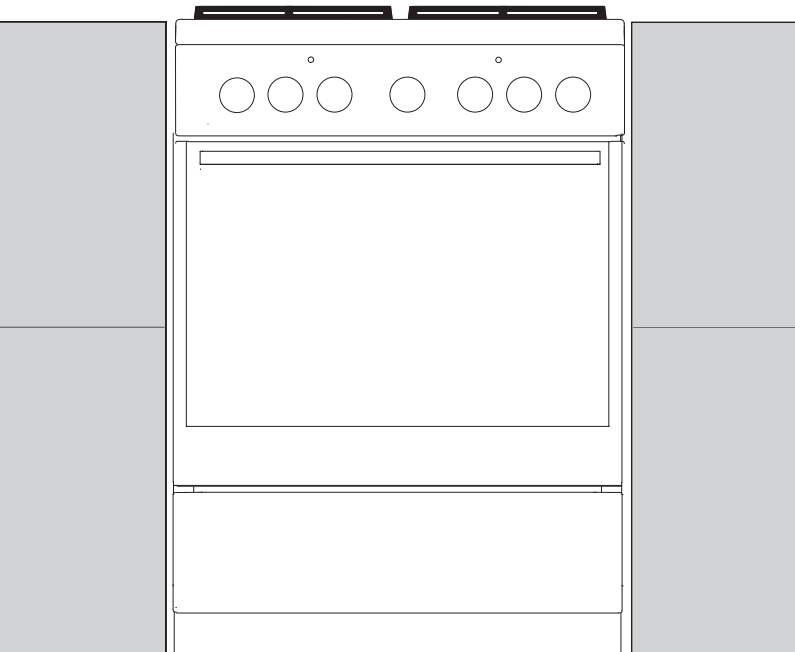


UK

ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
КОМБІНОВАНОЇ ПЛИТИ

gorenje



FK6A...
FM6A...
RM6A...

Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

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. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

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.ua/uk/>



Важлива інформація



Порада або примітка

ЗМІСТ

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 8 Перед підключенням приладу 9 АВТОНОМНА КОМБІНОВАНА ПЛИТА 13 Блок керування 14 Характеристики приладу – паспортна табличка	ВСТУП
15 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ 15 Перед першим використанням приладу 15 Варильна поверхня (залежить від моделі) 20 Духовка 22 Вибір налаштувань 22 Початок процесу готування 22 Вимкнення духовки 23 Описи режимів готування й таблиці готування	ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ
39 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ 40 Звичайне чищення духовки 40 Чищення варильних поверхонь 41 Газова конфорка 42 Використання функції вологого чищення (aqua clean) 43 Зняття та чищення дровових і телескопічних напрямних 44 Очищення й установлення каталітичних елементів 45 Зняття та встановлення дверцят духовки 48 Зняття та встановлення скла дверцят духовки 50 Заміна лампочки	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ
51 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
52 ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ 58 ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК 60 УТИЛІЗАЦІЯ	ІНШЕ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

Цей прилад можна використовувати 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 грати з приладом. Чищення пристрою й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час використання. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Відкриті для доступу деталі пристрою можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте дітей до духовки!

Прилад сильно нагрівається під час використання. Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівачів духовки.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. 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! Слід спостерігати за процесом приготування. За процесом приготування страв, які готуються швидко, слід спостерігати безперервно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці враження електричним струмом.

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад задля уникнення враження електричним струмом. Для підключення приладу використовуйте кабель 5 x 1,5 мм² із позначкою «H05VV-F5G1,5» або кращий. Кабель має підключати спеціаліст авторизованого сервісного центру або інший кваліфікований спеціаліст.

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

Не можна класти на варильну поверхню металеві речі, як-от ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися.

Після використання не покладайтеся на детектор посуду, а вимкніть варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування.

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

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

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

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



- УВАГА! Існує ризик перекидання.



- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти перекиданню приладу, слід застосовувати засоби стабілізації. Див. інструкцію з установлення.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

Перш ніж підняти кришку, переконайтеся, що вона чиста й на неї не пролита рідина. Кришка може бути лакованою або скляною. Закривати її можна лише після того, як конфорки повністю охолонуть.

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

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

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Підключення газової плити повинен проводити лише вповноважений фахівець. Установлення має проводитися згідно з дійсними нормами та технічними характеристиками місцевого газопостачання.

Якщо обслуговування та ремонт приладу проводить не спеціаліст, існує небезпека вибуху, удару електричним струмом або короткого замикання, що може призвести до травмування або пошкодження приладу. Подібні роботи повинен проводити лише фахівець.

Перед встановленням і підключенням приладу перевірте, чи відповідають умови підключення (тип і тиск газу місцевої газової мережі) технічним характеристикам приладу.

Технічні характеристики приладу зазначені в таблиці основних даних.

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

Прилад відповідає класу 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.

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

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не

обпирайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Експлуатація плити є безпечною як із використанням спрямовувачів для дек, так і без них.

У разі виявлення будь-яких несправностей у газовій системі чи появи запаху газу:

- негайно перекрийте подачу газу або закрийте газовий балон;
- загасіть будь-який відкритий вогонь, сигарети чи інші тютюнові вироби;
- не вмикайте жодних електричних приладів (включаючи світло);
- ретельно провітриті приміщення — відкрийте вікна;
- терміново повідомте центр обслуговування або вповноваженого постачальника газу.

Не кривайте 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 обпирайтеся 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.

УВАГА! Використання приладу для готування за допомогою газу призводить до вироблення тепла, вологи та продуктів згорання в 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).

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 такий є.

Прилад важкий. Для його перенесення потрібно принаймні 2 особи.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ

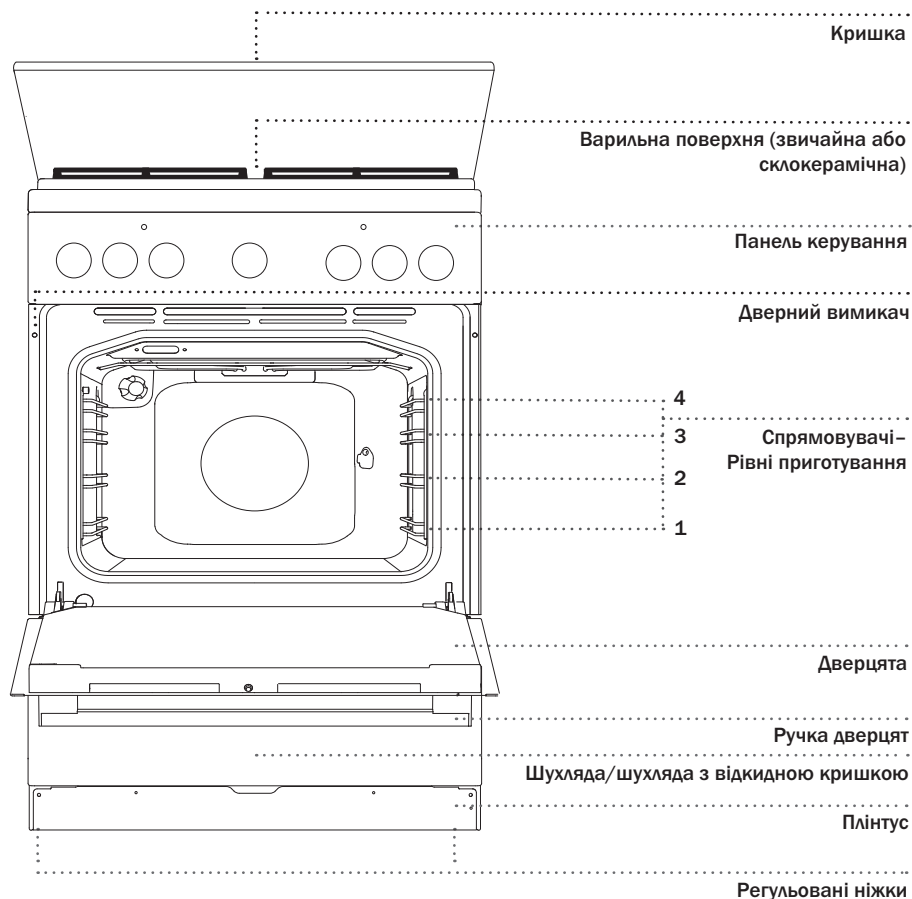


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

АВТОНОМНА КОМБІНОВАНА ПЛИТА

ОПИС ПРИСТРОЮ Й ОБЛАДНАННЯ (залежно від моделі)

Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятися обладнанням, деякі описані функції або приладдя можуть бути відсутніми у вашому приладі.



КРИШКА ПРИЛАДУ

Перш ніж 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.



