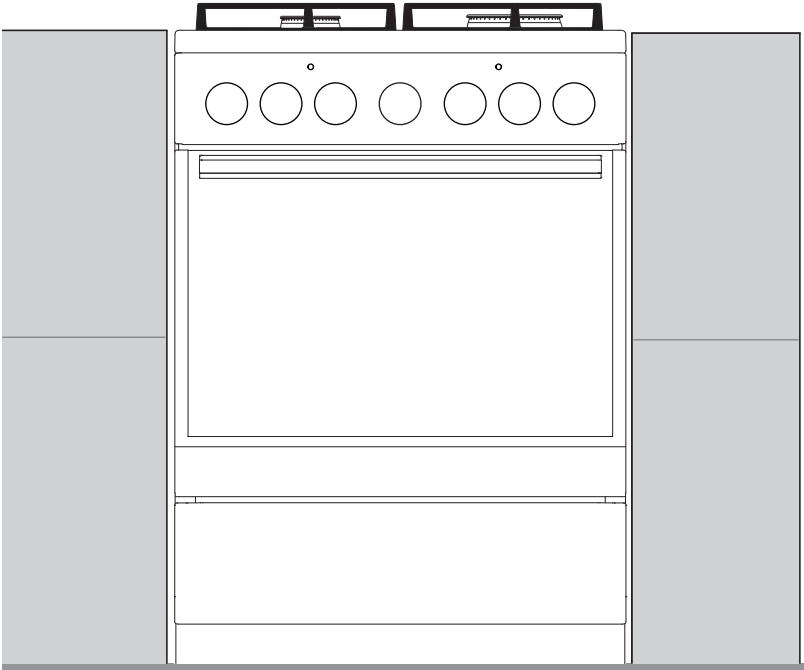
UA

ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ АВТОНОМНОЇ КОМБІНОВАНОЇ ПЛИТИ

gorenje



K5241WH
K5241SH
K5241BRF
K5241XF
K5221WF
K5241SF

www.gorenje.com

Дякуємо за вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

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

Переконайтеся, що придбаний вами прилад 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 приладі. Якщо символ країни на приладі ВІДСУТНІЙ, перегляньте технічні інструкції та налаштуйте прилад відповідно до вимог, чинних у вашій країні.

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

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

http://www.gorenje.com

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

Важлива інформація

Порада або примітка

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 гратися 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 торкайтеся 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 призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.

УВАГА! Перед заміною лампочки переконайтеся, 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 призвести до розколювання скла.

Не використовуйте пароочищувачі та очищувачі високого тиску для очищення приладу, так як це може призвести 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 призвести 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, переконайтеся, 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.

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 призвести 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 призвести до травмування або пошкодження приладу. Подібні роботи має проводити лише досвідчений фахівець.

Перед установленням переконайтеся, 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 табличці.

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 термератури він може пошкодитися.

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

Якщо шнури живлення розташованих поряд інших приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому

необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від духовки.

У разі виявлення будь-яких несправностей у газовій системі чи появі запаху газу:
- негайно перекрийте подачу газу або закрийте газовий балон;
- загасіть будь-який відкритий вогонь, сигарети чи інші тютюнові вироби;
- не вмикайте й не вимикайте жодних електричних приладів, 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 спирайтеся 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 торкайтеся поверхні приладу;
– не користуйтеся приладом.

Для підключення приладу використовуйте кабель 5x1,5 мм^2 із позначкою H05VV-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, переконайтеся, 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 конфорки!

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 зайнятися 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 безпечним 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

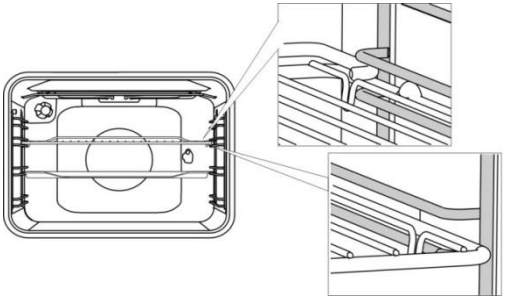
Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.
Охолоджувальний вентилятор працює під час роботи духовки.

Під час готування прилад і деякі відкриті до доступу деталі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся 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.



