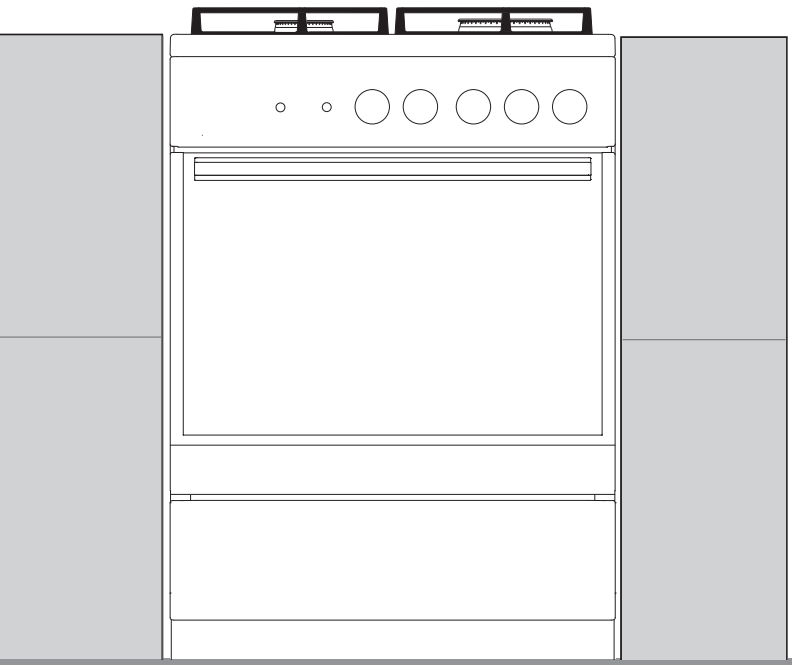
UA

# ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ГАЗОВОЇ ПЛИТИ

gorenje



www.gorenje.com

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

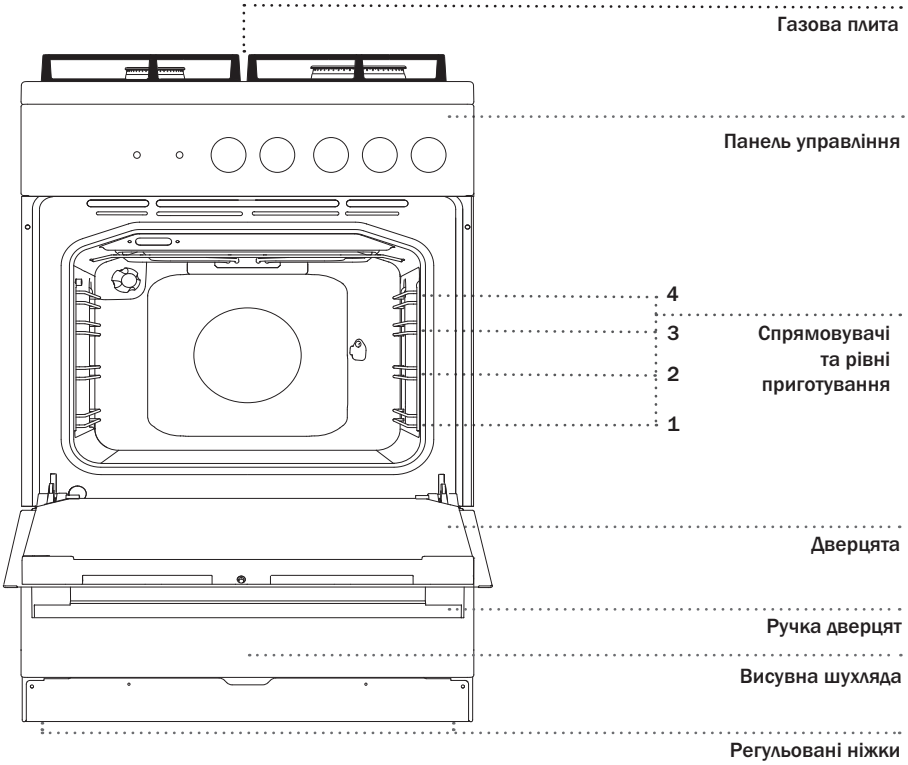
# ЗМІСТ


| | |
|---|---|
| **4 ГАЗОВА ПЛИТА**<br>8 Панель управління<br>10 Техничні дані | ВСТУП |
| **11 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**<br>13 Перед підключенням приладу | |
| **14 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ** | ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ |
| **15 ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ** | |
| **17 ЕТАПИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ (1–4)**<br>17 Крок 1: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ<br>19 Крок 2: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ<br>19 Крок 3: ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ | ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ |
| **20 ОПИС РЕЖИМІВ НАГРІВУ І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ** | |
| **27 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**<br>28 Газова конфорка<br>29 Стандартне очищення робочої камери<br>30 Очищення духової шафи з функцією<br>30 Aquaclean<br>31 Чищення нижньої панелі<br>32 Зняття та очищення знімних та телескопічних спрямовувачів<br>33 Встановлення панелей easyclean<br>34 Знаття та встановлення дверцят духової шафи<br>36 Зняття та встановлення скла дверцят<br>37 Заміна лампочки освітлення | ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ |
| **38 ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ** | УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ |
| **39 ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ** | ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ |
| **46 ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК** | |
| **48 УТИЛІЗАЦІЯ** | ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ |

# ГАЗОВА ПЛИТА

## (ОПИС ПРИЛАДУ І ОБЛАДНАННЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.




## 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.**

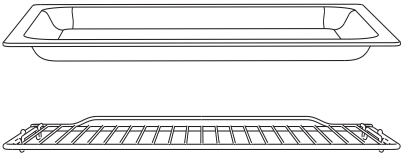
## ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

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.

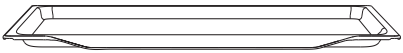
# ОБЛАДНАННЯ



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

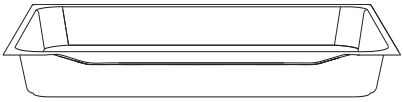
**РЕШІТКА** використовується для приготування продуктів під грилем, також на неї можна ставити посуд із стравами.

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



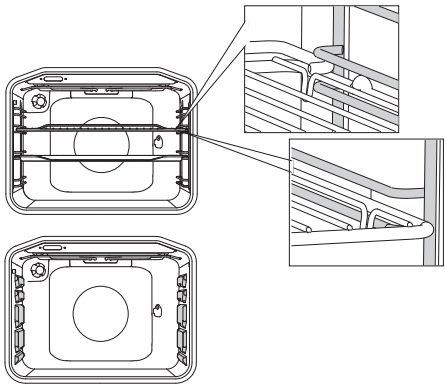
**МІЛКЕ ДЕКО** призначене для приготування випічки.

**МІЛКЕ ДЕКО З БЛИСКУЧОГО ТОНКОЛИСТОВОГО МЕТАЛУ** призначене виключно для випічки кондитерських виробів і кексів. Помістіть це деко посередині решітки та відсуньте його повністю назад (до утримувача на решітці).