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

ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



Не зберігайте в шухляді духовки легкозаймисті, вибухонебезпечні, леткі або 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.

СВІТЛОВІ ІНДИКАТОРИ

Коли духовка ввімкнена, світиться **жовта лампа**.

Жовтий індикатор світиться в разі активації будь-якої функції приладу (залежно від моделі).

Коли вмикаються нагрівачі духовки, світиться **червоний індикатор**. Після досягнення встановленої температури червоний індикатор вимикається.

Коли вибрано певну функцію, дисковий регулятор підсвічується.

Освітлення духової шафи вмикається автоматично, коли обирається режим готування.

ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дають змогу готувати їжу на чотирьох рівнях (рівні або напрямні рахуються знизу).

Напрямні 3 та 4 призначені для готування на грилі.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні можна встановити на другому, третьому або четвертому рівні.

Телескопічні висувні напрямні можуть бути частково чи повністю розсуненими.

ТИСНЕНІ НАПРЯМНІ

Духова шафа має штамповані бокові жолобки на чотирьох рівнях для розміщення решітки.

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

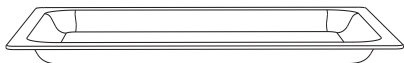
Якщо під час готування дверцята духовки відчиняються, вимикач припиняє її нагрівання й роботу вентилятора. Коли дверцята зачиняються, нагрівання знову продовжується.

ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

Після вимкнення духовки вентилятор продовжує ще деякий час працювати для охолодження приладу.

ОБЛАДНАННЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)



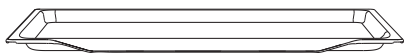
СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для готування в усіх типах духовок. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.



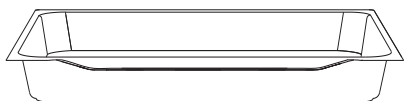
РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.



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



Використовуйте децю для приготування всіх видів м'яса, риби та овочів, а також для уловлювання крапель води під час готування з використанням утримувача.



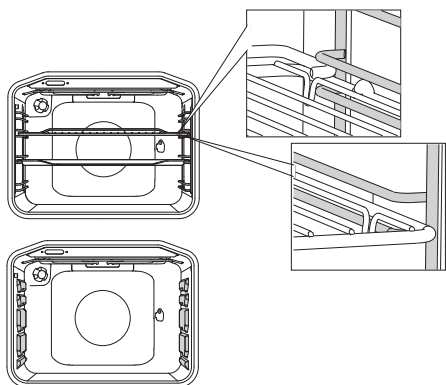
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон.



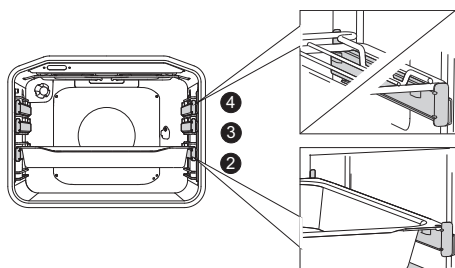
Забороняється розміщувати глибоке деко на першому рівні напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.



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



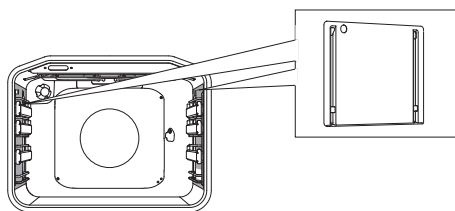
Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дротовими профілями.



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



Закрийте дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.



КАТАЛІТИЧНІ ЕЛЕМЕНТИ запобігають розбризкуванню жиру та його накопиченню на бокових поверхнях камери духовки.



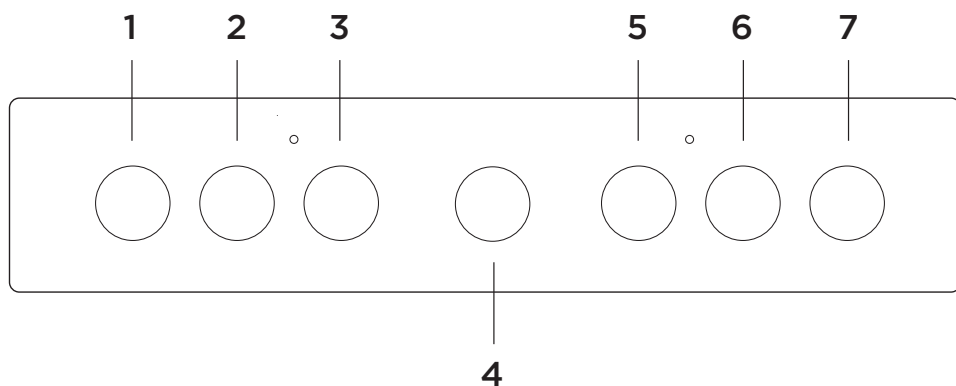
РОЖЕН (шампур) використовується для смаження м'яса. До набору входять: тримач рожня, рожен із гвинтами та знімна ручка.



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

БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



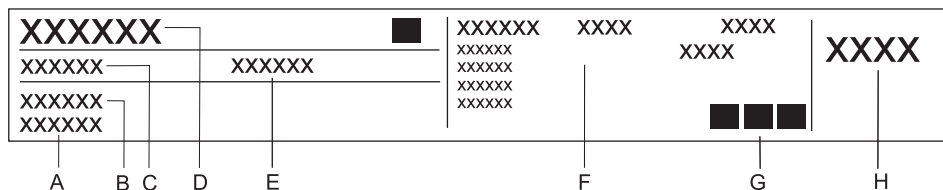
- 1 РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ЛІВОЇ КОНФОРКИ
- 2 РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ЛІВОЇ КОНФОРКИ
- 3 ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ
- 4 ТАЙМЕР (залежить від моделі)
- 5 РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ
- 6 РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ
- 7 РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ

ПРИМІТКА.

Символи режимів готування можуть бути розташовані на регуляторі або передній панелі (залежно від моделі).

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ — ПАСПОРТНА ТАБЛИЧКА

(залежить від моделі)



- A Серійний номер
- B Модель
- C Тип
- D Торгова марка
- E Код
- F Технічна інформація
- G Показники або символи відповідності
- H Заводські налаштування під тип газу

Паспортна табличка з основними даними про прилад розташована на його торцевій поверхні й добре помітна, якщо відчинити дверцята духовки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

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

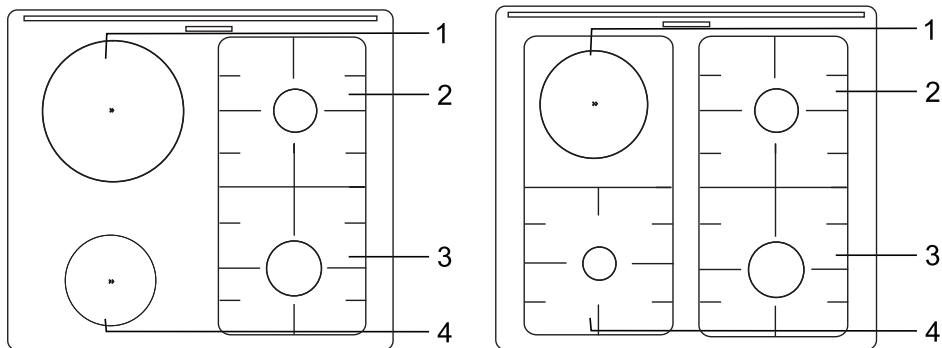
Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

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

Після отримання приладу протріть усю варильну поверхню, зокрема конфорки, вологою тканиною.

Увімкніть кожну конфорку, не розміщуючи на ній посуд, на максимальний рівень потужності на три – п'ять хвилин. Під час першого нагрівання захисний шар варильної поверхні може відчуватися запах згару. Таким чином захисний шар досягає своєї максимальної витривалості.

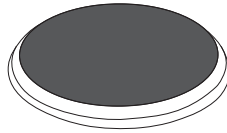
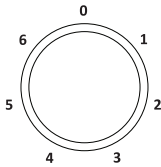
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ (залежить від моделі)



1. Задня ліва конфорка
2. Задня права конфорка
3. Передня права конфорка
4. Передня ліва конфорка

ЗВИЧАЙНІ КОНФОРКИ

- Стежте, 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 паром 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 або одним рухом від 1 до 4.



