

# Інструкція з експлуатації

ГАЗОВА ПЛИТА

UA

Українська

K3G76/U  
K3G76S/U  
K3T76/U  
K3T76S/U

UA

## Зміст

### Установка, 2-5

Розташування та регулювання рівня  
Підключення до електричної мережі  
Підключення до газової мережі  
Пристосування до різних типів газу  
Характеристики конфорок і жиклерів  
Технічні характеристики

### Опис обладнання, 6

Загальний вид  
Панель керування

### Початок та використання, 7-11

Використання робочої поверхні  
Використання духової шафи  
Режими приготування їжі  
Практичні поради щодо приготування їжі  
Електронний таймер  
Планування приготування їжі за допомогою електронного програмного керування  
Поради щодо приготування їжі в духовій шафі

### Запобіжні заходи та поради, 12

Загальна безпека  
Видалення  
Турбота і охорона навколишнього середовища

### Догляд та обслуговування, 13

Відключення обладнання  
Чистка обладнання  
Заміна лампи в духовій шафі  
Догляд за газовими кранами  
Підтримка

# Установка

UA

! Перед початком використання уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з безпечної установки та експлуатації обладнання.

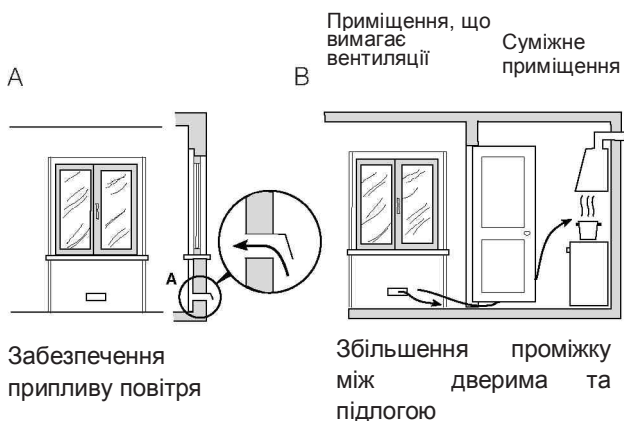
! Зберігайте дану інструкцію в майбутньому. Подбайте про те, щоб інструкція передавалася разом з обладнанням у разі його продажу або переміщення.

! Дане обладнання повинно бути встановлене кваліфікованим фахівцем згідно з наданими інструкціями.

! Будь-які необхідні операції з регулювання або обслуговування обладнання повинні проводитись після відключення плити від електричної мережі.

## Вентиляція приміщення

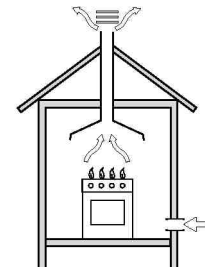
Обладнання повинно встановлюватися тільки в приміщеннях з постійною вентиляцією згідно з законодавством. Приміщення, в якому встановлюється обладнання, повинно провітрюватися належним чином для забезпечення достатнього повітря для нормального процесу згорання газу (приплив повітря не повинен бути менше ніж  $2 \text{ м}^3/\text{год}$  на кожний кВт потужності обладнання, що встановлюється). Вентиляційні канали, захищені штахетами, повинні мати повітровід з поперечним перерізом, як мінімум,  $100 \text{ см}^2$  та повинні бути розміщені так, щоб вони не засмічувались (Див. рис. А). Ці канали повинні бути розширені на 100% мінімум до  $200 \text{ см}^2$  у випадках, коли конфорки не оснащені аварійним пристроєм для порушення режиму факелу. Коли приплив повітря поступає прямо з суміжних приміщень (Див. рис. В), окрім комунальних частин будинку, пожежонебезпечних приміщень або спальних кімнат, канали повинні бути розміщені з повітроводом назовні, як описано вище.



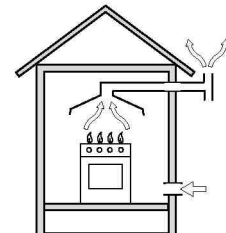
! При тривалому використанні обладнання рекомендується відчинити вікно, або підвищити швидкість роботи вентилятора.

## Видалення продуктів згорання

Видалення продуктів згорання повинно бути гарантовано використанням ковпака, під'єданого до безпечної витяжної труби або використанням електричного вентилятора, який автоматично включається при роботі обладнання (Див. рис).



Пряме виведення продуктів згорання



Виведення продуктів згорання через витяжну трубу або димохід (призначене для газових плит)

! Зріджений газ важче повітря та накопичується низу. Тому всі приміщення, в яких зберігаються балони зі зрідженим газом, повинні бути оснащені зовнішньою вентиляцією, щоб у разі витoku газ виводився через неї. Тому не можна встановлювати, зберігати частково або повністю наповнені зрідженим газом балони в приміщеннях, розташованих під землею (в підвалах та т. д.). В приміщенні рекомендується встановлювати тільки балон, що використовується. Балон повинен знаходитись далеко від джерел тепла (духовок, камінів, печей), які можуть викликати підвищення температури більше  $50^\circ\text{C}$ .