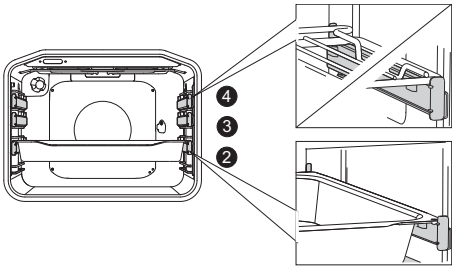


**ГЛИБОКЕ ДЕКО** використовується для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Також може використовуватися для збору жиру і м'ясного соку.

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.

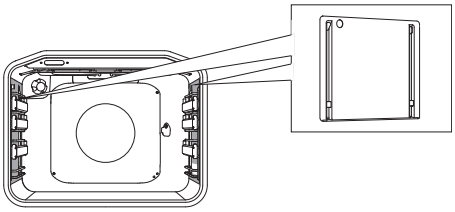


При знімних спрямовувачах решітку і дека вставляйте точно між двох дротиків одного рівня.



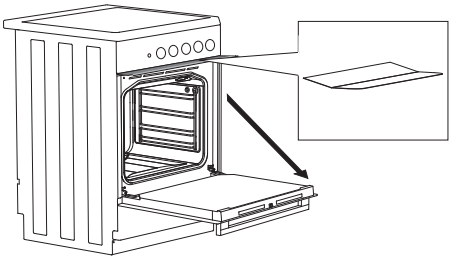

Щоб встановити решітку, мілке або глибоке деко на телескопічні спрямовувачі, висуньте пару спрямовувачів необхідного рівня.
Встановіть деко чи решітку на телескопічні спрямовувачі і засуньте їх в духовку до кінця.

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



**ПАНЕЛІ EASYCLEAN** рзапобігають 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.

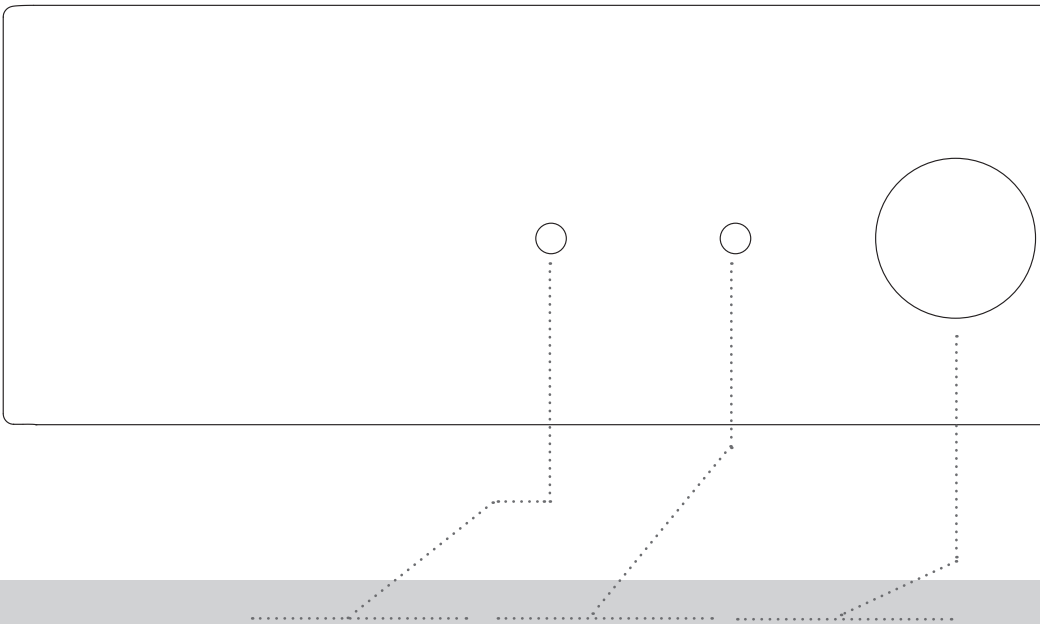


**ЗАХИСНИЙ ЩИТ** запобігає пошкодженню регуляторів, кнопок, перемикачів і таймера на панелі керування, коли використовується газова інфрачервона конфорка. Вставте захисний щит під нижні монтажні гвинти панелі керування.

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

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



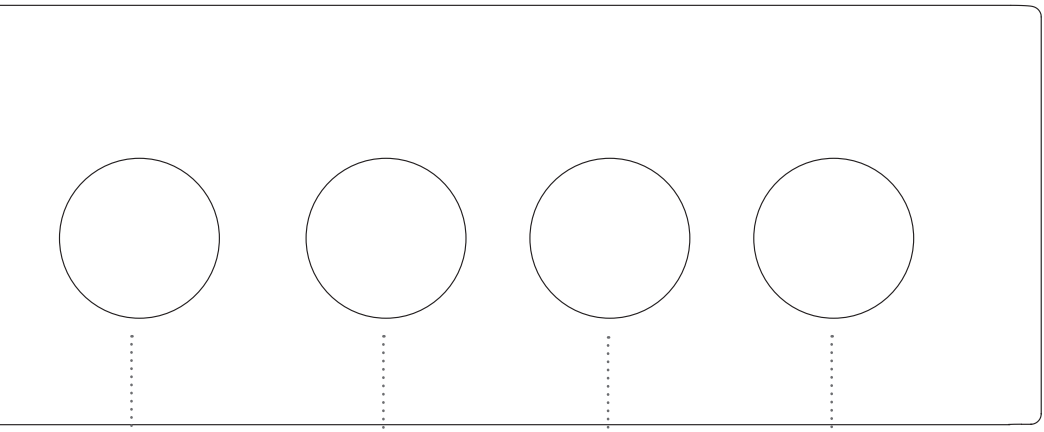
**1** КНОПКА ЕЛЕКТРИЧНОГО ЗАПАЛЕННЯ

**2** РЕГУЛЯТОР ПІДСВІЧУВАННЯ ДУХОВКИ

**3** ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

**ПРИМІТКА**

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



**4** РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ЛІВОЇ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

газова конфорка

**5** РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ЛІВОЇ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

газова конфорка

**6** РУЧКА ПЕРЕДНЬОЇ ПРАВОЇ НАГРІВАЛЬНОЇ ЗОНИ

газова конфорка

**7** РУЧКА ЗАДНЬОЇ ПРАВОЇ НАГРІВАЛЬНОЇ ЗОНИ

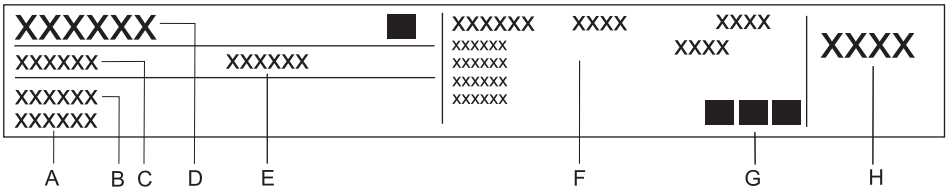
газова конфорка



491211

# ТЕХНИЧНІ ДАНІ

## (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)




**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

**Заводська табличка з основними даними приладу знаходиться на рамці духової камери і помітна при відкритих дверцятах.**

# 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 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

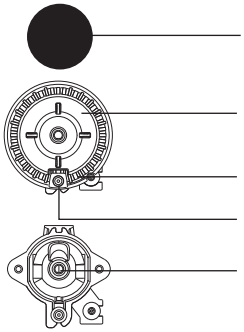
Після отримання приладу вилучіть із духовки всі деталі, у тому числі будь-які елементи транспортування. Промийте всі аксесуари й посуд теплою водою та звичайним мийним засобом. Не використовуйте абразивні чистильні засоби.