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



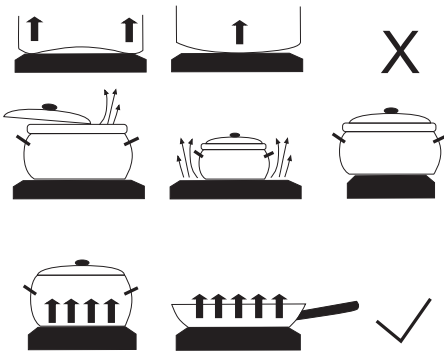
Конфорки швидкого готування (наявні лише в деяких моделях) можуть працювати з більшою потужністю, ніж звичайні конфорки, тобто вони нагріваються швидше.

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 плоским рівним дном.
- Розмір дна посуду має збігатися 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 навантаження.
- Ставте каструлю або сковорідку посередині зони готування.

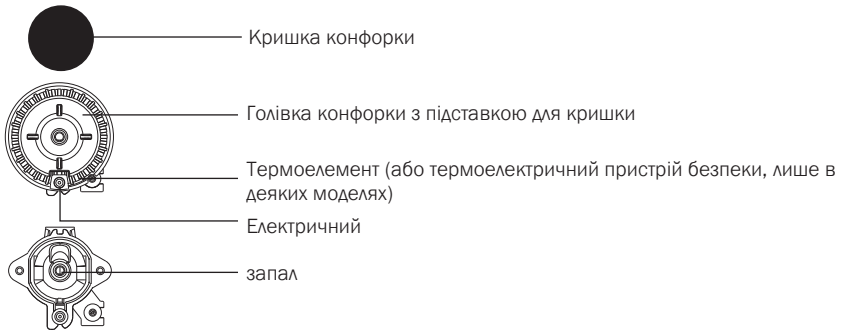
- Під час використання каструлі-скороварки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть максимальний рівень потужності конфорки, а потім, згідно вказівок виробника скороварки, за допомогою відповідної сенсорної кнопки зменшіть потужність нагрівання, коли це потрібно.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

ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

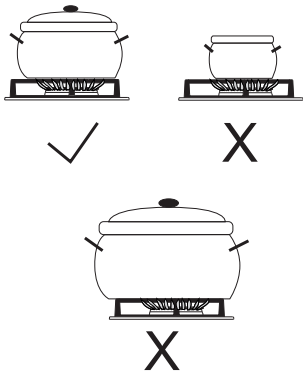
- Діаметр каструлі або сковорідки має відповідати діаметру конфорки. Якщо каструля чи сковорідка замала, частину тепла буде втрачено, а конфорку може бути пошкоджено.
- Якщо процес приготування не передбачає інше, накривайте посуд кришкою.
- Слід правильно підбирати розмір посуду відповідно до кількості їжі, що готується. Якщо готувати невелику кількість їжі у великому посуді, втрачається більше енергії.
- Якщо для готування 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 само добре. Після того як вода закипить, зменште тепло до рівня, що дає змогу підтримувати повільне кипіння.

ГАЗОВІ КОНФОРКИ

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



ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



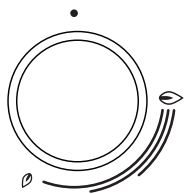
- Правильний вибір розміру посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль відіграє діаметр посуду.
- Вогонь, що огортає посуд малого діаметра, може його пошкодити. До того ж, при цьому збільшується витрачання газу.
- Спалювання газу також потребує повітря. Якщо діаметр 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 мм
Стандартна (1,9 кВт)	180–220 мм
Додаткова (1,9 кВт)	120–180 мм
Конфорка з кількома кільцями (3,5 кВт)	220–260 мм



ЗАПАЛЕННЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ КОНФРОК (залежить від моделі)

 Перш ніж повернути регулятор, необхідно його натиснути.



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

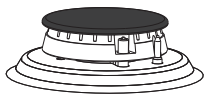
Не рекомендовано встановлювати регулятор між значеннями  і . У цьому діапазоні полум'я не стабілізується та може згаснути.

 Перш ніж запалити конфорку вок (потрійну, подвійну або міні-вок), поставте на неї посуд зі стравою. Щоб вимкнути конфорку, поверніть регулятор праворуч до позначки .

Запалення однією рукою




Щоб запалити газову конфорку, натисніть відповідний регулятор і поверніть його до позначки великого полум'я. Іскра з пристрою електричного запалення підпалить газ.



Запалення двома руками

Щоб запалити газову конфорку, натисніть відповідний регулятор і поверніть його до позначки великого полум'я. Тепер натисніть кнопку електричного запалу.

Іскра з пристрою електричного запалення підпалить газ.

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

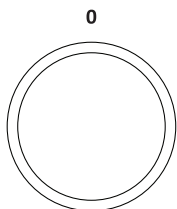


Якщо конфорку не вдається запалити протягом 15 секунд, вимкніть конфорку й почекайте хвилину. Потім знову спробуйте запалити конфорку.

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

ДУХОВКА

ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ (залежить від моделі)



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



РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.

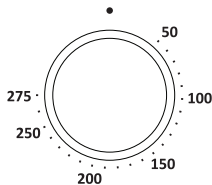
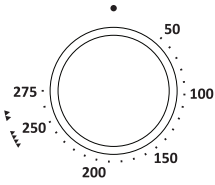
РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ		
»»»»	МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли духовка розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.	160
==	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки 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 їжу випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духовки. Використовуйте цей режим, щоб підрум'янити страву зверху (кінцеве смаження).	180
— —	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований на нижній панелі духовки. Режим використовується, щоб підсмажити страву знизу.	180
▼▼	ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба. Максимально дозволена температура: 230 °C.	220
▼▼▼	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духовки. 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. Максимально дозволена температура: 230 °C.	220
▼▼▼ ⚙	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

РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	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.	170
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста.	200
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	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 духовці. Режим використовується для приготування кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів.	180
	ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ 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. Налаштуйте температурата между 140 и 220 °C.	180
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного танення заморожених продуктів.	-
	ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з духовки. Процес триває 30 хвилин.	70

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

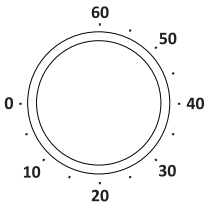
ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ

РЕГУЛЮВАННЯ РОБОЧОЇ ТЕМПЕРАТУРИ



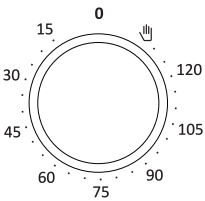
Установіть перемикач температури в це положення, коли використовуєте режим «Великий гриль і гриль».

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА



ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Установіть час, повертаючи регулятор проти годинникової стрілки. Після цього встановіть точний час, повертаючи регулятор в протилежний бік. Максимальний можливий час готування — 60 хвилин. Коли встановлений проміжок часу закінчиться, приблизно 5 секунд звучатиме звуковий сигнал.



ТАЙМЕР ВИМКНЕННЯ (перемикач таймера)

Спершу виберіть режим і температуру готування.

Установіть час, повертаючи регулятор проти годинникової стрілки. Після закінчення вказаного часу вибраний режим нагрівання буде деактивовано.



Якщо ви не хочете використовувати перемикач таймера чи вказаний термін коротший за 15 хвилин чи довший за 120 хвилин, установіть час вручну. Поверніть регулятор ліворуч і виберіть символ (руки). Якщо регулятор в положенні «0», духовка не працюватиме.

ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Виберіть режим, установіть температуру та почніть готувати.

ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Поверніть ПЕРЕКІПАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «0».



Залежно від температури охолоджувальний вентилятор працюватиме ще протягом певного часу після завершення приготування страви. Якщо залишити страву в духовці, вона може виділяти вологу, що конденсується на передній панелі та дверцятах духовки.

ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

Якщо в таблиці готування немає потрібної страви, скористайтесь інформацією для схожої. Дані в таблиці стосуються готування на одному рівні.

У таблиці вказано інтервал рекомендованих температур. Почніть із найнижчої температури та збільште її, якщо страва видається вам недостатньо обсмаженою.

Наведений час готування лише приблизний і може різнитися залежно від обставин.

Попередньо розігрівайте духовку, лише якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблицях цього посібника з експлуатації. Нагрівання порожньої духовки потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц посліпль збереже багато електроенергії, оскільки духовка вже буде попередньо розігріта.

Використовуйте темні (чорні) дека для випічки з прошарками кремнію або емальовані, оскільки вони добре проводять тепло.

За використання пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий.

Під час приготування великих шматків м'яса або випічки всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, що не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.

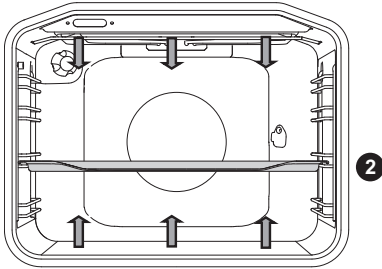
Вимкніть духовку приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію; у такому разі буде використано накопичене тепло.

Щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню), не охолоджуйте їжу в закритій духовці.

Стандартні рівні готовності й рекомендована заключна задана температура для різних типів м'яса

Тип харчових продуктів	Задана температура їжі (°C)	Колір м'яса в поперечному розрізі та його соку
ЯЛОВИЧИНА		
Сире з кров'ю	40-45	яскраво-червоний, наче сире м'ясо, мало соку
Слабке просмаження	55-60	світло-червоний, трохи світло-червоного соку
Середнє просмаження	65-70	рожевий, мала кількість блідо-рожевого соку
Сильне просмаження	75-80	рівномірний сіро-коричневий, злегка прозорий сік
ТЕЛЯТИНА		
Сильне просмаження	75-85	червоно-коричневий
СВИНИНА		
Середнє просмаження	65-70	світло-рожевий
Сильне просмаження	75-85	жовто-коричневий
ЯГНЯТИНА		
Сильне просмаження	79	сірий, рожевий сік
БАРАНИНА		
Сире з кров'ю	45	яскраво-червоний
Слабке просмаження	55-60	світло-червоний
Середнє просмаження	65-70	рожевий усередині
Сильне просмаження	80	сірий
КОЗЯЧЕ М'ЯСО		
Середнє просмаження	70	блідо-рожевий, рожевий сік
Сильне просмаження	82	сірий, злегка рожевий сік
ПТИЦЯ		
Сильне просмаження	82	світло-сірий
РИБА		
Сильне просмаження	65-70	від білого до сіро-коричневого

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ




Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру.

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. 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.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини	1500	2	180-200	90-110
Свиняча лопатка	1500	2	180-200	100-120
Рулет із свинини	1500	2	180-200	120-140
Печеня з фаршу	1500	2	200-210	60-70
Печеня із яловичини	1500	2	170-190	120-140
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягнятка	1500	2	180-200	80-100
Спинка зайця	1500	2	180-200	50-70
Нога косулі	1500	2	180-200	100-120
Піца*	/	2	200-220	20-30
Курча	1500	2	190-210	70-90
РИБА				
Тушкована риба	1000	2	210	50-60

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

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

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

Готування 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 духовки, решітку слід витягти.

Час готування буде коротшим, якщо духовку попередньо розігріти.

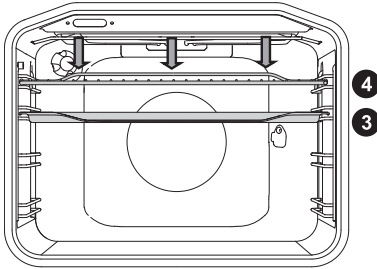
Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Овочева запіканка	2	190-200	30-35
Солодка запіканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	190-210	20-30
Білий хліб*	2	180-190	50-60
Гречаний хліб*	2	180-190	50-60
Цільнозерновий хліб *	2	180-190	50-60
Житній хліб *	2	180-190	50-60
Спельтовий хліб *	2	180-190	50-60
Потиця (горіховий рулет)	2	170-180	50-60
Бісквітний торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кекси, капкейки	2	170-180	25-30
Дрібна випічка із листкового тіста	2	200-210	20-30
Пиріжки з капустою	2	185-195	25-35
Фруктовий пиріг	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Пишні булочки з начинкою	2	170-180	30-40

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



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

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



Під час готування на великому грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться у верхній панелі камери духовки.

Під час готування їжі на грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться у верхній панелі камери духовки.

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

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоряло до решітки, і встановіть її 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 духовку, приладдя й посуд.

Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	230	15-20
Шніцелі зі свинячої шийки	150 г/шт.	3	230	18-22
Відбивні на кісточці	280 г/шт.	3	230	20-25
Ковбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
ТОСТИ				
Тости	/	4	230	3-6
Гарячі бутерброди	/	4	230	3-6

Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	230	15-20
Відбивні з яловичого філе, просмажені	180 г/шт.	3	230	18-25
Шніцелі зі свинячої шийки	150 г/шт.	3	230	20-25
Відбивні на кісточці	280 г/шт.	3	230	20-25
Шніцелі з телятини	140 г/шт.	3	230	20-25
Ковбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
М'ясний хліб	150 г/шт.	3	230	10-15
РИБА				
Стейки з лосося	200 г/шт.	3	230	15-25
ТОСТИ				
Тости	/	4	230	1-3
Гарячі бутерброди	/	4	230	2-5

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

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



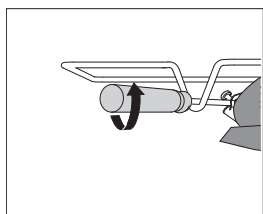
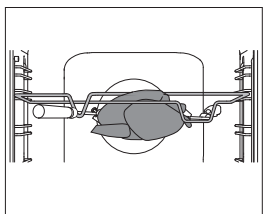
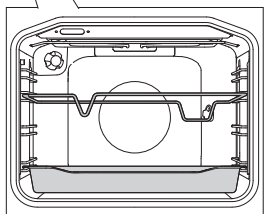
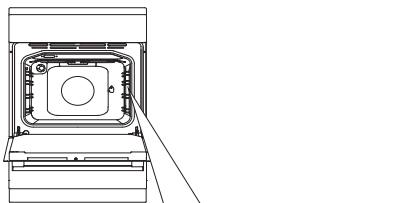
Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята духовки.

Гриль, решітка й інше приладдя під час готування на грилі дуже нагріваються. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями та щипцями для м'яса.

Готування на рожні (залежить від моделі)



Максимальна температура готування на рожні – 230 °С.



1 Помістіть тримач рожна на третій рівень знизу й поставте глибоке деко на нижні (перші) напрямні. Воно слугуватиме піддоном.

2 Насадіть м'ясо на рожен і затягніть гвинти. Приєднайте ручку до переднього тримача рожна та вставте його кінець в отвір з правої сторони задньої стінки камери духовки (отвір закривається обертовою кришкою).

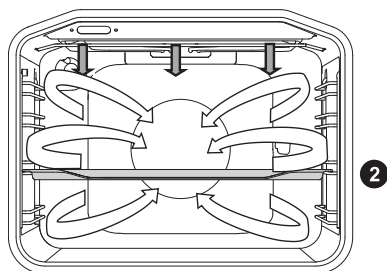
3 Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духовки.

Ввімкніть режим "Великий гриль"



Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духовки закриті.

ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ

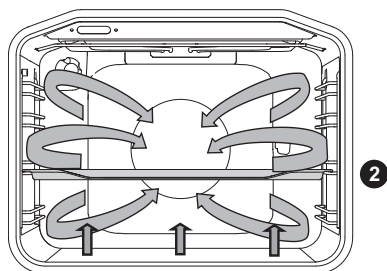


У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Режим підходить для смаження м'яса, риби й овочів.

(Див. описи й поради для режиму «ГРИЛЬ»).

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Качка	2000	2	150-170	80-100
Печеня зі свинини	1500	2	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиняча рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина курчати	700	2	190-210	50-60
Курча	1500	2	190-210	60-90
РИБА				
Форель	200 г/шт.	2	200-220	20-30

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ



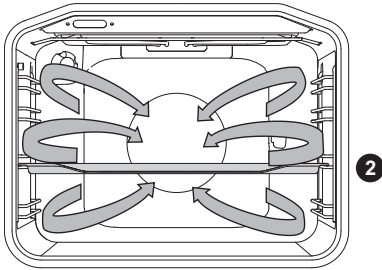
У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для готування піци, яблучних пирогів і кексів.

(Див. описи й поради для режиму «ВЕРХНІЙ і НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ»).

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

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

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

Смаження м'яса:

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або емності 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.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини зі шкіркою	1500	2	170-180	140-160
Качка	2000	2	160-170	120-150
Гусак	4000	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	150-170	180-220
Куряча грудинка	1000	3	180-200	60-70
Фарширована курка	1500	2	170-180	90-110

Приготування кондитерських виробів:

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Печиво й коржики можна випікати в низьких деках на кількох рівнях (другому та третьому).

Пам'ятайте, що навіть якщо ви користуєтеся однаковими деками, час випікання може відрізнятись.

Печиво у верхньому деку може приготуватися швидше, аніж у нижньому.

Дека завжди розмішуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти.

Для рівномірного випікання важливо, щоб печиво було однакової товщини.

