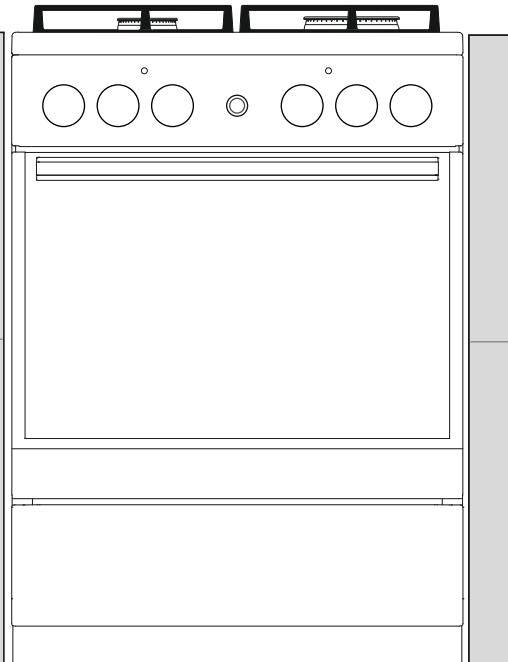


UA

# ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ АВТОНОМНОЇ КОМБІНОВАНОЇ ПЛИТИ

**gorenje**



**KN5141BRF  
KN5121WH  
KN5141WF  
KN5142WF-B  
KN5121BRH**

**Дякуємо за вашу довіру та придбання  
нашого побутового пристроя.**

Ця докладна інструкція з експлуатації  
покликана полегшити процес  
користування пристроям. З її допомогою ви  
зможете навчитися роботі з новим  
пристроям якомога швидше.

Переконайтесь, що придбаний вами пристрій  
не пошкоджено. Якщо ви виявили  
пошкодження, що виникли внаслідок  
транспортування, зверніться до продавця  
товару або регіонального складу компанії,  
відповідального за доставку.

Цей посібник чинний лише для країни,  
символ якої зазначено на пристрії. Якщо  
символ країни на пристрії ВІДСУТНІЙ,  
перегляньте технічні інструкції та  
налаштуйте пристрій відповідно до вимог,  
чинних у вашій країні.

Пристрій слід підключати відповідно до всіх  
застосовних правил і можна  
використовувати лише в добре  
вентильованих приміщеннях. Перед  
підключенням або використанням пристроя  
прочитайте інструкції.

Інструкція з експлуатації також доступна  
на нашому веб-сайті:

<http://www.gorenje.com>



Важлива інформація



Порада або примітка

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

Цей прилад можна використовувати лише дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грatisя з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

**УВАГА!** Прилад і його відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Будьте обережні й не торкайтесь частин приладу, що нагріваються. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

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

**УВАГА!** Є ризик виникнення пожежі! Зберігати речі на варильних поверхнях забороняється.

**УВАГА!** За процесом приготування страв, зокрема тих, що готуються швидко, слід спостерігати безперервно.

**УВАГА!** Якщо страву, що готується з використанням жиру чи олії, залишити без нагляду, це може привести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтесь загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.

**УВАГА!** Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці ураження електричним струмом.

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

**УВАГА!** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад задля уникнення ураження електричним струмом.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може привести до розколювання скла.

Не використовуйте пароочищувачі та очищувачі високого тиску для очищення приладу, так як це може привести до ураження електричним струмом.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.

**УВАГА!** Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з користування, або такі, що поставляються в комплекті з приладом і є його складовою частиною. Використання невідповідних кришок може привести до нещасних випадків.

Прилад слід розміщувати безпосередньо на підлозі без будь-яких підставок чи підпорок.

Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник, спеціаліст з обслуговування або інший кваліфікований спеціаліст.

Перед тим як підняти кришку, переконайтесь, що вона чиста й на ній не пролито рідину. Кришка може бути лакованою або скляною. Закривати її можна лише після того, як конфорки повністю охолонуть.

**УВАГА!** Цей прилад призначений лише для готування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для опалення приміщення.

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Затискачі (замість з'єднувального кабелю) слід накрити кришкою (див. розділ “Додаткове обладнання”). Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть привести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

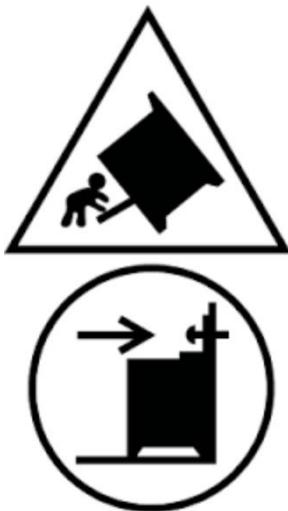
У випадку, якщо обслуговування та ремонт приладу проводить не уповноважений спеціаліст, існує небезпека вибуху, удару електричним струмом або короткого замикання, що може привести до травмування або пошкодження приладу. Подібні роботи має проводити лише досвідчений фахівець.

Перед установленням переконайтесь, що технічні характеристики газової плити відповідають характеристикам місцевої газової мережі (тип газу та його тиск), а засоби підключення приладу сумісні з нею.

Дані щодо підключення приладу зазначені на паспортній таблиці.

Цей прилад не підключається до системи видалення продуктів згоряння. Він має бути встановлений і підключений у відповідності до діючих норм. Особливу увагу слід приділяти відповідним вимогам щодо вентиляції.

**УВАГА!** Використання приладу для готування за допомогою газу призводить до виділення тепла, вологи та продуктів згорання у приміщенні, де він встановлений. Забезпечте належну вентиляцію в кухні, особливо під час роботи приладу. Тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або встановіть пристрій штучної вентиляції (витяжку).



УВАГА! Існує ризик перекидання.

УВАГА! Щоб запобігти перекиданню приладу, слід застосовувати засоби стабілізації. Див. інструкцію з установлення.

Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад відкрите вікно, або ще ефективніша вентиляція, як-от підсилення потужності пристрою штучної вентиляції, якщо він є.

Прилад відповідає класам 1 і 2/1. 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.

Не встановлюйте прилад біля потужного джерела тепла, наприклад печі на твердому паливі, тому що під впливом високої температури він може пошкодитися.

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

Цей прилад не обладнано пристроєм для запобігання небезпечному накопиченню в приміщенні палива, що не згоріло.

Його можна встановлювати лише в місці, яке відповідає вимогам щодо повітрообміну. Прочитайте інструкцію з експлуатації!

Якщо шнури живлення розташованих поряд інших пристрій потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших пристрій на певній відстані від духовки.

У разі виявлення будь-яких несправностей у газовій системі чи з'яві запаху газу:

- негайно перекрійте подачу газу або закрійте газовий балон;
- загасіть будь-який відкритий вогонь, сигарети чи інші тютюнові вироби;
- не вмикайте й не вимикайте жодних електричних пристрій, зокрема світло;
- ретельно провітріть приміщення — відкрийте вікна;
- терміново повідомте центр обслуговування або уповноваженого постачальника газу.

Не вкривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або інший посуд на її дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря й таким чином заважатиме процесу приготування їжі, а також може спричинити пошкодження емалевого покриття.

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

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не спирайтесь на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Стежте за тим, щоб у жодному разі не накривати або не перекривати вентиляційні отвори.