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

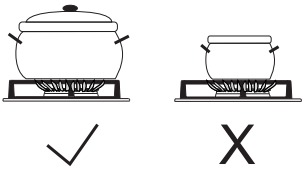
# ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

## 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 головці конфорки не засмічені.




### ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



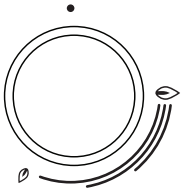
- Правильний вибір розмірів посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль відіграє діаметр посуду.
- Вогонь, що огортає посуд малого діаметра, може його пошкодити. До того ж, при цьому збільшується витрата газу.
- Спалювання газу також потребує повітря. Якщо діаметр 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 КОНФОРОК** (залежить від моделі)

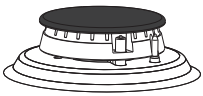
Перед тим, як повернути ручку, необхідно її натиснути.



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 вогкі 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.

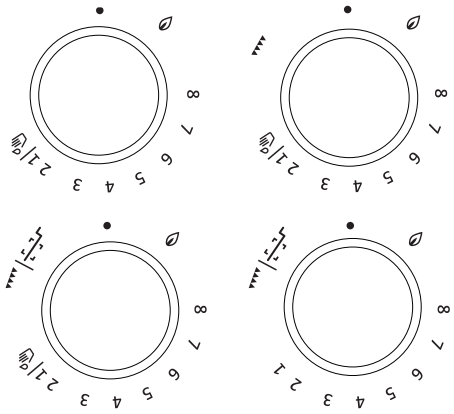
**Якщо конфорку не вдається запалити протягом 15 секунд, вимкніть конфорку й почекайте хвилину. Потім знову спробуйте запалити конфорку.**

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

# ЕТАПИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ (1–4)

## КРОК 1: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ

(залежить від моделі)



Поверніть перемикач (ліворуч або праворуч) для вибору режиму приготування.

Налаштування можна змінювати також під час приготування страви.

### ЗВИЧАЙНЕ НАГРІВАННЯ ДУХОВКИ ГАЗОМ

Натисніть регулятор і поверніть його ліворуч до позначки . Одночасно натисніть кнопку запального пристрою або піднесіть запалений сірник до отвору конфорки й запаліть газ. Коли полум'я стабілізується, установіть потрібну потужність нагрівання в діапазоні від 1 до 8.

Після запалення утримуйте кнопку натиснутою ще 10 секунд, щоб полум'я стабілізувалось.

Температура духовки регулюється за допомогою термостата. Одразу після запалення конфорка починає працювати на максимальному рівні потужності до досягнення заданої температури. Після цього термостат автоматично зменшує потужність конфорки до рівня, необхідного для підтримки заданої температури. Регулювання температури функціонуватиме правильно тільки коли дверцята духовки зачинені.

| **Налаштування** | ● | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Температура °C** | Газовий кран перекритий. | 280 | 260 | 240 | 220 | 200 | 180 | 160 | 150 |

## ▼▼▼▼ НАГРІВАННЯ ДУХОВКИ ГАЗОВОЮ ІНФРАЧЕРВОНОЮ КОНФОРКОЮ

Тепло випромінює інфрачервоний нагрівач (гриль), установлений у верхній частині духовки. Цей режим готування використовується для смаження страв на грилі.
Натисніть регулятор і поверніть його праворуч до позначки ▼▼▼▼. Одночасно натисніть кнопку запального пристрою або піднесіть запалений сірник до отвору конфорки й запаліть газ.

Після запалення утримуйте кнопку натиснутою ще 10 секунд, щоб полум'я стабілізувалось.

Під час роботи інфрачервоного нагрівача регулювання температури не здійснюється — він працює на повну потужність.
**Дверцята духовки потрібно відкрити або зняти. Вставте захисний щит під панель керування.**

## ▼▼▼▼ НАГРІВАННЯ ДУХОВКИ ЕЛЕКТРИЧНИМ ІНФРАЧЕРВОНИМ НАГРІВАЧЕМ

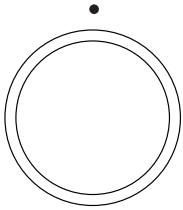
Тепло випромінює інфрачервоний нагрівач (гриль), установлений у верхній частині духовки. Цей режим готування використовується для смаження страв на грилі.
Він підходить для засмаження невеликих стейків, ковбасок, котлет або, наприклад, для готування курятини на рожні.
Натисніть і поверніть регулятор. Температура смаження становить близько 240 °C. Коли цю температуру буде досягнуто, нагрівач вимкнеться, а коли температура впаде нижче 240 °C, нагрівач увімкнеться знову.

# КРОК 2: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Налаштуйте потрібний режим готування та активуйте його.

# КРОК 3: ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення ●.



# 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 дверцят.

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.

# ВИПІКАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Використовуйте тільки однорівневі дека або піддони світлих кольорів. Дека або піддони темних кольорів поглинають забагато тепла від конфорки духовки.

Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо духовку попередньо розігріти.

| Тип випічки | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Час готування (у хвилинах) |
|---|---|---|---|
| **СОЛОДКА ВИПІЧКА** | | | |
| Мармуровий пиріг, ромова баба | 2 | 180-190 | 50-70 |
| Пиріг у прямокутному деку | 2 | 180-190 | 60-75 |
| Пироги у формі для тортів | 2 | 180-190 | 45-60 |
| Чизкейк | 2 | 180-190 | 60-90 |
| Фруктовий пиріг із пісочного тіста | 2 | 190-200 | 50-70 |
| Фруктовий пиріг із глазур'ю | 2 | 180-190 | 60-70 |
| Бісквіт* | 2 | 190-200 | 30-40 |
| Пиріг із посипкою | 2 | 200-210 | 25-35 |
| Фруктовий бісквіт | 2 | 190-200 | 50-70 |
| Сливовий пиріг | 2 | 180-200 | 35-50 |
| Бісквітний рулет* | 2 | 220-230 | 18-25 |
| Бісквіт | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Плетінка, кругла плетінка | 2 | 180-190 | 25-45 |
| Різдвяний пиріг | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Яблучний штрудель | 2 | 190-200 | 50-70 |
| Булочки із солодкою начинкою | 1 | 190-200 | 40-60 |
| **ПІКАНТНА ВИПІЧКА** | | | |
| Лотаринзький пиріг | 1 | 200-210 | 50-60 |
| Піца* | 2 | 200-220 | 30-45 |
| Хліб* | 2 | 170-180<br>240-250 | 15-20<br>45-50 |
| **ДРІБНА ВИПІЧКА** | | | |
| Пісочне печиво | 2 | 190-200 | 15-30 |
| Пресоване печиво | 2 | 200-210 | 15-25 |
| Дрібна випічка з дріжджового тіста | 2 | 200-210 | 35-50 |
| Випічка з листкового тіста | 2 | 200-210 | 20-40 |
| Випічка з кремовою начинкою | 2 | 200-220 | 25-45 |
| **ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА** | | | |
| Яблучний, сирний штрудель | 2 | 190-200 | 60-75 |
| Чизкейк | 2 | 180-190 | 70-90 |
| Піца | 2 | 200-220 | 20-30 |
| Картопля для смаження в духовці* | 2 | 200-220 | 20-35 |
| Крокети для запікання в духовці | 2 | 200-220 | 20-35 |

| ПОРАДА | ЗАСТОСУВАННЯ |
|---|---|
| **Як дізнатися, що випічка пропеклась?** | • Проткніть випічку в самому високому місці дерев'яної паличкою. Якщо на паличці немає сирого тіста, випічка готова.<br>• Можна вимкнути духовку і використовувати залишкове тепло. |
| **Випічка осіла?** | • Перевірте рецепт.<br>• Наступного разу додайте менше рідини.<br>• Дотримуйтесь часу замішування тіста, особливо при використанні кухонних приладів. |
| **Випічка знизу занадто світла?** | • Наступного разу використовуйте темну форму.<br>• 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.**