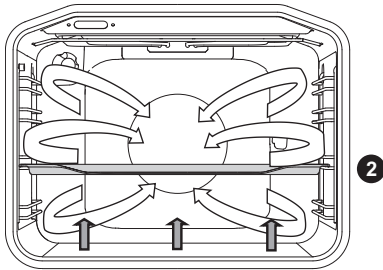
Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Пиріг із здобного тіста	2	150-160	25-35
Пиріг з обсипкою	2	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	150-160	45-65
Бісквітний рулет *	2	160-170	15-25
Фруктовий торт, пісочне тісто	2	160-170	50-70
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Пісочне печиво *	2	150-160	15-25
Відсадне печиво *	2	140-150	15-25
Дрібна випічка з дріжджового тіста	2	170-180	20-35
Випічка з листового тіста	2	170-180	20-30
ВИПІЧКА З ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ			
Яблучний, сирний штрудель	2	170-180	50-70
Піца	2	170-180	20-30
Картопля для запікання в духовці	2	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	170-180	20-35

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



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

НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР



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

Консервування:

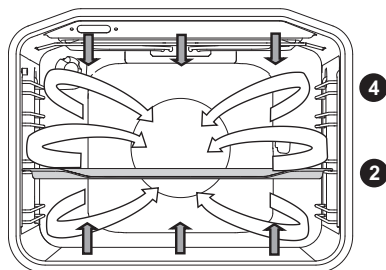
Приготуйте продукти, які будете консервувати, і банки, як звичайно. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

У глибоке деко налейте приблизно літр гарячої води (прибл. 70 °С) і помістіть у деко 6 літрових банок. Деко з банками поставте в духовку на другий рівень.

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

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°С)	Час до кипіння (хв.)	Температура й час після початку кипіння	Час перебування в духовці (хв.)
ФРУКТИ					
Полуниці	2	160-180	30-45	/	20-30
Кістянки	2	160-180	30-45	/	20-30
Фруктове пюре	2	160-180	30-45	/	20-30
ОВОЧІ					
Мариновані корнішони	2	160-180	30-45	/	20-30
Боби/морква	2	160-180	30-45	120 °С, 45–60 хв	20-30

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР



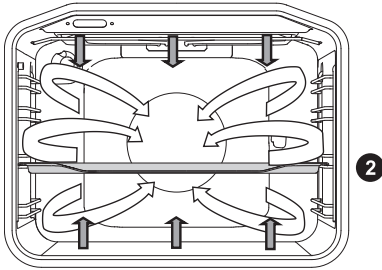
Режим використовується для приготування всіх типів кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів. Перш ніж поставити їжу в попередньо нагріту духовку, зачекайте, поки відповідний світловий індикатор не згасне вперше. Для кращого результату випікайте тільки на одній полиці (рівні). Духовка має бути попередньо розігріта. Використовуйте другі або четверті напрямні, якщо рахувати знизу.

Таблиця для випічки у класичному режимі із роботою вентилятора

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


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

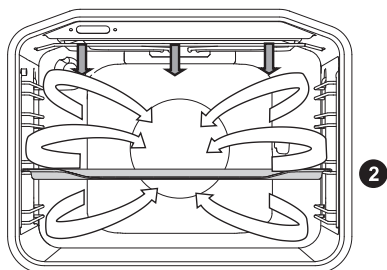
GENTLEBAKE



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.

Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО			
Смажена свинина, 1 кг	2	190	90 - 120
Смажена свинина, 1 кг	2	190	100-130
Яловича вирізка, 200 г/шматок	2	180	40-50
Курка, 1,5 кг	2	210	100 - 120
Куряче філе, 200 г/шматок	2	200	45 - 60
Смажена телятина, 1 кг	2	180	95 - 120
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шматок	2	190	35 - 45
Філе риби, 100 г/шматок	2	190	25 - 35
ЗДОБНА ВИПІЧКА			
Пісочне печиво	2	150	25-40
Фігурне печиво	2	150	35-50
Маленькі кекси	2	170	35-50
Бісквітний рулет	2	170	40-55
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	170	65-85

(застосовується до побутової техніки з висувними або дротяними рейками, без системи подачі гарячого повітря )



Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Качка	2000	2	150	90-110
Печеня зі свинини	1500	2	160	80-100
Свиняча лопатка	1500	2	150	130-160
Свиняча рулька	1000	2	150	130-150
Половина курчати	700	2	190	60-70
Курча	1500	2	190	80-100
РИБА				
Форель	200 г/шт.	2	200	20-30

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 зняти металеві кріплення або затискачі).

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

ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ



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

ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ



Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з духовки. 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

Алюмінієве покриття слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими миючими засобами. Нанесіть миючий засіб на вологу тканину й помийте поверхню. Потім сполосніть її водою. Не наносьте миючий засіб безпосередньо на алюмінієве покриття.

Не використовуйте абразивні миючі засоби або губки.

Примітка. Поверхня не має контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

Передня сторона корпусу з нержавіючої листової сталі

(залежить від моделі)

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

Лаковані 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 й води, щоб не пошкодити поверхню.

Ви можете також користуватися засобами, які призначені саме для цього типу поверхонь, при цьому дотримуючись інструкції з використання.



Покриті алюмінієм поверхні не мають контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб видалити стійкі забруднення в духовці, використовуйте стандартну процедуру очищення (за допомогою миючих засобів або спреїв для очищення духовки). Після цього ретельно змийте залишки цих засобів або спреїв.

Мийте духовку та приладдя після кожного використання, щоб бруд не пригорав до поверхні. Найлегше позбутися жиру можна за допомогою теплої мильної піни, поки духовка ще тепла.

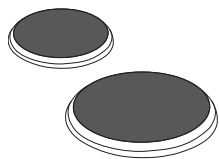
Використовуйте звичайні миючі засоби для духовок, щоб змити стійкі забруднення та жир. Потім ретельно сполосніть духовку чистою водою, щоб видалити залишки миючих засобів.

Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі.

Щоб очистити приладдя, як-от деки, піддони, решітки тощо, використовуйте гарячу воду та миючий засіб.

Духовка, її внутрішня камера та дека мають гладке й міцне покриття зі спеціальної емалі. Воно полегшує очищення духовки за кімнатної температури.

ЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ



Очистьте поверхню навколо варильних зон гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу.

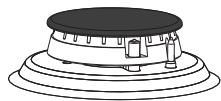
Використовуйте металеві мочалки, просякнуті миючим засобом, щоб змити стійкі забруднення, а потім промийте варильну поверхню та витріть тканиною.

Рідини з вмістом солі, страви, що перелилися на поверхню зони готування, і волога можуть негативно вплинути на варильну поверхню. Завжди очищуйте варильні поверхні.

Використовуйте для цього звичайні очишувальні засоби та кондиціонери. Мийні засоби краще проникають у пори злегка розігрітої варильної поверхні.

Кільця варильної поверхні зроблено з нержавіючої сталі. Через дію тепла через певний час вони можуть набути жовтуватого відтінку. Це нормальне явище. Жовті плями можна усунути за допомогою звичайного мийного засобу для металевих поверхонь. Обідки не можна чистити агресивними мийними засобами для посуду, оскільки вони можуть подряпати їх.

ГАЗОВА КОНФОРКА



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

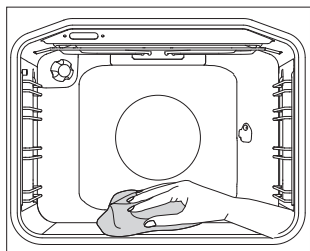
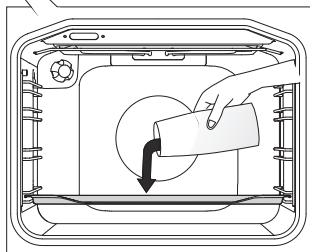
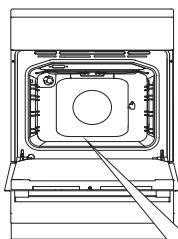
Очищайте термoelementи й електричний запал м'якою щіткою. Ці деталі мають бути бездоганно чистими — тільки тоді вони будуть працювати належним чином. Почистьте голівку та кришку конфорки. Отвори на голівці конфорки завжди мають бути чистими. Після чищення ретельно висушіть усі деталі та правильно встановіть їх на місце. При неправильній установці деталей можуть виникнути проблеми із запалюванням конфорок.



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

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІІ ВОЛОГОГО ЧИЩЕННЯ

(AQUA CLEAN)



1 Поверніть ПЕРЕКИПАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «Aqua Clean». 2. Установіть РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ на 70 °С.

2 У скляне або мілке деко налейте 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень.