У разі збою роботи вентилятора припиніть використовувати пристрій, вимкніть його та зверніться до спеціаліста з обслуговування.

**ПРИМІТКА:** У разі руйнування скла кухонної плити (залежить від моделі):

- негайно перекрийте постачання газу до конфорок і від'єднайте електричні нагрівальні елементи та прилад від електромережі;
- не торкайтесь поверхні приладу;
- не користуйтесь приладом.

Для підключення приладу використовуйте кабель 5x1,5 мм<sup>2</sup> із позначкою Н05VV-F5G1,5 або кращий. Кабель має підключати спеціаліст з обслуговування або інший кваліфікований спеціаліст.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електропроводки згідно правил підключення такої електропроводки.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електропроводки, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

#### **ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ**



Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Вимоги щодо ремонту або будь-якого гарантійного обслуговування, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не покриваються гарантією.

## КРИШКА ПРИЛАДУ

Перед тим як підняти кришку, переконайтесь, що вона чиста й на неї не пролито рідину. Кришка може бути лакованою або скляною. Закривати її можна лише після того, як конфорки повністю охолонуть.

**Не опускайте кришку, якщо горить пальник конфорок!**



Позначка на приладі або на пакуванні попереджає про те, що при нагріванні скляна кришка може тріснути. Перед тим як закрити кришку, вимкніть усі конфорки.

## ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



Не зберігайте в шухляді духовки легкозаймисті, вибухонебезпечні, леткі чи чутливі до температури речі й матеріали (як-от папір, пластикові пакети, чистильні або миючі засоби, аерозольні балончики), оскільки вони можуть заняться під час експлуатації приладу та спричинити пожежу.

## ПРИЛАДДЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

### ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дають змогу готувати їжу на чотирьох рівнях.

Функціонування приладу є безпечною як із використанням напрямних для дек, так і без них.

### ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні можна встановити на другому, третьому або четвертому рівні. Телескопічні висувні напрямні можуть бути частково чи повністю розсувними.

### ТИСНЕННЯ

Духовка має штамповані бокові жолобки на чотирьох рівнях для розміщення решітки й деко для випікання.

### ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Якщо під час готування дверцята духовки відчиняються, вимикач припиняє її нагрівання й роботу вентилятора. Коли дверцята зачиняються, нагрівання знову продовжується.

### ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування. Охолоджувальний вентилятор працює під час роботи духовки.



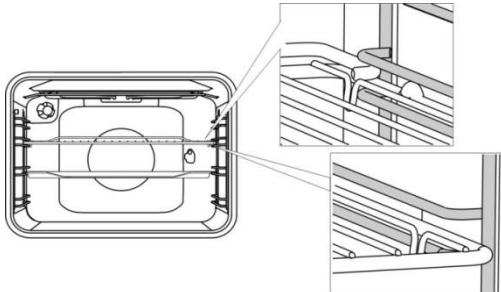
Під час готування прилад і деякі відкриті до доступу деталі можуть сильно нагріватися. Користуйтесь кухонними рукавицями.

## РЕШІТКА



На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, висуваючи з духовки решітку, трохи підніміть її спереду.

Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дротовими профілями.



Перш ніж установити решітку або деко для випічки, витягніть телескопічні направні потрібного рівня. Далі повністю засуньте спрямовувачі.



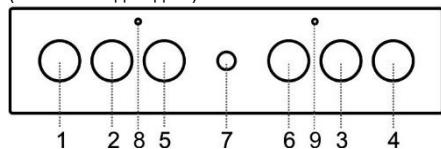
Закрійте дверцята духовкої шафи, коли телескопічні спрямовувачі будуть повністю всередині.



Під час нагрівання форма аксесуарів для запікання може змінюватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження їхня початкова форма відновиться.

## БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



1. Передня ліва конфорка (газова конфорка)
2. Задня ліва конфорка (газова конфорка)
3. Задня права конфорка (газова конфорка)
4. Передня права конфорка (газова конфорка)
5. Перемикач режиму готування
6. Регулятор температури духовки
7. Кнопка електричного запалення
8. Індикатор роботи (жовтий). Він світиться, коли працює духовка.
9. Індикатор духовки (червоний). Він світиться, коли духовка нагрівається, і гасне, коли потрібну температуру досягнуто.

## ПОВОРОТНО-НАТИСКНІ РЕГУЛЯТОРИ

(зaleжить від моделі)

Злегка натисніть регулятор, щоб він вийшов із панелі керування.

Регулятори можна повернути в панель керування лише з позиції "нуль".

## КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

Після отримання приладу від'єднайте від плити всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням.

Очистіть всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного мийного засобу. Не використовуйте абразивні чистильні засоби.

Якщо вашу варильну поверхню обладнано звичайними конфорками, увімкніть їх на максимальну потужність на 3-5 хвилин без посуду. По мірі нагрівання конфорок на поверхні плити може з'явитися невелика кількість диму. Таким чином покриття конфорки досягає максимальної стійкості.

Коли духовка вперше нагріється, з'явиться характерний запах нової речі. Ретельно провітрійте приміщення під час першого використання.

### УВАГА!

Цей прилад не обладнано кухонною витяжкою для видалення диму. Прилад має бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм та інструкції з установлення. Особливу увагу слід приділити вимогам щодо вентиляції приміщення. Установлення приладу та його переобладнання на інший тип газу мають бути підтвердженні в гарантійному талоні. Без такого підтвердження ви не зможете звернутися по гарантійному ремонту.

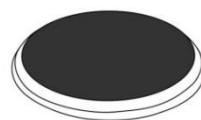
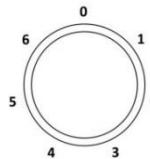
Цей прилад не обладнано пристроям для запобігання небезпечному накопиченню поблизу нього палива, що не згоріло. Тому його можна встановлювати лише в місці з достатнім повітробімном — принаймні  $20 \text{ м}^3/\text{год}$ . Достатній повітробімн забезпечується, коли повітря в потребній кількості надходить у приміщення через один чи декілька отворів і залишає його через вентиляційний отвір чи отвори. Вентиляційні отвори мають виходити назовні у відкритий простір поза приміщенням.

## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

### ЗВИЧАЙНІ КУХОННІ ПЛИТИ

- Слідкуйте, щоб конфорка та дно посуду були чистими й сухими. Це поліпшує тепlopровідність і запобігає пошкодженню поверхні нагрівання.
- Перегріті жир та олія на конфорці можуть зайнятися. Тому будьте обережні, готуючи їжу з використанням жиру або олії, і завжди контролюйте процес її приготування.
- Не ставте на конфорку вологий посуд і не кладіть на ньо покріти парою кришки. Волога може пошкодити конфорки.

- Не охолоджуйте гарячий посуд, кладучи його на конфорки, що не використовуються, адже конденсат, який виникне під дном посуду може спричинити корозію.



Поверніть ручку регулятора, щоб увімкнути конфорку. Регулювання потужності нагрівання конфорок здійснюється поетапно від 1 до 6.



Увімкніть конфорку за 3–5 хвилин до завершення процесу приготування, щоб використати запищкове тепло й заощадити електроенергію.