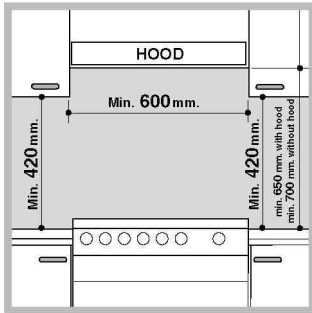
## Розміщення та регулювання рівня

! Обладнання може бути встановлене поряд з кухонними шафами, висота яких не перевищує висоту його робочої поверхні.

! Стіна, суміжна з задньою частиною обладнання, повинна бути з незаймистого, вогнетривкого матеріалу ( $t 90^\circ\text{C}$ ).

Для вірної установки обладнання:

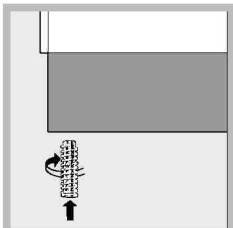
- Розташуйте його на кухні, в столовій або житловій кімнаті (не у ванні).
- Якщо робоча поверхня обладнання вище кухонних шаф, воно повинно бути встановлено, як мінімум, на відстані  $200 \text{ мм}$  від них.
- Якщо плита встановлена під настінною шафою, мінімальна відстань між її робочою поверхнею та шафою повинна бути  $420 \text{ мм}$ .



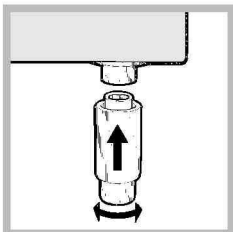
- Якщо плита встановлюється під навісною шафою, мінімальна відстань між цією шафою та робочою поверхнею плити повинна складати 420 мм. Ця відстань повинна бути збільшена до 700 мм, якщо навісні шафи займисті (Див. рис.).

- Не розташовуйте жалюзі позаду плити або менше ніж на 200 мм від її бокових сторін.
- Будь-які витяжні ковпаки повинні встановлюватися відповідно до інструкцій, перелічених у відповідній інструкції з експлуатації.

### Регулювання рівня



Якщо необхідно вирівняти обладнання, прикріпіть регульовані ніжки в передбачені отвори на кожному кутку основи плити (Див. рис.).



Ніжки\* вкручуються в отвори під основою плити.

### Підключення до електричної мережі

Встановіть стандартизований штепсель у відповідний споживач струму, позначений в таблиці технічних даних (Див. Таблицю технічних даних). Обладнання повинно підключатися прямо до електричної мережі за допомогою багатолінійного вимикача з мінімальним розмикаючим контактом 3 мм, встановленим між обладнанням та електричною мережею. Вимикач повинен відповідати позначеному заряду та вимогам NFC 15-100 (заземлювальний провід не повинен бути перерваний вимикачем). Живильний кабель повинен бути розташований таким чином, щоб він ніколи не нагрівався до температури, що перевищує 50°C.

Перед тим, як підключити обладнання до електричної мережі, переконайтеся, що:

- Заземлення обладнання та штепсель відповідають вимогам та правилам заземлення побутової техніки.
- Розетка витримує максимальну потужність

обладнання, позначену в таблиці технічних даних.

- Електрична напруга в межах, зазначених в таблиці технічних даних.
- Розетка сумісна зі штепселем обладнання. Якщо розетка несумісна із штепселем, зверніться до уповноваженого технічного фахівця, щоб замінити його. Не використовуйте подовжувачі або багатополюсні штепсели.

! Після установки обладнання живильний кабель та електророзетка повинні бути розташовані в легкодоступному місці.

! Кабель не повинен бути зігнутий або здавлений.

! Кабель повинен регулярно перевірятися та замінюватися лише уповноваженими технічними фахівцями.

! Виробник не несе відповідальності, якщо не дотримуються заходів безпеки.

### Підключення до газової мережі

Підключення до газової мережі або газового балону відбувається за допомогою гнучкого гумового або сталевих шлангу, відповідно до діючого місцевого законодавства, і після перевірки відповідності обладнання до типу газу, до якого воно буде підключатися (Див. маркування на кришці плити: якщо це не так, див. далі). При використанні зрідженого газу з балону встановіть редуктор тиску, який відповідає діючим місцевим правилам. Для полегшення, підключення до подачі газу може здійснюватися з обох боків : змініть положення затискача шлангу на задній стороні плити та встановіть прокладку, що поставляється в комплекті з обладнанням, назад на місце.

Переконайтеся, що тиск подачі газу узгоджений показниками, позначеними в Таблиці Характеристики конфорок та жиклерів (Див. далі). Це забезпечить безпечне функціонування та надійність Вашого обладнання при ефективній витраті електроенергії.

### Підключення до газової мережі за допомогою гнучкого гумового шлангу

! Переконайтеся, що шланг відповідає діючому місцевому законодавству. Внутрішній діаметр шлангу повинен складати: 8 мм для подачі зрідженого газу; 13 мм для подачі газу, збагаченого метаном.