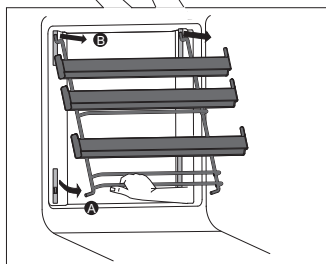
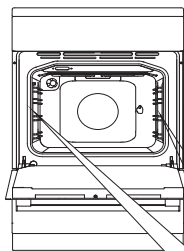
3 Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках духовки розм'якнуть, завдяки чому їм можна легко відтерти вологою тканиною.



Перед використанням режиму Aqua Clean духовка має охолонути.

ЗНЯТТЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТОВИХ І ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



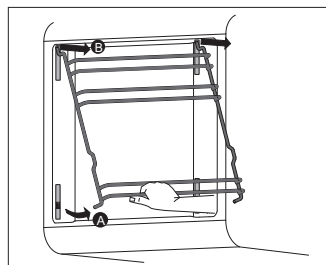
A Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

B Вийміть їх з отворів зверху.

Щоб знову встановити напрямні, виконуйте дії у зворотному порядку.

ПОПЕРЕДУЖЕННЯ:

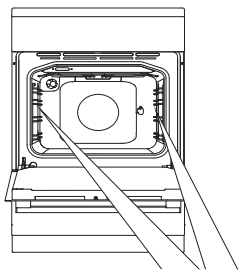
Не виймайте затискачі з духовки.



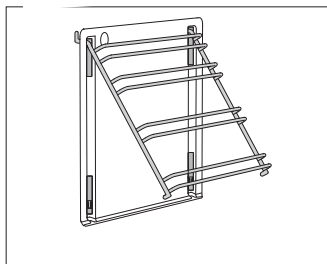
Не мийте телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині.

ОЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

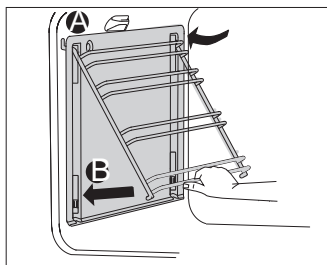
Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



Вийміть дротяні або розсувні напрямні.



1 Установіть каталітичні елементи в напрямні.



2 Використовуючи відповідні отвори, підвісьте напрямні з каталітичними елементами та потягніть їх угору.

A Уставте напрямні в отвір зверху.

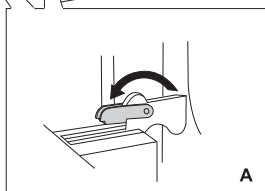
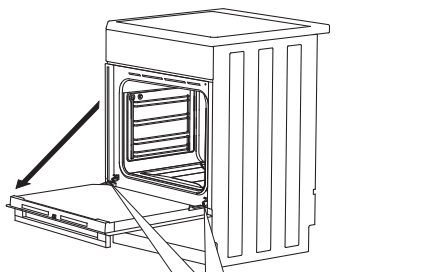
B Утисніть нижню частину напрямних у фіксатор знизу.



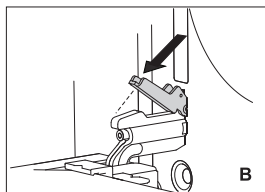
Не мийте каталітичні елементи в посудомийній машині.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

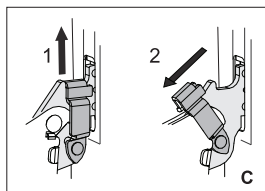
(залежить від моделі)



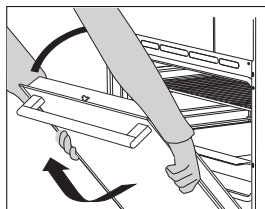
A



B



C



1 Спочатку повністю відкрийте дверцята.

2 A Повністю відкиньте фіксатори петель назад (для звичайної системи закривання дверцят).

B За наявності системи плавного закривання дверцят відкиньте фіксатори назад на 90°.

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

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

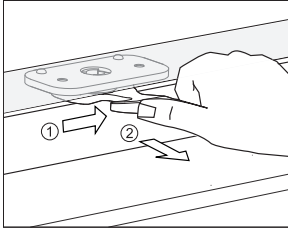


Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.



Під час заміни дверцят слідкуйте за правильним розміщенням язичків фіксаторів у гніздах. Це потрібно для запобігання випадковому закриттю фіксатора, що з'єднаний із основною пружиною. Ви ризикуєте одержати травму, якщо основна пружина спрацює.

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



Щоб відчинити дверцята, злегка натисніть замок великим пальцем, штовхаючи його праворуч, і одночасно потягніть дверцята до себе.



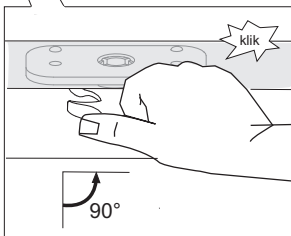
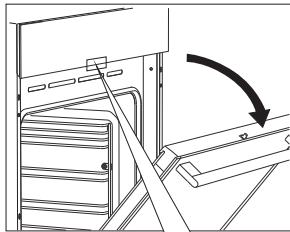
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

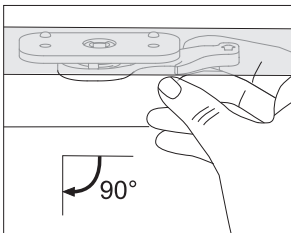


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



Натисніть замок дверцят великим пальцем, штовхаючи його праворуч під кутом 90°, доки не почуете клацання. Тепер блокування дверцят вимкнено.



Щоб знову ввімкнути блокування дверцят, відчиніть їх і правим вказівним пальцем потягніть важіль до себе.

ПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)

Дверця духовки обладнані системою, яка стримує силу при закриванні, починаючи з кута 75 градусів. Таким чином дверця закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15 градусів відносно закритих дверця) достатньо для того, щоб дверця автоматично легко зачинилися.



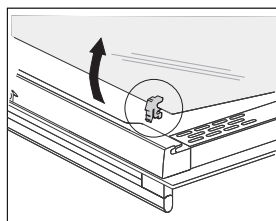
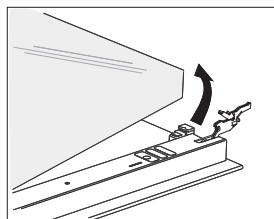
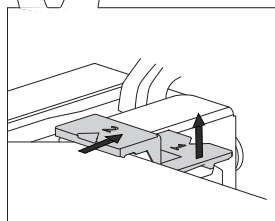
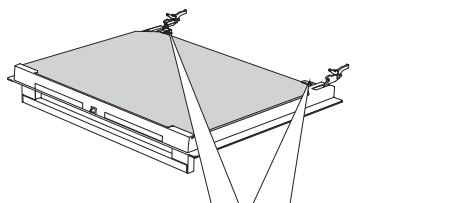
Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверця, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «Зняття та встановлення дверцят духовки»).

Залежно від моделі пристрою скло дверцят можна зняти в СПОСІБ 1 або СПОСІБ 2.

СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



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

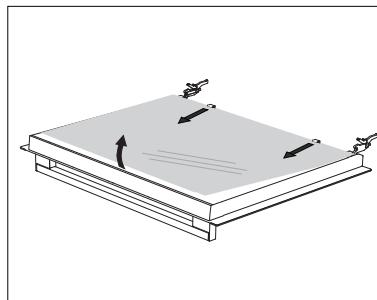
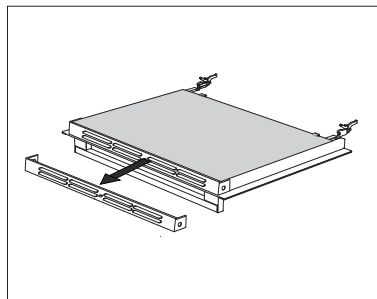
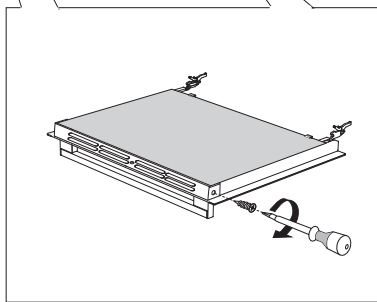
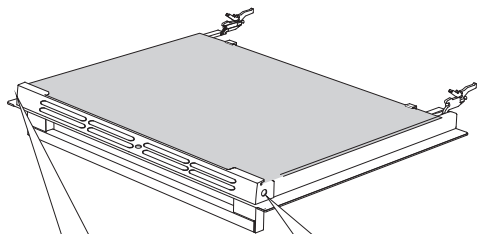
2 Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе та трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.

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



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

СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



1 Викрутіть гвинти тримача з обох боків дверцят.

2 Зніміть тримач.