## СМАЖЕННЯ М'ЯСА

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Щоб м'ясо не підгоріло, у процесі готування додавайте достатню кількість рідини. У процесі готування перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться соковитішим.

| Тип м'яса | Вага (г) | Рівень напрямних (починаючи знизу) | Температура (°C) | Час готування (хв.) |
|---|---|---|---|---|
| **ЯЛОВИЧИНА** | | | | |
| Ростбіф | 1000 | 2 | 200-220 | 90-120 |
| Ростбіф | 1500 | 2 | 190-210 | 120-150 |
| Ростбіф, середньо просмажений | 1000 | 2 | 210-230 | 30-40 |
| Ростбіф, добре просмажений | 1000 | 2 | 210-230 | 40-50 |
| **СВИНИНА** | | | | |
| Смажена свинина зі шкірочкою | 1500 | 2 | 180-190 | 140-160 |
| Свиняча грудинка | 1500 | 2 | 190-200 | 120-150 |
| Свиняча грудинка | 2000 | 2 | 180-190 | 150-180 |
| Свиняча лопатка | 1500 | 2 | 200-210 | 120-140 |
| Рулет зі свинини | 1500 | 2 | 200-210 | 120-140 |
| Печеня з копченої присоленої свинини (злегка прокопчені свинячі відбивні м'якого засолу) | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| М'ясний рулет | 1500 | 2 | 210-220 | 60-70 |
| **ТЕЛЯТИНА** | | | | |
| Рулет із телятини | 1500 | 2 | 190-200 | 90-120 |
| Теляча гомілка | 1700 | 2 | 180-200 | 120-130 |
| **ЯГНЯТИНА** | | | | |
| Спинка ягняти | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Нога ягняти | 1500 | 2 | 190-200 | 110-130 |
| **ДИЧИНА** | | | | |
| Кроляче філе | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Нога косулі | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Кабаняча нога | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| **ПТИЦЯ** | | | | |
| Ціла курка | 1200 | 2 | 200-220 | 60-70 |
| Жирна курка | 1500 | 2 | 200-210 | 70-90 |
| Качка | 1700 | 2 | 180-200 | 120-150 |
| Гуска | 4000 | 2 | 160-180 | 180-200 |
| Індик | 5000 | 2 | 150-160 | 180-240 |
| **РИБА** | | | | |
| Ціла риба | 1000 | 2 | 200-210 | 50-60 |
| Рибне суфле | 1500 | 2 | 180-200 | 45-65 |

## Смаження на грилі в режимі «Газовий інфрачервоний нагрівач»

Під час смаження на грилі відкрийте дверцята духовки та вставте захисний щит.

| Тип продуктів харчування | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Час готування (у хвилинах) |
|---|---|---|---|
| **М'ЯСО ТА СОСИСКИ** | | | |
| 2 біфштекси з вирізки | 400 | 3 | 25-30 |
| 2 філе зі свинячого ошийка | 350 | 3 | 25-30 |
| 2 відбивні | 400 | 3 | 25-30 |
| 4 баранячі відбивні | 700 | 3 | 18-22 |
| 4 сосиски для приготування на грилі | 400 | 3 | 18-23 |
| 2 шматочки гостроприправленого окосту | 400 | 3 | 15-20 |
| 1 курча, розрізане навпіл | 1400 | | 35-45 (з одного боку)<br>25-35 (з іншого боку) |
| **РИБА** | | | |
| Стейки з лосося/філе | 400 | 3 | 15-20 |
| Риба у фользі | 500 | 3 | 15-20 |
| **ТОСТИ** | | | |
| 4 шматочки білого хліба | 200 | 3 | 5-7 |
| 2 скибки пшенично-житнього хліба | 200 | 3 | 6-8 |
| Гарячі бутерброди | 600 | 3 | 6-9 |

## Смаження на грилі в режимі «Електричний інфрачервоний нагрівач»

Під час смаження на грилі дверцята духовки потрібно зачинити.

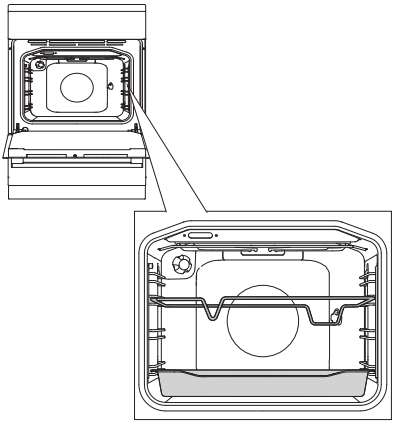
| Тип продуктів харчування | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Час готування (у хвилинах) |
|---|---|---|---|
| **М'ЯСО ТА СОСИСКИ** | | | |
| 2 біфштекси з вирізки | 400 | 3 | 20-23 |
| 2 філе зі свинячого ошийка | 350 | 3 | 20-23 |
| 2 відбивні | 400 | 3 | 20-23 |
| 4 баранячі відбивні | 700 | 3 | 14-16 |
| 4 сосиски для приготування на грилі | 400 | 3 | 15-18 |
| 2 шматочки гостроприправленого окосту | 400 | 3 | 12-16 |
| 1 курча, розрізане навпіл | 1400 | 2 | 28-33 (з одного боку)<br>23-28 (з іншого боку) |
| **РИБА** | | | |
| Стейки з лосося/філе | 400 | 3 | 10-15 |
| Риба у фользі | 500 | 3 | 10-13 |
| **ТОСТИ** | | | |
| 4 шматочки білого хліба | 200 | 3 | 1-3 |
| 2 скибки пшенично-житнього хліба | 200 | 3 | 2-3 |
| Гарячі бутерброди | 600 | 3 | 5-7 |

Попередньо розігрійте інфрачервоний нагрівач (гриль) протягом п'яти хвилин.

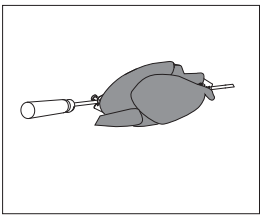
Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти. Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яса й риби (стейк, ескалоп, лосось, філе тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо до неї не пригоряло, і встановіть решітку на третій рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків.
Під час смаження на деку стежте за достатньою кількістю рідини в ньому, щоб запобігти пригорянню. У процесі готування перевертайте м'ясо.
Після готування на грилі очистьте духовку, приладдя й посуд.