Після підключення переконайтеся, що шланг:

- Не торкається будь-яких частин плити, температура яких може перевищити 50°C.
- Не зазнає будь-якого розтягнення або

закручувальної сили та не перекручений або зігнутий.

- Не торкається гострих кутів або не затиснений пересувними предметами.
- Легкодоступний по всій своїй довжині для перевірки його стану.
- Коротше ніж 1500 мм.
- Міцно закріплений на місці з обох кінців, де він буде зафіксований скобами, що відповідають діючим правилам.

! Якщо одна чи більше з цих умов не виконується або плита повинна бути встановлена відповідно до умов, розрахованих для обладнань класу 2 - підкласу 1 (що встановлюється між двома кухонними шафами), необхідно використовувати гнучкий сталевий шланг замість гумового (Див. далі).

#### Підключення гнучкої нержавіючої сталеві труби до нарізного з'єднання

Переконайтеся, що шланг та прокладки відповідають діючому місцевому законодавству.

Для початку зніміть затискач шлангу на обладнанні (введення подачі газу на обладнанні - циліндричне нарізне з'єднання в 1/2 дюйми).

! Здійсніть підключення таким чином, щоб довжина шлангу не перевищувала максимальну припустиму довжину 2 м. Переконайтеся, що шланг не затиснений та не торкається пересувних предметів.

#### Перевірка міцності підключення

Після підключення перевірте кріплення шлангу на витік, використовуючи мильний розчин. Ніколи не використовуйте для цього полум'я.

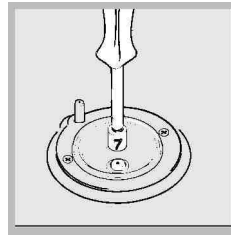
## Пристосування до різних типів газу

Можна пристосувати обладнання до типу газу, відмінного від заводського типу (Див. маркування на кришці плити).

### Пристосування робочої поверхні

Заміна жиклерів верхніх конфорок:

1. Зніміть решітки з робочої поверхні та вийміть конфорки з гнізд.



2. Відкрутіть жиклери за допомогою торцевого гайкового ключа 7 мм (Див. рис.) та замініть їх на жиклери, призначені для нового типу газу (Див. Табл. Характеристики конфорок та жиклерів).

3. Зберіть решту деталей згідно з вищезазначеними інструкціями в зворотньому порядку.

Регулювання мінімального полум'я верхніх конфорок:

1. Поверніть вентиль в мінімальне положення.

2. Зніміть рукоятку та обертайте регулюючий гвинт, що розташований всередині або поруч зі стрижнем вентиля, поки полум'я не стане малим, але стійким.

! Якщо обладнання підключене до зрідженого газу, регулюючий гвинт повинен бути максимально закручений.

3. Поки конфорка запалена, швидко змініть положення рукоятки з мінімального до максимального та навпаки декілька разів, щоб переконатися, що полум'я не згасає.

! Верхні конфорки не потребують попереднього регулювання подачі повітря.

! Після пристосування обладнання до іншого типу газу, замініть маркування на нове, що відповідатиме новому типу газу (ці маркування можна отримати в Авторизованих Центрах Технічної Підтримки).

! Якщо тиск газу, що використовується, відрізняється від рекомендованого (або трохи коливається), необхідно встановити редуктор на впускний шланг згідно з діючими місцевими правилами стосовно "регуляторів для направлено газу".

## Характеристики конфорок та жиклерів

Таблиця 1

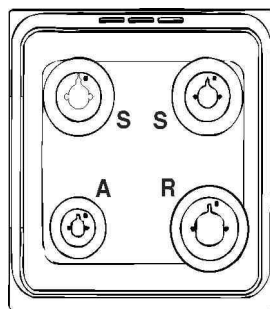
| Конфорка                    | Діаметр (мм)   | G30 (GPB-B)                            |  |                    | G20 (GZ50)        |                |  | GZ350 (GZ35)      |                |  |                   |            |
|-----------------------------|--|--|--|--------------------|-------------------|----------------|--|-------------------|----------------|--|-------------------|------------|
|                             |  | Теплова потужність кВт (*)<br>Зменшена | Теплова потужність кВт (*)<br>Номинальна | Газохід 1/100 (мм) | Жиклер 1/100 (мм) | Потік* л/г     | Теплова потужність кВт (*)<br>Номинальна | Жиклер 1/100 (мм) | Потік* л/г     | Теплова потужність кВт (*)<br>Номинальна | Жиклер 1/100 (мм) | Потік* л/г |
| Швидкий (Великий) (R)       | 100  | 0,70                                   | 3,40                                     | 41                 | 87                | 247            | 3,00                                     | 128               | 286            | 3,00                                     | 158               | 397        |
| Напівшвидкий (Середній) (S) | 75   | 0,40                                   | 2,20                                     | 30                 | 70                | 160            | 1,90                                     | 104               | 181            | 1,90                                     | 143               | 251        |
| Допоміжний (Маленький) (A)  | 51   | 0,40                                   | 1,30                                     | 30                 | 52                | 95             | 1,00                                     | 76                | 95             | 1,00                                     | 106               | 132        |
| «Потрійна корона» (TC)      | 130  | 1,50                                   | 3,60                                     | 63                 | 91                | 262            | 3,25                                     | 133               | 309            | 3,25                                     | 197               | 430        |
| Тиск живлення               | Мінімальний (мбар)<br>Нормальний (мбар)<br>Максимальний (мбар) |  | 29<br>36<br>44                           |                    |                   | 16<br>20<br>25 |  |                   | 10<br>13<br>16 |  |                   |            |