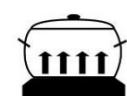
Конфорки швидкого готовування (наявні лише в деяких моделях) можуть працювати з більшою потужністю, ніж звичайні конфорки, тобто вони нагріваються швидше. Такі конфорки позначені червоною крапкою посередині. Після тривалого користування та чищення ця крапка може зникнути.



У разі тривалого використання чавунних пластин їх поверхня та краї конфорки можуть знебарвітися. На виправлення цього дефекту гарантія не поширюється.

### ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ

- Використовуйте якісний кухонний посуд із пласким рівним дном.
- Розмір дна посуду має співпадати з діаметром конфорки.
- Посуд із загартованого скла зі спеціальним ґрунтovаним дном придатний для нагрівання на конфорках, якщо його діаметр відповідає діаметру конфорки. Посуд із більшим діаметром може тріснути внаслідок теплового напруження.
- Ставте кастрюлю або сковороду посередині конфорки.



- Під час використання сковорівки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть максимальний рівень потужності конфорки, а потім, згідно вказівок виробника сковорівки, за допомогою відповідної сенсорної кнопки зменшуйте потужність нагрівання, коли це потрібно.
- Слідкуйте, щоб у сковорарці або в іншій каструлі чи сковороді було достатньо рідини. Використання пустої каструлі або сковороди може привести до пошкодження посуду та зони готування через надмірне нагрівання.
- Під час використання спеціального посуду дотримуйтесь вказівок виробника.

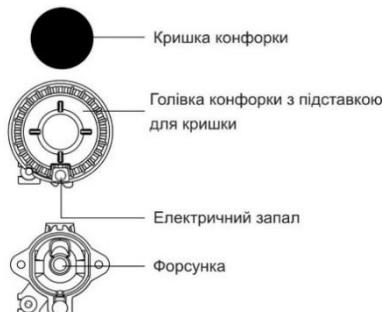
## ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Діаметр дна каструлі або сковорідки має відповідати діаметру конфорки. Якщо каструля чи сковорідка замала, частину тепла буде втрачено, а конфорку може бути пошкоджено.
- Якщо процес приготування страви не передбачає інше, накривайте посуд кришкою.
- Слід правильно підбирати розмір посуду відповідно до кількості їжі, що готується. Якщо готувати невелику кількість їжі у великому посуді, втрачається більше енергії.
- Якщо для приготування страви потрібно багато часу, використовуйте сковорівку.
- Овочі, картоплю й подібні продукти можна готувати в менший кількості води. Оскільки каструлю щільно накрито кришкою, їжа приготується так само добре. Після того як вода закипить, зменшіть тепло до рівня, що дає змогу підтримувати повільне кипіння.

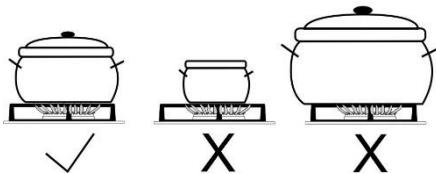
## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

### ГАЗОВІ КОНФОРКИ

- Якщо вам подобається їжа з хрумкою скоринкою, спочатку встановіть конфорку на максимальний вогонь, а потім зменште його до мінімуму.
- Якщо ж конфорки не мають термоелектричного захисту, то газ потрапить у приміщення, якщо вогонь випадково згасне!
- Кришка конфорки повинна бути правильно встановлена на голівку. Переконайтесь, що щілини на головці конфорки не засмічені.



## ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



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

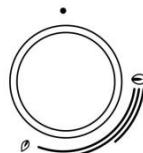
**Додаткова решітка** (лише в деяких моделях). Додаткова решітка застосовується для посуду з маленьким діаметром. Помістіть цю решітку над додатковою конфоркою.

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

## ЗАПАЛЕННЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ КОНФОРКОК



Перед тим як повернути ручку, необхідно її натиснути.



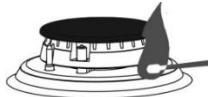
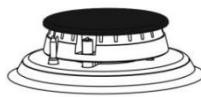
Потужність нагріву зазначена на ручках позначками "Велике полум'я" та "Маленьке полум'я". Повертайте ручку від положення великого полум'я (●) до положення маленького

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.



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. Тепер натисніть кнопку електричного запалу. 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.

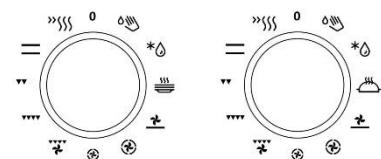
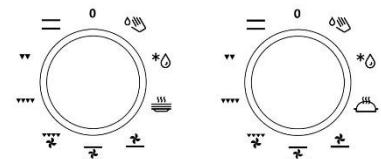
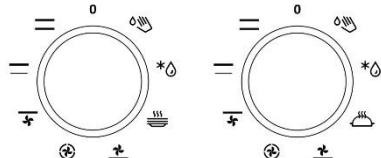
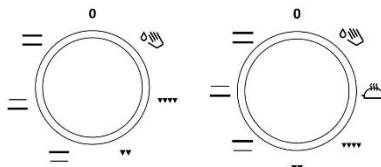
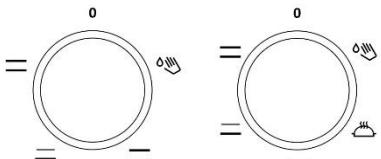


Електричне запалення буде працювати, тільки якщо кабель живлення підключений до електромережі. Якщо електричний запал не працює через відсутність електрики або вологі запальні свічки, газ можна запалити також за допомогою сірника або газової запальнички.



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.



## ДУХОВКА

### ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ

Щоб керувати функціями духовки, слід використовувати кнопку "Вибір режиму духовки", а щоб установити потрібну температуру — кнопку "Регулювання температури".

Поверніть перемикач ліворуч або праворуч, щоб вибрати режим готування (див. таблицю програм).



Параметри також можна змінювати під час роботи приладу.

### ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

Температуру всередині духовки можна встановити в межах 50–275°C за допомогою регулятора температури. Щоб збільшити температуру, повертайте регулятор праворуч, щоб зменшити — ліворуч.



Примусове повертання регулятора за нульове положення може привести до пошкодження термостата!

### ВІМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Поверніть ПЕРЕМІКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення "0".

Режим	Опис	Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)		Рекомендована температура(°C)	
Режим готування		Режим готування	
»sss	МИТТЕВЕ НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти піч до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли піч розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.	50-275	
==	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Нагрівачі в нижній і верхній частині духової шафи рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.	200	
==	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Тепло на їжі випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підсмажити страву зверху (кінцеве смаження)	180	
==	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у нижній частині духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підсмажити страву знизу.	180	
▼▼	ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю — частина великого гриля. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба.	230	
▼▼▼	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установленний у верхній частині духової шафи. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів.	230	
▼▼▼	ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.	170	
		170	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Працюють верхній нагрівач і вентилятор. Використовуйте цей режим для смаження великих шматків м'яса чи птиці. Він також підходить для приготування страв у паніруванні.
		200	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячими повітрям. Цей режим використовується для випікання піци, вології випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях.
		180	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ У цьому режимі працюють круговий нагрівальний елемент і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духової шафи, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.
		180	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів.
		180	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧ ТА ВЕНТИЛЯТОР Працюють обидва нагрівачі та вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря в духовій шафі. Режим використовується для приготування кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів.
		60	ПРОГРІВАННЯ БЛЮДА За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.
		180	GENTLEBAKE * Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжкими та сочними. Цей режим підходить для запікання м'яса, приготування риби та випічки на одному рівні.

Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)	
<b>Режим готування</b>	
* ⚡	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b> Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного розморожування продуктів.
⌚	<b>ВОЛОГЕ ОЧИЩЕННЯ</b> Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 30 хвилин.
70	

\* Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

## ОПИС РЕЖИМІВ

Нагрівання порожньої печі потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц поспіль збереже багато електроенергії, оскільки духова шафа вже буде попередньо розігріта. Використовуйте темні (чорні) деки для випічки з прошарками кремнію або емальовані, оскільки вони добре проводять тепло.

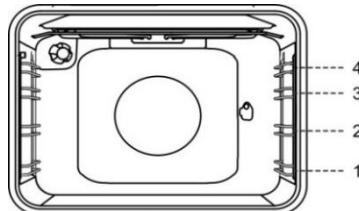
За умови використання пергаментного паперу переконайтесь, що він жаростійкий.

Під час приготування їжі в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка зливається через трубу в задній частині приладу. Пара може утворювати конденсат на дверцях і кришці приладу (залихнеться від моделі). Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Завершивши приготування їжі, витріть конденсат тканинною серветкою.

Вимкніть духову шафу приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію; у такому разі буде використано накопичене тепло.

Не охолоджуйте їжу в закритій печі, щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню).

## Напрямні для готування на різних рівнях



## РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

### ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

В усіх режимах експлуатації освітлення духової шафи вмикається автоматично, коли обирається режим роботи приладу.

### МИТСЬВЕ НАГРІВАННЯ »»»

Використовуйте цю функцію, щоб швидко розігріти піч до потрібної температури. Цей режим не підходить для приготування страв.

- Поверніть регулятор функції духової шафи в положення «швидке нагрівання».
- Задайте потрібну температуру духової шафи за допомогою дискового регулятора температури.

### ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ

Нагрівачі в нижній і верхній частині духової шафи рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна готувати лише на одному рівні полиць.

### Смаження м'яса

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

### Приготування кондитерських виробів

Використовуйте тільки однорівневі деки або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такі посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується дека з комплекту духової шафи, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо піч попередньо розігріта.



Не ставте глибокі деки на перший рівень.

### ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ ▼▼▼▼ ▼▼

Під час готування на великому грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться на стелі камери духової шафи.

Під час готування їжі на грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться на стелі камери духової шафи.

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

Максимальна температура при використанні Грилю або Великого грилю – 230°C.

Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти. Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яся й риби (стейк),

ескалон, лосось, філе тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастий її олією, щоб м'ясо до неї не пригоряло, і встановіть решітку на четвертий 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 очистіть духову шафу, приладдя й посуд.

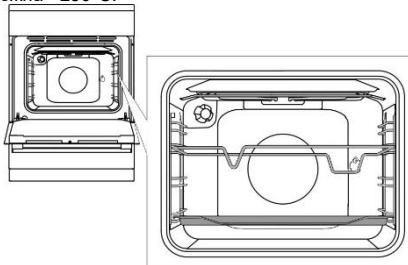
Якщо ви запікаєте форель, промокніть рибу паперовим рушником. Приправте її зсередини, змастий олією ззовні й розмістіть на решітці. Під час готування на грилі не перевертайте рибу.



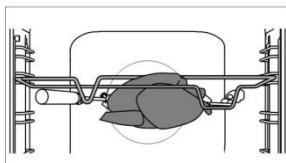
Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.

Гриль, решітка та інше приладдя під час готування на грилі стають дуже гарячими. Користуйтесь кухонними рукавицями й щипцями для м'яса.

**Готування на рожні** (залежить від моделі)  
Максимальна температура під час використання рожна - 230°C.



Установіть рамку рожна на 3-й рівень знизу, а на 1-й рівень помістіть неглибоке деко для збору жиру.



Наштрикніть м'ясо на рожен і затягніть гвинти.

Помістіть ручку рожна на передній тримач і просуньте кінчик рожна в отвір з правої сторони задньої стінки камери духової шафи (отвір закривається кришкою, що обертається).

Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духової шафи.

Увімкніть духову шафу й виберіть режим "ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ".



Не використовуйте гриль у положенні 4.

Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.



### ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ

У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Підходить для готування на грилі м'яса, риби та овочів.  
(Див. опис і поради щодо режиму "ГРИЛЬ".)



### ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ

У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Підходить для випікання піци, яблучних і фруктових пирогів.



### ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

У цьому режимі працюють круговий нагрівальний елемент і вентилятор. Вентилятор знаходитьться у задній частині духової шафи і примушує гаряче повітря постійно циркулювати навколо страви, що готується.

### Смаження м'яса

Використовуйте емальованій 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 смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться сковітішим.

### Приготування кондитерських виробів

Рекомендується попередньо розігріти піч.

Бісквіти та печиво можна пекти в мілких деках на кількох рівнях одночасно (другому та третьому). Слід зазначити, що час випікання може відрізнятися навіть якщо ви використовуєте однакові деки. Коржики у верхньому деко можуть приготуватися швидше, аніж у нижньому. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духової шафи, решітку слід витягти.

Для рівномірного підсмажування важливо, щоб бісквіти були однакової товщини.



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

## **НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР**

Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів. Використовуйте другий рівень знизу і відносно низьке деко для випікання, щоб гаряче повітря могло циркулювати навколо верхньої частини страви.

### **Консервування**

Приготуйте продукти, які будете консервувати, і банки, як звичайно. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтесь, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

У глибоке деко наливте приблизно літр гарячої води (прибл. 70°C) і помістіть у деко 6 літрових банок. Деко з банками установіть у духову шафу на другий рівень.

Під час процесу консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина у банках не почне кипіти — у першій банці ви побачите бульки.

## **ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР**

Режим використовується для приготування всіх типів кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів. Перш ніж поставити їжу в попередньо нагріту духову шафу, зачекайте, поки відповідний світловий індикатор не згасне вперше. Задля кращого результату випікайте тільки на одній полиці (рівні).

Духова шафа має бути попередньо нагріта. Використовуйте другий із чотирьох рівнів, якщо рахувати знизу догори.

## **РОЗМОРОЖУВАННЯ**



У цьому режимі циркулює повітря, а нагрівачі не працюють.

Придатні для розмороження продукти харчування включають торти з кремом або начинкою на основі масла, інші типи тортів і випічки, хліб, булочки та фрукти глибокого заморожування.

У більшості випадків продукти необхідно вийняти з пакування (не забудьте прибрати металеві кріплення або затискачі).

Посередині процесу розморожування необхідно перевернути або перемішати шматки чи роз'єднати їх, якщо вони примерзли один до одного.

## **ПРОГРІВАННЯ БЛЮДА**



За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.



## **GENTLEBAKE**



Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та сочевими. Цей режим підходить для запікання м'яса, приготування риби та випічки на одному рівні.

