

WS68G8CHW/E

PL *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	3
Skrócona instrukcja obsługi	7
Instrukcje instalacji urządzenia	57

UA *УКРАЇНСЬКА*

Посібник з охорони праці	21
Короткий посібник	25
Керівництво по установці	57

EN *ENGLISH*

Health and Safety guide	39
Quick guide Installation	43
guide	57

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА

ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД

ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, зверніться до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Використання газової плити супроводжується виділенням тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, де вона встановлена. Переконайтеся в достатній вентиляції на кухні, насамперед під час експлуатації приладу: переконайтеся в тому, що отвори системи природної вентиляції не перекрито, або встановіть пристрій механічної вентиляції (механічну витяжку). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться перемкнути витяжку (за наявності) на вищий рівень потужності.

⚠ Недотримання рекомендацій, зазначених у цьому посібнику, може призвести до займання або вибуху з подальшими матеріальними збитками або травмами.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання в майбутньому.

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати й завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій із техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом: є ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку.

Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть усі його компоненти: є ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям виконувати чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Якщо скло плити було розбито: негайно вимкніть усі конфорки й електричні нагрівальні елементи, після чого від'єднайте прилад від електромережі; - не торкайтеся поверхонь приладу; - не використовуйте цей прилад



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання приладу і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

⚠ Не залишайте прилад без нагляду під час використання. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи: є ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв — існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи — існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духової шафи відкриті або перебувають у нижньому положенні, слід пильнувати, щоб не вдаритися ними.

Щоб встановити в духову шафу полицю, слід скрутити фіксатор догори й розташувати в задній ча-

стині камери.

Пристрій не повинен працювати понад 15 с. Якщо через 15 секунд пальник не горить, припиніть експлуатацію приладу та відкрийте дверцята відсіку та/або зачекайте принаймні 1 хв., перш ніж спробувати ще раз запалити пальник.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикавання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольні балончики) усередині або поблизу приладу: є ризик виникнення пожежі.

⚠ Використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і пальник (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужністю полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Регулюйте потужністю полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок спричиняє труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення й обслуговування приладу повинно виконуватися принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці: є ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповіда-

ти місцевим нормам.

⚠ Установлення, у тому числі підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатися до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи на ньому немає пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого Центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці: є небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі: є ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення: є ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Тільки після цього ввімкніть прилад

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення.

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.

⚠ Приміщення має бути оснащено витяжною системою, що видаляє всі гази й дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря має забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см²; отвір має бути нечутливим до блокування.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямым способом, тобто із суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежонебезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його

витоку. Це означає, що, з огляду на згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що розташовані нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

Якщо ручка пальника важко повертається, зверніться в сервісний центр: можливо, необхідна заміна несправного крана пальника.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції й розсіювання тепла.

⚠ Не виймайте прилад із пінополістиролу до моменту його встановлення.

Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві). Якщо тиск газу відрізняється від рекомендованого, до вхідної труби потрібно під'єднати відповідний регулятор тиску згідно із чинними національними нормами.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами: є ризик виникнення пожежі.



Якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці 1 («Технічні умови пальників і сопл»).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальній позначці (або на заводській табличці даних).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згоряння. Його слід встановити й підключити відповідно до чинних норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ ВАЖЛИВО: Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру

⚠ Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Підключення жорсткою трубою (мідною або сталеві): при приєднанні до системи подачі газу необхідно виключити будь-які механічні напруги на приладі. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різьбою 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різьбою.

З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різьбою 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати так, щоб у повністю розправленому стані їхня довжина не перевищувала 2 000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих частин і не повинна перебувати в стисненому стані. Слід використовувати лише труби й ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

⚠ ВАЖЛИВО: У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей прилад сумісний із системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися.

Якщо виявиться, що прилад несумісний із наявною системою, див. розділ «Налаштування на інший тип газу».

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

⚠ Підключення до газової магістралі або газового балона необхідно виконати за допомогою гнучкого гумового або сталевий шланга згідно із чинним національним законодавством.

НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал.)

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній табличці.

⚠ Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недоступними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або його пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки: існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Якщо необхідно замінити кабель живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою — існує ризик ураження електричним

струмом.

⚠ Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Перш ніж очищувати прилад або виконувати технічне обслуговування, переконайтеся в тому, що прилад охолонув: є ризик опіків.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи: є ризик ураження електричним струмом.

⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники розташовані не на своїх місцях.


Чищення та обслуговування виконуйте в захисних рукавицях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їхню утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано згідно з вимогами Європейської директиви 2012/19/EU, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) і Регламенту 2013 року про відходи електричного й електронного обладнання (зі змінами). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на приладі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано в таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

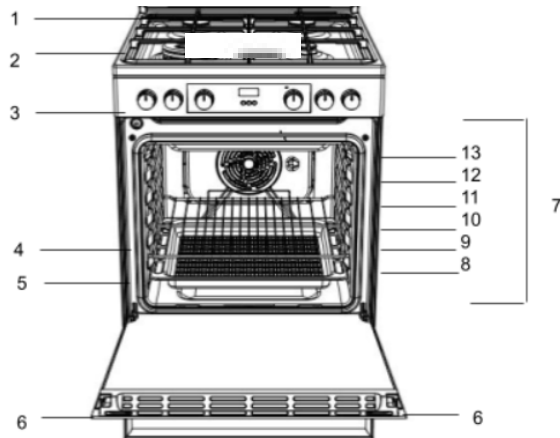
використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час;

ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, і Положенням про енергетичну інформацію (з поправкою) (вихід із ЄС) 2019 року згідно з європейським стандартом EN 60350-1.

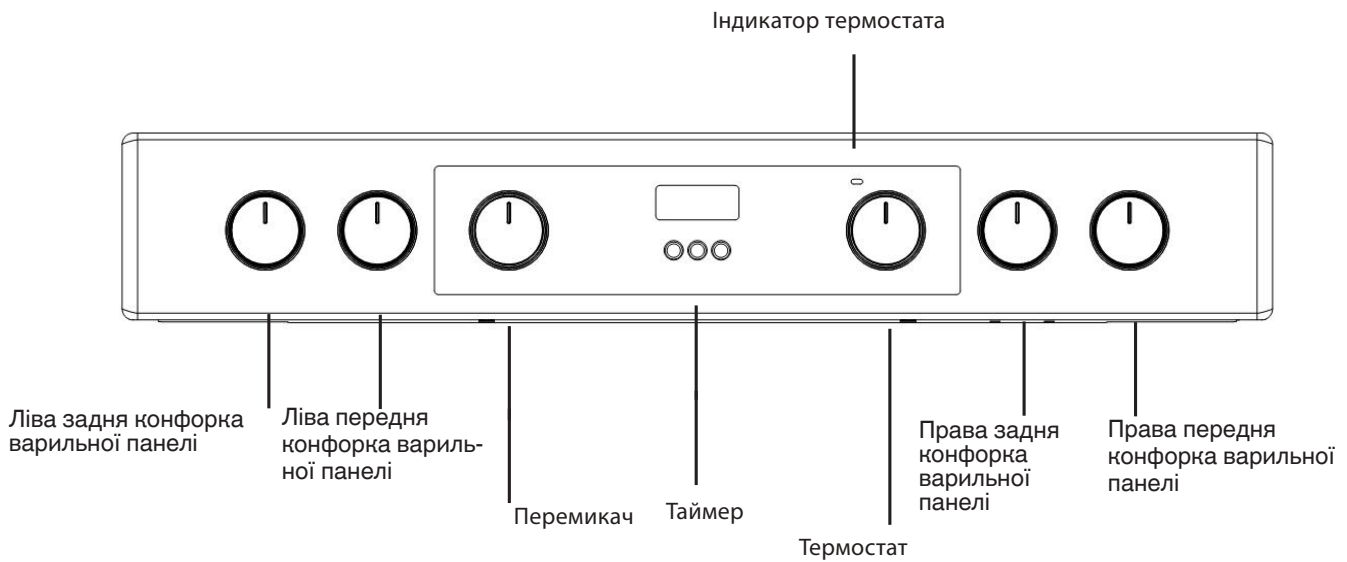
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід із ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.