\* А 15°C е 1013 мбар - сухий газ

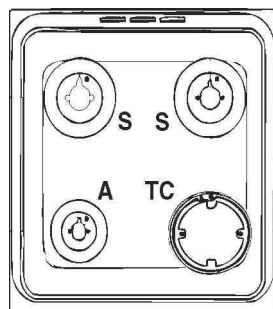
 GZ350 (GZ35) (\*) 27,20 МДж/м<sup>3</sup>

 G20 (GZ50) (\*) 37,78 МДж/м<sup>3</sup>

G30 (GPB-B) (\*) 49,47 МДж/кг



K3G76/U K3G76S/U

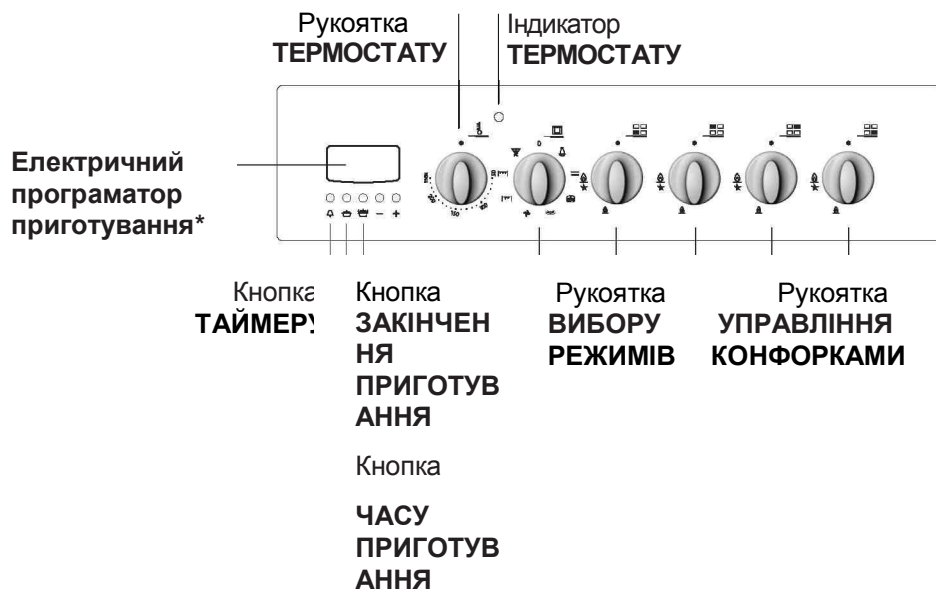

 K3T76/U  
K3T76S/U

| ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ                     |  |
|---|--|
| Параметри                                   | ширина 44 см<br>висота 34 см<br>глибина 38 см  |
| Об'єм                                       | 54 л   |
| Внутрішні параметри відділення духової шафи | ширина 42 см<br>висота 23 см<br>глибина 44 см  |
| Конфорки                                    | приспосовуються до будь-якого типу газу, позначеного в таблиці технічних даних, що розташована з внутрішнього боку дверцят або зліва в відділенні духової шафи.  |
| Електрична напруга та частота               | Див. табл. технічних даних   |
| ЯРЛИК ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ                      | Директива Комісії 2002/40/ЕС на ярлику електричних духових шаф. Стандарт EN 50304<br>Енергоспоживання для природної конвекції - режим <input type="checkbox"/> нагріву:<br>Конвекційна духовка;<br>Заявлене енергоспоживання для класу примусової конвекції - режим нагріву:<br>Кондитерська духовка |
|   | Обладнання відповідає наступним директивам Європейської Економічної Спільноти:<br>2006/95/ЄЕС від 12/12/06 (Низька напруга) та подальші модифікації -89/336/ЄЕС від 03/05/89 (Електромагнітна Сумісність) та подальші модифікації - 93/68/ЄЕС від 22/07/93 та подальші модифікації. 2002/96/ЄЕС      |

# Опис обладнання

UA

Зовнішній вигляд



\* Тільки для деяких моделей.

# Увімкнення та використання

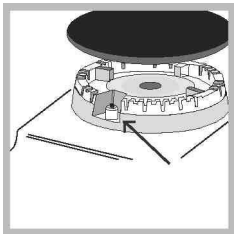
## Використання робочої поверхні

### Запалювання конфорок

Для кожної КОНФОРКИ зображено повне кільце, що показує силу полум'я відповідної конфорки.

