, обробна поверхня конфорки досягає максимального опору.

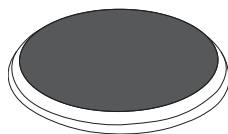
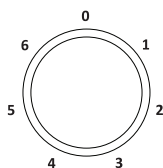
Після отримання приладу вилучіть із духовки всі деталі, у тому числі будь-які елементи транспортування. Промийте всі аксесуари й посуд теплою водою та звичайним мийним засобом. Не використовуйте абразивні чистильні засоби.

Коли духовка вперше нагріється, з'явиться запах, характерний для нового приладу. Тому під час першої експлуатації духовки забезпечте ретельну вентиляцію приміщення.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ЗВИЧАЙНІ ВАРИЛЬНІ ПОВЕРХНІ

- Переконайтеся, що конфорка та дно кухонного посуду чисті й сухі. Це дозволить покращити теплопровідність і уникнути пошкодження нагрівальної поверхні.
- Розжарений жир або олія на конфорках можуть займатися. Тому будьте обережні, готуючи їжу з використанням жиру або олії, і постійно контролюйте процес її приготування.
- Не ставте посуд і не кладіть покриті паром кришки на конфорки. Волога може завдати їм шкоди.
- Не охолоджуйте гарячий посуд на конфорках, що були вимкнені, оскільки конденсат, який з'являється під посудом, може викликати корозію.



Поверніть перемикач, щоб увімкнути конфорку. Потужність нагрівання конфорки може бути встановлена з кроком від 1 до 6 або безперервно від 1 до 4.



Вимкніть конфорку за 3–5 хвилин до закінчення процесу приготування, щоб використати залишкове тепло й заощадити енергію.



Конфорки швидкого розігрівання (лише в деяких моделях) можуть працювати з більшою потужністю, ніж звичайні електричні конфорки. Це означає, що вони можуть нагріватися швидше. Такі конфорки позначені червоною крапкою в центрі. Після тривалого часу експлуатації й очищення конфорки ця крапка може зникнути.



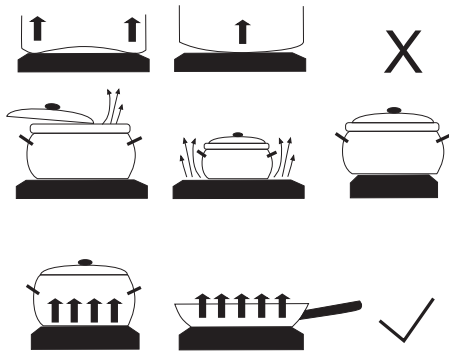
Індикатор залишкового тепла

Кожній нагрівальній зоні відповідає індикатор, який вмикається, коли температура нагрівальної зони підвищується. Коли нагрівальна зона холодне, індикатор гасне. Індикатор залишкового тепла також вмикається, якщо на холодну поверхню нагрівальної зони поставити гарячий посуд.



Після тривалого використання чавунних конфорок їх поверхня й обідки можуть знебарвитися. Обслуговування в такому разі не покривається гарантією.

ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



- Використовуйте якісний кухонний посуд із плоским рівним дном.
- Дно каструлі й конфорка повинні мати однаковий діаметр.
- Посуд із загартованого скла зі спеціальним дном придатний для нагрівання на електричних конфорках, якщо його діаметр дорівнює діаметру конфорки. Посуд із більшим діаметром може тріснути внаслідок теплового навантаження.
- Слідкуйте за тим, щоб каструля або сковорідка були відцентровані відносно конфорки.

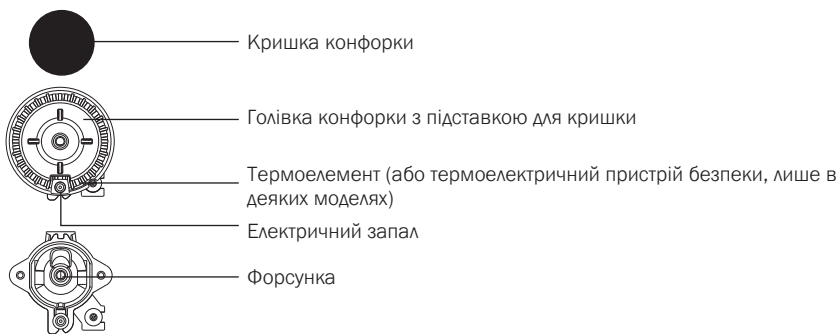
- Під час використання скороварки стежте за нею, поки не буде досягнутий потрібний рівень тиску. Спочатку встановіть конфорку на максимальну потужність. Потім відповідно до заводських інструкцій скороварки використовуйте відповідну сенсорну клавішу для зменшення потужності готування в потрібний час.
- Слідкуйте за тим, щоб у скороварці чи будь-якій іншій каструлі або сковорідці було достатньо води. Унаслідок перегрівання використання порожньої каструлі на конфорці може призвести до пошкодження як каструлі, так і конфорки.
- Під час використання спеціального посуду дотримуйтесь інструкцій його виробника.

ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

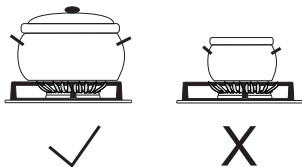
- Дно каструлі або сковорідки й конфорка повинні мати однаковий діаметр. Якщо діаметр каструлі чи сковорідки замалий, тепло буде частково втрачатися, а конфорка може бути пошкоджена.
- Якщо процес готування дозволяє, слід накривати посуд кришкою.
- Для приготування певної кількості їжі використовуйте посуд відповідного розміру. У разі приготування невеликої кількості їжі у великій каструлі або сковорідці втрачається більше енергії.
- Страви, приготування яких займає тривалий час, слід готувати у скороварці.
- Овочі, картоплю тощо можна готувати в невеликій кількості води. Процес готування матиме той самий ефект, якщо каструля буде щільно закрита кришкою. Після доведення води до кипіння зменште тепло до рівня, якого достатньо для підтримання повільного кипіння.

ГАЗОВІ КОНФОРКИ

- Якщо вам подобається їжа з хрумкою скоринкою, спочатку встановіть конфорку на максимальний вогонь, а потім зменште його до мінімуму.
- Конфорки кухонних плит усіх моделей обладнані термоелектричними засобами безпеки. Якщо полум'я конфорки згасне (через виливання води, протяг тощо), подавання газу буде припинено автоматично. Виключено будь-яку можливість витоку газу у приміщення.
- Якщо ж конфорки не мають термоелектричного захисту, то газ потрапить у приміщення, якщо вогонь випадково згасне!
- Кришка конфорки повинна бути правильно встановлена на голівку. Переконайтеся, що щілини на голівці конфорки не засмічені.



ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



- Правильний вибір розмірів посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль відіграє діаметр посуду.
- Вогонь, що огортає посуд малого діаметра, може його пошкодити. До того ж, при цьому збільшується витрата газу.
- Спалювання газу також потребує повітря. Якщо діаметр посуду дуже великий, повітря не буде вистачати, тому ефективність горіння зменшиться.

Додаткова решітка (лише в деяких моделях).

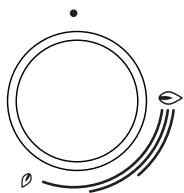
Додаткова решітка застосовується для посуду з маленьким діаметром. Помістіть цю решітку над додатковою конфоркою.

Тип конфорки	Діаметр посуду
Велика (3,0 кВт)	220-260 mm
Стандартна (1,9 кВт)	180-220 mm
Додаткова (1,9 кВт)	120-180 mm
Потрійна (3,5 кВт)	220-260 mm

ЗАПАЛЕННЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ КОНФРОК



Перед тим, як повернути ручку, необхідно її натиснути.



Потужність нагріву зазначена на ручках позначками «Велике полум'я» та «Маленьке полум'я». Повертайте ручку від положення великого полум'я () до положення маленького полум'я () і назад. Установіть необхідну потужність між двома крайніми положеннями.

Не рекомендовано встановлювати ручку між значеннями () і (). У цьому діапазоні полум'я не стабілізується та може згаснути.



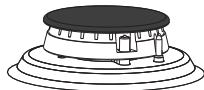
Перед тим як запалити конфорку вок (потрійну, подвійну або міні-вок), поставте на неї посуд зі стравою.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку праворуч до позначки ().

Запалення однією рукою



Щоб запалити газову конфорку, натисніть відповідну ручку й поверніть її до позначки великого полум'я. Іскра із пристрою електричного запалення підпалить газ.



Запалення двома руками

Щоб запалити газову конфорку, натисніть відповідну ручку й поверніть її до позначки великого полум'я. Тепер натисніть кнопку електричного запалу.

Іскра із пристрою електричного запалення підпалить газ.



Електричне запалення буде працювати, тільки якщо кабель живлення підключений до електромережі. Якщо електричний запал не працює через відсутність електрики або вогні запальні свічки, газ можна запалити також за допомогою сірника або газової запальнички. Утримуйте ручку натиснутою протягом ще 10 секунд після запалювання, щоб полум'я стабілізувалось.



Якщо конфорку не вдається запалити протягом 15 секунд, вимкніть конфорку й почекайте хвилину. Потім знову спробуйте запалити конфорку.