1. Конфорка варильної панелі
2. Решітка варильної панелі
3. Панель керування
4. Решітчаста полиця
5. Піддон
6. Дверцята
7. Напрямні для висувних полиць
8. Положення 1
9. Положення 2
10. Положення 3
11. Положення 4
12. Положення 5
13. Положення 6

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



УСТАНОВЛЕННЯ

Перш ніж починати експлуатацію нового приладу, уважно прочитайте цю брошуру з інструкціями. Вона містить важливу інформацію щодо безпечного встановлення й експлуатації приладу.

Збережіть ці інструкції з експлуатації для подальшого використання. У разі продажу, передавання або транспортування приладу переконайтеся, що разом із ним надано цю брошуру з інструкціями.

Установлення приладу має виконати кваліфікований фахівець згідно з наданими інструкціями.

Усі необхідні операції з налаштування або технічного обслуговування приладу дозволено виконувати лише після його від'єднання від електромережі.

Наведені нижче інструкції має прочитати кваліфікований технічний фахівець для гарантування належного встановлення, регулювання й обслуговування приладу згідно з чинними нормативними вимогами.

Розміщення й вирівнювання

Прилад дозволено встановлювати поблизу шаф, які не є вищими за варильну поверхню.

Цю плиту необхідно встановити безпосередньо на підлогу. Заборонено встановлювати плиту на будь-яку додаткову підпірку.

Переконайтеся, що стіна, яка контактує із задньою частиною приладу, складається виключно з негорючого й теплостійкого матеріалу (90 °C).

Важливо: не встановлюйте цей прилад надто близько до дверцят або інших засобів доступу, щоб унеможливити ситуацію, коли особа, що відчиняє або зачиняє дверцята, випадково зачепила би каструлі на варильній поверхні.

Щоб уникнути перегрівання приладу, не встановлюйте його за декоративними дверцятами.

Заборонено розташовувати прилад на підставці.

У разі розміщення плити між кухонними шафами відстань між ними має становити 600 мм. З обох боків слід залишити мінімально достатній простір, щоб можна було дістати плиту для проведення технічного обслуговування. Прилад можна використовувати із шафами з одного боку або з обох сторін, а також у куті приміщення. До того ж він може бути розташований окремо від інших об'єктів.

Розташовані поруч бічні стінки, що виступають над рівнем варильної поверхні, мають бути на відстані принаймні 150 або 65 мм від плити. Крім того, вони мають бути захищені теплостійким матеріалом. Відстань до будь-якої поверхні, що нависає над плитою (зокрема, до витяжки), має становити принаймні 750 мм.

- Плиту дозволено встановлювати в кухні, кухні-їдальні або житловій кімнаті. Її заборонено розташовувати у ванній або душовій кімнаті.
- Монтаж витяжок необхідно здійснити згідно з вимогами в посібниках, що були надані разом із ними.
- Стіна, що контактує із задньою частиною плити, має складатися виключно з негорючого матеріалу.
- Плита має запобіжний ланцюг, який потрібно прикріпити до гачка, зафіксованого на стіні за приладом.

Перш ніж пересувати плиту, переконайтеся, що вона охолонула й була вимкнена за допомогою блока керування. Найпростіший спосіб перемістити плиту полягає в тому, щоб підняти її за передню частину, як зображено нижче.

Переміщення плити

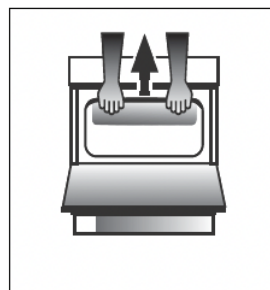


Рис. А

Відчиніть дверцята плити так, щоб можна було зручно взятися за передній край верхньої частини духової шафи, не торкаючись жодних решіток. (РИС. А)

Плита важка, тому будьте обережні під час її переміщення. Дійте акуратно, щоб не пошкодити покриття підлоги.

Електричне з'єднання

Напруга й частота електромережі: 230—240 В змінного струму, 50/60 Гц.

Кабель живлення має бути розташований так, щоб температура жодної з його частин не перевищувала температуру в приміщенні на 50 °C! Кабель необхідно прокласти подалі від задніх вентиляційних отворів. За потреби можна використовувати довший кабель, проте в цьому випадку ви маєте переконатися, що кабель із комплекту постачання приладу було замінено виробом із тими самими технічними характеристиками згідно із чинними стандартами й вимогами законодавства.

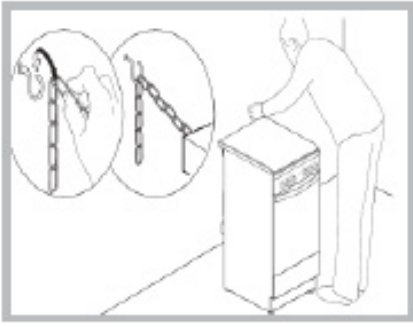
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЦЕЙ ПРИЛАД МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИМ.

Плиту необхідно під'єднати до електромережі за допомогою спеціальної двополюсної розетки з перемикачем і належним запобіжником.

Вимоги до потужності зазначено на паспортній табличці плити. Уся електропроводка від електричного розподільного щита до плити (з використанням двополюсної розетки з перемикачем для плити) має бути належного типу з номінальним струмом, як зазначено вище.

Кабель живлення має бути розташований так, щоб температура жодної з його частин не перевищувала температуру в приміщенні на 50 °C. Кабель необхідно прокласти подалі від задніх вентиляційних отворів.

Запобіжний ланцюг



Щоб унеможливити падіння приладу внаслідок нахилу, зокрема через дії дитини, яка може схопитися за дверцята духової шафи, **ОБОВ'ЯЗКОВО** закріпіть запобіжний ланцюг, що входить до комплекту постачання.