## **ВОЛОГЕ ОЧИЩЕННЯ**



Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 30 хвилин.

## **ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ**



Перш ніж почати чистити прилад, від'єднайте його від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду.

### **Алюмінієве покриття (газова конфорка)**

Алюмінієве покриття слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими миючими засобами. Нанесіть миючий засіб на мокру ганчірку й помийте поверхню. Потім сполосніть її водою. Не наносить муючий засіб безпосередньо на алюмінієве покриття. Не використовуйте абразивні миючі засоби чи губки.



Алюмінієва поверхня не повинна контактувати зі спреями для очищення печі, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

### **Передня сторона корпусу з нержавіючої листової сталі (залежить від моделі)**

Очищайте покриття приладу тільки м'яким миючим засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої губки, що не залишає подряпин. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники, вони можуть пошкодити покриття корпусу.

### **Лаковані поверхні та пластикові деталі (залежить від моделі)**

Не використовуйте для чищення кнопок, регуляторів, ручок дверцят, наклейок, паспортних або типових табличок абразивні губки або миючі засоби та миючі засоби на основі спирту або зі спиртом у складі. Одразу видаляйте будь-які плями з допомогою неабразивного матеріалу і води, щоб не пошкодити поверхню.

Ви можете також користуватися засобами, які призначенні саме для цього типу поверхонь, дотримуючись при цьому інструкції виробника.

## **Емальовані поверхні**

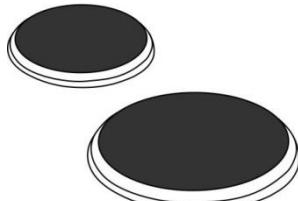
(духовка, варильна поверхня)

Використовуйте зважену губку з невеликою кількістю миючого засобу. Жирні плями усуваєте теплою водою зі спеціальним миючим засобом для емалі. Ніколи не чистьте емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки це може привести до пошкодження поверхні приладу.

## **Скляні поверхні**

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть спричинити появу на поверхні скла тріщин і його пошкодження. Чистьте скляні поверхні спеціальними засобами для скла, дзеркал і вікон.

## **ЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ**

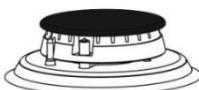


Очищуйте ділянки навколо конфорок теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду.

Для видалення особливо стійких забруднень скористайтеся змоченою миючим засобом сталевою мочалкою, після чого промийте варильну поверхню та витріть її насухо.

Рідина із вмістом солі, переліті рідкі страви й волога спровокають шкідливий вплив на конфорки. Завжди чистьте конфорки.

Для підтримання конфорок у належному стані використовуйте звичайні мийні засоби, а також наявні в продажу кондиціонери. Миючий засіб кращає проникає в пори злегка розігрітої конфорки. Кільце конфорки вигріблено з нержавіючої сталі. Через те що конфорки піддаються нагріванню, через певний період використання вони можуть набути жовтуватого відтінку. Це нормальне фізичне явище. Жовтуваті плями можна видалити звичайним засобом для догляду за металом. Обідки не можна чистити агресивними миючими засобами для посуду, оскільки вони можуть подряпти їх.



## **ГАЗОВА КОНФОРКА**

Решітку, варильну поверхню та деталі конфорки можна мити теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Не мите 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, Проте на роботу конфорок це не впливає.

## **ДУХОВКА**

Стінки духовки чистьте вологою губкою з муючим засобом.

Для видалення стійких забруднень, що пригоріли до стінок духовки, користуйтесь спеціальним муючим засобом для емалі.

Після чищення ретельно витріть духовку насухо. Здійсніть чищення духовки, тільки коли вона повністю охолоне.

Ніколи не застосовуйте абразивні засоби для чищення, оскільки вони подряплюють емальовану поверхню.

Приладя духовки мите за допомогою вологої губки з муючим засобом. Можна також скористатися спеціальними засобами для видалення стійких забруднень і пригоріліх залишків.



## **ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ВОЛОГОГО ОЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)**

Запаліть газ у духовці та поверніть перемикач вибору режиму в положення функції "AQUA CLEAN".  
Налійте в деко 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень напрямників.

Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках розм'якнуть, і їх можна буде легко очистити за допомогою вологої тканини.



Перед використанням режиму Aqua Clean духовка має охолонути.

## **ВІЙМАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТЯНИХ І ТЕЛЕСКОПІЧНИХ РОЗСУВНИХ НАПРЯМНИХ**

Для очищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.

Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

Вийміть їх з отворів у верхній частині.



Не мите розсувні напрямні в посудомийній машині.

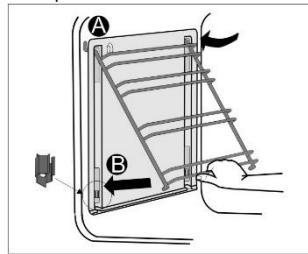
## **УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ**

Для очищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.

Вийміть дротяні або розсувні напрямні. (залежить від моделі).



Установіть каталітичні елементи в напрямні. Верхня частина напрямних має бути встановлена у верхні отвори «A» каталітичних елементів.



Помістіть дротові напрямні з каталітичними елементами у верхні отвори на бокових стінках духовки «A».

Утисніть їх у фіксатор знизу «B».



Не мийте каталітичні елементи в посудомийній машині.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж замінити лампочку, витягніть із духової шафи дека, решітку та напрямні.

## Від'єднайте прилад від електромережі!

Від'єднайте кришку лампочки та витягніть або викрутіть лампочку.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт. (Звичайна лампочка E14, 230 В, 25 Вт - залежить від моделі)



Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

## КОМФОРТНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ

(залежить від моделі)

Плити обладнані новими безпечними петлями дверцят ! "КОМФОРТ". Ці особливі петлі гарантують дуже тихе та м'яке закривання дверцят духовки.



При застосування надмірної сили при закритті дверцят, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркування безпеки.

## ЗАМОК ДВЕРЦЯТ

(залежить від моделі)

Відкрити замок можна, злегка натиснувши великим пальцем справа й одночасно потягнувши дверцята на себе.

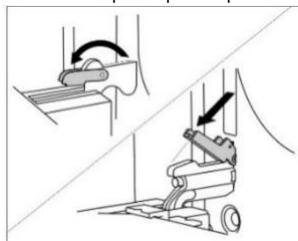


Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

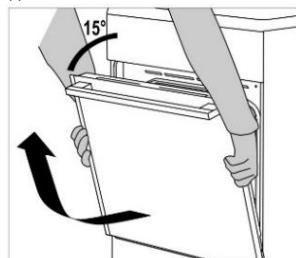
## ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)

1. Відчиніть дверцята духовки (до кінця).
2. Поверніть фіксатори петель дверцят (для звичайної системи закривання дверцят). За наявності системи плавного закривання "КОМФОРТ" поверніть фіксатори на 90°.



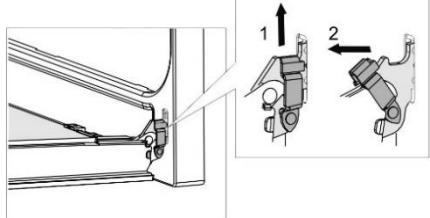
3. Повільно зачиняйте дверцята духовки, доки фіксатори не співпадуть із петлями на бокових планках дверцят. За кута 15° (відносно закритого положення) злегка прикрийте дверцята й витягніть їх з обох петель на приладі.