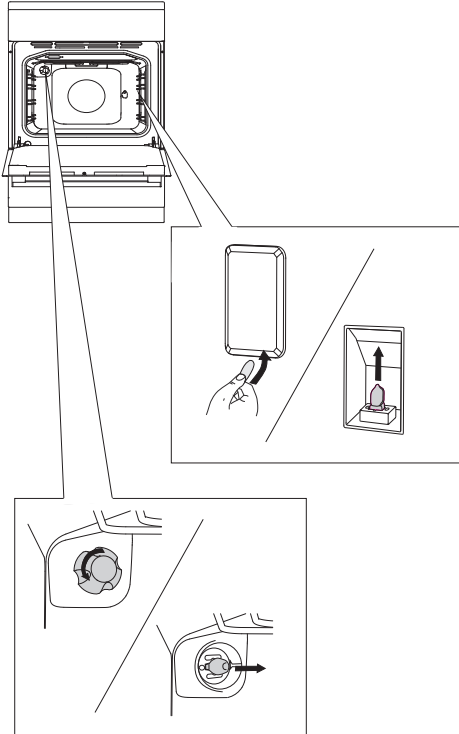
3 Трохи підніміть скло дверцят і вийміть його із зажимів у нижній частині дверцят.

Установіть скло у дверцят, виконуючи дії у зворотному порядку.


ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж почати мити духовку, витягніть із неї дека, решітку та напрямні.


(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт; звичайна лампочка E14, 25 Вт, 230 В)



За допомогою плоскої викрутки підчепіть кришку лампочки та зніміть її. Вийміть лампочку.

 Будьте обережні й не пошкодьте емальоване покриття.

Зніміть кришку лампочки та вийміть лампочку.

 Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Під час гарантійного терміну будь-які ремонтні роботи можуть виконувати лише спеціалісти сервісних центрів, уповноважених виробником.

Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт переконайтеся, що прилад відключено від електромережі (видалено плавкий запобіжник або витягнуто вилку з розетки).

Несанкціоноване втручання та спроби здійснити ремонт кухонного приладдя, зокрема варильної поверхні, пов'язані з ризиком ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтесь робити це самостійно. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому сервісному центру.

У разі виникнення незначних дефектів у роботі приладу перевірте, чи можете ви вирішити проблему самостійно, скориставшись наведеними нижче вказівками.

ВАЖЛИВО

Виклик спеціаліста з обслуговування впродовж гарантійного терміну має бути оплачений, якщо дефект у роботі приладу виник через неправильне користування. Зберігайте цю інструкцію в легкодоступному місці. Якщо ви передаєте прилад іншій особі, не забудьте також надати їй інструкцію.

Далі наведені деякі поради з усунення найпоширеніших проблем експлуатації.

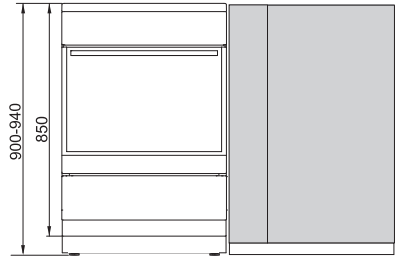
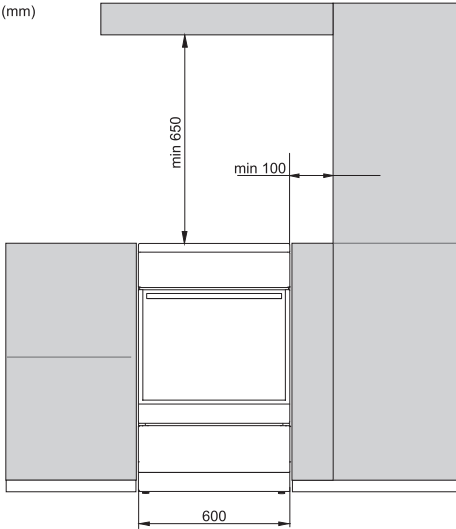
Проблема/помилка	Причина
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування.
Не працює освітлення печі.	Процес заміни лампочки описано в розділі «Обслуговування та чищення».
Випічка готова наполовину.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки?
Конфорки горять нерівномірно.	Зверніться до спеціаліста, щоб він перевірів газопровід!
Вогонь конфорок раптово змінюється, для запалювання конфорок потрібно довше натискати ручку.	Правильно складіть деталі конфорок.
Вогонь гасне одразу ж після запалювання.	Довше тримайте ручку натиснутою. Натисніть ручку ще сильніше, перш ніж її відпустити.
Змінився колір решітки конфорки.	Звичайне явище через високу температуру. Почистьте решітку засобом для догляду за металом.
Не працює пристрій електричного запалення, кришки конфорок.	Ретельно почистьте отвір між запальною свічкою та конфоркою. Почистьте кришки конфорок засобом для догляду за металом. Правильно встановіть кришку конфорки.

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. На усунення несправностей і гарантійні звернення, що виникли в результаті неналежного підключення або використання приладу, дія гарантії не поширюється. У таких випадках вартість ремонту має сплатити користувач.

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ (залежить від моделі)

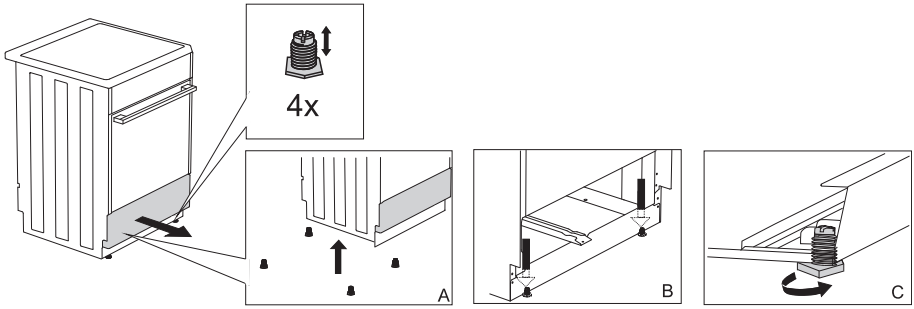
(mm)



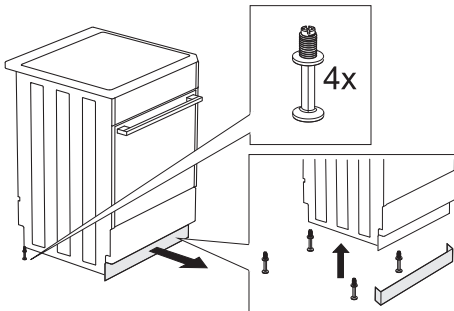
Стіни або кухонні меблі, суміжні з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стінки) мають бути термостійкими й витримувати температуру принаймні 90 °С.

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА

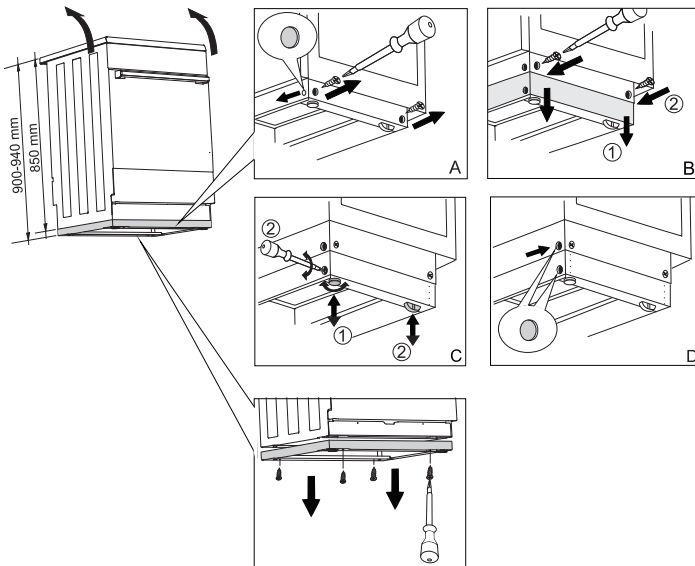
A)



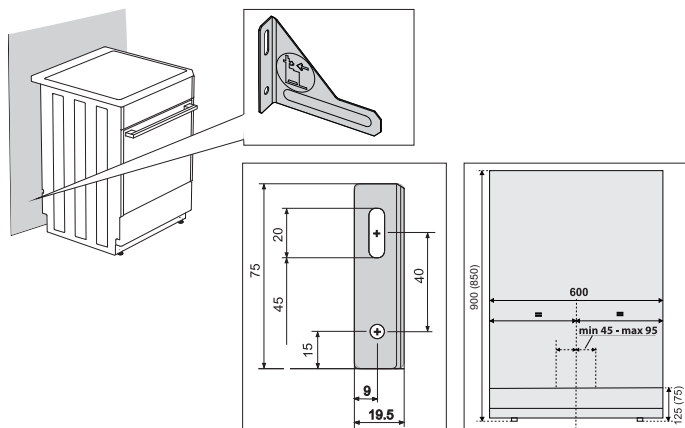
B)