Якщо полум'я гасне (з будь-якої причини), вимкніть конфорку й почекайте хвилину перед наступною спробою.

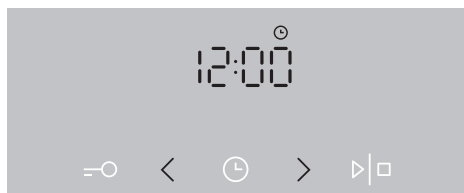
ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6)

КРОК 1: УВІМКНЕННЯ І НАЛАШТУВАННЯ

Після першого підключення приладу до електромережі й у разі тривалого відключення електроенергії на дисплеї блимає час 12:00 і горить символ програма тора ☼.

Встановіть поточний час.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ



1 Спочатку сенсорами < i > налаштуйте поточний час.



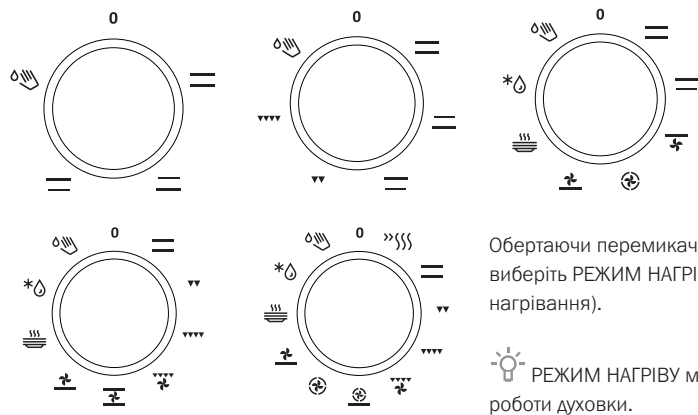
Якщо на сенсорі утримувати палець, значення буде змінюватися швидше.

ЗМІНА ЧАСУ

Поточний час можна змінити, якщо не запрограмовано час роботи духової шафи. Натисніть на сенсор

☼ і налаштуйте поточний час.

КРОК 2: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ



Обертаючи перемикач вправо або вліво, виберіть РЕЖИМ НАГРІВУ (див. таблицю режимів нагрівання).

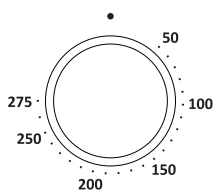
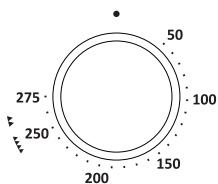
 РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.

РЕЖИМ	ОПИС	ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °С
РЕЖИМИ РОБОТИ		
>>sss	ШВИДКИЙ НАГРІВ Використовується для швидкого нагрівання духової шафи до певної температури і не призначений для приготування. Після досягнення заданої температури режим вимикається.	160
==	КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ) Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духовки. Приготування випічки і м'яса можливо тільки на одному рівні спрямовувачів.	200
==	НАГРІВ ЗВЕРХУ У цьому режимі працює тільки верхній нагрівальний елемент. Цей режим підходить для додаткового запікання страви зверху.	180
==	НАГРІВ ЗНИЗУ У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, якщо необхідно запекти страву знизу.	180
vv	ГРИЛЬ Працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля. Цей режим підходить для підсмажування невеликих порцій бутербродів, тостів, пивних ковбасок.	220
vvvv	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ У даному режимі вмикаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач. Основне тепло випромінює інфранагрівач, розташований під стеєю духовки. Верхній нагрівальний елемент сприяє ефективному пропінання страви по всій поверхні дека / решітки. Підходить для приготування невеликих шматків м'яса, наприклад, стейків, шніцелів, ковбасок, а також для запікання бутербродів і тостів.	220

РЕЖИМ	ОПИС	ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °С
	ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор. Призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса і птиці на одному рівні спрямовувачів. Він підходить також для запікання страв до хрусткої скоринки.	170
	НАГРІВ ЗВЕРХУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор. Призначений для приготування великих шматків м'яса і птиці. Він також підходить для запікання страв під сиром.	170
	НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Найкраще цей режим підходить для приготування піци, а також соковитою випічки, фруктових тортів з дріжджового або пісочного тіста і сирних тортів.	200
	ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страви, що готується. Цей режим підходить для приготування м'яса та випічки на декількох рівнях.	180
	НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів.	180
	КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)+ РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній, нижній нагрівальні елементи і вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря в духовці. Цей режим використовується для приготування випічки, розморожування продуктів, сушіння овочів і фруктів.	180
	ПІДІГРІВ ПОСУДУ Призначений для підігріву посуду, щоб після подачі страви і напої залишалися гарячими довше.	60
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без увімкнення нагрівальних елементів. Працює тільки вентилятор. Цей режим використовується для поступового розморожування продуктів.	-
	ОЧИЩЕННЯ AQUACLEAN У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент. Використовується для усунення плям і залишків їжі з внутрішніх стінок духовки. Тривалість програми 30 хвилин.	70

КРОК 3: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ НАГРІВУ



При готуванні в режимах «Великий гриль» і «Гриль» встановіть температурний перемикач в позицію



Повертаючи перемикач температури вправо або вліво, встановіть необхідну температуру.

Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб прилад почав роботу. На дисплеї горить температурний індикатор.



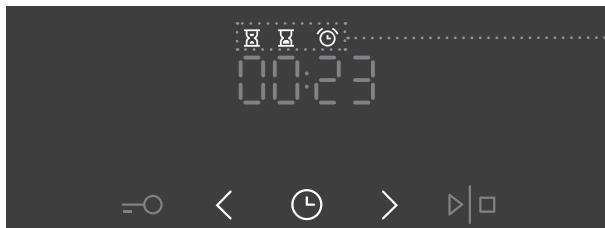
Для запуску роботи сенсор СТАРТ / СТОП необхідно утримувати приблизно 1 хвилину.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ РОБОТИ ДУХОВКИ

Спочатку встановіть РЕЖИМ НАГРІВУ, потім ТЕМПЕРАТУРУ.

Натискаючи на СЕНСОР ГОДИННИКА і ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА, виберіть потрібний символ. На дисплеї горить символ вибраної функції і блимає час початку / кінця приготування, який вам потрібно встановити.

Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб прилад почав роботу. На дисплей виводиться час ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТОВЛЕННЯ.



індикація функцій, що
програмують час роботи
духовки

Тривалість приготування

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка. Встановіть необхідну тривалість роботи. Спочатку встановлюються хвилини, потім години. На дисплеї горить символ функції і тривалість роботи.

Відкладення старту

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка (тривалість приготування), і час її відключення (кінець приготування).

ПРИКЛАД

Поточний час: 12:00

Тривалість приготування: 2 години

Кінець приготування: о 18:00

Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ (2 години). Двічі натисніть кнопку «CLOCK», щоб вибрати ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ. На дисплеї автоматично відображається мигаючий показник суми поточного часу дня та тривалості експлуатації духовки (14:00).

Встановіть час закінчення випічки (18:00).

Натисніть на сенсор СТАРТ/СТОП, щоб прилад почав роботу. Духовка автоматично увімкнеться у певний час (о 16:00) і вимкнеться у визначений час (о 18:00).



Таймер

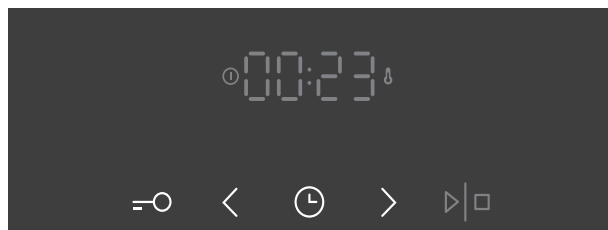
Таймер можна використовувати незалежно від роботи духової шафи. Таймер не відключає духовку. Максимальний час функції становить 24 години. При завершенні встановленого часу таймера остання хвилина виводиться в форматі «хвилини: секунди».



Після закінчення встановленого часу прилад автоматично вимкнеться. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути натисненням на будь-який сенсор, або через 1 хвилину сигнал вимкнеться автоматично.

Щоб вимкнути будь-яку функцію, що програмує час роботи духової шафи, і таймер встановіть час функції на 0 або натисніть і одночасно утримуйте кілька секунд сенсори $\lt$ і $\gt$.

КРОК 4: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Щоб увімкнути / вимкнути функцію, натисніть на відповідний сенсор або комбінацію сенсорів.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Вмикається натисканням на СЕНСОР БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ.

На дисплеї на 5 секунд загоряється напис Loc. При повторному натисканні на сенсор блокування вимикається.

Якщо увімкнути блокування при вимкнених функціях, що програмують час роботи духової шафи (на дисплеї горить тільки поточний час), прилад не працюватиме.

Якщо включити блокування після установки функції, що програмує час роботи духовки, прилад буде працювати, але буде неможливо змінювати налаштування.

Коли активовано блокування, можна міняти режим нагріву і неможливо додаткові функції. Можна вимкнути приготування, повернувши ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення 0.

Блокування від дітей залишається увімкненим після відключення приладу.

Щоб налаштувати новий режим нагріву, необхідно вимкнути блокування.