Щоб запалити одну з конфорок:

1. Піднесіть полум'я або газову запальничку близько до конфорки.
2. Натисніть на рукоятку КОНФОРКИ та поверніть її проти годинникової стрілки, щоб вказувала на максимальне положення полум'я.
3. Відрегулюйте інтенсивність полум'я до бажаного рівня, повертаючи рукоятку КОНФОРКИ проти годинникової стрілки. Це може бути мінімальне положення полум'я, або максимальне положення полум'я, або будь-яке інше положення між цими двома положеннями.



Якщо обладнання оснащено вбудованим електронним запальним приладом\* (Див. рис.), натисніть на рукоятку КОНФОРКИ та поверніть його проти годинникової стрілки до мінімального положення полум'я доки конфорка не запалиться.

Конфорка може згаснути, коли рукоятка відпущена. Якщо це трапиться, повторіть операцію, тримаючи рукоятку в положенні вниз довше.

! Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть конфорку та почекайте щонайменше 1 хвилину перед тим, як знову запалити її.

Якщо обладнання оснащено аварійним пристроєм згасання факелу\*, натисніть та притримуйте рукоятку КОНФОРКИ приблизно 2-3 секунди, щоб підтримати полум'я та активувати пристрій.

Для вимкнення конфорки поверніть рукоятку так, щоб вона досягло положення стоп “•”.

### Практичні поради з використання конфорок

Для найбільш ефективного функціонування конфорок та заощадження енергоспоживання рекомендується використання тільки каструль з кришками та пласкою основою. Вони також повинні відповідати розміру конфорки:

| Конфорка               | Ø Діаметр кухонного посуду (см) |
|------------------------|---------------------------------|
| Швидкий (R)            | 24 - 26                         |
| Напівшвидкий (S)       | 16 - 20                         |
| Допоміжний (A)         | 10 - 14                         |
| «Потрійна корона» (TC) | 24 - 26                         |




Для визначення типу конфорки дивіться «Характеристики конфорок та жиклерів».

## Використання духовки

! Перед використанням необхідно прогріти пусту духовку з закритими дверцятами при максимальній температурі протягом півгодини. Перед тим, як вимкнути обладнання та відкрити дверцята, переконайтеся в наявності гарної вентиляції в приміщенні. Обладнання може виділяти неприємний запах, викликаний згоранням захисних речовин, що використовуються при його виробництві.

! Перед використанням продукту зніміть всі пластикові плівки з боків обладнання.

! Ніколи не кладіть будь-які об'єкти прямо на дно духовки; це допоможе уникнути пошкодження емальованого покриття.

! Якщо обладнання оснащено електронним програматором\*, для використання електричної духовки просто водночас натисніть на кнопки  та  (на екрані з'явиться символ ) перед тим, як обрати бажану функцію приготування.

1. Оберіть бажаний режим приготування, повертаючи рукоятку ВИБОРУ РЕЖИМІВ.
2. Оберіть рекомендовану температуру для режиму приготування або бажану температуру, повертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТУ. Перелік детальних режимів приготування та рекомендовані температури приготування представлені у відповідній таблиці (*Поради з приготування в духовці*).

Під час приготування завжди можливо:

- Змінити режим приготування, повернувши рукоятку ВИБОРУ РЕЖИМІВ.
- Змінити температуру, повернувши рукоятку ТЕРМОСТАТУ.
- Припинити приготування, повернувши рукоятку ВИБОРУ РЕЖИМІВ в положення “0”.


! Завжди кладіть кухонний посуд на решітку або піддон.

### Індикатор ТЕРМОСТАТУ

Коли індикатор світиться, духовка виробляє тепло. Індикатор гасне, коли всередині духовки досягається обрана температура. На цьому етапі індикатор засвічується та гасне по черзі, вказуючи на те, що термостат працює та підтримує температуру на постійному рівні.

- Тільки для деяких моделей.

## Освітлення духовки

Освітлення вмикається поворотом рукоятки ВИБОРУ РЕЖИМІВ в будь-яке положення, відмінне від положення "0". Воно залишається увімкненим доки духовка працює. Обравши  а допомогою рукоятки, освітлення вмикається без активації будь-яких нагрівальних елементів.

## Режими приготування

### ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА

Температура: значення температури від 50°C до Max. Увімкнені обидва нагрівальні елементи – верхній та нижній. З цим традиційним режимом приготування краще використовувати лише один рівень духовки. При приготуванні на декількох рівнях розподіл тепла буде нерівномірним.

### КОНДИТЕРСЬКА ДУХОВКА

Температура: значення температури від 50°C до Max. Увімкнені задній нагрівальний елемент та вентилятор, що забезпечують делікатний та рівномірний розподіл тепла по всій духовці. Цей режим ідеальний для страв, чутливих до температури приготування (наприклад, випічки з тіста, яке повинно піднятися) та для приготування кондитерських виробів водночас на 3-х рівнях духовки.