Плита має запобіжний ланцюг, який потрібно прикріпити за допомогою гвинта, який не входить до комплекту постачання плити, до стіни за приладом на тій самій висоті, що на ній ланцюг прикріплений до приладу.

Виберіть гвинт і дюбель згідно з типом матеріалу стіни, розташованої за приладом. Якщо діаметр головки гвинта менший за 9 мм, використовуйте шайбу. Для бетонної стіни потрібен гвинт діаметром принаймні 8 мм і завдовжки щонайменше 60 мм. Переконайтеся, що ланцюг прикріплено до задньої частини плити та стіни, як зображено на рисунку. Після встановлення ланцюг має бути натягнений і розташований паралельно підлозі.

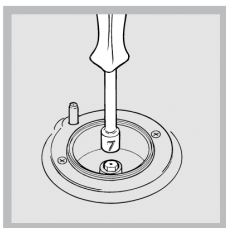
Підключення газу

Підключення плити до газопроводу має виконувати зареєстрований фахівець із дотриманням вимог безпеки газопостачання. Під час установлення цього виробу необхідно змонтувати належний газовий кран, що дає змогу припинити постачання газу до приладу для зручного подальшого від'єднання або технічного обслуговування. Підключення приладу до газопроводу або джерела скрапленого газу має бути виконано згідно із чинними нормативними вимогами лише після підтвердження придатності доступного газу для використання в приладі. Якщо параметри несумісні, дотримуйтесь інструкції розділу «Налаштування для використання іншого типу газу». Деякі моделі можна підключати до джерела газопостачання з лівого або правого боку залежно від потреб. Для іншого підключення поміняйте місцями тримаць шланга та кришку, після чого замініть ущільнювач, використовуючи комплект постачання приладу. У разі підключення до балона скрапленого газу використовуйте регулятори тиску, що відповідають чинним нормам. Підключення до джерела газопостачання необхідно здійснювати з лівого боку приладу. Переконайтеся, що шланг не торкається гарячих частин позаду плити.

Налаштування для використання іншого типу газу

Прилад можна налаштувати для роботи з іншим типом газу, що відрізняється від початкового варіанту (див. паспортну табличку на кришці).

Налаштування варильної панелі



Заміна сопел для конфорок.

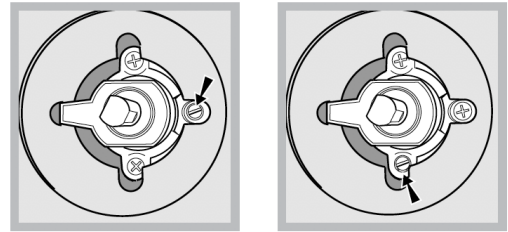
1. Зніміть решітки варильної панелі та зсуньте конфорки з гнізд.
2. Відкрутіть сопла за допомогою торцевого ключа на 7 мм (див. рисунок) і замініть їх новими залежно від конкретного типу газу (див. таблицю технічних характеристик

конфорок і сопел).

3. Замініть усі компоненти, виконуючи наведені вище інструкції у зворотній послідовності.

Регулювання мінімального робочого режиму конфорок.

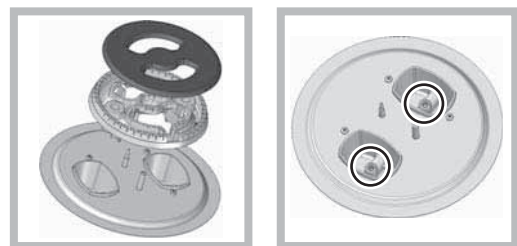
1. Переключіть кран у мінімальне положення.
2. Від'єднайте ручку й налаштуйте положення регульовального гвинта, розташованого в штифті крана або поряд із ним, поки полум'я не стане слабким і водночас стійким. Якщо прилад підключено до джерела скрапленого газу, регульовальний гвинт перепускного клапана має бути встановлений у мінімальне положення!
3. Поки конфорка ввімкнена, швидко змініть положення ручки з мінімального на максимальне й навпаки. Повторіть ці дії кілька разів, щоб перевірити, чи не згасає полум'я. Завершивши налаштування, запечатайте необхідні ділянки за допомогою сургучу або аналогічного матеріалу. Для цих конфорок не потрібно регулювати потік первинного повітря.



Після завершення налаштування приладу для роботи з іншим типом газу замініть наявну паспортну табличку новою згідно з актуальним типом газу. Щоб отримати нову табличку, зверніться до авторизованого центру технічної підтримки. Якщо тиск газу, що використовується, значно або несуттєво відрізняється від рекомендованого, до вхідного шланга потрібно під'єднати відповідний регулятор тиску згідно із чинними стандартами EN 88-1 та EN 88-2, що стосуються «регуляторів для газу, що передається по каналах».

Заміна сопел конфорок із трьома кільцями

1. Зніміть підставку для каструль і дістаньте конфорки з гнізд. Конфорка складається з двох окремих частин (див. зображення).
 2. Відкрутіть сопла за допомогою торцевого ключа на 7 мм. Замініть наявні сопла іншими моделями, придатними для використання з новим типом газу (див. таблицю 1). Обидва сопла мають отвори однакового діаметру.
 3. Замініть усі компоненти, виконавши зазначені вище дії у зворотній послідовності.
- Регулювання потоку первинного повітря конфорок:



регулювання не потрібно виконувати.

- Налаштування мінімального режиму роботи конфорки.

1. Поверніть кран у положення слабкого полум'я.
2. Від'єднайте ручку й налаштуйте положення регульовального гвинта, розташованого в штифті крана або поруч із ним, поки полум'я не стане слабким і водночас стійким.
3. Налаштуйте потрібне слабе полум'я. Поки конфорка ввімкнена, швидко змініть положення ручки з мінімального на максимальне й навпаки. Повторіть ці дії кілька разів, щоб перевірити, чи не згасає полум'я.

Таблиця технічних характеристик конфорок і сопел

Пальник	Діаметр (мм)	Зріджений газ				Природний газ			
		Теплова потужність кВт (найвища теплота згорання (p.c.s*))		Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Витрата г/ч		Форсунка 1/100 (мм)	Витрата г/ч
		Номін.	Зменш.			***	**		
ТС	130	3,30	1,50	61	2x65	240	236	2x99	314
Напівшвидкий (середній) (S)	75	2,00	0,40	30	69	145	143	104	190
Допоміжний (малий) (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	78	95
Тиск подачі	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* Із сухим газом (15 °С, 1 013 мбар)

** Вища теплотворна здатність пропану = 50,37 МДж/кг

*** Вища теплотворна здатність бутану = 49,47 МДж/кг





Вища теплотворна здатність природного газу G20 = 37,78 МДж/м³

**ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ**

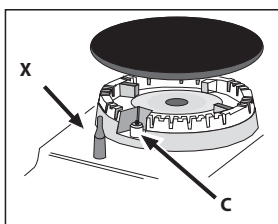
Використання варильної панелі


Увімкнення конфорок

Кожна ручка BURNER (Конфорка) має суцільне кільце зі значеннями інтенсивності полум'я відповідної конфорки. Послідовність увімкнення однієї з конфорок на варильній панелі.