ВНУТРІШНЄ ОСВІТЛЕННЯ

Освітлення вмикається автоматично при виборі режиму нагріву.

5sek < ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Щоб налаштувати гучність звукового сигналу, мають бути вимкнені всі функції, що програмують час роботи духової шафи (на дисплеї горить тільки поточний час).

Натисніть і утримуйте 5 секунд сенсор <. На дисплеї спочатку загориться напис **Vol**, потім з'являться дві повністю підсвічені рисочки. Сенсорами < і > встановіть один з трьох рівнів гучності (одна, дві або три рисочки). Через три секунди встановлений рівень збережеться в пам'яті приладу, і на дисплеї загориться поточний час.

5sek > ЯСКРАВІСТЬ ДИСПЛЕЯ

Перемикач режиму нагріву повинен бути в положенні 0.

Натисніть і утримуйте 5 секунд сенсор >. На дисплеї спочатку загориться напис **bri**, потім з'являться дві повністю підсвічені рисочки.

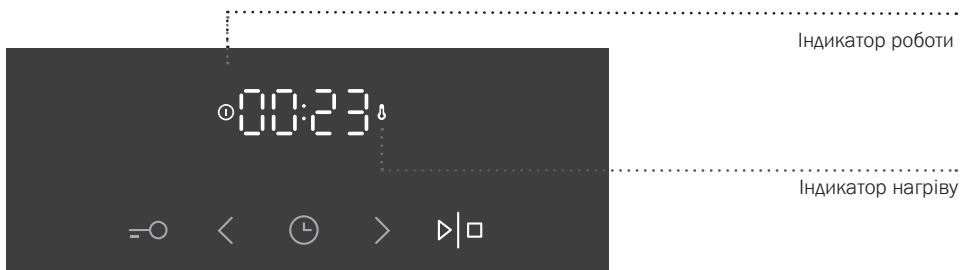
Сенсорами < і > відрегулюйте яскравість дисплея; є три рівні яскравості (одна, дві або три рисочки). Через три секунди встановлений рівень збережеться в пам'яті приладу.



При відключенні електроенергії або вимкненні приладу додаткові функції зберігаються кілька хвилин. Після закінчення цього часу всі налаштування, крім гучності звукового сигналу і блокування від дітей, відмінюються.

КРОК 5: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

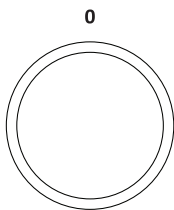
Щоб почати приготування після установки всіх параметрів, натисніть і утримуйте сенсор СТАРТ / СТОП. Горять індикатори роботи і нагріву. Якщо не увімкнено жодна з функцій, що програмують час роботи духової шафи, на дисплеї буде відображатися тривалість приготування.



У той час коли духовка нагрівається, символ температури буде блимати. Коли духовка досягне заданої температури, символ загориться і прозвучить короткий звуковий сигнал.

КРОК 6: ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб перервати приготування, натисніть і утримуйте сенсор СТАРТ / СТОП. Поверніть ПЕРЕМІКАЧІ РЕЖИМУ НАГРІВУ і ТЕМПЕРАТУРИ в положення 0.



 Після завершення приготування всі функції програматора, крім таймера, перериваються і обнуляються. На дисплеї загорається поточний час. Після завершення приготування вентилятор охолодження продовжує працювати.

ОПИС РЕЖИМІВ НАГРІВУ І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо в таблицях приготування ви не знайшли необхідну страву, орієнтуйтеся на дані схожої страви.

Дані наведені для приготування на одному рівні.

У таблиці температура вказана в діапазоні від мінімального до максимального значення. У перший раз встановіть мінімальну температуру, і якщо страва не достатньо приготується, наступного разу збільшіть температуру.

Час приготування зазначено орієнтовно, і він може змінюватися залежно від умов приготування.

Знак зірочка * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

Попередній нагрів духової шафи необхідний, якщо це зазначено в рецепті або в таблиці приготування в даній інструкції. На нагрівання порожньої духової шафи витрачається багато електроенергії, тому ви можете заощадити електроенергію, якщо будете випікати дрібну випічку і піцу одне деко за одним, адже духовка вже розігріта.

Використовуйте темні емальовані або вкриті силіконом дека, бо вони добре проводять тепло.

При використанні паперу для випічки, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.

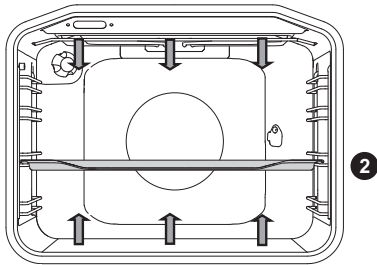
При одночасному готуванні великої кількості випічки або запіканні великого шматка м'яса в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка може конденсуватися на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу. Після закінчення приготування насухо протріть дверцята та скло дверця.

Ви можете вимкнути духову шафу за 10 хвилин до закінчення приготування, щоб використовувати тепло, що утворилося, і заощадити електроенергію.

Не охолоджуйте страви в духовій шафі, щоб уникнути утворення конденсату.

РЕЖИМИ ДУХОВОЇ ШАФИ

КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)



Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духової шафи.

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При готуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини	1500	2	190-200	120-130
Свиняча лопатка	1500	2	190-200	120-140
Рулет із свинини	1500	2	190-200	120-140
Печеня з фаршу	1500	2	200-210	60-70
Печеня із яловичини	1500	2	190-210	120-140
Ростбіф, добре просмажений	1000	2	200-210	40-60
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягнятка	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайця	1500	2	190-200	100-120
Нога косулі	1500	2	190-200	100-120
Піца	/	2	220	25
Курча	1500	2	200	80
РИБА				
Тушкована риба	1000	2	210	50-60

Використовуйте цей режим для смаження/запікання курки, якщо ваша модель духовки не має режиму.

Використовуйте цей режим для випікання піци, якщо прилад не має режиму.

ВИПІКАННЯ

Використовуйте тільки один рівень спрямовувачів і темні дека. У деках світлого кольору випічка пропікається гірше, бо тепло відбивається від світлих стінок.

Форми для випікання ставте на решітку. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Попередній розігрів духовки зменшує час приготування.

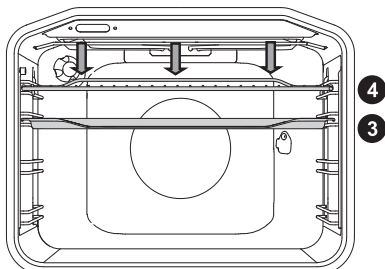
Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Овочева запіканка	2	190-200	30-35
Солодка запіканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	200-220	30-40
Хліб*	2	180-190	50-60
Білий хліб*	2	180-190	50-60
Гречаний хліб*	2	180-190	50-60
Цільнозерновий хліб *	2	180-190	50-60
Житній хліб *	2	180-190	50-60
Спельтовий хліб *	2	180-190	50-60
Потиця (горіховий рулет)	2	180	55-60
Бісквітний торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кекси, капкейки	2	170-180	25-30
Дрібна випічка із листкового тіста	2	200-210	25-30
Пиріжки з капустою	2	185-195	25-40
Фруктовий пиріг	2	150-160	40-50
Безе	2	90	120
Пишні булочки з начинкою	2	170-180	30-35

ПОРАДА	ЗАСТОСУВАННЯ
Як дізнатися, що випічка пропеклась?	• Проткніть випічку в самому високому місці дерев'яної паличкою. Якщо на паличці немає сирого тіста, випічка готова. • Можна вимкнути духовку і використовувати залишкове тепло.
Випічка осіла?	• Перевірте рецепт. • Наступного разу додайте менше рідини. • Дотримуйтесь часу замішування тіста, особливо при використанні кухонних приладів.
Випічка знизу занадто світла?	• Наступного разу використовуйте темну форму. • Поставте випічку на один рівень нижче або в кінці приготування увімкніть нижній нагрівальний елемент.
Випічка із соковитою начинкою не зовсім готова?	• Необхідно зменшити температуру та збільшити час приготування.



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При великому грилі включаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач, що розташовані під стелею духовки.

При грилі працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля.

Інфранагрівач необхідно попередньо прогріти протягом 5 хвилин.

Постійно стежте за приготуванням в режимі гриля, бо через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти!

Гриль підходить для приготування нежирних ковбасок, шматків м'яса і риби (стейк, шніцель, лосось і т. Д.), Для запікання бутербродів і тостів.

При приготуванні м'яса на решітці змастіть грати рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало, і встановіть на 4-й рівень. Під грешітку на 1-й або 2-й рівень встановіть деко для збору жиру.

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

Щоразу після приготування на грилі очищайте духовку та приладдя.

Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	220	18-21
Шніцелі зі свинячої шийки	180 г/шт.	3	220	18-22
Відбивні на кісточці	180 г/шт.	3	220	20-22
Ковбаски для гриля	100 г/шт.	3	220	11-14
ТОСТИ				
Тости	/	4	220	3-4
Гарячі бутерброди	/	4	220	5-7

Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	220	14-16
Відбивні з яловичого філе, просмажені	180 г/шт.	3	220	18-21
Шніцелі зі свинячої шийки	180 г/шт.	3	220	19-23
Відбивні на кісточці	180 г/шт.	3	220	20-24
Шніцелі з телятини	180 г/шт.	3	220	19-22
Ковбаски для гриля	100 г/шт.	3	220	11-14
М'ясний хліб	200 г/шт.	3	220	9-15
РИБА				
Стейки з лосося	600	3	220	19-22
ТОСТИ				
6 шматків білого хліба	/	4	220	1.5-3
4 шматка хліба з різних сортів борошна	/	4	220	2-3
Гарячі бутерброди	/	4	220	3.5-7

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

Форель обсмажте паперовим рушником. Всередину покладіть петрушку, сіль і часник і змастіть зверху рослинною олією. Покладіть рибу на решітку, під час готування не перевертайте.

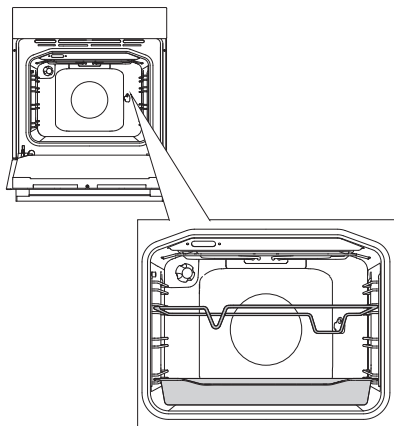


Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.

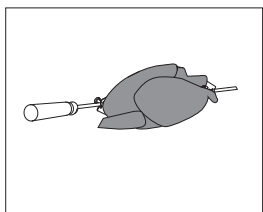
Через високу температуру нагрівальні елементи, решітка та інші аксесуари і частини духовки сильно нагріваються, тому використовуйте кухонні рукавиці або прихватки і спеціальні щипці для м'яса!

Приготування на рожні (в деяких моделях)

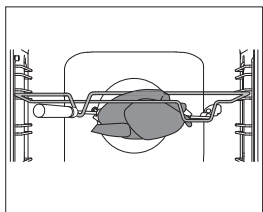
Максимально допустима температура для приготування на рожні 240°C.



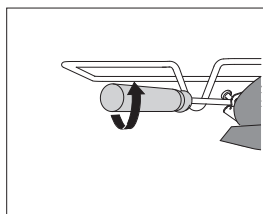
1 Встановіть рамку рожна на 3-й рівень знизу, а на 1-й рівень вставте глибоке деко для збору жиру.



2 Підготовлене м'ясо насадіть на рожен і з двох сторін закріпіть його фіксаторами. Закрутіть гвинти на фіксаторах



3 Прикрутіть ручку до рожна. Гострий кінець рожна вставте в муфту мотора (отвір на задній стінці духовки праворуч), що закрита кришкою. Передню частину рожна встановіть в виїмку в передній частині рамки.



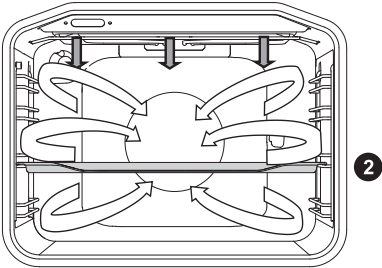
4 Перш ніж закрити дверцята духовки, відкрутіть ручку рожна.

Ввімкніть режим «Великий гриль».



Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.

ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

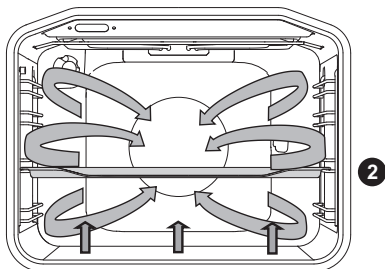


Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор. Призначений для приготування м'яса, риби, овочів.

Див. Опис та поради для ГРИЛЯ.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Качка *	2000	2	150-170	80-100
Печеня зі свинини	1500	2	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиняча рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина курчати	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Курча	1500	2	190	30 (с одн. стор.), 30 (с др. стор.)
РИБА				
Форель*	200 g/ком	2	170-180	45-50

НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



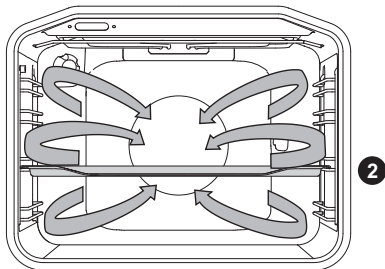
Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор.

Найкраще цей режим підходить для приготування піци, яблучного пирога і фруктових тортів..

Див. Опис та поради для КЛАСИЧНОГО НАГРІВУ.

Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв
Чізкейк, пісочне тісто	2	150-160	65-80
Піца *	2	200-210	15-20
Кіш лорен, пісочне тісто	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг, дріжджове тісто	2	150-160	35-40
Яблучний штрудель, витяжне тісто	2	170-180	45-65

ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо м'яса або випічки.

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини зі шкіркою	1500	2	170-180	140-160
Свиняча грудинка	1500	2	170-180	120-150
Качка	1700	2	160-170	120-150
Гусак	4000	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	150-170	180-220
Куряча грудинка	1000	2	180-190	70-85
Фарширована курка	1500	2	170-180	100-120

ВИПІКАННЯ

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Випікайте дрібну випічку в мілких деках одночасно на декількох рівнях (2-й і 3-й). Час приготування може відрізнятись навіть для однакових дек. Можливо, верхнє деко доведеться витягти з духовки раніше, ніж нижнє.

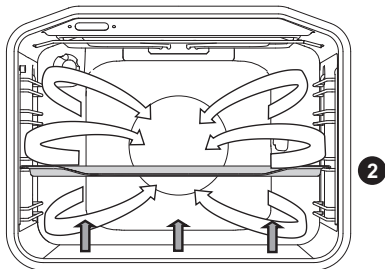
Форми для випікання розміщуйте на решітці. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Дрібна випічка, наприклад, пиріжки, повинна бути за можливості однакової величини. Різна за розміром випічка пропечеться нерівномірно!

Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Пиріг	2	150-160	45-60
Пиріг із здобного тіста	2	150-160	25-35
Пиріг з обсіпкою	2	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	150-160	45-65
Вишневий пиріг	2	150-160	30-40
Бісквітний рулет *	2	160-170	15-25
Фруктовий торт, пісочне тісто	2	160-170	50-70
Плетінка, дріжджове тісто	2	160-170	35-50
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Пісочне печиво *	2	150-160	15-25
Відсадне печиво *	2	150-160	15-28
Дрібна випічка з дріжджового тіста	2	170-180	20-35
Випічка з листового тіста	2	170-180	20-30
Йогурт	2	40	240
ВИПІЧКА З ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ			
Яблучний, сирний штрудель	2	170-180	50-70
Піца	2	170-180	20-30
Картопля для запікання в духовці *	2	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	170-180	20-35
Тістечка з кремом	2	180-190	25-45



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.

НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів. Використовуйте 2-й рівень спрямовувачів знизу і низькі форми для випічки, щоб нагріте повітря могло 2 безперешкодно циркулювати над стравою, що готується.

Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ФРУКТИ			
Полуниця	2	180	20-30
Фрукти з кісточками	2	180	25-40
Яблучне пюре	2	180	25-40
ОВОЧІ			
Мариновані огірки	2	180	25-40
Квасоля, морква	2	180	25-40

КОНСЕРВУВАННЯ

Банки та продукти для консервування підготуйте, як зазвичай.

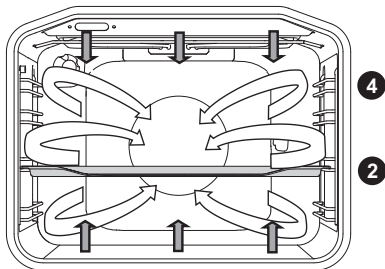
Використовуйте звичайні банки з гумовими прокладками і скляною кришкою. Не використовуйте банки що закручуються і металевими кришками, а також металеві банки. Найкраще брати банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами. Щільно закрийте банки.

В глибоке деко налейте 1 літр підігрітої води (прибл. 70 ° C) і поставте в нього 6 банок так, щоб вони не торкалися один одної і стінок духовки. Встановіть деко з банками на 2-й рівень знизу.

Під час консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина в банках не закипить (з'являться бульбашки). Дотримуйтесь вказаного в таблиці часу консервування.

Тип продукту	Кількість, л	Т = 170-180 °С до появи бульбашок, хв.	Після появи бульбашок	Час витримування в духовці, хв.
ФРУКТИ				
Полуниця	6×1 л	40-55	вимкнути	25
Фрукти з кісточками	6×1 л	40-55	вимкнути	30
Яблучне пюре	6×1 л	40-55	вимкнути	35
ОВОЧІ				
Мариновані огірки	6×1 л	40-55	вимкнути	30
Квасоля, морква	6×1 л	40-55	переключити на 120 °С, залишити на 60 хв.	30

КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ+РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Режим використовується для приготування випічки, розморожування продуктів, сушки овочів і фруктів. Перш ніж поставити страву в духовку, почекайте, поки лампочка-індикатор згасне. Найкращий результат досягається при 2 приготуванні на одному рівні.