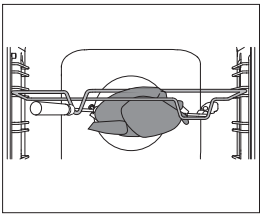
## Приготування на рожні (в деяких моделях)



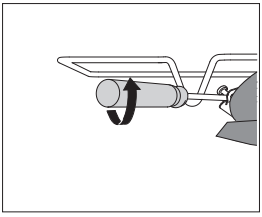
**1** Встановіть рамку рожна на 3-й рівень знизу, а на 1-й рівень вставте глибоке деко для збору жиру.



**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** Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духовки.

Увімкніть духовку, виберіть режим гриля та смаження на рожні .

**Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.**

# 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

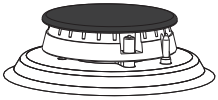
(в деяких моделях)
Використовуйте м'який засіб для чищення (мильний розчин) і м'яку ганчірку, яка не дряпає поверхню. Не можна використовувати грубі мийні засоби та засоби, що містять розчинники. У випадку недотримання вказівок передня панель може пошкодитися.

## Фарбовані поверхні і пластикові деталі

(в деяких моделях)
Для очистки перемикачів, ручки дверцят, наклейок 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.

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

# 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.

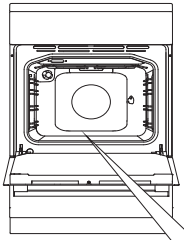
Робочу камеру та обладнання слід чистити після кожного використання, щоб забруднення не пригорали. Жир найлегше усувається теплим мильним розчином, поки піч ще тепла.

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.

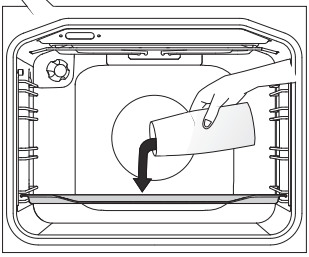
Дека, решітки і подібне обладнання мийте гарячою водою з мийним засобом.

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

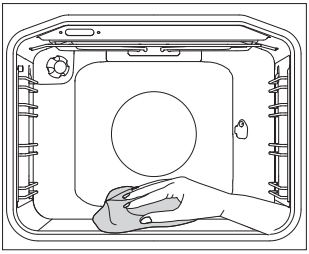
# ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ З ФУНКЦІЄЮ AQUACLEAN



**1** Запаліть газ у духовці та поверніть перемикач вибору режиму в положення функції AQUA CLEAN.



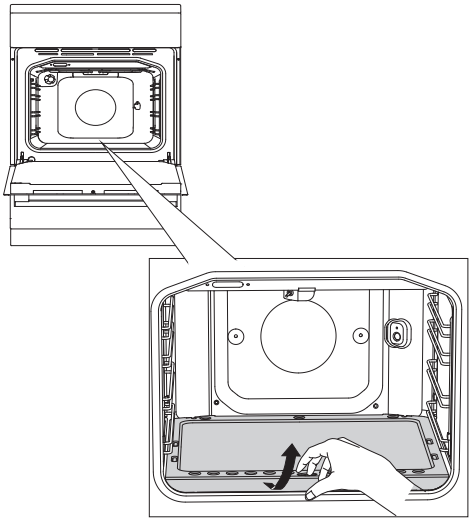
**2** Налийте в деко 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень напрямних.



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

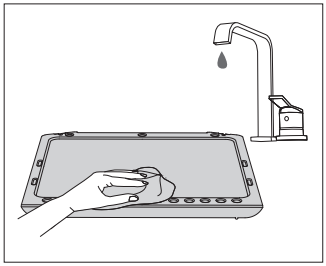
**Перед тим як включити програму AquaClean, повністю охолодіть духову шафу.**

# ЧИЩЕННЯ НИЖНЬОЇ ПАНЕЛІ

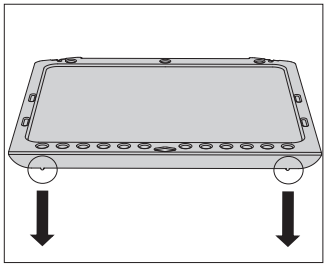


Дочекайтеся повного вистигання нижньої вставки.

**1** Злегка підійміть нижню вставку по центру переднього краю та вийміть її з духовки.



**2** Очистьте нижню вставку неабразивними засобами для чищення та знежирення. Добре промийте її під струменем протічної води та простежте, щоб на поверхні не було залишків мийного засобу. Потім витріть нижню вставку насухо.

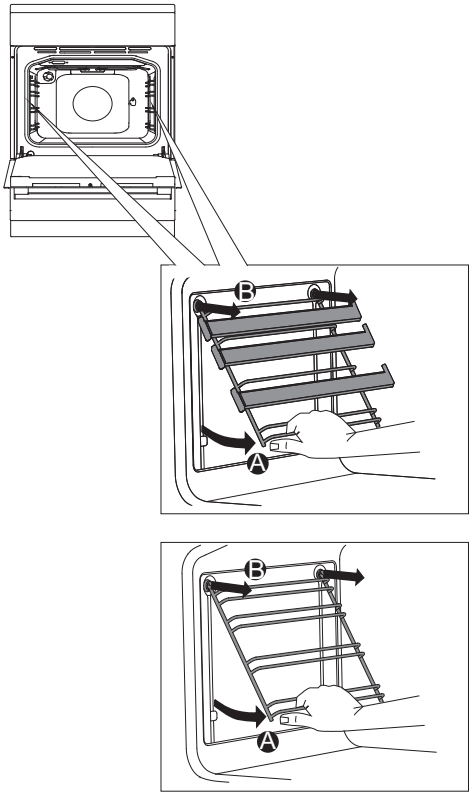


**3** Вставте її в отвори ліворуч і праворуч спереду, щоб вона не посунулася під час наступного використання духовки.

**Якщо нижня вставка неправильно розміщена або зафіксована, це може вплинути на якість процесу готування.**

# ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНИХ ТА ТЕЛЕСКОПІЧНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

Для очищення спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



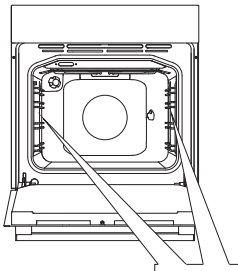

**A** Підніміть спрямовувачі знизу, відвівши їх від стінки.

**B** Витягніть спрямовувачі з гнізд.

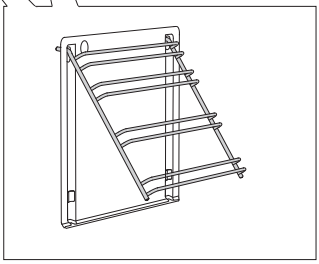
**Телескопічні спрямовувачі не призначенні для миття в посудомийній машині.**

# ВСТАНОВЛЕННЯ ПАНЕЛЕЙ EASYCLEAN

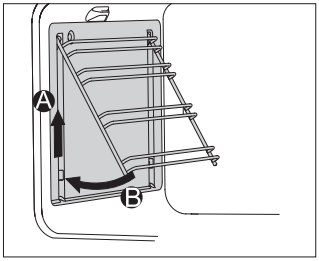
Для очищення знімних спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



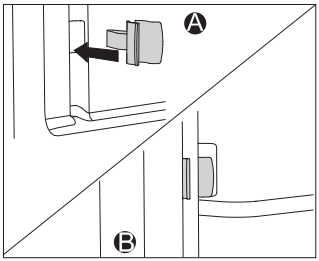
Зніміть телескопічні або знімні спрямовувачі.