### ПИЦА

Температура: значення температури від 50°C до Max. Увімкнені нижній та круговий нагрівальні елементи, а також активований вентилятор. Ця комбінація швидко нагріває духовку, виробляючи велику кількість тепла, особливо від нижнього нагрівального елемента. Якщо Ви водночас готуєте більше, ніж на одному рівні духовки, у середині процесу приготування поміняйте страви місцями.

### MULTI-COOKING (одночасне приготування декількох страв)

Температура: значення температури від 50°C до Max. Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній та круговий), а також вентилятор. Оскільки тепло залишається однаковим по всій духовці, повітря готує та пропікає їжу рівномірно. Водночас можна використовувати максимум два рівні духовки.

### ГРИЛЬ

Температура: Max. Увімкнений верхній нагрівальний елемент. Високе та спрямоване тепло гриля рекомендується для приготування страв, потребуючих високої температури поверхні (стейки з телятини та яловичини, вирізки та

антрекоти). Цей режим приготування споживає обмежену кількість енергії та є ідеальним для грилю. Страву повинна бути розміщена на центральному рівні духовки, оскільки вона не буде приготована належним чином, якщо буде розміщена в кутах духовки.

### ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

Температура: Max.

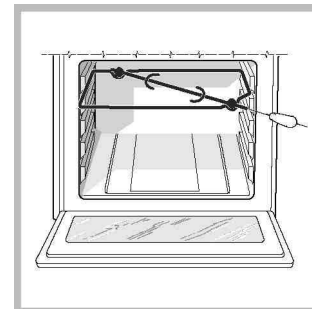
Цей режим передбачає більший гриль, ніж нормальний режим грилю та має інноваційний дизайн, що удосконалює ефективність приготування на 50 % та усуває прохолодні кути духовки. Використовуйте цей режим грилю для досягнення рівномірного обсмажування їжі.

### GRATIN

Температура: значення температури від 50°C до 200°C. Увімкнені верхній нагрівальний елемент, рашпер (якщо є) та вентилятор. Ця комбінація підвищує ефективність односпрямованого теплового випромінювання нагрівального елемента завдяки примусовій циркуляції повітря в духовці. Це допомагає зберегти поверхню їжі від підгоряння та посилює проникність тепла.


! При виборі режимів ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ та GRATIN дверцята духовки повинні бути зачинені.

### Рашпер\*



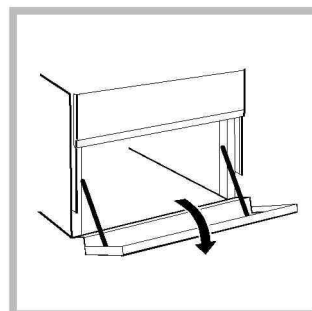
Для використання рашпер зробіть наступне:

1. Помістіть піддон в положення 1.
2. Розмістіть підставку рашперу в положенні 4 та вставте рожен (шампур) в призначений отвір на задній панелі духовки (Див. рис.).

3. Активуйте рашпер, обравши  за допомогою рукоятки

ВИБОРУ РЕЖИМІВ.

### Нижнє відділення духовки



Знизу духовки є відділення, яке може бути використане для зберігання комплектуючих духовки або глибокого посуду. Щоб відчинити дверцята відділення, потягніть вниз (Див. рис.).



! Не кладіть займісті матеріали в нижнє відділення духовки.

! Поверхні у середині відділення (якщо вони є) можуть нагріватися.

## Практичні поради з приготування

! Не кладіть решітку / піддон на рівні 1 або 5 під час приготування в вентильованій духовці. Делікатні страви можуть підгоріти через високе пряме тепло.

**MULTI-COOKING** (одночасне приготування декількох страв)

- Використовуйте рівні 2 і 4, поклавши їжу, яка потребує більшого нагріву, на 2-ий рівень духовки.
- Розмістіть піддон для збору жиру на нижній рівень, а решітку – на верхній.

### ГРИЛЬ

- При використанні режимів приготування ГРИЛЬ та ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, розмістіть решітку на рівні 5, а піддон на рівні 1 для збирання залишків приготування (жиру та/або смальцю). При використанні режиму приготування GRATIN, розмістіть решітку на рівні 2 або 3, а піддон – на рівні 1 для збирання залишків приготування.
- Рекоменуємо встановити максимальний рівень потужності. Верхній нагрівальний елемент регулюється термостатом та не завжди може бути увімкненим.

### ПІЦА

- Використовуйте легкий алюмінієвий лист для піци. Покладіть його на решітку, яка входить до комплекту поставки. При використанні глибокої жирівки тривалість приготування зростає та не утворюється хрустка скоринка.
- Якщо піца містить багато наповнювачів, рекомендуємо у середині процесу приготування покласти на неї сир моцарела.


## Електронний таймер\*

Ця функція показує час та роботу, як таймер, що рахує до нуля.

! Всі функції почнуть діяти приблизно через 7 секунд після того, як вони були встановлені.