Духовку необхідно попередньо нагріти.
Використовуйте 2-й або 4-й рівень низу.

Таблиця для випічки у класичному режимі із роботою вентилятора

Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, (v °C)	Час приготув., хв.
Мрамуровий пиріг	2	140–150	45–55
Пиріг в прямокутному деці	2	130–140	45–55
Чізкейк у формі для торта	2	130–140	55–65
Фруктовий торт, пісочне тісто	2	140–150	35–45
Бісквітний пиріг	2	130–140	20–30
Пиріг з обсипкою	2	140–150	25–35
Фруктовий пиріг, бісквітне тісто	2	130–140	35–45
Бісквітний рулет	2	140–150	18–23
Плетінка, дріжджове тісто	2	140–150	25–35
Різдвяний пиріг	2	130–140	50–60
Яблучний штрудель	2	140–150	45–55
Пиріжки з повидлом	2	150–160	25–35
Бабка (дріжджове здобне тісто)	2	130–140	40–50
Пісочне печиво	2	140–150	18–25
Печиво із кондитерського шприца *	2	130–140	10–15
Пиріжки, листкове тісто	2	140–150	15–20
Хліб	2	170–180	45–55
Піца	2	180–190	13–20
Кіш-лорен	2	150–160	35–45

Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, (v °C)	Час приготув., хв.
Заморежена випічка			
Яблучний штрудель	2	150-160	40-50
Піца	2	160-170	15-23
Філо випічка	2	150-160	18-25

ДРІБНА ВИПІЧКА



В цьому режимі повітря циркулює без включення нагрівальних елементів.

Цей режим підходить для розморожування тортів з вершками і масляним кремом, пирогів і випічки, хліба і булочок, а також фруктів глибокого заморожування.

У більшості випадків рекомендується вийняти продукти з упаковки (обов'язково зніміть дротяні скріпки). Через половину часу переверніть продукти, перемішайте їх або розділіть шматочки, що примерзли один до одного.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки, і дайте охолонути.

Діти можуть чистити і доглядати прилад тільки під наглядом!

Алюмінієві поверхні

Використовуйте рідкі неабразивні мийні засоби, призначені для таких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку і протріть поверхню. Змийте мийні засіб водою і витріть поверхню насухо. Не наносьте мийні засіб безпосередньо на алюмінієву поверхню.

Не можна використовувати абразивні мийні засоби і губки для посуду.

Примітка: стежте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на алюмінієву поверхню, бо це призведе до сильного пошкодження поверхні.

Передня панель з деталями з нержавіючої сталі

(в деяких моделях)

Використовуйте м'який засіб для чищення (мильний розчин) і м'яку ганчірку, яка не дряпає поверхню.

Не можна використовувати грубі мийні засоби та засоби, що містять розчинники. У випадку недотримання вказівок передня панель може пошкодитися.

Фарбовані поверхні і пластикові деталі

(в деяких моделях)

Для очистки перемикачів, ручки дверцят, наклеюнок і заводської таблички не можна використовувати абразивні мийні засоби і пристосування, спирт і спиртовмісні засоби для чищення. Плями видаляйте відразу за допомогою м'якої ганчірки та води, щоб не пошкодити поверхню. Допускається використання інших засобів для чищення, призначених для догляду за такими поверхнями, при цьому дотримуйтесь вказівок виробника засобу для чищення.

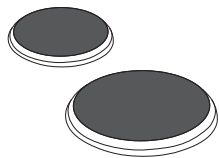
Блок керування

Не використовуйте абразивних миючих засобів або жорстких інструментів для чищення поверхонь.



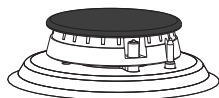
Слідкуйте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на зазначені вище поверхні, бо це призведе до їх сильного пошкодження.

ЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ



Очистьте поверхню навколо конфорок теплою водою й рідиною для миття посуду. Для видалення стійких забруднень використовуйте металеву мочалку, просочену розчином миючого засобу. Потім промийте варильну поверхню й витріть її насухо. Рідини із вмістом солі, а також волога та страви, що перелилися на поверхню конфорок, можуть завдати їм шкоди. Постійно тримайте конфорки чистими. Використовуйте звичайні миючі засоби й наявні у продажу засоби з кондиціонуючим ефектом для підтримання чистоти конфорок. Миючий засіб краще проникає в пори злегка розігрітої конфорки. Обідки конфорок виконані з нержавіючої сталі. Через тепловий вплив вони можуть пожовтіти після певного періоду експлуатації. Це нормальне фізичне явище. Жовті плями можна видалити звичайними засобами для очищення металевих виробів. Обідки не можна чистити агресивними засобами для миття посуду, оскільки вони можуть подряпати їх.

ГАЗОВА КОНФОРКА



Решітку, варильну поверхню та деталі конфорки можна мити теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Не мийте ці деталі в посудомийній машині.

Очищайте термоелементи та електричний запал м'якою щіткою. Ці деталі повинні бути бездоганно чистими, тільки тоді вони будуть працювати належним чином.

Почистьте голівку та кришку конфорки. Отвори на голівці конфорки завжди повинні бути чистими. Після чищення ретельно висушіть усі деталі та правильно встановіть їх на місце. При неправильній установці деталей можуть виникнути проблеми із запалюванням конфорок.



Кришки конфорок покриті чорною емаллю. Через високу температуру вони можуть утратити колір, але це не впливає на роботу конфорок.

СТАНДАРТНЕ ОЧИЩЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Ви можете очищати робочу камеру класичним способом (мийними засобами, спреєм для очистки духовок), але рекомендуємо робити це тільки для очистки забруднень, що важко видаляються. Після такого очищення ретельно змийте залишки засобу для чищення.

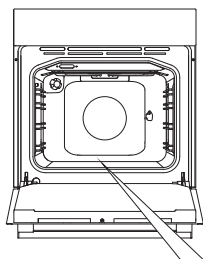
Робочу камеру та обладнання слід чистити після кожного використання, щоб забруднення не пригорали. Жир найлегше усувається теплим мильним розчином, поки піч ще тепла.

Для пригорілих і сильних забруднень використовуйте звичайні мийні засоби для духовок. Після їх використання добре очистіть камеру водою для усунення залишків засобу для чищення. Не можна використовувати агресивні мийні засоби, наприклад, грубі засоби для чищення, жорсткі губки та мочалки, засоби для усунення іржі, засоби для виведення плям та ін.

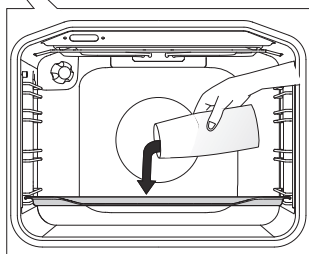
Дека, решітки і подібне обладнання мийте гарячою водою з мийним засобом.

Робоча камера, внутрішня сторона дверцят та дека вкриті спеціальною емаллю, що має гладеньку, щільну та стійку поверхню. Цей спеціальний шар дає можливість більш простого очищення вже при звичайній кімнатній температурі.

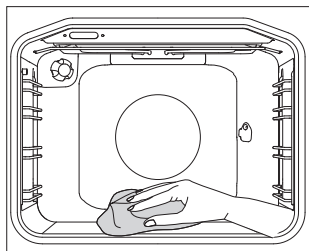
ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ З ФУНКЦІЄЮ AQUACLEAN



1 Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення AquaClean. ПЕРЕМИКАЧ ТЕМПЕРАТУРИ встановить температуру 70°C.



2 В скляне деко налейте 0,6 л води і вставте його на нижній рівень спрямовувачів.



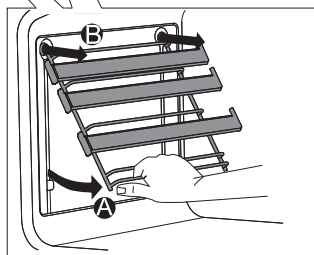
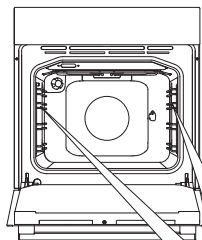
3 Через 30 хвилин забруднення на стінках духовки розм'якнуть і їх можна буде протерти вологою ганчіркою.



Перед тим як включити програму AquaClean, повністю охолодіть духову шафу.

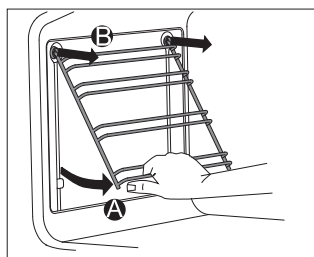
ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНИХ ТА ТЕЛЕСКОПІЧНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

Для очищення спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



A Підніміть спрямовувачі знизу, відвівши їх від стінки.

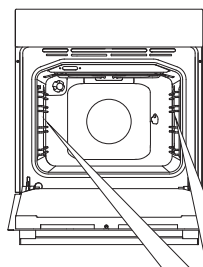
B Витягніть спрямовувачі з гнізд.