1. Натисніть на ручку BURNER (Конфорка) і поверніть її проти годинникової стрілки так, щоб вибрати позначку максимального полум'я . Якщо модель має кнопку електронного запалювання () , натисніть її та поверніть ручку.
2. Відрегулюйте потрібну інтенсивність полум'я, повернувши ручку BURNER (Конфорка) проти годинникової стрілки. Це може бути мінімальний рівень , максимальний рівень  або будь-яке інше положення між цими двома рівнями.

Якщо прилад має пристрій електронного запалювання* (C),




натисніть кнопку запалювання, позначену символом , після чого, утримуючи ручку BURNER (Конфорка), повертайте її проти годинникової стрілки до позначки максимального полум'я, доки конфорка не ввімкнеться.

Якщо відпустити ручку, полум'я конфорки може згаснути. Якщо це станеться, повторіть операцію, утримуючи ручку впродовж тривалішого періоду часу.

! Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть конфорку й зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж знову запалювати її.

Якщо прилад оснащено пристроєм захисту від витoku газу в разі згасання полум'я (X)*, натисніть і втримуйте ручку BURNER (Конфорка) приблизно 2—3 секунди для підтримання запаленого полум'я й активації пристрою.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку в крайнє положення .

Регулювання інтенсивності полум'я за рівнями

За допомогою ручки можна відрегулювати інтенсивність полум'я конфорки за 10 рівнями: від максимального до мінімального з 5 проміжними положеннями.



Повертаючи ручку, ви почуєте клацання, що вказує на перемикання між рівнями. Система гарантує точніше регулювання, а також дає змогу встановлювати однакову інтенсивність полум'я й легко визначати потрібний рівень для різних операцій із приготування страв.

Практичні поради щодо користування конфорками

Щоб забезпечити найефективнішу роботу конфорок та скоротити споживання газу, рекомендується використовувати тільки сковороди з кришкою та плоским дном. Крім того, діаметри посудини й конфорки мають збігатися.

Конфорка	Діаметр посуду (см)
Потрійна корона (TC) / висока інтенсивність (R)	24 - 26
Додаткова (A)	10 - 14
Середня інтенсивність (S)	16 - 20

Щоб визначити тип конфорки, див. графічні зображення в розділі «Технічні характеристики конфорок і сопел».

РІВЕНЬ	МЕТОД ГОТУВАННЯ (рекомендація)
1 - 2 - 3	ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА
	ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ
4 - 5	ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ
	ТУШКУВАННЯ
6 - 7	СМАЖЕННЯ
	ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ
8 - 9	СТІР-ФРАЙ
	ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ
10	ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ)

Перед першим використанням приладу розігрівайте порожню духову шафу із зачиненими дверцятами в максимальному температурному режимі впродовж принаймні пів години. Перш ніж вимкнути духову шафу й відчинити її дверцята, переконайтеся в належній вентиляції приміщення. З приладу може доноситися трохи неприємний запах унаслідок згоряння захисних речовин, що були застосовані під час його виробництва.

Експлуатація духової шафи

1. Виберіть потрібний режим готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач).
2. Виберіть рекомендовану або потрібну температуру для режиму готування, повернувши ручку THERMOSTAT (Термостат). Детальний перелік режимів готування з рекомендованими значеннями температури див. у відповідній таблиці режимів готування.

Під час готування завжди можна:

- змінити режим готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач);
- змінити температуру, повернувши ручку THERMOSTAT (Термостат);
- установити загальну тривалість готування й час його завершення;
- припинити готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач) у положення «0».

У жодному разі не кладіть нічого безпосередньо на дно духової шафи. Інакше емалеве покриття може пошкодитися. Установлюйте посуд тільки на полиці, що входять до комплекту постачання.

СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Якщо він світиться, духову шафу прогрівається. Щойно всередині духової шафи буде досягнена вибрана температура, індикатор вимкнеться. Після цього світловий індикатор поперемінно вмикатиметься й вимикатиметься. Це означає, що термостат працює й підтримує постійну температуру.

ПІДСВІЧУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



Щоб увімкнути цю функцію, поверніть ручку SELECTOR (Перемикач) у будь-яке положення, крім «0». Функція підсвічування залишається активною, поки духову шафу перебуває в робочому режимі. Активація функції підсвічування за допомогою ручки не призводить до увімкнення жодного нагрівального елемента.

Функції готування з парю Steam+

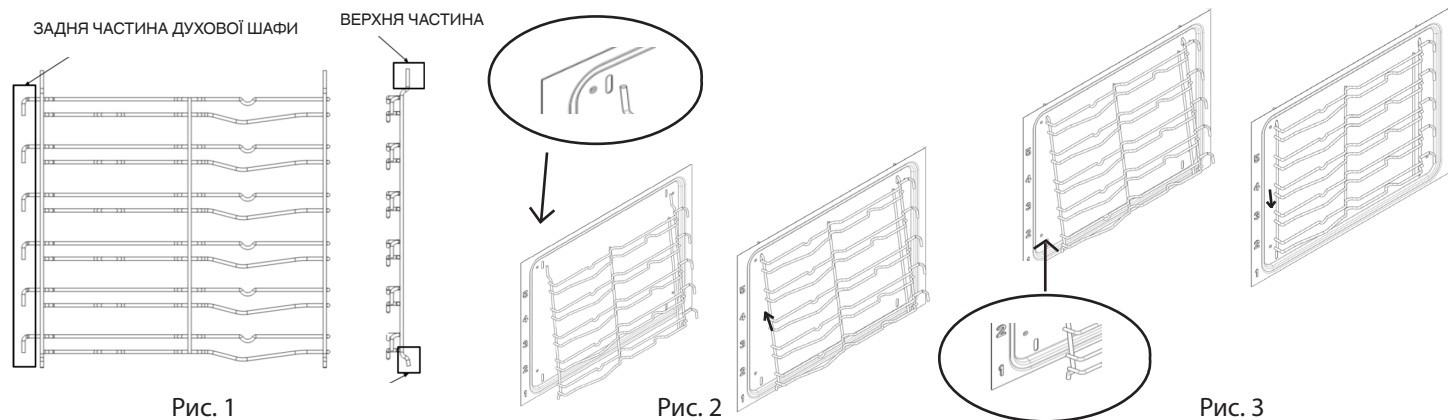
Ці функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духову шафу охолоне, налейте питну воду на її дно й виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.

1. ВИБІР ФУНКЦІЙ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.

	ПІДСВІЧУВАННЯ / ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ Для увімкнення підсвічування духової шафи. Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
	СТАНДАРТНЕ ВИПІКАННЯ Можна одночасно готувати максимум на двох полицях. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання. За допомогою цієї функції можна одночасно готувати різні страви (зокрема, рибу й овочі) на різних полицях.
	ГРИЛЬ Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та влийте в нього 200 мл питної води.
	ТУРБОГРИЛЬ Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та влийте в нього 200 мл питної води.
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ Цю функцію можна використовувати на завершальному етапі приготування пирогів із начинкою або для загущення супів. Застосовуйте цю функцію впродовж останніх 10—15 хвилин приготування страви.
	DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ) Для пришвидшеного розморожування продуктів.
	НИЖНЄ ПІДІГРІВАННЯ + ВЕНТИЛЯТОР Ця функція використовується на завершальному етапі приготування страв із дуже рідкою консистенцією, а також для отримання хрусткої та золотистої нижньої частини. Крім того, ця функція може бути корисною під час загущення соусів. Поставте продукти на полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	ПАРА Ці функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духову шафу охолоне, налейте питну воду на її дно й виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.
	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ Для одночасного приготування різних страв на кількох полицях. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви без змішування їхніх ароматів.