**1** Надіньте панель на спрямовувачі.



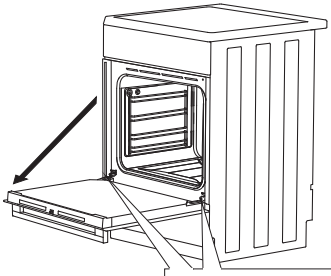

**2** Повісьте спрямовувачі разом з панелями в гнізда та підштовхніть вгору.



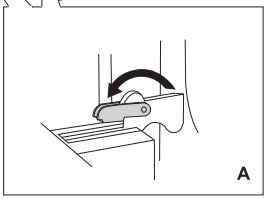

При установці телескопічних спрямовувачів, що повністю висуваються, з панелями EasyClean встановіть фіксатори (додаються в комплекті) в отвори в нижній частині бічних стінок духовки. Заклацніть спрямовувачі в фіксаторах. Фіксатори забезпечують більш надійну установку спрямовувачів.

**Панелі EasyClean не призначені для миття в посудомийній машині.**

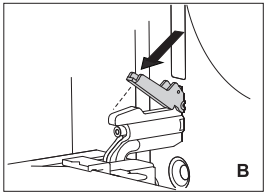
# ЗНАТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



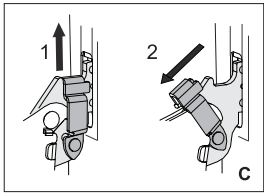
**1** Повністю відкрийте дверцята духової шафи.



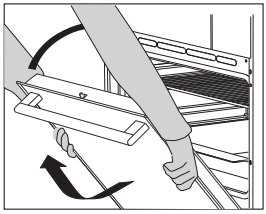

**2** **A** Відкиньте фіксатори до кінця назад (при звичайному закриванні дверцят).




**B** Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, оберніть фіксатор дверцят назад на 90°.




**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 виїмки 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.**

## МЕХАНІЧНЕ ЗАМИКАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

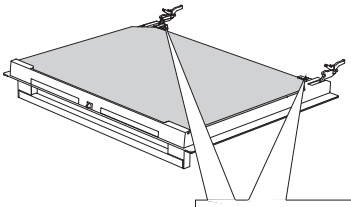
Щоб відкрити замок, посуньте його великим пальцем вправо і одночасно потягніть дверцята на себе.

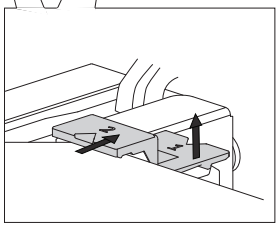
**При закритті дверцят, замок автоматично повертається у початкове положення.**

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

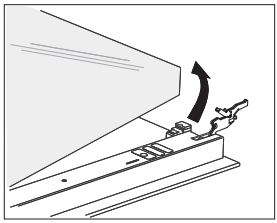
# ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

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»).

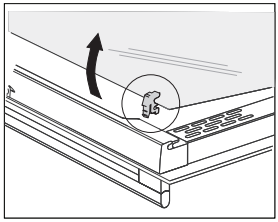




**1** Трохи підніміть фіксатори з лівого і правого боку дверцят (символ 1 на фіксаторі) і потягніть в сторони від скла (символ 2 на фіксаторі).



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



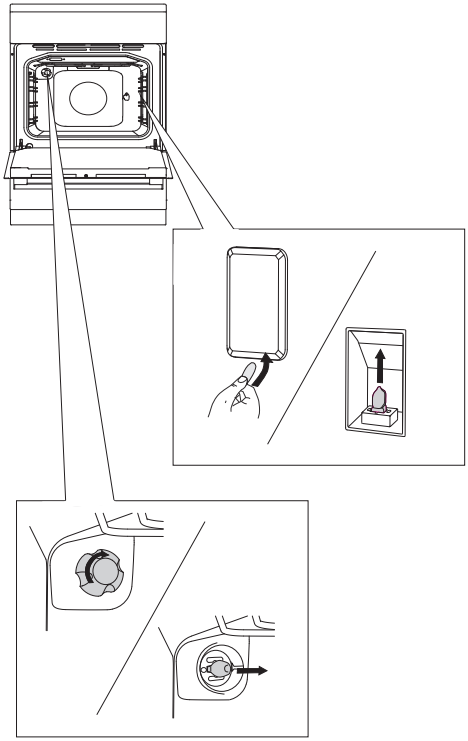
**3** Щоб зняти внутрішнє третє скло (в деяких моделях), підніміть його і зніміть. Зніміть також ущільнювачі зі скла.

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.
Від'єднайте прилад від електромережі!

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



За допомогою викрутки від'єднайте кришку лампочки та зніміть її. Витягніть або викрутіть лампочку.

При цьому стежте, щоб не пошкодити емаль.

Від'єднайте кришку лампочки та витягніть або викрутіть лампочку.

Використовуйте захист, щоб не обпектися.

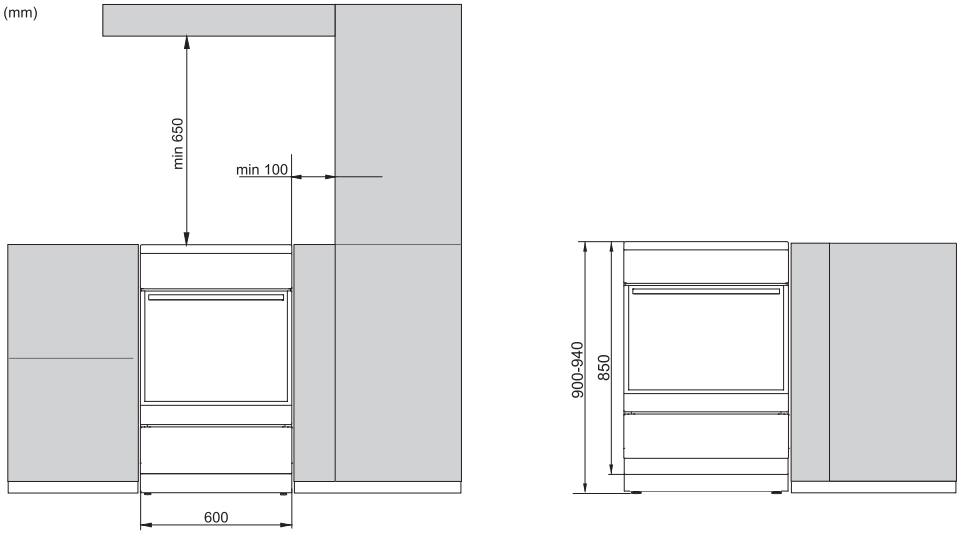
# ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Помилка / несправність | Помилка / несправність |
|---|---|
| **Запобіжник постійно відключається** | Викличте фахівця сервісного центру! |
| **Не працює освітлення духовки.** | Заміна лампочки освітлення описана в розділі «Заміна лампочки освітлення». |
| **Випічка готова наполовину.** | Чи встановили ви потрібну температуру?<br>Чи зачинені дверцята духової шафи? |
| **Конфорки горять нерівномірно.** | Зверніться до спеціаліста, щоб він перевірив 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.<br>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 запальною свічкою та конфоркою.<br>Почистьте кришки конфорок засобом для догляду за металом.<br>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.