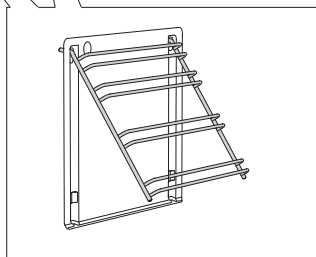
Телескопічні спрямовувачі не призначені для миття в посудомийній машині.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПАНЕЛЕЙ EASYCLEAN

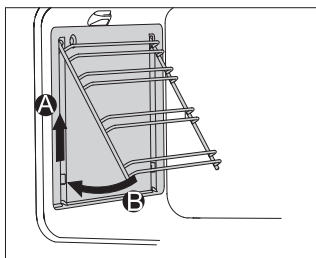
Для очищення знімних спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



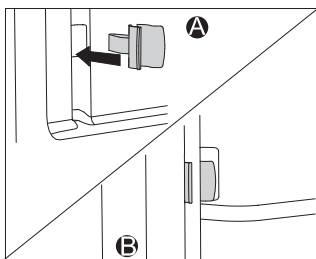
Зніміть телескопічні або знімні спрямовувачі.



1 Надіньте панель на спрямовувачі.



2 Повісьте спрямовувачі разом з панелями в гнізда та підштовхніть вгору.



При установці телескопічних спрямовувачів, що повністю висувуються, з панелями EasyClean встановіть фіксатори (додаються в комплекті) в отвори в нижній частині бічних стінок духовки. Заклацніть спрямовувачі в фіксаторах. Фіксатори забезпечують більш надійну установку спрямовувачів.

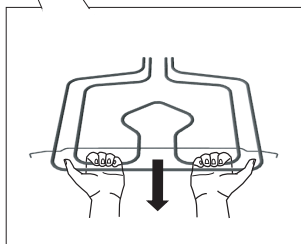
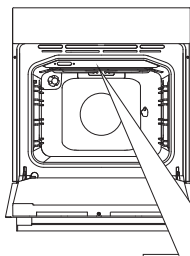


Панелі EasyClean не призначені для миття в посудомийній машині.

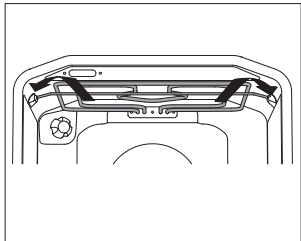
ОЧИЩЕННЯ СТЕЛІ ДУХОВОЇ ШАФИ

(Залежно від моделі)

Для полегшення очищення стелі, духові шафи обладнані відкидними верхнім нагрівальним елементом і інфранагрівачем. Перед очищенням витягніть з духовки дека, решітку і спрямовувачі.

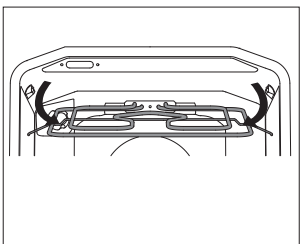


Потягніть верхні нагрівальні елементи, поки поперечний тримач не вискочить з гнізд з правого і лівого боку духовки.



Нагрівальні елементи не можна включати в опущеному положенні!

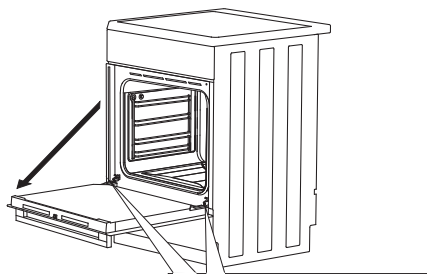
Після очищення засуньте верхні нагрівальні елементи назад, поки тримач не зафіксується в заглибленнях.



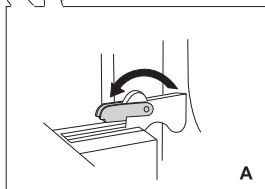
Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки.

Нагрівальні елементи повинні попередньо охолонути. Небезпека опіку!

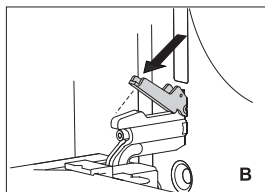
ЗНАТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



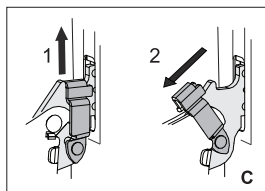
1 Повністю відкрийте дверцята духової шафи.



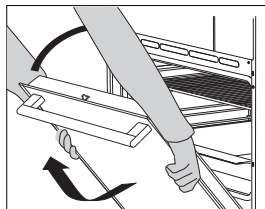
2 **A** Відкиньте фіксатори до кінця назад (при звичайному закриванні дверцят).



B Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, оберніть фіксатор дверцят назад на 90° (рис. 2).



C Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, незначно підніміть фіксатори дверцят і потягніть їх на себе.



3 Повільно закривайте дверцята, поки фіксатори не порівняються з щілинами. Незначно підніміть дверцята та витягніть їх з обох отворів для петель пристрою.

Встановлюйте дверцята у зворотному порядку. Якщо дверцята не відкриваються / закриваються правильно, перевірте, чи правильно виймки на шарнірах розмістились в гніздах.

ПЛАВНЕ ЗАКРИТТЯ ДВЕРЦЯТ (в деяких моделях)

Дверцята обладнані системою плавного закриття дверцят. Досить легкого натискання (до кута 15 ° щодо відкритого положення дверцят), і дверці закриваються легко, плавно і тихо.



Якщо відкривати / закривати дверцята ривком, вона відкриється / закриється звичайним способом для уникнення поломки системи.

МЕХАНІЧНИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЯТ (в деяких моделях)

Щоб відкрити замок, посуňte його великим пальцем вправо і одночасно потягніть дверцята на себе.



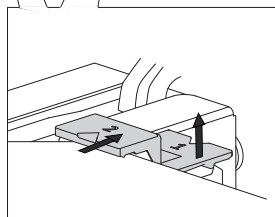
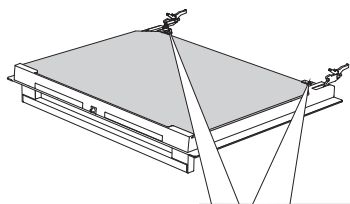
При закритті дверцят, замок автоматично повертається у початкове положення.



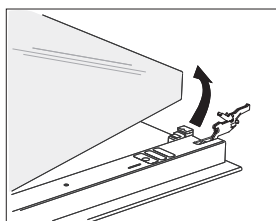
Слідкуйте, щоб фіксатори шарнірів після установки дверцят були надійно закриті в гніздах шарнірів, інакше основний шарнір може різко захопнутися через натяг потужної пружини. небезпека травм і пошкоджень!

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

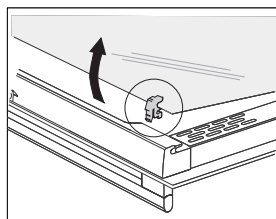
Якщо дверцята забруднені усередині між склами, ви можете зняти внутрішнє скло і очистити забруднення. Для цього необхідно зняти дверцята духовки (см. Розділ «Зняття і установка дверцят духовки»).



1 Трохи підніміть фіксатори з лівого і правого боку дверцят (символ 1 на фіксаторі) і потягніть в сторони від скла (символ 2 на фіксаторі).



2 Візьміть скло дверцят за нижній край, трохи підніміть, щоб воно звільнилося з фіксаторів, і зніміть.



3 Щоб зняти внутрішнє третє скло (в деяких моделях), підніміть його і зніміть. Зніміть також ущільнювачі зі скла.

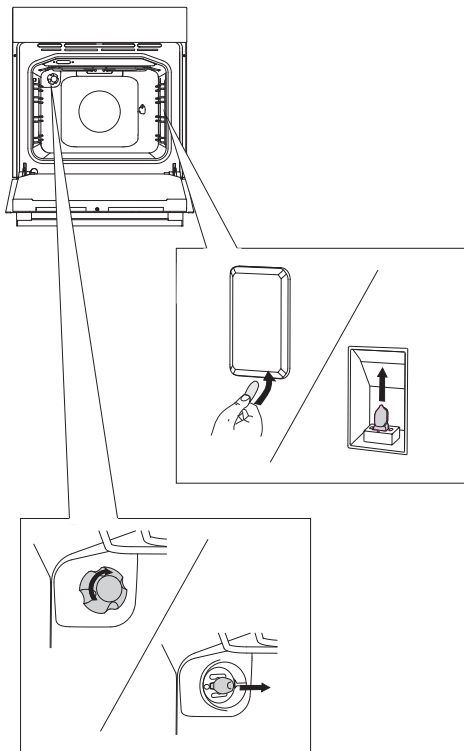


Скло встановлюється в зворотному порядку. Маркування (півкола) на дверцятах і склі повинні поєднатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ

Електрична лампочка є витратним матеріалом, гарантія на неї не поширюється! Перед заміною вийміть з духовки дека, решітки і спрямовувачі.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, звичайна лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



За допомогою викрутки підніміть і зніміть кришку.
Замініть лампочку.



При цьому стежте, щоб не пошкодити емаль.

Відкрутіть кришку і замініть лампочку на нову.



Використовуйте захист, щоб не обпектися.

ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

Помилка / несправність	Помилка / несправність
Сенсори не реагують, інформація на дисплеї не змінюється	Вимкніть духовку з електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі та увімкніть її.
Запобіжник постійно відключається	Викличте фахівця сервісного центру!
Не працює освітлення духовки.	Заміна лампочки освітлення описана в розділі «Заміна лампочки освітлення».
Випічка погано пропеклась.	Ви правильно встановили температуру і режим нагріву? Дверця духовки закриті?
Конфорки горять нерівномірно.	Зверніться до спеціаліста, щоб він перевінив газопровід!
Вогонь конфорок раптово змінюється, для запалювання конфорок потрібно довше натискати ручку.	Правильно складіть деталі конфорок.
Вогонь гасне одразу ж після запалювання.	Довше тримайте ручку натиснутою. Натисніть ручку ще сильніше, перш ніж її відпустити.
Змінився колір решітки конфорки.	Звичайне явище через високу температуру. Почистьте решітку засобом для догляду за металом.
Не працює пристрій електричного запалення, кришки конфорок...	Ретельно почистьте отвір між електричним запалом і конфоркою. Почистьте кришки конфорки засобом для догляду за металом. Правильно встановіть кришку конфорки.

При неможливості усунути несправність відповідно до наведених рекомендацій зверніться в сервісний центр. Гарантія на несправності, пов'язані з неправильним монтажем, підключенням і використанням приладу, не поширюється. Споживач сам оплачує витрати по усуненню таких несправностей.

КОНТРОЛЬНІ СТРАВИ

Контрольні страви згідно стандарту EN 60350-1.

Стандартне випікання

Страва	Обладнання	Рівень (знизу)	Режим нагріву	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
Печиво – на одному рівні	Мілке емальоване деко	3		140-150 *	25-40
Печиво – на двох рівнях	Мілке емальоване деко	2, 3		140-150 *	30-45
Печиво – на трьох рівнях	Мілке емальоване деко	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Кекси, капкейки — на одному рівні	Мілке емальоване деко	3		150-160	25-40
Кекси, капкейки — на двох рівнях	Мілке емальоване деко	2, 3		140-150	30-45
Кекси, капкейки — на трьох рівнях	Мілке емальоване деко	2, 3, 4		140-150	35-50
Торт	Кругла металева форма/ решітка	2		160-170	20-35
Яблучний пиріг	Кругла металева форма/ решітка	2		170-180	55-75

*Попереднє розігрівання протягом 10 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого попереднього прогрівання.

Гриль

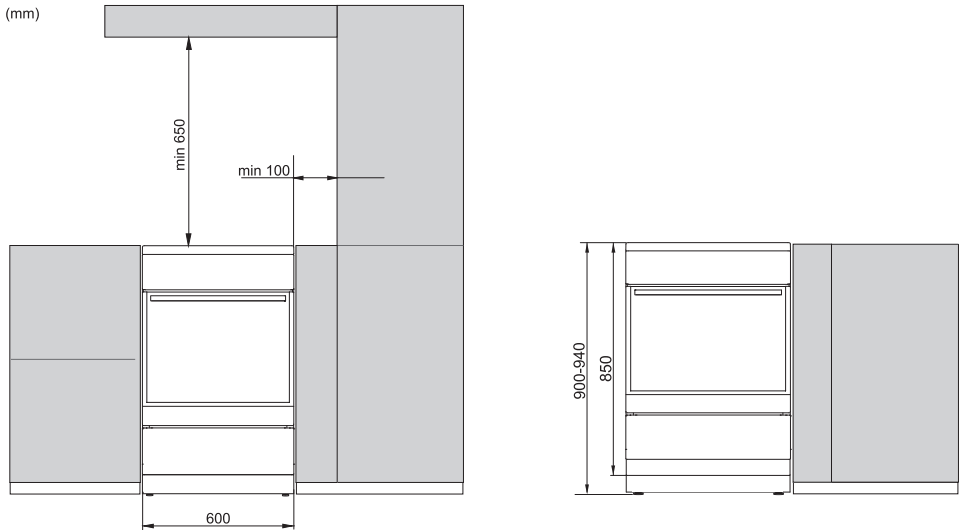
Страва	Обладнання	Рівень (знизу)	Режим нагріву	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
Тости	Решітка	4	▼▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Біфбургер	Решітка + деко для збирання жиру	4	▼▼▼▼	240	30-40 **

*Попереднє розігрівання протягом 10 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого попереднього прогрівання.

** Переверніть, коли спливе половина часу, відведеного на приготування.

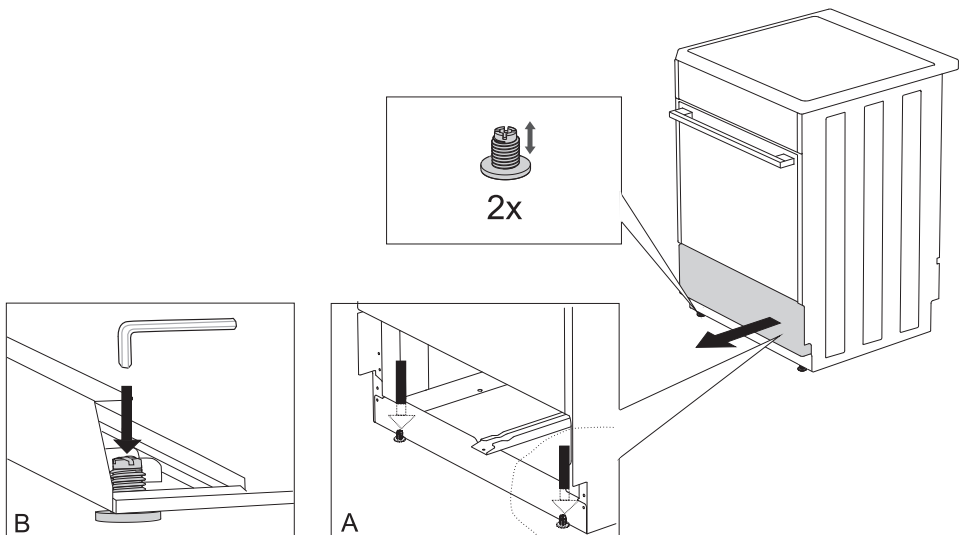
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ

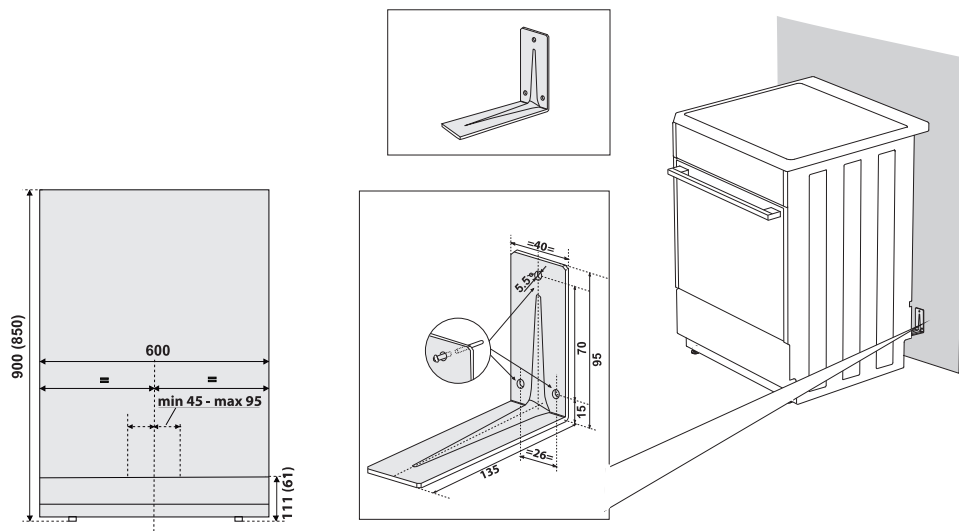


Стіни або кухонні меблі, суміжні з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стінки) мають бути термостійкими й витримувати температуру принаймні 90 °С.