### Регулювання годинника



Після підключення обладнання до джерела живлення, або після відключення електрики, дисплей годинника почне блимати, показуючи рисунок: 0:00

- Натисніть на кнопку , а потім на кнопки – та +, щоб установити точний час. Натисніть та утримуйте кнопки, щоб прискорити перелік вгору.

Можливо виконати будь-які модифікації, повторивши вищезазначений процес.

### Технічна характеристика таймеру

Ця функція може бути досягнута натисненням на кнопку, після чого на дисплеї з'явиться  символ . . . Кожне натискання кнопки + збільшує час на 10 секунд доки не досягне 99 хвилин та 50 секунд. Після цього кожне натискання збільшує час на одну хвилину до максимуму 10 годин. Натискання кнопки – скорочує час. Після установки періоду часу таймер починає відлік. Коли таймер досягає позначки нуль, звучить гудок (його можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку).

Час може бути показаний на дисплеї натисненням на кнопку , а символ  вказує на те, що таймер настроєний. Приблизно через 7 секунд дисплей автоматично повернеться до таймеру.

### Скасування вже встановленого часу

Натисніть кнопку – доки дисплей не буде показувати 0:00.



### Регулювання гучності гудку

Після налаштування та підтвердження часу, використайте кнопку – , щоб відрегулювати гучність сигналу гудка.

## Планування приготування за допомогою електронного програматора\*

### Налаштування годинника

Після підключення обладнання до джерела живлення, або після відключення електрики, дисплей годинника автоматично встановиться на 0:00 і почне блимати. Для того, щоб налаштувати час:

1. Водночас натисніть на кнопки ЧАС ПРИГОТУВАННЯ та ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ  
2. Не пізніше, ніж 4 секунди після натискання на ці кнопки, встановіть точний час, натиснувши кнопку + та –. Кнопка + збільшує час, а кнопка – скорочує час. Після налаштування часу, програматор автоматично переключується до режиму ручного управління.

### Налаштування таймеру

Таймер дає можливість налаштувати відлік часу після гудку.

\* Тільки для деяких моделей.


Для того, щоб налаштувати годинник, зробіть наступне:

1. Натисніть на кнопку ТАЙМЕР  ..Зображення на дисплеї:



2. Натисніть кнопки + та – для налаштування бажаного часу.
3. Коли кнопки відпущені, таймер починає відлік часу та на дисплеї показується поточний час.



4. Після того, як час мине, зазвучить сигнал гудку, який можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку (окрім кнопок + та –). Символ  вимкнеться.


! Таймер вмикає або вимикає духовку.

#### Регулювання гучності сигналу гудка


Після налаштування та підтвердження часу використайте кнопку –, щоб відрегулювати гучність сигналу гудка.

#### Програмування приготування з затриманим стартом


Спочатку вирішіть, який режим приготування Ви бажаєте використати та встановити необхідну температуру, використавши рукоятку ВИБОРУ РЕЖИМІВ та ТЕРМОСТАТУ на духовці. На цьому етапі можливо налаштувати час приготування:

1. Натисніть на кнопку ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ .
2. Не пізніше, ніж 4 секунди після натискання на цю кнопку, встановіть бажаний час, натиснувши кнопки + та –. Якщо, наприклад, Ви бажаєте встановити час приготування 30 хвилин, дисплей покаже:



3. Через 4 секунди після того, як кнопки відпущені, поточний час (наприклад, 10.00) знову з'явиться на дисплеї з символом  та літерою А (AUTO).

Далі необхідно встановити час закінчення приготування:



4. Натисніть на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ .
5. Не пізніше, ніж 4 секунди після натискання на цю кнопку, відрегулюйте час закінчення приготування, натиснувши на кнопки + та –. Якщо, наприклад, Ви бажаєте, щоб приготування закінчилося о 13.00, дисплей покаже:






6. Через 4 секунди після того, як кнопки відпущені, поточний час з'явиться на дисплеї з літерою А (AUTO).

На цьому етапі духовка запрограмована на автоматичне вмикання о 12:30 та вимикання через 30 хвилин, о 13:00.

**Програмування приготування з негайним стартом**  
Дотримуйтеся вищезазначених процедур налаштування часу приготування (пункти 1-3).

! Коли з'являється літера А, це означає, що час приготування та час закінчення приготування були запрограмовані в автоматичному режимі (AUTO mode). Поверніть духовку до ручного керування, після кожного автоматичного режиму приготування водночас натисніть на кнопки ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ  та ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ .

! Символ  світитиметься протягом всієї тривалості програми приготування духовки.

Установлену тривалість приготування можна побачити на дисплеї, натиснувши кнопку ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ , аналогічно можна побачити час закінчення приготування, натиснувши кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ . Після того, як час приготування минає, звучить сигнал гудку. Вимкнути його можна, натиснувши будь-яку кнопку, окрім кнопок + та –.

#### Скасування попереднього програмування приготування

Водночас натисніть на кнопки ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ  та ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ .