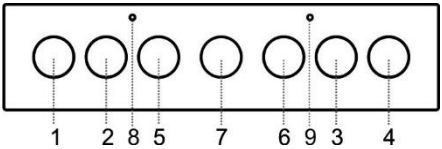
Перш ніж установити решітку або деко для випічки, витягніть телескопічні напрямні потрібного рівня. Далі повністю засуньте спрямовувачі.

Закрийте дверцята духової 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. Механічний регулятор таймера
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

(залежить 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.

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

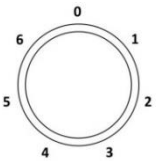
Якщо плита має стандартні електричні конфорки, встановіть регулятори на рівні 4 та залиште їх на 30 хвилин, не використовуючи посуд. По мірі нагрівання конфорок на поверхні плити може з’явитися невелика кількість диму. Таким чином покриття конфорки досягає максимальної стійкості.

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

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ЗВИЧАЙНІ КУХОННІ ПЛИТИ

- Слідкуйте, щоб конфорка та дно посуду були чистими й сухими. Це поліпшує теплопровідність 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 неї покриті 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 конфорки здійснюється поетапно від 1 до 6.

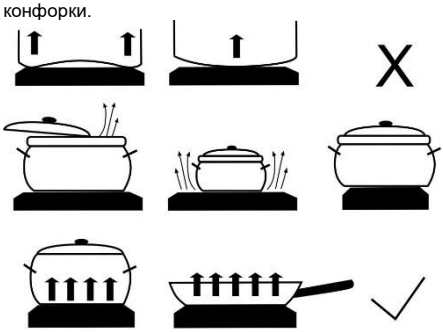
Вимкніть конфорку за 3–5 хвилин до завершення процесу приготування, щоб використати залишкове тепло й заощадити електроенергію.

Конфорки швидкого готування (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 знебарвитися. 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 ґрунтованим дном придатний для нагрівання на конфорках, якщо його діаметр відповідає діаметру конфорки. Посуд із більшим діаметром може тріснути внаслідок теплового напруження.
- Ставте каструлю або сковороду посередині конфорки.



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

ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

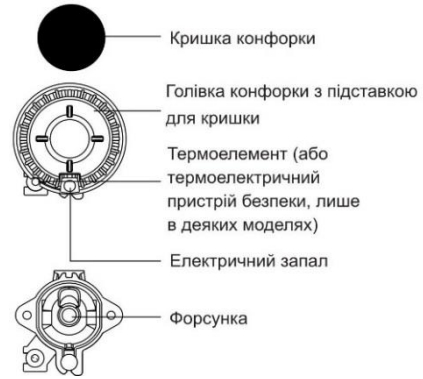
- Діаметр дна каструлі або сковорідки має відповідати діаметру конфорки. Якщо каструля чи сковорідка замала, частину тепла буде втрачено, а конфорку може бути пошкоджено.

– 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 скороварку.
– Овочі, картоплю й подібні продукти можна готувати в меншій кількості води. Оскільки каструлю щільно накрито кришкою, їжа приготується так саме добре. Після того як вода закипить, зменште тепло до рівня, що дає змогу підтримувати повільне кипіння.

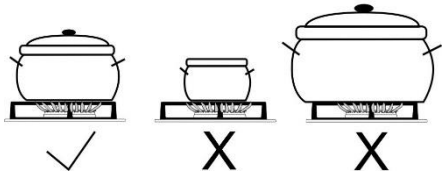
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ГАЗОВІ КОНФОРКИ

– Якщо вам подобається їжа з хрумкою скоринкою, спочатку встановіть конфорку на максимальний вогонь, а потім зменште його до мінімуму.
– 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.
– Кришка конфорки повинна бути правильно встановлена на голівку. Переконайтеся, що щілини на головці конфорки не засмічені.



ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



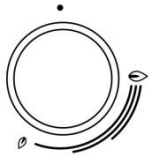
– Правильний вибір розмірів посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль відіграє діаметр посуду.
– Вогонь, що огортає посуд малого діаметра, може його пошкодити. До того ж, при цьому збільшується витрата газу.
– Спалювання газу також потребує повітря. Якщо діаметр 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
Нормальна (1,9 кВт)	180-220 mm
Додаткова (1,0 кВт)	120-180 mm

ЗАПАЛЕННЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ КОНФОРОК

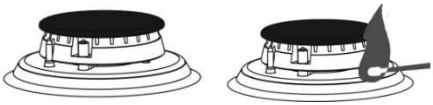
Перед тим як повернути ручку, необхідно її натиснути.