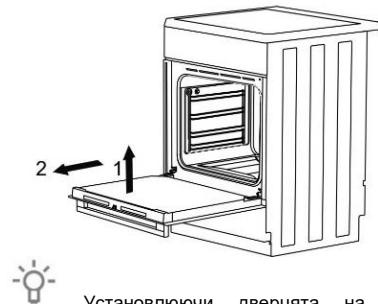
Перед встановлення дверцят на місце завжди перевіряйте, щоб фіксатори петель були правильно розміщені в бокових планках дверцят. Це допоможе запобігти випадковому закриттю петлі, яку з'єднано з жорсткою пружиною. Відпускання фіксатора може спричинити пошкодження дверцят і травмування людей.

## ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

1. Відчиніть дверцята духовки (до кінця).
2. Підніміть і поверніть фіксатори.



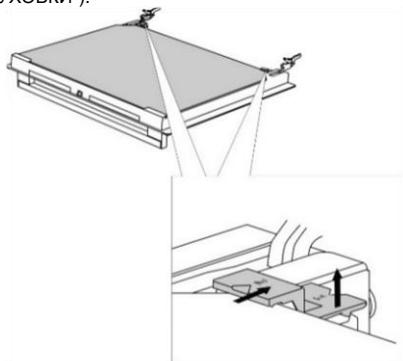
3. Повільно зачиняючи дверцята, злегка підніміть їх і витягніть з обох петель на приладі.



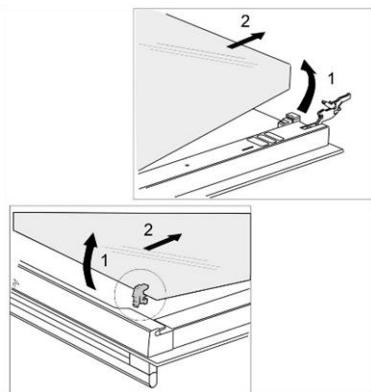
 Установлюючи дверцята на місце, виконуйте ці дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або не закриваються, перевірте, чи правильно розташовані петлі на своїх кріпленнях.

## ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФІ (залежить від моделі)

Скло дверцят також можна чистити із середини; однак, спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовової шафи (див. розділ "ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ").



Трохи підніміть кріплення зліва і справа від дверцят (відмітка 1 на кріпленні) і витягніть їх зі скляної панелі (відмітка 2 на кріпленні).



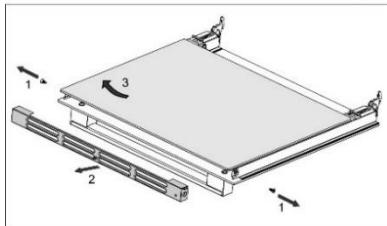
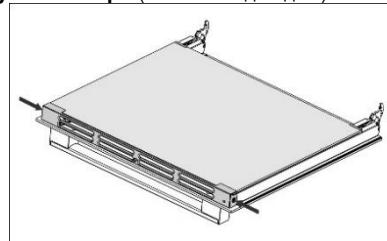
Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе і трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.

Щоб зняти третю скляну панель (тільки у деяких моделях), підніміть і витягніть її. Крім того, зніміть зі скляної панелі гумові ущільнювачі.



Встановлюйте скляну панель, виконуючи дії у зворотному порядку. Відмітки (півкола) на дверцятах і скляній панелі повинні співпасти.

## Демонтаж і встановлення скла дверцят духовової шафи (залежить від моделі)



Відкрутіть гвинти з лівої та правої сторін дверцят і зніміть верхню планку. Тепер можна витягнути скляну панель дверцят.



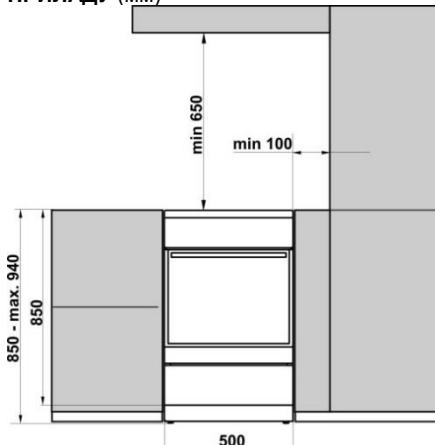
Установлюючи скляну панель на місце, виконуйте ці дії у зворотному порядку.

**Вимоги щодо ремонту або будь-якого гарантійного обслуговування, викликані**

неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не покриваються гарантією. У такому випадку клієнт сплачує вартість ремонту самостійно.

## ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

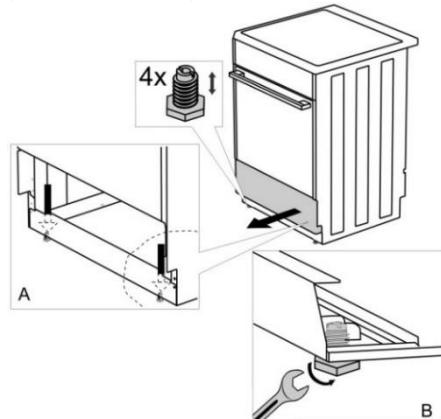
### РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ (ММ)



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

(залежить від моделі)



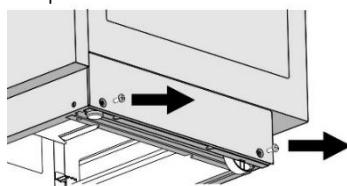
### РЕГУлювання висоти плити

(залежить від моделі)

Висота плити складає 900 мм. Можна регулювати висоту приладу на рівні від 850 до 940 мм.

1. Поставте плиту на підлогу задньою панеллю донизу.

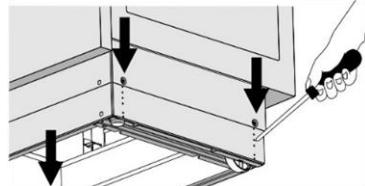
2. Викрутіть гвинти кріплення за напрямком стрілок.



Torx T20

3. Установіть необхідну висоту.

4. Прикрутіть гвинти кріплення на місце.



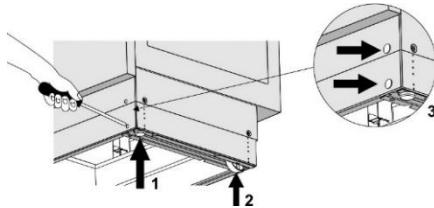
**Плиту потрібно встановлювати горизонтально!**

Виконайте такі кроки:

1. Поверніть гвинти регулювання висоти (див. рис. 1), щоб відрегулювати висоту плити до необхідного положення.

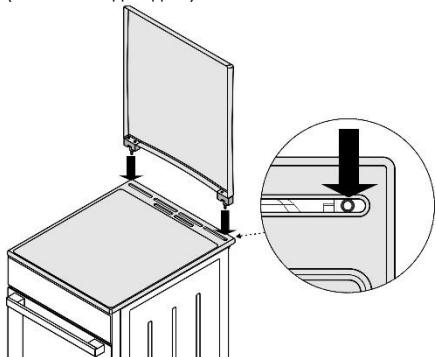
2. Відрегулюйте коліщата (див. рис. 2), закріпивши їх двома гвинтами на передній частині панелі. Перевірте горизонтальне положення плити, використовуючи ватерпас.