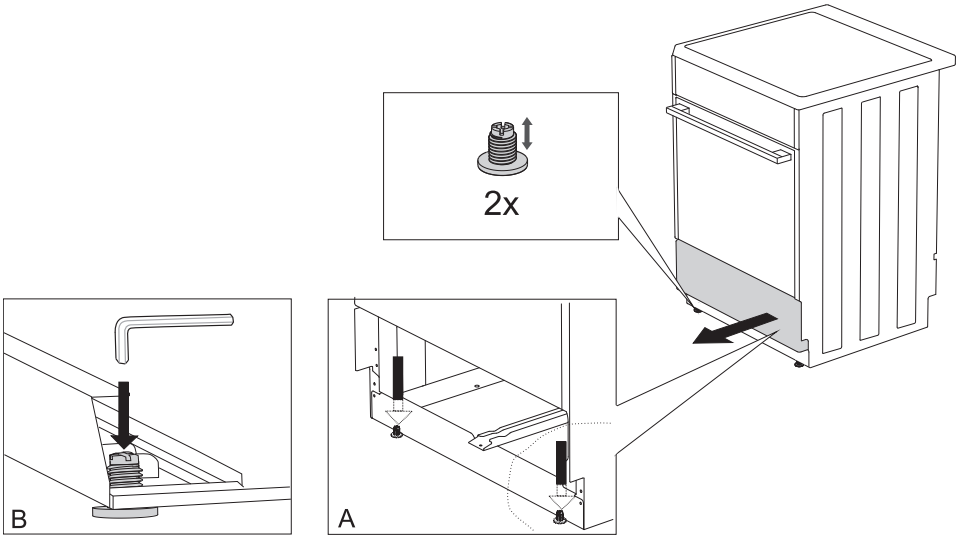
# ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

## РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ

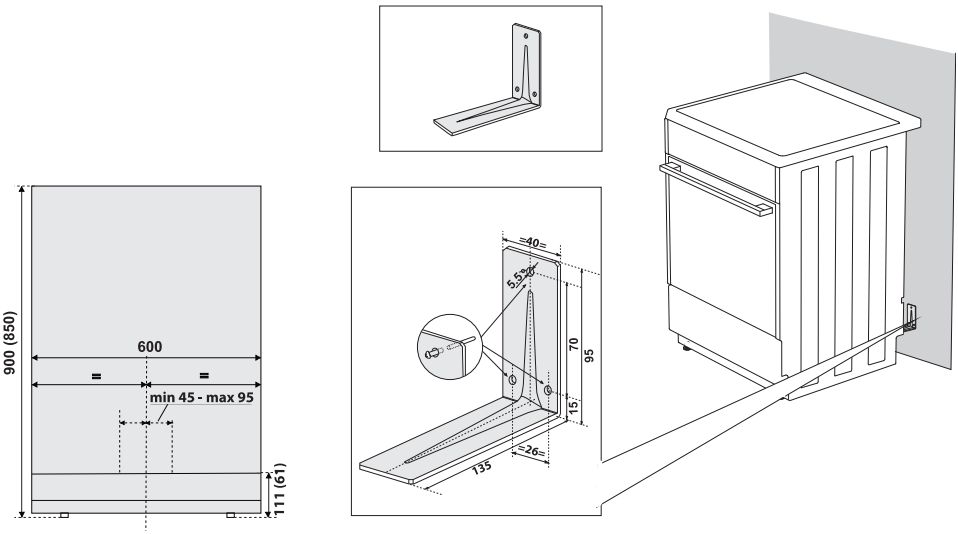



Стіни або кухонні меблі, суміжні з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стінки) мають бути термостійкими й витримувати температуру принаймні 90 °C.

## ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА

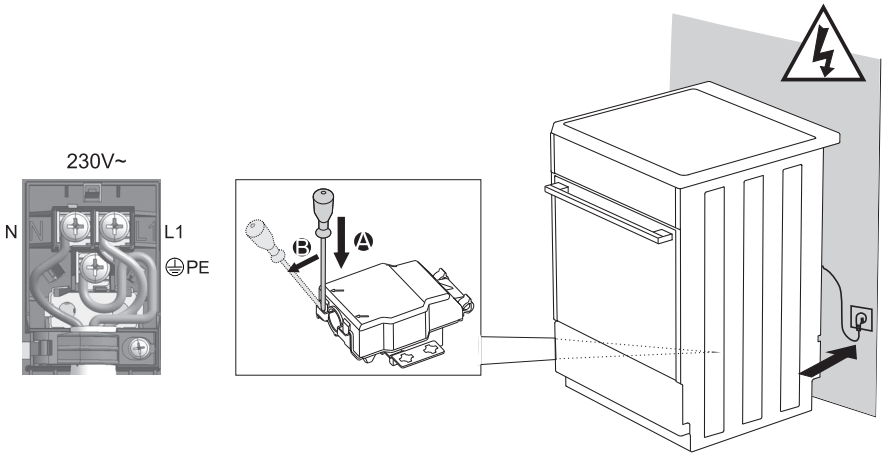


# ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА




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



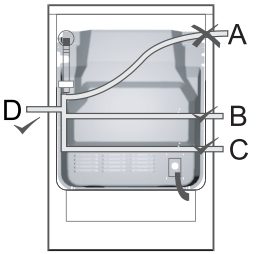
# ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

**ЗАВОДСЬКІ НАЛАШТУВАННЯ**

- Газові прилади тестовані та мають позначку CE.
- Газові прилади постачаються в запломбованому вигляді. Газові конфорки налаштовані на природний газ H чи E (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**

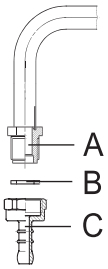
- Підключення до мережі постачання газу або газового балону проводиться згідно з дійсними приписами та умовами підключення місцевого газопостачального підприємства.
- Прилад із правого боку обладнаний газовим з'єднанням із зовнішньою різьбою EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (залежно від регіональних 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 A.

Якщо для підключення використовується металевий шланг, варіант прокладення A 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.

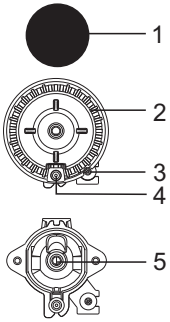
**ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**

- 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 регулювалюний гвинт, щоб досягти мінімального теплового навантаження.
- Налаштовуючи прилад на використання природного газу, відкрутіть регулювальний 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 табличці) 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.

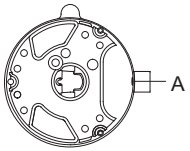
**ЕЛЕМЕНТИ НАЛАШТУВАННЯ**

- 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.