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. 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.

Утримуйте ручку натиснутою протягом ще 5 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.

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.

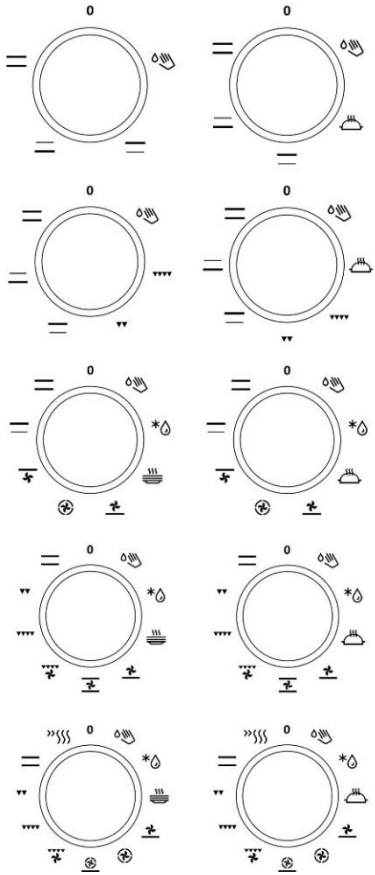
ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

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 призвести до пошкодження термостата!

ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення "0".



Режим Рекомендована температура(°C)	Опис
Режим готування	
50-275	МИТТЄВЕ 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.
200	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.

Режим Рекомендована температура(°C)	Опис
Режим готування	
180	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Тепло на їжу випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підрум’янити страву зверху (кінцеве смаження)
180	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у нижній частині духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підсмажити страву знизу.
230	ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. 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, установлений 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.
170	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	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.

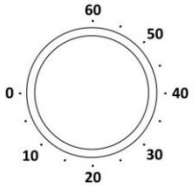
Режим Рекомендована температура(°C)	Опис
Режим готування	
200	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Цей режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного 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 НАГРІВАЧІ 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.

Режим Рекомендована температура(°C)	Опис
Режим готування	
180	GENTLEBAKE * Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та соковитими. Цей режим підходить для запікання м'яса, приготування риби та випічки на одному рівні.
-	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного розморожування продуктів.
70	ВОЛОГЕ ОЧИЩЕННЯ Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 30 хвилин.

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

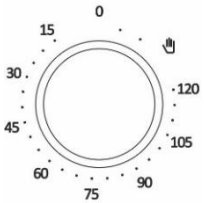
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ



Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою, щоб установити час. Далі відрегулюйте налаштування, повертаючи регулятор у зворотному напрямку. Максимальний час, який можна задати — 60 хвилин. Коли встановлений час мине, звуковий сигнал лунатиме приблизно протягом п'яти секунд.

ВИМКНЕННЯ ТАЙМЕРА
(перемикач таймера)



Спершу оберіть режим готування та температуру.

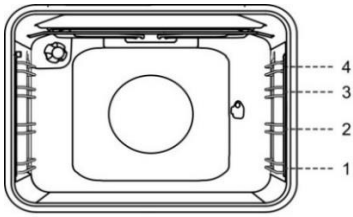
Встановіть потрібний час, повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою. Коли час мине, пролунає короткий звуковий сигнал, і вибраний режим нагрівання відключиться.

Якщо ви не хочете використовувати таймер або якщо потрібний час коротший за 15 хвилин або довший за 120 хвилин, рекомендується ручне налаштування. Поверніть регулятор ліворуч до відповідної позначки ( ). У положенні "0" духова шафа не працюватиме.

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) дека для випічки з прошарками кремнію або емальовані, оскільки вони добре проводять тепло.
За умови використання пергаментного паперу переконайтеся, 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 дверцятах і кришці приладу (залежить 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.

МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ

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

– Поверніть регулятор функцій 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, глиняні 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 дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духової шафи, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо піч попередньо розігріти.

Не ставте глибокі дека 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'яса й риби (стейк, ескалоп, лосось, філе тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастить 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.