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА

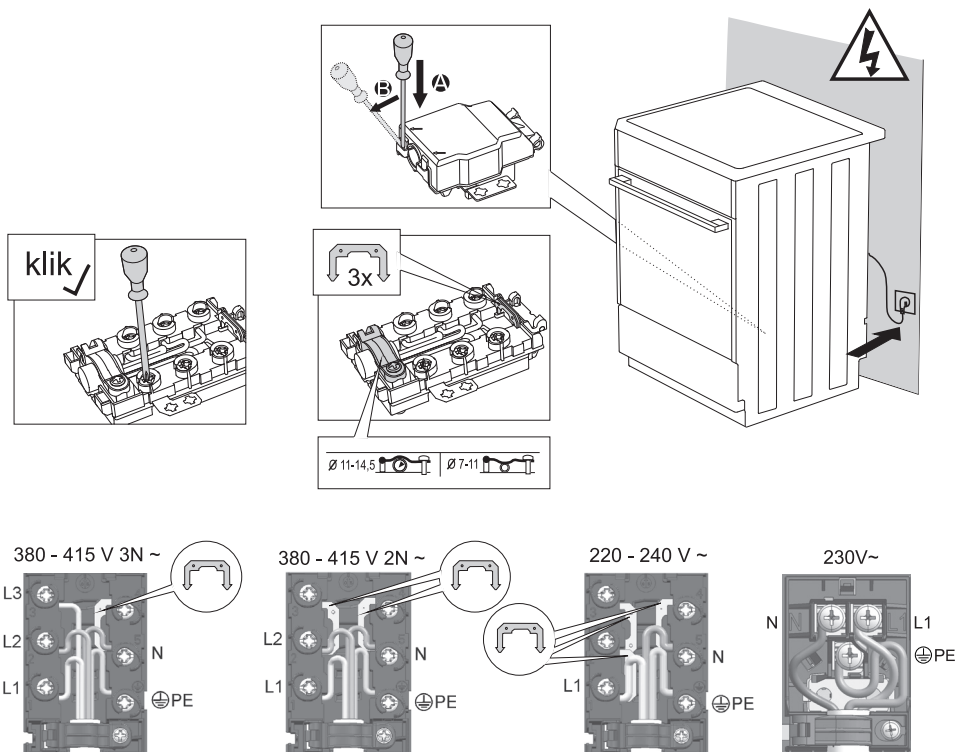


ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА



Цифри в дужках позначають вбудовані розміри опорного кронштейну без додаткової підтримки. Якщо неможливо убезпечити прилад від перевертання за допомогою елемента захисту, що входить до комплекту разом із гвинтами та дюбелями, скористуйтесь іншими засобами та міцно прикріпіть кронштейн до стіни.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ



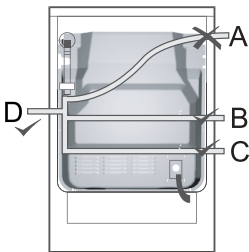
ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

ЗАВОДСЬКІ НАЛАШТУВАННЯ

- Газові прилади тестовані та мають позначку CE.
- Газові прилади постачаються в запломбованому вигляді. Газові конфорки налаштовані на природний газ Н чи Е (20 мбар) або на зріджений газ (50 або 30 мбар).
Технічні характеристики наведені в таблиці даних, що знаходиться всередині духовки. Цю таблицю видно при відчинених дверцятах духовки.
- Перед встановленням і підключенням приладу перевірте, чи відповідає тип і тиск газу місцевої газової мережі технічним даним приладу.
Якщо газ, який ви використовуєте, не сумісний із поточними налаштуваннями приладу, зв'яжіться зі спеціалістом із технічного обслуговування або дистриб'ютором.
- У разі налаштування варильної поверхні для використання іншого типу газу необхідно замінити форсунки (див. розділ «Таблиця форсунок»).
- У разі ремонту або ушкодження пломби необхідно протестувати функціональні деталі плити та знову запломбувати згідно з інструкцією зі встановлення. Функціональні деталі: фіксована форсунка для великого вогню та регуляційний гвинт для малого вогню.

ПІДВЕДЕННЯ ГАЗУ

- Підключення до мережі постачання газу або газового балону проводиться згідно з дійсними приписами та умовами підключення місцевого газопостачального підприємства.
- Прилад із правого боку обладнаний газовим з'єднанням із зовнішньою різьбою EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (залежно від регіональних умов підключення).
- До приладу також додається з'єднання для зрідженого газу та неметалічна прокладка.
- Під час підведення газу необхідно притримувати підвід R 1/2, щоб він не перевертався.
- Для під'єднання підводів використовуйте схвалені неметалеві прокладки та ущільнювачі. Прокладку можна використовувати тільки один раз. У разі використання неметалевої прокладки деформація не повинна перевищувати 25 %.
- Підключіть прилад до газу за допомогою сертифікованого гнучкого шлангу. Шланг не повинен торкатися нижньої панелі приладу, задньої стінки та верхньої частини духовки.



Підключення за допомогою гнучкого шланга

У разі підключення приладу за допомогою гнучкого шланга не можна його проводити через положення А.

Якщо для підключення використовується металевий шланг, варіант прокладення А можливий.



Втулка газового з'єднання

- A** З'єднання EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (залежно від регіональних умов підключення).
- B** Неметалева прокладка товщиною 2 мм.
- C** Патрубок для зрідженого газу (залежно від регіональних умов підключення).

Після підключення перевірте роботу всіх конфорок. Полум'я повинно мати синьо-зелений колір. Якщо полум'я нестабільне, підвищте мінімальну потужність. Поясніть споживачу, як правильно користуватися конфорками та перегляньте інструкцію з експлуатації разом із ним.



Після підключення приладу перевірте герметичність усіх з'єднань.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

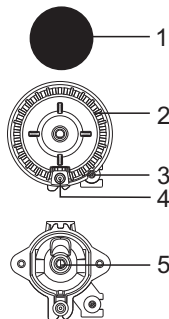
- Для налаштування конфорок на використання іншого типу газу не потрібно видаляти з плити робочу поверхню.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі та перекрийте подачу газу.
- Замініть форсунки номінального теплового навантаження на ті, що відповідають характеристикам нового типу газу (див. таблицю).
- У разі підведення зрідженого газу повністю затягніть регулювальний гвинт, щоб досягти мінімального теплового навантаження.
- Налаштовуючи прилад на використання природного газу, відкрутіть регульвальний гвинт, щоб досягти мінімального теплового навантаження, але не більше ніж на 1,5 оберти.

Після налаштування приладу на інший тип газу замініть попередню наклейку з даними щодо газу (на паспортній таблиці) на нову з відповідними технічними характеристиками. Перевірте роботу та герметичність обладнання.

Переконайтеся, що електричний кабель, термоелементи та термозонд знаходяться на безпечній відстані від газової форсунки.

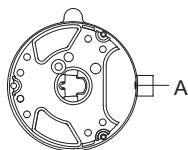
ЕЛЕМЕНТИ НАЛАШТУВАННЯ

- Елементи налаштування мінімального теплового навантаження конфорок розташовані на панелі керування в отворах за ручками.
- Зніміть із робочої поверхні решітку та конфорки разом із кришками.
- Зніміть ручки на панелі керування.



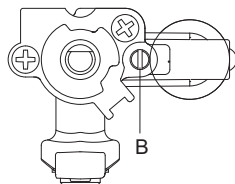
Конфорка

- 1** Кришка конфорки
- 2** Голівка конфорки з підставкою для кришки
- 3** Термоелемент (лише в певних моделях)
- 4** Електричний запал
- 5** Форсунка



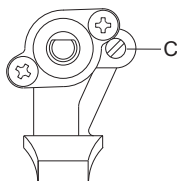
Потрійна конфорка

A Форсунка



Газовий клапан із запобіжним пристроєм

B Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження



Газовий клапан без запобіжного пристрою

C Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження

ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК

Тип газу, тиск		Додаткова конфорка				Стандартна конфорка	
Число Воббе		Стандартна		Прискорена			
		макс.	мін.	макс.	мін.	макс.	мін.
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, Природний газ Е, природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Споживання (л/год)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Маркування форсунки (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-
	Код форсунки	162081		162082		162083	
Зріджений газ 3+, В/Р Wo=72,9÷87,3 МДж/м³, G30 p = 30 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Споживання (г/год)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Маркування форсунки (1/100 мм)	50	24	50	24	69	26
	Код форсунки	162162		162162		162164	
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, G20, p=13 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Споживання (л/год)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Маркування форсунки (1/100 мм)	87		85		115	
	Код форсунки	162165		w=+0,5		162171	

Тип газу, тиск		Велика конфорка		Потрійна конфорка (з трьома кільцями)	
Число Воббе					
		max	min	max	min
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, Природний газ Е, природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Споживання (л/год)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Маркування форсунки (1/100 мм)	129	-	140	•
	Код форсунки	162084		162085	
Зріджений газ 3+, В/Р Wo=72,9÷87,3 МДж/м³, G30 p = 30 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Споживання (г/год)	215,0	55,3	254,5	113,4
	Маркування форсунки (1/100 мм)	87	33	93	57
	Код форсунки	162165		162166	
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, G20, p=13 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Споживання (л/год)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Маркування форсунки (1/100 мм)	145	-	157	•
	Код форсунки	162172		162173	

- Регуляційні гвинти для зрідженого газу встановлені та відрегульовані відповідно до заводських налаштувань.
- Для використання іншого типу газу регуляційні гвинти необхідно відповідно відрегулювати (викрутіть макс. 1,5 обертів від початку).

Термальна потужність конфорок указана з урахуванням високих термічних величин Hs.



Підключення газової плити повинен проводити лише сервісний центр або уповноважений фахівець.

УТИЛІЗАЦІЯ



Упаковка виготовлена з екологічно чистих матеріалів, які можна без шкоди для навколишнього середовища піддавати переробці, складувати на спеціальних полігонах для зберігання відходів і утилізувати. Пакувальні матеріали мають відповідне маркування.

Символ на виробі або його упаковці вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовим сміттям. Виріб слід повернути до відповідного пункту прийому електронного і електрообладнання.

Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти шкоді навколишньому середовищу і здоров'ю людей, як можливому наслідку неналежного поводження з подібними відходами. За більш докладною інформацією про утилізацію виробу, зверніться до місцевої влади, в службу з вивезення та утилізації відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.

Виробник залишає за собою право на внесення змін та помилки в інструкції з експлуатації.