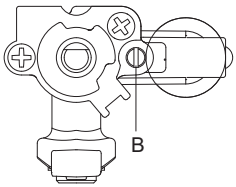

**Конфорка**

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



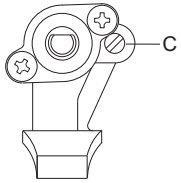

**Потрійна конфорка**

**A** Форсунка



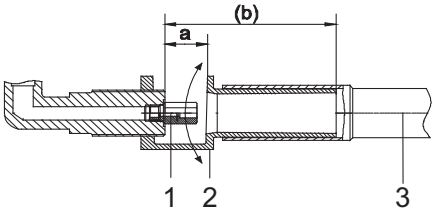

**Газовий клапан із запобіжним пристроєм**

**B** Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження




**ГАЗОВИЙ КЛАПАН БЕЗ ЗАПОБІЖНОГО ПРИСТРОЮ**

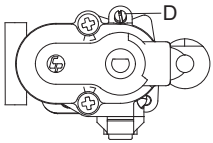
**C** Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження




**Елементи керування конфоркою духовки**

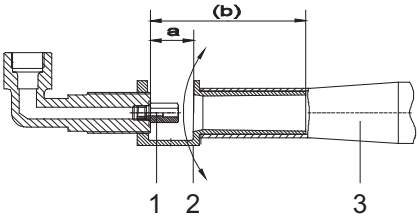
Щоб отримати доступ до компонентів, які потрібні для підлаштування конфорки духовки до іншого типу газу, необхідно розібрати панель керування, нижню вставку та конфорку духовки (відкрутіть гвинти в передній частині нагрівача, зніміть запальну свічку та пристрій контролю полум'я (термоелемент) і витягніть нагрівач). Щоб отримати доступ до форсунки духовки, розберіть заслінку.

**1** Форсунка
**2** Заслінка
**3** Конфорка духовки




**Газовий кран із регулюванням температури**

**D** Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження




**Елементи керування інфрачервоної конфорки**
Щоб отримати доступ до компонентів, які потрібні для підлаштування конфорки духовки до іншого типу газу, необхідно розібрати інфрачервоний нагрівач (відкрутіть гвинти на передній частині конфорки та трохи посуньте її вперед). Щоб отримати доступ до форсунки інфрачервоної конфорки, розберіть заслінку.

**1** Форсунка
**2** Заслінка
**3** Конфорка

**Налаштування повітряної заслінки наведені в таблиці нижче.**

| | **G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar** | **G20/13mbar** | **G30/30mbar** | **G30/50mbar** |
|---|---|---|---|---|
| **Конфорка духовки*** | a = 5mm (b = 50mm) | a = 2,5mm (b = 47,5mm) | a = 7mm (b = 52mm) | a = 3mm (b = 48mm) |
| **Інфрачервона конфорка** | a = 4mm (b = 49mm) | a = 7mm (b = 52mm) | a = 7mm (b = 52mm) | a = 3mm (b = 48mm) |
| | Щоб збільшити об'єм первинного повітря, поверніть заслінку ліворуч; щоб зменшити об'єм первинного повітря, поверніть заслінку праворуч. | | | |

| | **G30/37mbar** | **G2.350/13mbar G27/20mbar** | **G25/20mbar G25.1/25mbar** | **G110/8mbar G120/8mbar** |
|---|---|---|---|---|
| **Конфорка духовки*** | a = 7mm (b = 52mm) | a = 2mm (b = 47,5mm) | a = 1,5mm (b = 46,5mm) | a = 5mm (b = 50mm) |
| **Інфрачервона конфорка** | a = 7mm (b = 52mm) | a = 2mm (b = 47mm) | a = 2mm (b = 47,5mm) | a = 4mm (b = 49mm) |
| | Щоб збільшити об'єм первинного повітря, поверніть заслінку ліворуч; щоб зменшити об'єм первинного повітря, поверніть заслінку праворуч. | | | |

*) Об'єм подачі первинного повітря налаштовано правильно, якщо полум'я стабільне та чітко проглядається ядро горіння зеленкувато-синього забарвлення (у випадку зі зрідженим природним газом ці ознаки виявляються дещо слабше). Відстані «a» та «b» є приблизними.

# ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК

| Тип газу, тиск | | Додаткова конфорка | | | | Стандартна конфорка | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Число Воббе | | Стандартна | | Прискорена | | | |
| | | макс. | мін. | макс. | мін. | макс. | мін. |
| **Природний газ H** Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, **Природний газ E, природний газ E+** Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар | Номінальне теплове навантаження (кВт) | 1 | 0,36 | 1 | 0,36 | 1,9 | 0,46 |
| | Споживання (л/год) | 95,21 | 34,4 | 95,21 | 34,4 | 180,9 | 43,8 |
| | Маркування форсунки (1/100 мм) | 77 | 24 | 78 | 24 | 104 | 26 |
| | Код форсунки | 162081 | | 162082 | | 162083 | |
| **Зріджений газ** 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м³, G30 p = 30 мбар | Номінальне теплове навантаження (кВт) | 1 | 0,36 | 1 | 0,36 | 1,9 | 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 H** Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p = 13 мбар | Номінальне теплове навантаження (кВт) | 1 | 0,36 | 1 | 0,36 | 1,9 | 0,46 |
| | Споживання (л/год) | 95,21 | 34,4 | 95,21 | 34,4 | 180,9 | 43,8 |
| | Маркування форсунки (1/100 мм) | 85 | 24 | 85 | 24 | 115 | 26 |
| | Код форсунки | 609272 | | w=+0,5 | | 162171 | |

| Тип газу, тиск | | Велика конфорка | | Потрійна конфорка (з трьома кільцями) | |
|---|---|---|---|---|---|
| Число Воббе | | | | | |
| | | макс. | мін. | макс. | мін. |
| **Природний газ H** Wo=45,7÷54,7 МДж/м3, **Природний газ E, природний газ E+** 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 | 33 | 140 | 57 |
| | Код форсунки | 162084 | | 162085 | |
| **Зріджений газ** 3+, B/P 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 | 55,3 | 254,5 | 113,4 |
| | Маркування форсунки (1/100 мм) | 87 | 33 | 93 | 57 |
| | Код форсунки | 162165 | | 162166 | |
| **Природний газ H** Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, Wo=40,9÷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 | 33 | 157 | 57 |
| | Код форсунки | 162172 | | 162173 | |

| Тип газу, тиск | | Пальник духовки | | Інфрачервоний нагрівач |
|---|---|---|---|---|
| Число Воббе | | макс. | мін. | |
| **Природний газ H** Wo=45,7÷54,7 МДж/м3, **Природний газ E, природний газ E+** Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар | Номінальне теплове навантаження (кВт) | 3,5 | 0,81 | 2,7 |
| | Споживання (л/год) | 339 | 77,1 | 259 |
| | Маркування форсунки (1/100 мм) | 135 | 42 | 120 |
| | Код форсунки | 609288 | | 609287 |
| **Зріджений газ** 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м³, G30 p = 30 мбар | Номінальне теплове навантаження (кВт) | 3,5 | 0,81 | 2,7 |
| | Споживання (г/год) | 250,9 | 58,9 | 193,5 |
| | Маркування форсунки (1/100 мм) | 90 | 42 | 81 |
| | Код форсунки | 609290 | | 609289 |
| **Природний газ H** Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p = 13 мбар | Номінальне теплове навантаження (кВт) | 3,5 | 0,81 | 2,7 |
| | Споживання (л/год) | 339 | 77,1 | 259 |
| | Маркування форсунки (1/100 мм) | 156 | 42 | 134 |
| | Код форсунки | 621111 | | 621112 |

- 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.*