УСТАНОВЛЕННЯ БІЧНИХ РЕШІТОК



До комплекту постачання плити входять 2 хромовані опори полиць. Вони впаковані разом із полицями й розташовані всередині духової шафи.

Зверніть увагу, що верхні стрижні довші за нижні, а гачки розташовані позаду духової шафи. Див. рис. 1.

Верхня частина опори полиці кріпиться до пазів на бічній стінці духової шафи, як зображено на рис. 2.

Після закріплення верхньої частини проштовхніть нижні стрижні в нижні пази на бічних стінках духової шафи. Після цього трохи опустіть опори полиць, щоб вони щільно закріпилися. Див. рис. 3.

МОНТАЖ ВИСУВНИХ ПОЛОЗІВ (ЯКЩО ВОНИ Є)

Висувні полози, що витягуються частково або повністю, спрощують переміщення решітчастих полиць і дек

1. Зніміть бічні втримувальні решітки (рис. 1)

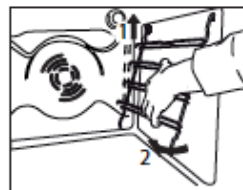


Рис. 1

2. Зніміть захисну плівку з висувних полозів (рис. 2).

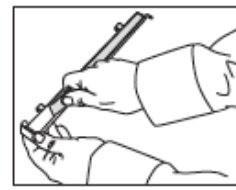


Рис. 2

3. Навісьте верхню частину висувних полозів на решітку. Переконайтеся в тому, що телескопічні полози можуть вільно виїжджати вперед із духової шафи.

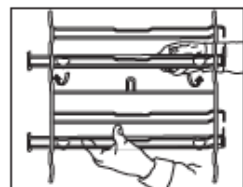


Рис. 3

Потім притисніть нижню частину висувних полозів до решітки, щоб вони клацнули, зафіксувавшись на місці (рис. 3).

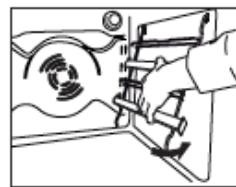


Рис. 4

4. Уставте бічні утримуючі решітки в камеру (рис. 4).

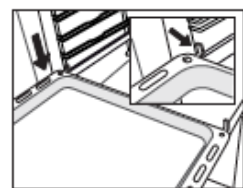


Рис. 5

5. Поставте аксесуари на полоз (рис. 5, 6).

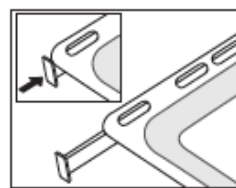


Рис. 6

ПРИЛАДДЯ

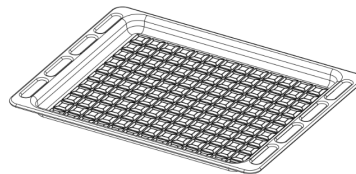
РЕШІТКА



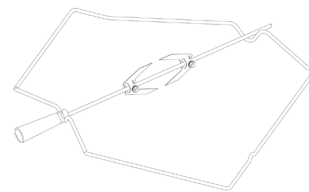
ПІДДОН



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



КОМПЛЕКТ РОЖНА



Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКЕСУАРИ В ДУХОВУ ШАФУ

1. Уставте решітку горизонтально, піднявши частину А вгору (рис. 1А, 1В).

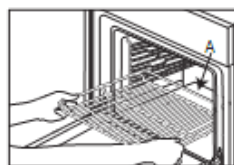


Рис. 1А

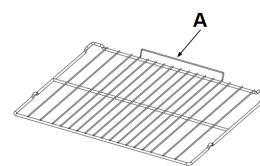
























































Рис. 1В



































2. Інші аксесуари, такі як піддон та лист для випікання, вставляються так само, як решітка (рис. 2).




































Рис. 2

У таблиці наведено найліпші функції, приладдя й рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Зазначені температури й час готування є орієнтовними й можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	170	30 - 50	L-2  
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 160	40 - 60	L-3  
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	160	40 - 70	L-5 L-2  
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	160-180	40-60	L-2  
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Печиво / пісочне печиво	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	140	30 - 60	L-3  
Печиво / пісочне печиво	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	140	30 - 60	L-5 L-3  
Печиво / пісочне печиво	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Печиво / пісочне печиво	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Тістечка / кекси	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	160 - 180	20 - 50	L-4  
Тістечка / кекси	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Тістечка / кекси	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Заварні тістечка	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	170 - 200	20 - 50	L-3  
Заварні тістечка	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	170 - 180	20 - 50	L-4  
Заварні тістечка	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Безе	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	80 - 100	120 - 200	L-3  
Безе	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Безе	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Піца / хліб / фокача	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	190 - 250	15 - 50	L-2  
Піца / хліб / фокача	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	ТАК	190 - 230	20 - 50	L-4  
Піца / хліб / фокача	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Піца / хліб / фокача	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	ТАК	170-180	30 - 60	L-3  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Воловани / печиво з листкового тіста	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	170 - 190	15 - 40	L-3  
Воловани / печиво з листкового тіста	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	ТАК	180-210	15 - 40	L-4  
					L-2  

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / канелоні	СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ	ТАК	180-200	30 - 65	L-3  
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 190 до макс.	40-90	L-3  
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 230 до макс.	50 - 100	L-3  
Індичка / гуска, 3 кг	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 160 до макс.	130 - 170	L-3  
Рибне філе / стейки	Гриль	-	Від 230 до макс.	10 - 30	L-4  
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 230 до макс.	30 - 60	L-3  
Овочева запіканка	Гриль	-	Від 230 до макс.	10 - 30	L-4  
Тост	Гриль	5'	МАКС	1 - 2	L-5  
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери	Гриль	-	Від 230 до макс.	15 - 30	L-5  
Смажена картопля	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 230 до макс.	30 - 60	L-3  
Бараняча нога / гомілки	ТУРБОГРИЛЬ	-	Від 200 до макс.	50 - 100	L-3  
Приготування 3 страв одночасно: Фруктовий пиріг Лазанья Печеня	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Приготування 4 страв одночасно: Фруктовий пиріг Лазанья Шматки м'яса Смажені овочі	ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ	-	180-190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (г)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти	Пара	100	170-180	30-60	L-2  
Тістечка / кекси	Пара	100	160-170	30-55	L-3  
Фокача	Пара	150	200-220	20-40	L-3  
Булочки	Пара	100	210	25-40	L-3  
Хлібина	Пара	150	170-180	70-100	L-3  
Жарена яловичина	Пара	200	200	35-60	L-3  
Смажена яловичина (2 кг)	Пара	250	200	40-70	L-3  
Нога ягняти	Пара	200	180-200	65-75	L-3  
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг	Пара	200	200	60-90	L-3  
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)	Пара	200	200-220	50-70	L-3  
Рибне філе / стейки	Пара	150	180	15-35	L-3  
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	Пара	150	180-200	25-40	L-3  
Смажена картопля	Пара	200	200-220	50-70	L-3  
Смажене курча (1-1,3 кг)	Пара	250	200	50-80	L-3  

ПРИЛАДДЯ					
	Решітчаста полиця	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ГОДИННИКА / ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ



Встановлення годинника

Годинник можна встановити, коли духовка вимкнена або увімкнена, за умови, що час завершення циклу готування не був запрограмований раніше.