C)

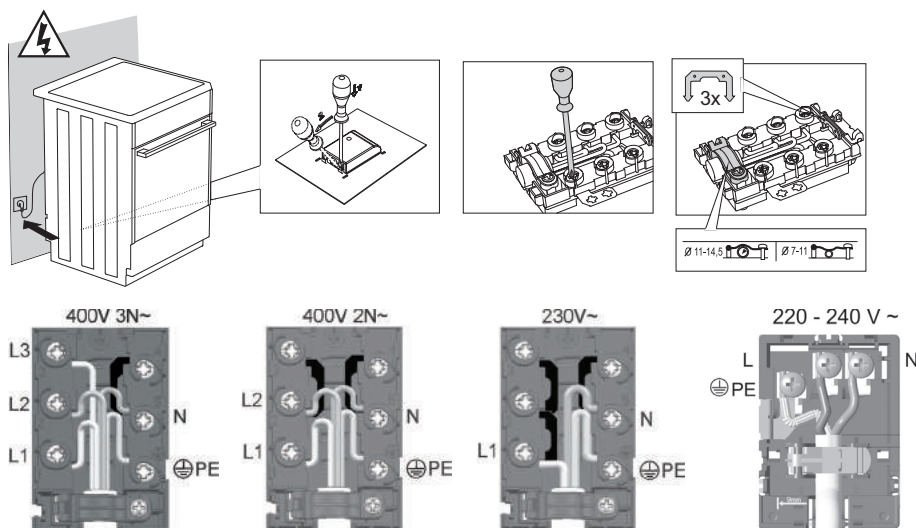


ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ



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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



Ковпачок із комплекту постачання потрібно встановити на клемі підключення.

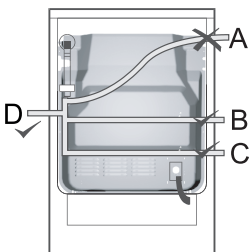
ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

ЗАВОДСЬКІ НАЛАШТУВАННЯ

- Газові прилади тестовані та мають позначку CE.
- Газові прилади постачаються в запломбованому вигляді. Газові конфорки налаштовані на природний газ Н чи Е (20 мбар) або на зріджений газ (50 або 30 мбар).
Технічні характеристики наведені в таблиці даних, що знаходиться всередині духовки. Цю таблицю видно при відчинених дверцятах духовки.
- Перед 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 пошкодження пломби необхідно протестувати функціональні деталі плити та знову запломбувати згідно з інструкцією зі встановлення. Функціональні деталі: нерегульована форсунка для великого вогню та регульовальний гвинт для малого вогню.

ПІДВЕДЕННЯ ГАЗУ

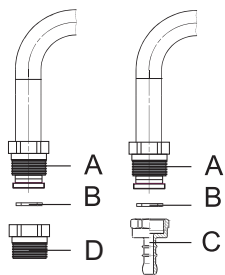
- Підключення до мережі постачання газу або газового балону проводиться згідно з дійсними приписами й умовами підключення місцевого газопостачального підприємства.
- Прилад із правого боку обладнаний газовим з'єднанням із зовнішньою різьбою EN ISO 228-1, який можна змінити на EN ISO 10226-1 / -2 за допомогою додаткового адаптера та ущільнювача (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, щоб він не перевертався.
- Для під'єднання підводів використовуйте схвалені неметалеві прокладки й ущільнювачі. Кожну прокладку можна використовувати лише один раз. У разі використання неметалевої прокладки деформація не повинна перевищувати 25 %.
- Підключіть прилад до газу за допомогою сертифікованого гнучкого шлангу. Шланг не має торкатися нижньої панелі приладу, задньої стінки та верхньої частини духовки.



Підключення за допомогою гнучкого шланга

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

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



Втулка газового з'єднання

- A** З'єднання EN ISO 228-1
- B** Неметалева прокладка товщиною 2 мм
- C** Патрубок для газу (залежно від регіональних умов підключення)
- D** З'єднання EN ISO 10226-1 / -2 (залежно від регіональних умов підключення) (постачається в комплекті з деякими моделями).

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 КОНФРОК НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

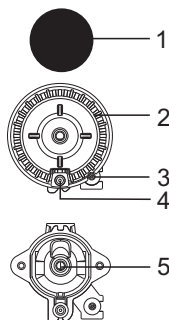
- Щоб налаштувати конфорки на використання іншого типу газу, не потрібно знімати з плити робочу поверхню.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі та перекрийте подачу газу.
- Замініть форсунки номінального теплового навантаження на ті, що відповідають характеристикам нового типу газу (див. 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 оберт.

Налаштувавши прилад 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.

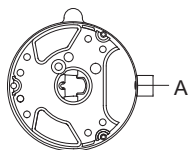
Елементи регулювання

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



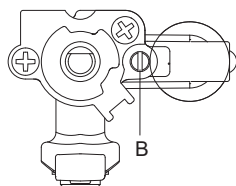
Конфорка

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



Потрійна конфорка (з трьома кільцями)

A Форсунка



Газовий клапан із запобіжним пристроєм

B Регулювальний гвинт мінімального теплового навантаження

ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК

Тип газу, тиск		Додаткова конфорка		Стандартна конфорка	
		макс.	мін.	макс.	мін.
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p=20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1	0,48	1,9	0,48
	Споживання (л/год)	95	46	181	46
	Маркування форсунок (1/100 мм)	72X	26	103Z	26
	Код форсунок	690771		568169	
Зріджений газ З+, В/Р Wo=72,9÷87,3 МДж/м³ G30 p=30 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1	0,48	1,9	0,48
	Споживання (л/год)	73	35	138	35
	Маркування форсунок (1/100 мм)	50	26	68	26
	Код форсунок	690780		568175	
Природний газ Н Wo=45,7 ,54,7 МДж/м³, G20 p=13 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	1	0,48	1,9	0,46
	Споживання (л/год)	105	46	181	46
	Маркування форсунок (1/100 мм)	85	26	115	26
	Код форсунок	690782		589430	

Тип газу, тиск		Велика конфорка		Конфорка з кількома кільцями	
		макс.	мін.	макс.	мін.
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м³, Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p=20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,76	3,6	1,56
	Споживання (л/год)	286	72	343	149
	Маркування форсунок (1/100 мм)	130 H3	33	145 H3	57
	Код форсунок	574285		568170	
Зріджений газ З+, В/Р Wo=72,9÷87,3 МДж/м³ G30 p=30 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Споживання (л/год)	218	55	255	114
	Маркування форсунок (1/100 мм)	86	33	94	57
	Код форсунок	574286		568176	
Природний газ Н Wo=45,7 ,54,7 МДж/м³, G20 p=13 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Споживання (л/год)	286	72	334	149
	Маркування форсунок (1/100 мм)	145	33	155	57
	Код форсунок	690779		589432	

Тип газу, тиск		Конфорка духовки		Інфрачервона конфорка
		max	min	
Природний газ Н Wo=45,7÷54,7 МДж/м ³ , Природний газ Е, Природний газ Е+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м ³ G20, p=20 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,8	2,2
	Споживання (л/год)	286	76	210
	Маркування форсунки (1/100 мм)	117	33	108
	Код форсунки	568171		568173
Зріджений газ 3+, В/Р Wo=72,9÷87,3 МДж/м ³ G30 p=30 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,8	2,2
	Споживання (л/год)	218	58	160
	Маркування форсунки (1/100 мм)	82	33	75
	Код форсунки	568177		568178
Природний газ Н Wo=45,7 ÷54,7 МДж/м ³ , G20 p=13 мбар	Номінальне теплове навантаження (кВт)	3	0,8	2,2
	Споживання (л/год)	286	76	210
	Маркування форсунки (1/100 мм)	138	33	124
	Код форсунки	589434		589435

- Регулювальні гвинти для зрідженого газу встановлені й відрегульовані на заводі під тип газу, якому відповідають заводські налаштування за замовчуванням.
- Налаштовуючи прилад на використання іншого типу газу, слід установити потрібне значення газового потоку шляхом закручування або викручування регульовального гвинта (не можна викручувати регульовальний гвинт більше ніж на 1,5 оберти 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.

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 електричного й електронного обладнання 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. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

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

K_MULTI



ua (03-22)