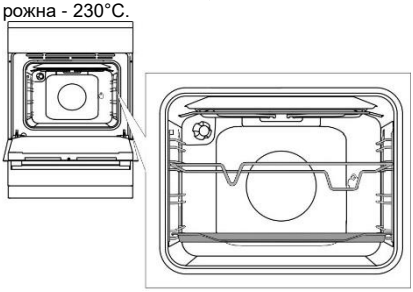
Після готування на грилі очистьте духову шафу, приладдя й посуд.

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

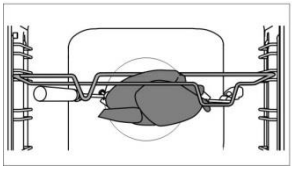
Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.

Гриль, решітка та інше приладдя під час готування на грилі стають дуже гарячими. Користуйтеся 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 знаходиться у задній частині духової шафи і примушує гаряче повітря постійно циркулювати навколо страви, що готується.

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 смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться соковитішим.

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. Переконайтеся, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

У глибоке деко налийте 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 соковитими. 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 наносьте миючий 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.

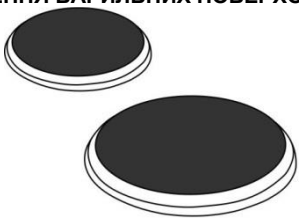
Передня сторона корпусу з нержавіючої листової сталі (залежить від моделі)
Очищайте покриття приладу тільки м'яким миючим засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої губки, що не залишає подряпин. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники, вони можуть пошкодити покриття 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 за допомогою неабразивного матеріалу і води, щоб не пошкодити поверхню.
Ви можете також користуватися засобами, які призначені саме для цього типу поверхонь, дотримуючись при цьому інструкцій виробника.

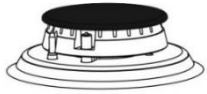
Емальовані поверхні
(духовка, варильна поверхня)
Використовуйте зволожену губку з невеликою кількістю миючого засобу. Жирні плями усувайте теплою водою зі спеціальним миючим засобом для емалі. Ніколи не чистьте емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки це може призвести до пошкодження поверхні 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 навкого 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, перелиті рідкі страви й волога справляють 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 краще проникає в пори злегка розігрітої конфорки.
Кільця конфорки вироблено 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 подряпати їх.



ГАЗОВА КОНФОРКА

Решітку, варильну поверхню та деталі конфорки можна мити теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Не мийте ці деталі в посудомийній машині.
Очищайте термоелементи та електричний запал м'якою щіткою. Ці деталі повинні бути бездоганно чистими, тільки тоді вони будуть працювати належним чином. Почистьте голівку та кришку конфорки. Отвори на голівці конфорки завжди повинні бути чистими. Після чищення ретельно висушіть усі деталі та правильно встановіть їх на місце. При неправильній установці деталей можуть виникнути проблеми із запалюванням конфорок.

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

ДУХОВКА

Стінки духовки чистьте вологою губкою з миючим засобом.
Для видалення стійких забруднень, що пригоріли до стінок духовки, користуйтеся спеціальним миючим засобом для емалі.
Після чищення ретельно витріть духовку насухо.
Здійснюйте чищення духовки, тільки коли вона повністю охолоне.
Ніколи не застосовуйте абразивні засоби для чищення, оскільки вони подряпають емальовану поверхню.
Приладдя духовки мийте за допомогою вологої губки з миючим засобом. Можна також скористатися спеціальними засобами для видалення стійких забруднень і пригорілих залишків.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ВОЛОГОГО ОЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)

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

ВИЙМАННЯ 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 мийте 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 обладнано 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 міркувань безпеки.

ЗАМОК ДВЕРЦЯТ

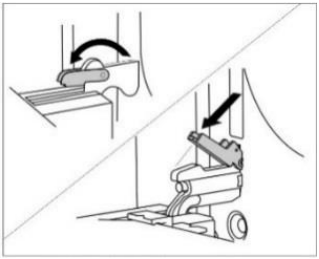
(залежить від моделі)

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

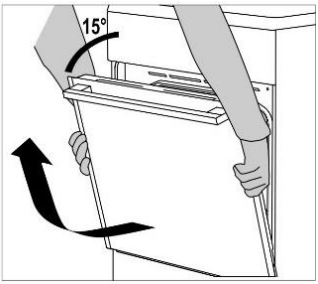
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

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°.