3. Розмістіть заглушки у відповідні отвори на передній частині панелі (див. рис. 3).



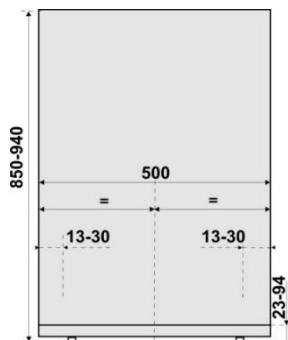
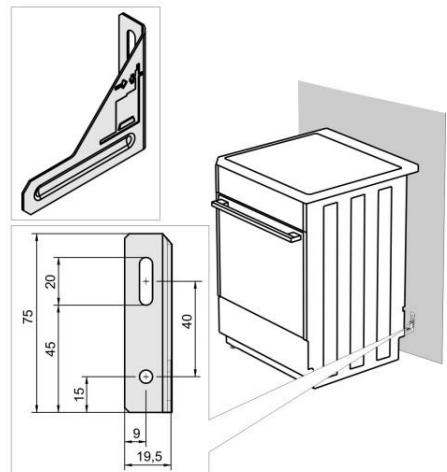
## УСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ

(залежить від моделі)



## ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ (ММ)

(залежить від моделі)



Згідно зі схемою закріпіть тримач на стіні за допомогою гвинтів і кріплень, що додаються. Якщо їх неможливо застосувати, скористайтеся іншими,

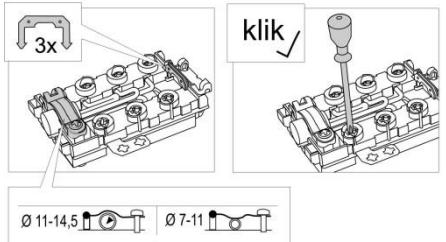
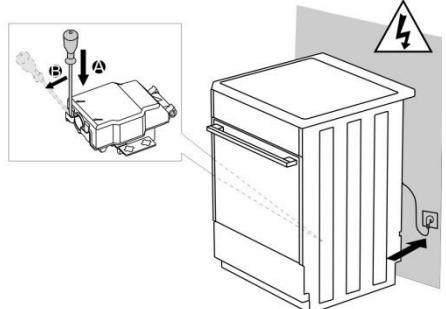
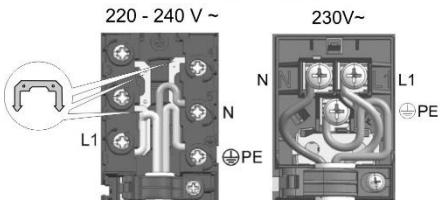
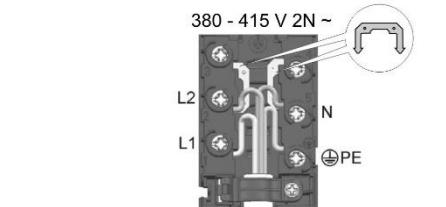
які забезпечать безпечное встановлення приладу на стіні.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

Якщо шнури живлення розташованих поряд інших пристрій потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших пристрій на певній відстані від плити.

Перевірте, щоб шнур живлення не розташовувався біля гарячих предметів і гострих країв.

Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник або уповноважений спеціаліст з обслуговування.



## **ПРИСТРІЙ НЕ ОСНАЩЕНО КАБЕЛЕМ ЖИВЛЕННЯ** (залежить від моделі)

У постійному розподіловачі перед плитою має бути встановлено пристрій для відключення плити від електромережі, у якому відстань між усіма роз'єднаними контактами всіх полюсів становить щонайменше 3 мм.

Установлювати плиту може лише впноважений фахівець. Уповноважений фахівець повинен установити варільну поверхню горизонтально, під'єднати плиту до електромережі та перевірити її функції. Встановлення плити має бути підтверджено в гарантійному талоні.

Рекомендується використовувати двофазне підключення плити за допомогою проводу типу H05VV-F4G-2,5 (раніше CGLG 4Cx2,5), (автоматичний вимикач 2x16 A).

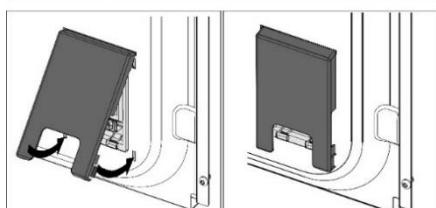
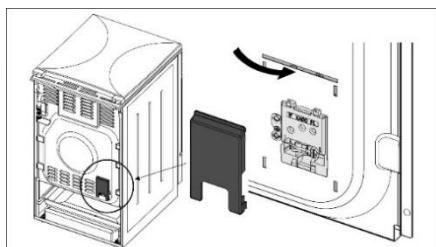
Для однофазного підключення використовуйте провід типу H05VV-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), (автоматичний вимикач 32 - 40 А відповідно до типу).

Кінці проводу слід зафіксувати запресованими кінцями, щоб запобігти розплітанню.

Після закріплення кінців проводу під голівками гвинтів у клемнику вкладіть провід у коробку клемника та зафіксуйте його від висмикування. Потім закрійте кришку коробки клемника.

## **ЗАХИСТ ЗАТИСКАЧІВ**

Затискачі мають бути захищені спеціальною кришкою (див. розділ "Додаткове обладнання"). Існує ризик ураження електричним струмом.



## **ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ**

### **УВАГА!**

Цей прилад не обладнано кухонною витяжкою для видалення диму. Прилад має бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм та інструкції з установлення. Особливу увагу слід приділити вимогам щодо вентиляції приміщення.

Установлення приладу та його переобладнання на інший тип газу мають бути підтвердженні в гарантійному талоні. Без такого підтвердження ви не зможете звернутися по гарантійний ремонт. Цей прилад не обладнано пристроям для запобігання небезпечному накопиченню поблизу нього палива, що не горіло. Тому його можна встановлювати лише в місці з достатнім повітробіном — при наймені 20 м<sup>3</sup> / год. Достатній повітробім забезпечується, коли повітря в потрібній кількості надходить у приміщення через один чи декілька отворів і залишає його через вентиляційний отвір чи отвори. Вентиляційні отвори мають виходити назовні у відкритий простір поза приміщенням.