Після підключення приладу до електромережі або після тимчасового припинення електропостачання цифри «00:00» блиматимуть на ДИСПЛЕІ.

1. Одночасно натисніть кнопки «+» та «-»

Двокрапка між годинами та хвилинами почне блимати.



2. Відрегулюйте час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

Зміна частоти звукового сигналу

Щоб змінити частоту звукового сигналу, торкніться кілька разів кнопки «-».

Налаштування таймера зворотного відліку

Ця функція не перериває готування й не впливає на духову шафу; вона використовується для активації звукового сигналу, коли минула встановлена кількість часу.

1. Натискайте кнопку  кілька разів, поки на дисплеї не почнуть блимати значок  і три цифри.

2. Встановіть бажаний час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.



3. Зачекайте 5 секунд; якщо натиснути цю кнопку ще раз, дисплей відобразить час, що відраховується.

Коли цей період часу мине, активується звуковий сигнал.


Програмування готування

Перед програмуванням потрібно вибрати режим готування.

Програмування тривалості готування

1. Натискайте кнопку  кілька разів, поки на ДИСПЛЕІ не почнуть блимати значок  та значення DUR у полі цифр.

2. Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.


3. Зачекайте 5 секунд, після чого на дисплеї відобразиться значок .

4. Коли встановлений час мине й духовка завершить готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити звуковий сигнал.


- Приклад: зараз 9:00, запрограмований час становить 1 годину 15 хвилин. Програма автоматично зупиниться о 10:15.


Встановлення часу завершення режиму приготування


1. Виконайте кроки з 1 по 3, щоб встановити тривалість, як зазначено вище.

2. Після цього натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати текстове значення END (КІНЕЦЬ).

3. Відрегулюйте час завершення готування за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

4. Зачекайте 5 секунд або ще раз натисніть кнопку .


Щойно розпочнеться процес приготування, на дисплеї відобразиться символ .

5. Коли встановлений час мине й у духовій шафі завершиться процес готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал. Якщо світиться значок , це означає, що параметри програмування було встановлено.

- Приклад: зараз 9:00, а запрограмована тривалість становить 1 годину. 12:30 заплановано як час закінчення. Програма автоматично розпочнеться об 11:30.

Скасування виконуваної програми

Щоб скасувати програму:

- натискайте кнопку , доки значок налаштування, яке потрібно скасувати, і цифри на дисплеї не почнуть блимати. Натискайте кнопку «-», поки на дисплеї не з'являться цифри 00:00.
- натисніть і втримуйте кнопки «+» і «-»; це призведе до скасування всіх вибраних раніше налаштувань, включно з налаштуваннями таймера.

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ ВИМКНІТЬ ПЛИТУ ЗА ДОПОМОГОЮ ГОЛОВНОГО ПЕРЕМИКАЧА Й ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВОНА ОХОЛОНУЛА.

ПЕРЕД ПОВТОРНИМ УВІМКНЕННЯМ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВСІ ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ПЕРЕБУВАЮТЬ У ВИМКНЕНОМУ ПОЛОЖЕННІ.

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

Захист і збереження довкілля

- За можливості уникайте попереднього прогрівання духової шафи. Завжди намагайтеся заповнити її достатньою кількістю продуктів. Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, щоб зайвий раз не втрачати тепло. Щоб суттєво скоротити енерговитрати, достатньо вимкати духову шафу за 5—10 хвилин до завершення запланованого часу приготування й використовувати тепло, що продовжує виділятися всередині неї.
- Щоб не втрачати енергію крізь дверцята, стежте за тим, щоб їхні ущільнювачі перебували в належному стані й не були забруднені.
- Якщо ви уклали договір про електропостачання за тарифом, що залежить від часу доби, скористайтесь опцією приготування із затримкою, яка полегшить заощадження коштів, оскільки в цьому разі роботу приладу можна буде відкласти на періоди з меншим установленим розміром оплати.
- Дно каструлі або сковороди має повністю закривати собою конфорку. Якщо дно посудини менше за конфорку, вартісна енергія втрачатиметься, водночас уміст каструль може переливатися через край під час кипіння, після чого на плиті утворюватимуться стійкі плями, які важко видалити.
- Готуйте страви в закритих каструлях або сковородах так, щоб кришка щільно прилягала до посудини, і використовуйте якнайменше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії
- Використовуйте каструлі та сковороди лише з плоским дном. Якщо ви готуєте щось упродовж тривалого часу, слід скористатися сковородкою, оскільки вона вдвічі пришвидшує приготування й на третину скорочує енерговитрати.

Технічне обслуговування газового крана

Згодом повертання кранів може ускладнитись або стати неможливим. У цьому разі потрібно замінити кран.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою ганчіркою з мікрОВОЛОКНА. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. Протріть їх насухо за допомогою сухої тканини.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОЛОКНА.

ЗНІМАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Зніміть бічні решітки для утримання приладдя .
2. Трохи висуньте нагрівальний елемент (рис. 1) й опустіть його (рис. 2).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтеся, що він спирається на бокову опору.

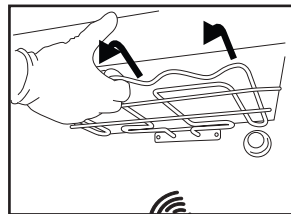


Рис. 1

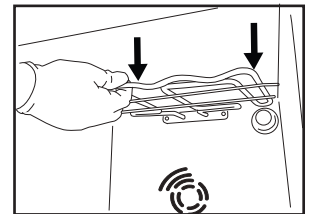


Рис. 2

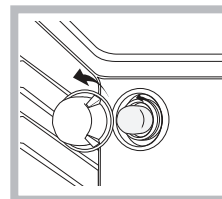
ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, бажано поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.
- Очищуйте скло дверцят із використанням відповідного рідкого миючого засобу.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗАМІНА ЛАМПИ



1. Від'єднайте духову шафу від електромережі
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Примітка: використовуйте виріб типу G9,

розрахований на 40 Вт / 230 В

Лампа, що використовується у виробі, спеціально спроектована для побутових приладів і не призначена для загального освітлення приміщень у будинку (згідно з Регламентом ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в нашому центрі післяпродажного обслуговування.