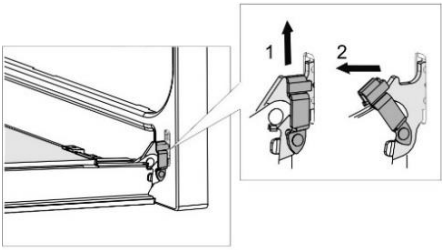
3. Повільно зачиняйте дверцята духовки, доки фіксатори не співпадуть із петлями на бокових планках дверцят. За кута 15° (відносно закритого положення) злегка прикрийте дверцята й витягніть їх з обох петель на приладі.



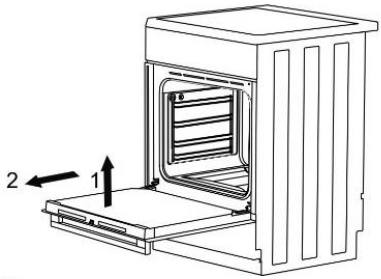
Перед встановлення дверцят на місце завжди перевіряйте, щоб фіксатори петель були правильно розміщені в бокових планках дверцят. Це допоможе запобігти випадковому закриттю петлі, яку з’єднано з жорсткою пружиною. Відпускання фіксатора може спричинити пошкодження дверцят і травмування людей.

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.

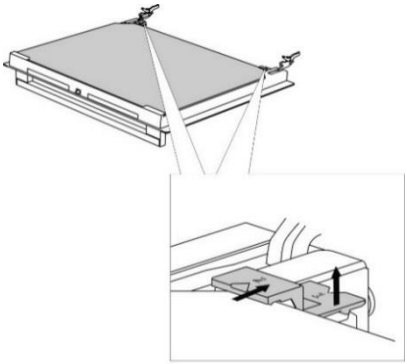


Установлюючи дверцята на місце, виконуйте ці дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або не закриваються, перевірте, чи правильно розташовані петлі на своїх кріпленнях.

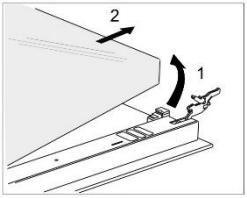
ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

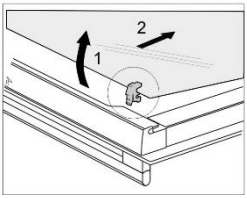
(залежить від моделі)

Скло дверцят також можна чистити із середини; однак, спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духової 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).



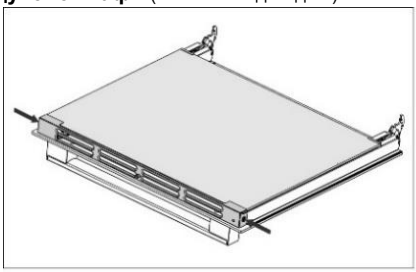


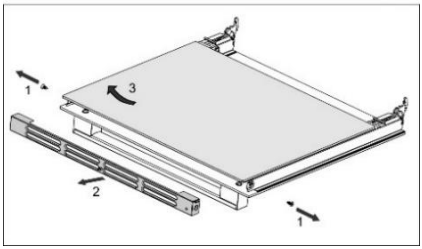
Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе і трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.

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 духової шафи (залежить від моделі)





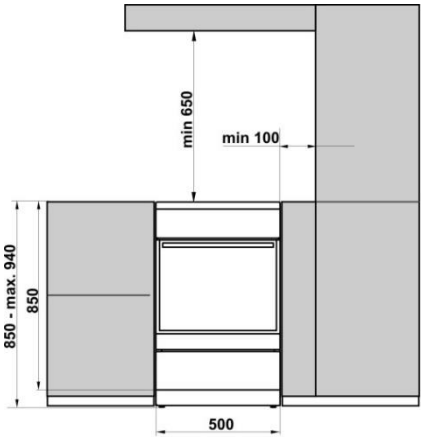
Відкрутіть гвинти з лівої та правої сторін дверцят і зніміть верхню планку. Тепер можна витягнути скляну панель дверцят.