## **ЗАВОДСЬКІ НАЛАШТУВАННЯ**

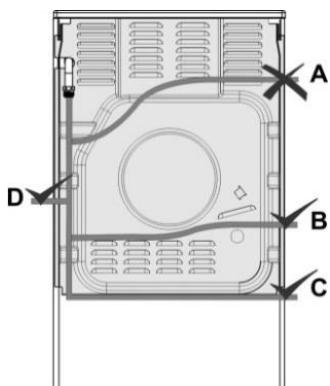
- Газові прилади тестовані та мають позначку.
- Газові прилади постачаються в запломбованому вигляді. Газові конфорки налаштовані на природний газ Н чи Е (20 або 25 мбар) або на зріджений газ (50 або 30 мбар).
- Дані щодо підключення приладу зазначені на паспортній таблиці.
- Перед установленням і підключенням 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 дистрибутором.
- 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**

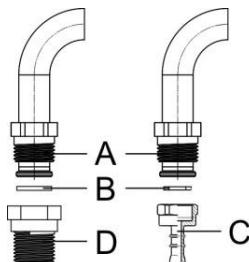
- Підключення до мережі постачання газу або газового балону проводиться згідно з дійсними присипами та умовами підключення місцевого газопостачального підприємства.
- Прилад із правого боку обладнаний газовим з'єднанням із зовнішньою різьбою EN ISO 228-1 або EN 10226-1 / -2 (залежно від регіональних умов підключення).
- До приладу також додається з'єднання для зрідженого газу та неметалічна прокладка (залежить від моделі).
- Під час підведення газу необхідно притримувати підвід G 1/2 або R 1/2, щоб він не перевертався (залежить від моделі).
- Для під'єднання підвідів 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 верхньою частини приладу.

**Підключення за допомогою гнучкого шланга**  
У разі підключення приладу за допомогою гнучкого шланга не можна проводити його через положення "A".

Якщо для підключення використовується металевий шланг, варіант прокладення "A" можливий.



#### Втулка газового з'єднання



**A** З'єднання EN ISO 228-1

**B** Неметалева прокладка товщиною 2 мм

**C** Патрубок для зрідженої газу (залежно від регіональних умов підключення)

**D** З'єднання EN 10226-1 / -2 (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.

#### НАЛАШТУВАННЯ КОНФОРОК НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

- Для налаштування конфорок на використання іншого типу газу не потрібно знімати з плити робочу поверхню.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі та перекрійте подачу газу.

- Замініть форсунки номінального теплового навантаження на ті, що відповідають характеристикам нового типу газу (див. таблицю).

- У разі підведення зрідженої газу повністю затягніть регулювальний 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.

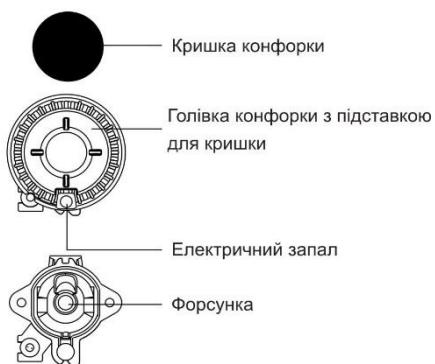
**Після налаштування приладу** на інший тип газу замініть попередній наклейку з даними щодо газу (на паспортній таблиці) на нову з відповідними технічними характеристиками. Перевірте роботу та герметичність обладнання.

Переконайтесь, що електричний кабель, термоелементи та термозонд знаходяться на безпечної відстані від газової форсунки.

#### Елементи регулювання

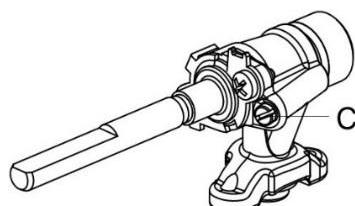
- Елементи налаштування мінімального теплового навантаження конфорок розташовані на панелі керування в отворах за ручками.
- Зніміть ручки на панелі керування.

#### Конфорка



#### Газовий клапан без запобіжного пристрою

**C** Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження



## УТИЛІЗАЦІЯ



Пакування виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначені відповідним чином.

Цей символ на виробі або його пакуванні вказує, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричних та електронних відходів для подальшої переробки.

Належна утилізація цього виробу допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Для отримання докладної інформації щодо утилізації та переробки цього виробу зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де було придбано прилад.

Термін експлуатації - 10 років

Не містить шкідливих речовин - RoHS

⊕  
Знак заземлення

Клас захисту від вологи

IP20

Клас захисту від ураження струмом

I.

# ПРОБА НА РОЗВАРЮВАНІСТЬ

Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1

## ВИПІКАННЯ

Страва	Обладнання	Рівень (починаючи знизу)	Режим	Температура (°C)	Час готування (у хвилинах)
Печиво один рівень	мілке емальоване деко	3	==	140-150*	25-40
Печиво один рівень		3	⊕	140-150*	25-40
Печиво два рівні		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Печиво три рівні		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Капкейки (порційні кекси) один рівень	мілке емальоване деко	3	==	150-160	25-40
Капкейки (порційні кекси) один рівень		3	⊕	150-160	25-40
Капкейки (порційні кекси) два рівні		1,3	⊕	140-150	30-45
Капкейки (порційні кекси) три рівні		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Пиріг	кругла металева форма ø26/решітка (опорна решітка)	1	==	160-170*	20-35
Пиріг		2	⊕	160-170*	20-35
Яблучний пиріг	2x кругла металева форма ø20/решітка (опорна решітка)	2	==	170-180	55-75
Яблучний пиріг		2	⊕	170-180	45-65
Тост	опорна решітка/решітка	4	****	230	1-4
Пиріжки з м'ясним фаршем	решітка (опорна решітка) та мілке деко як піддон	4	****	230	20-35

\* Попереднє розігрівання протягом 10 хвилин.

## ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК

Тип газу, тиск		Додаткова конфорка		Нормальна конфорка	
Число Воббе		Стандартна			
		макс.	мін.	макс.	мін.
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м <sup>3</sup> G30, p=30 мбар	Споживання (л/год)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Маркування форсунки (1/100 мм)	72Х	26	103Z	26
	Код форсунки	690771		568169	
Зріджений газ 3+, В/Р Wo=72,9÷87,3 МДж/м <sup>3</sup> G30, p=30 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Споживання (г/год)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Маркування форсунки (1/100 мм)	50	26	68	26
	Код форсунки	690780		568175	

Тип газу, тиск		Велика конфорка	
Число Воббе		макс.	мін.
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м <sup>3</sup>	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3,0	0,76
Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20 мбар	Споживання (л/год)	285,9	72,4
	Маркування форсунки (1/100 мм)	130Н3	33
	Код форсунки	574285	
Зріджений газ 3+, В/Р Wo=72,9÷87,3 МДж/м <sup>3</sup> G30, p=30 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3,0	0,76
	Споживання (г/год)	218,3	55,3
	Маркування форсунки (1/100 мм)	86	33
	Код форсунки	574287	

- Регулювальні гвинти для зрідженого газу встановлені й відрегульовані на заводі під тип газу, якому відповідають заводські налаштування за замовчуванням.
- Під час налаштування приладу на використання іншого типу газу слід встановити потрібне значення газового потоку шляхом закручування або викручування регулювального гвинта (не можна викручувати регулювальний гвинт більше ніж на 1,5 обертів від його початкового положення).

Потужність конфорки можна дізнатися з верхнього значення теплотворної здатності Нs.



Підключення до мережі газопостачання та налаштування відповідно до іншого типу газу має виконувати тільки спеціаліст, уповноважений компанією газопостачання, або сертифікований спеціаліст з обслуговування.

Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання.

ID 663040



**GORENJE KN5141BRF, KN5121WH, KN5141WF, KN5142WF-B,  
KN5121BRH  
IFU EPS6 K GOR UK**

2019 08 15  
**SAP 663040**