- Не торкайтеся ламп безпосередньо пальцями, оскільки це може призвести до їхнього пошкодження. Не використовуйте духову шафу, доки плафон не буде встановлено на місце.

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ПАРОЮ

Цей метод очищення рекомендується застосовувати насамперед після смаження жирного м'яса.

Процедура очищення спрощує видалення забруднень зі стінок духової шафи завдяки пароутворенню, що відбувається всередині відповідної камери. !

Важливо! Перш ніж здійснювати очищення паром:

- видаліть залишки їжі й жиру з дна духової шафи;
- витягніть усе приладдя духової шафи (решітки й піддони). Виконайте зазначені вище операції згідно з описаною нижче процедурою.

1. Розташуйте деко для випікання на нижній полиці духової шафи та влийте в нього 250 мл питної води. У моделях без піддона лист для випікання слід розташувати на нижній полиці.

2. Виберіть функцію нижньої частини СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ й установіть температуру 90 °C.

3. Залиште духову шафу в цьому режимі на 35 хв.

4. Вимкніть духову шафу.

5. Щойно духову шафу охолоне, відчиніть дверцята.

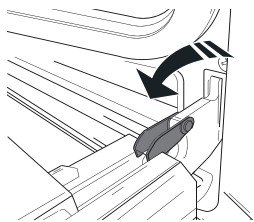
Виконайте очищення вологою тканиною.

6. Після завершення очищення видаліть із камери залишки води

У разі очищення паром після приготування страв із великим умістом жиру, який важко видалити, можна додатково здійснити очищення традиційним методом, описаним у попередньому розділі. Перш ніж очищати духову шафу, зачекайте, доки вона охолоне.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

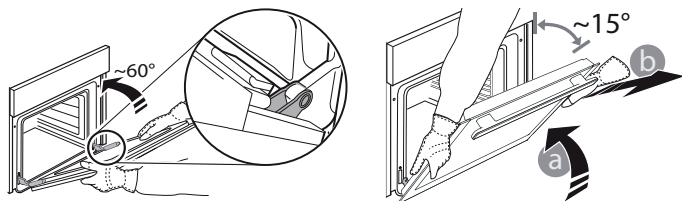
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться з опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

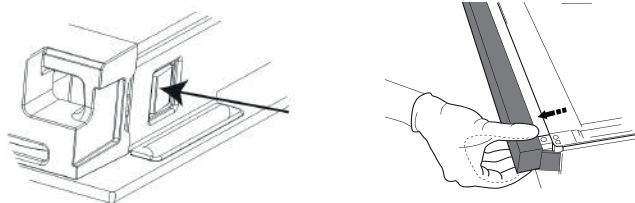
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.

Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

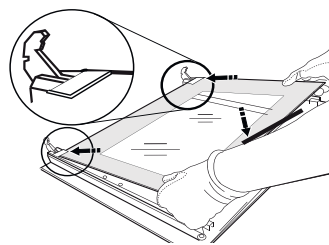
НАТИСНІТЬ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ — ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята й покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню крайку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Під час монтажу внутрішнього скла дверцят переконайтеся, що скляна панель установлена правильно, а текст на ній не перевернутий. Він має бути розбірливим.



4. Встановіть на місце верхню крайку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж установити дверцята, переконайтеся в надійності ущільнення.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Що робити, якщо... **Можливі причини**

Духова шафа не працює.

Відключення живлення.
Від'єднання від електромережі

Усунення

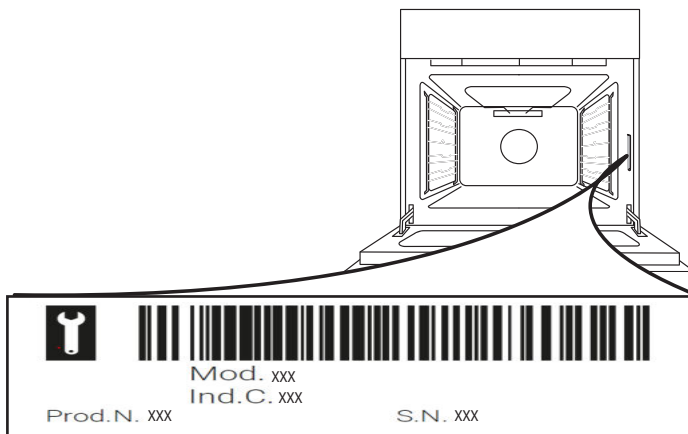
Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на вебсайті.

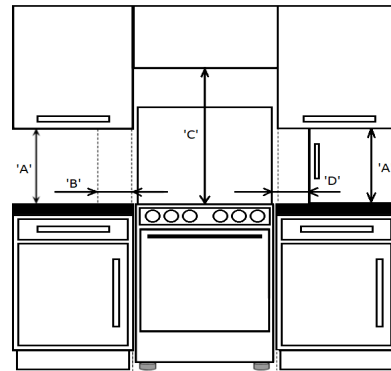
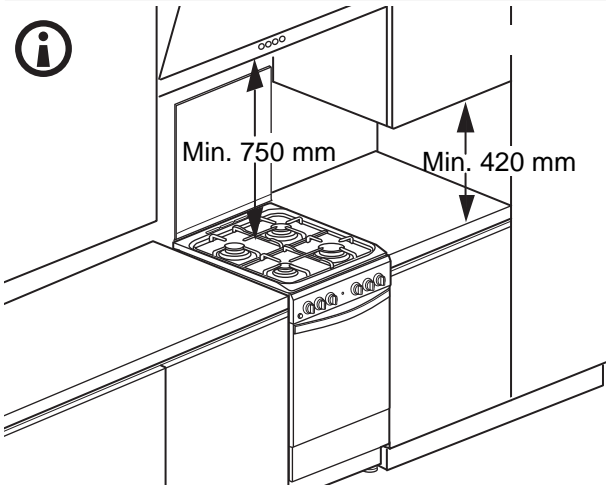
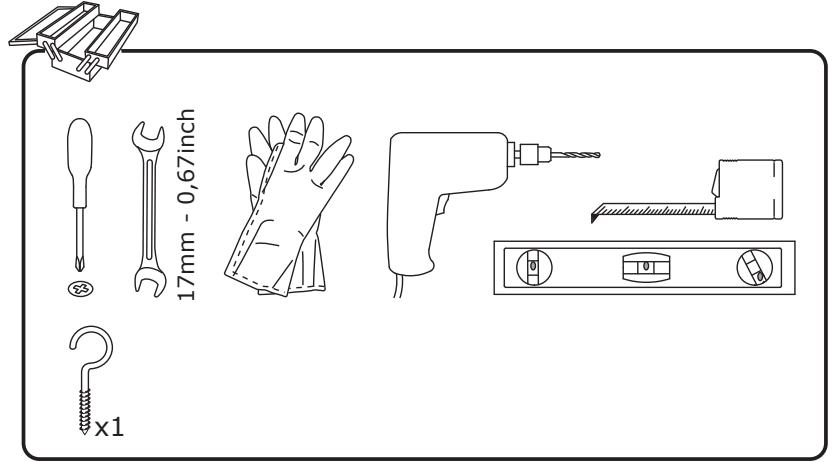
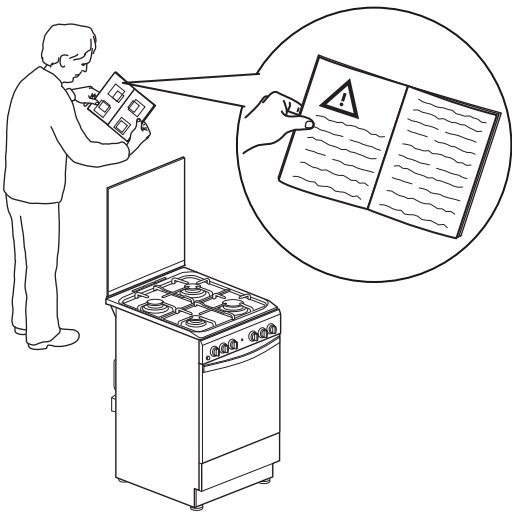
Будьте готові надати такі відомості:

- короткий опис несправності;
- точна назва моделі виробу;
- допоміжний код (номер після слова SERVICE на паспортній табличці, яка встановлена на виробі та яку можна побачити на внутрішньому краї, коли дверцята шафи відчинені);
- повна адреса вашого місця проживання;
- контактний телефонний номер.

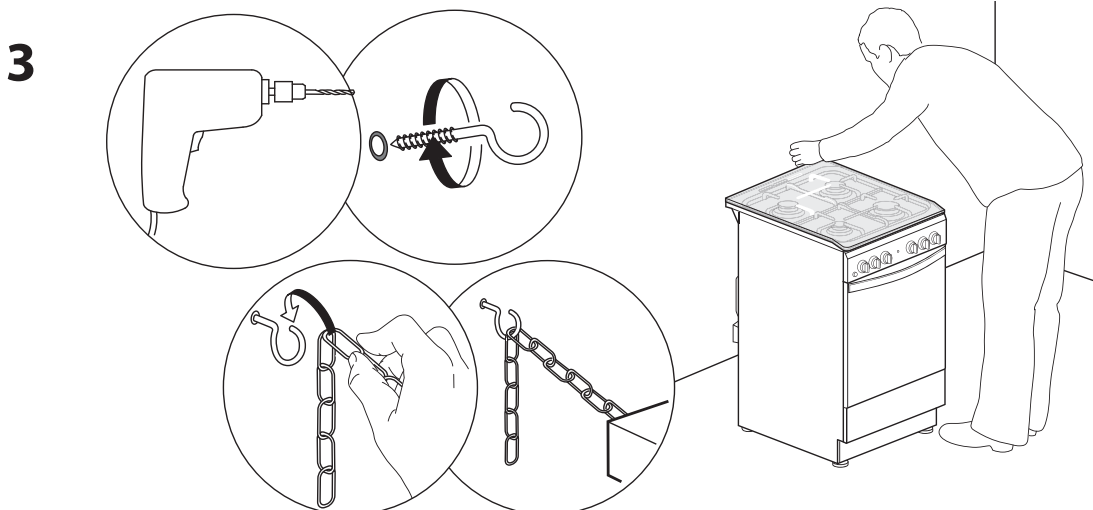
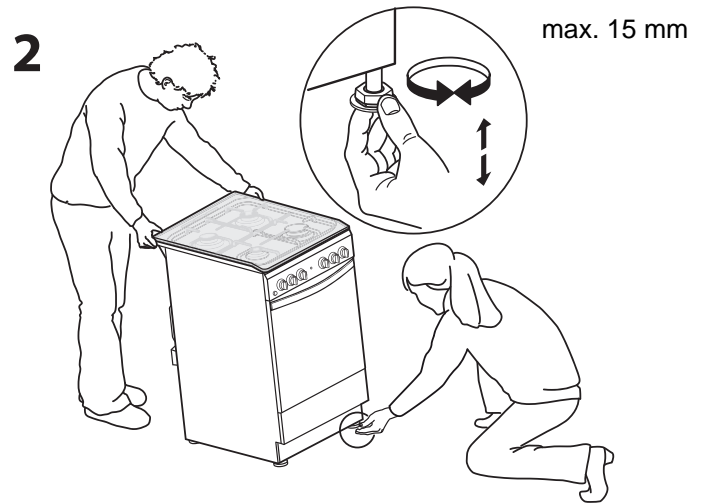
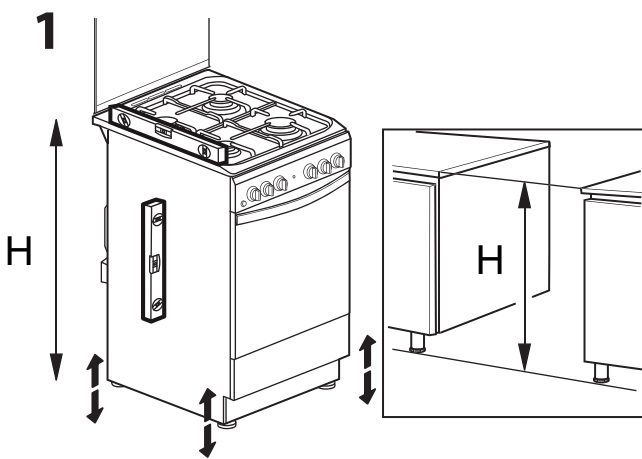


Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

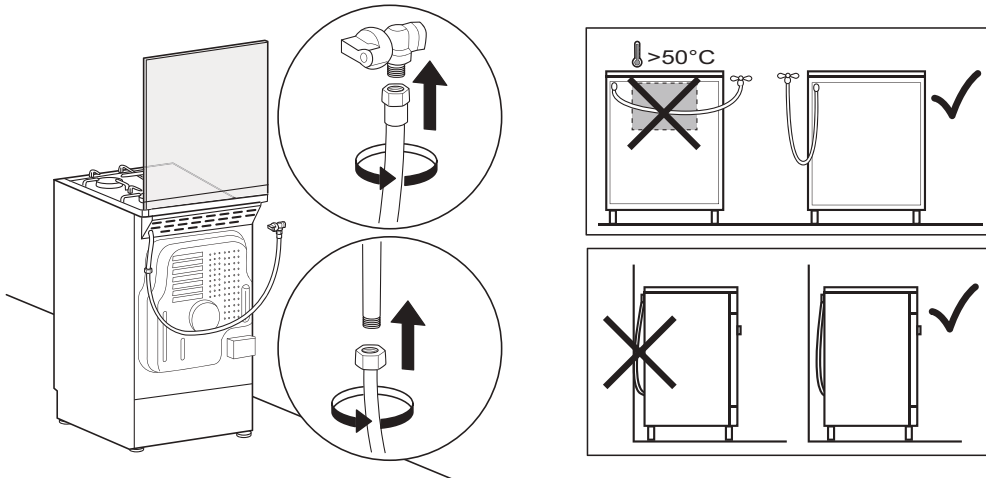
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



4



5