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

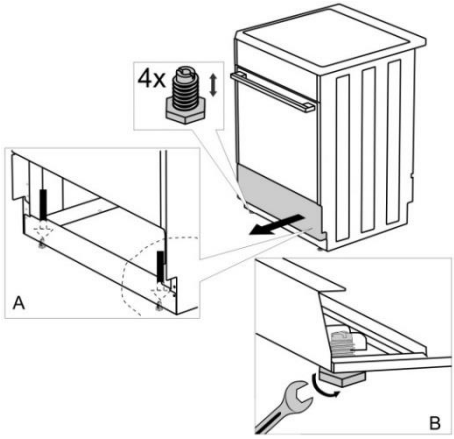
РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ (мм)



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)

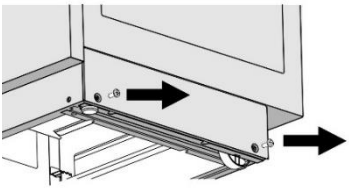


РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ ПЛИТИ

(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.



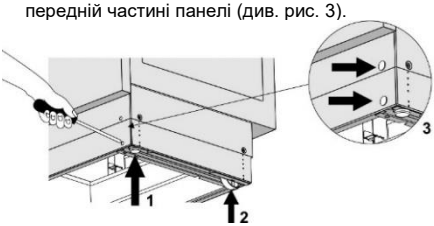
Torx T20

3. Установіть необхідну висоту.
4. Прикрутіть гвинти кріплення на місце.

Плиту потрібно встановлювати горизонтально!

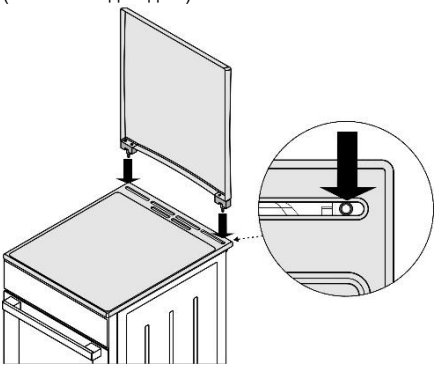
Виконайте такі кроки:

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).

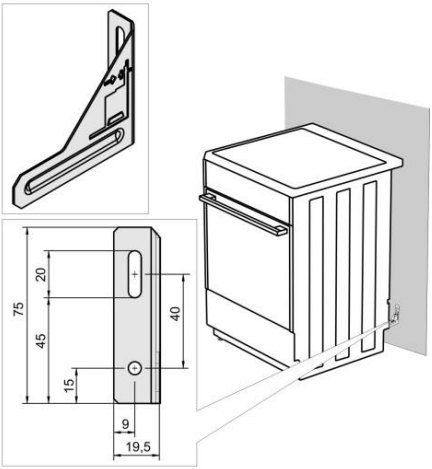


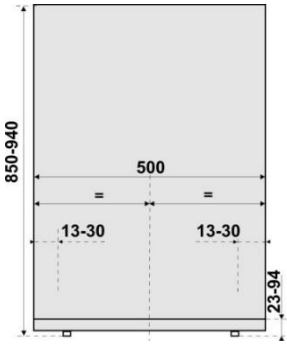
УСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ

(залежить від моделі)



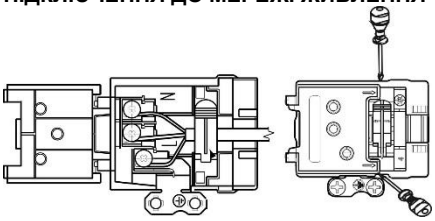
ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ (мм)
(залежить від моделі)





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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

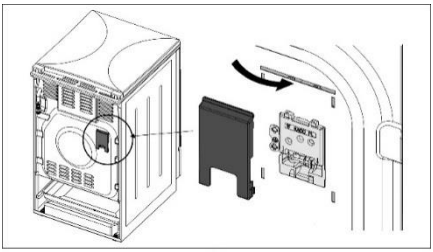


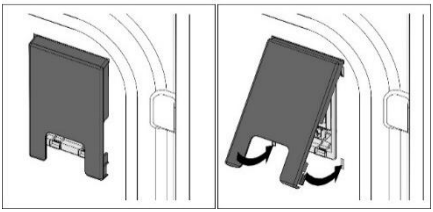
Якщо шнури живлення розташованих поряд інших приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від плити.

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.

ЗАХИСТ ЗАТИСКАЧІВ

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





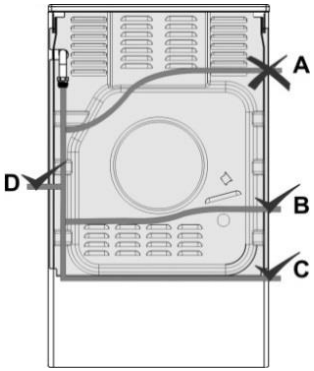
ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

ЗАВОДСЬКІ НАЛАШТУВАННЯ

- Газові прилади тестовані та мають позначку.
- Газові прилади постачаються в запломбованому вигляді. Газові конфорки налаштовані на природний газ H чи E (20 або 25 мбар) або на зріджений газ (50 або 30 мбар).
- Дані щодо підключення приладу зазначені на паспортній табличці.
- 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 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.

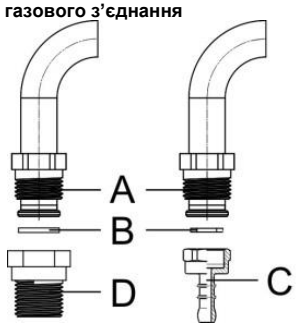
ПІДВЕДЕННЯ ГАЗУ

- 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 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 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 верхньої 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 зрідженого 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

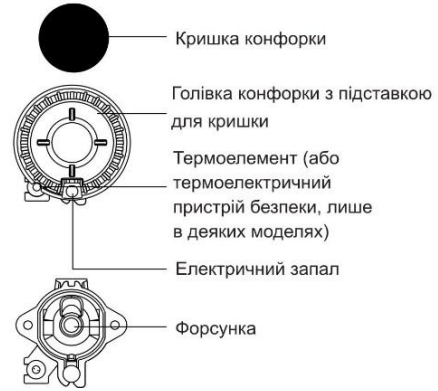
- Для налаштування конфорок на використання іншого типу газу не потрібно знімати з плити робочу поверхню.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі та перекрийте подачу газу.
- Замініть форсунки номінального теплового навантаження на ті, що відповідають характеристикам нового типу газу (див.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

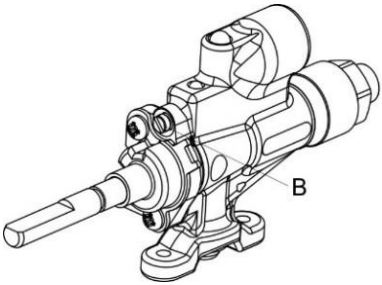
Елементи регулювання

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

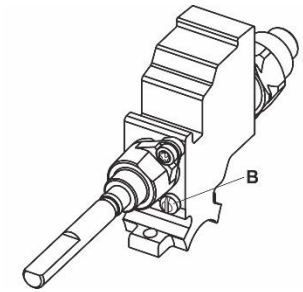
Конфорка



Газовий клапан із запобіжним пристроєм
B Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження



Copreci



Sabaf

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 позначено 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 переробк

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 H Wo=45,7÷54,7 МДж/м^3 **Природний газ E, Природний газ E+** Wo=40,9÷54,7 МДж/м^3 G20, p=20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Споживання (л/год)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Маркування форсунки (1/100 мм)	72X	26[1)]/ 35[2)]	103Z	26[1)]/ 35[2)]
	Код форсунки	690771		568169	
Зріджений газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м^3 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[1)]/ 35[2)]	68	26[1)]/ 35[2)]
	Код форсунки	690780		568175	

Тип газу, тиск		Велика конфорка	
Число Воббе		макс.	мін.
Природний газ H Wo=45,7÷54,7 МДж/м^3 **Природний газ E, Природний газ E+** Wo=40,9÷54,7 МДж/м^3 G20, p=20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3,0	0,76
	Споживання (л/год)	285,9	72,4
	Маркування форсунки (1/100 мм)	130H3	33[1)]/ 46[2)]
	Код форсунки	574285	
Зріджений газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м^3 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[1)]/ 46[2)]
	Код форсунки	574287	

[1)] Copreci / [2)] Sabaf

- 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 Hs.

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 685036