#### Коригування або скасування попередньої введеної інформації

Введена інформація може бути змінена в будь-який час натисканням відповідної кнопки (ТАЙМЕР, ЧАС ПРИГОТУВАННЯ або ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ) та кнопок + та –.

При скасуванні інформації часу приготування автоматично скасовується інформація закінчення часу приготування, і навпаки.

Якщо духовка вже запрограмована, неможливо встановити закінчення часу приготування раніше початку запрограмованого процесу приготування.

\* Тільки для деяких моделей.

## Поради з приготування в духовці

| Режими приготування         | Страви  | Вага (кг) | Рівень духовки | Час попереднього розігрівання (хв.) | Рекомендована температура | Час приготування (хв.) |
|-----------------------------|---|-----------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Традиційна духовка</b>   | Качка   | 1         | 3              | 15                                  | 200                       | 65-75                  |
|                             | Смажена телятина або яловичина                                  | 1         | 3              | 15                                  | 200                       | 70-75                  |
|                             | Смажена свинина   | 1         | 3              | 15                                  | 200                       | 70-80                  |
|                             | Бісквіти (пісочне печиво)                                       | 1         | 3              | 15                                  | 180                       | 15-20                  |
|                             | Пироги  | 1         | 3              | 15                                  | 180                       | 30-35                  |
| <b>Кондитерська духовка</b> | Пироги  | 0.5       | 3              | 15                                  | 180                       | 20-30                  |
|                             | Фруктові торти  | 1         | 2 або 3        | 15                                  | 180                       | 40-45                  |
|                             | Бісквітний торт з йогуртом                                      | 0.7       | 3              | 15                                  | 180                       | 40-50                  |
|                             | Бісквітний торт   | 0.5       | 3              | 15                                  | 160                       | 25-30                  |
|                             | Млинчики з начинкою (2 рівні)                                   | 1.2       | 2 та 4         | 15                                  | 200                       | 30-35                  |
|                             |   | 0.6       | 2 та 4         | 15                                  | 190                       | 20-25                  |
|                             | Маленькі тістечка (2 рівні)                                     | 0.4       | 2 та 4         | 15                                  | 210                       | 15-20                  |
|                             | Сирні пампушки (2 рівні)  | 0.7       | 1 та 3 та 5    | 15                                  | 180                       | 20-25                  |
|                             | Пампушки з кремом (3 рівні)                                     | 0.7       | 1 та 3 та 5    | 15                                  | 180                       | 20-25                  |
|                             | Печиво (3 рівні)  | 0.5       | 1 та 3 та 5    | 15                                  | 90                        | 180                    |
| <b>Піца</b>                 | Піца  | 0.5       | 3              | 15                                  | 220                       | 15-20                  |
|                             | Смажена телятина або яловичина                                  | 1         | 2              | 10                                  | 220                       | 25-30                  |
|                             | Курка   | 1         | 2 або 3        | 10                                  | 180                       | 60-70                  |
| <b>Multi-cooking</b>        | Піца (2 рівні)  | 1         | 2 та 4         | 15                                  | 230                       | 15-20                  |
|                             | Лазанья   | 1         | 3              | 10                                  | 180                       | 30-35                  |
|                             | Баранина  | 1         | 2              | 10                                  | 180                       | 40-45                  |
|                             | Смажена курка + картопля  | 1+1       | 2 та 4         | 15                                  | 200                       | 60-70                  |
|                             | Скумбрія  | 1         | 2              | 10                                  | 180                       | 30-35                  |
|                             | Бісквітний торт з йогуртом                                      | 1         | 2              | 10                                  | 170                       | 40-50                  |
|                             | Пампушки з кремом (2 рівні)                                     | 0.5       | 2 та 4         | 10                                  | 190                       | 20-25                  |
|                             |   | 0.5       | 2 та 4         | 10                                  | 180                       | 10-15                  |
|                             | Печиво (2 рівні)  | 0.5       | 2              | 10                                  | 170                       | 15-20                  |
|                             | Бісквітний торт (1 рівень)                                      | 1         | 2 та 4         | 10                                  | 170                       | 20-25                  |
|                             | Бісквітний торт (2 рівні)                                       | 1.5       | 3              | 15                                  | 200                       | 25-30                  |
|                             | Несолодкі пироги  |           |                |                                     |                           |                        |
| <b>Гриль</b>                | Камбала та каракатиці   | 0.7       | 4              |                                     | 100%                      | 10-12                  |
|                             | Шашлик із кальмарів та креветок                                 | 0.6       | 4              |                                     | 100%                      | 8-10                   |
|                             | Каракатиця  | 0.6       | 4              |                                     | 100%                      | 10-15                  |
|                             | Філе тріски   | 0.8       | 4              |                                     | 100%                      | 10-15                  |
|                             | Смажені овочі   | 0.4       | 3 або 4        |                                     | 100%                      | 15-20                  |
|                             | Телятина  | 0.8       | 4              |                                     | 100%                      | 15-20                  |
|                             | Сосиски   | 0.6       | 4              |                                     | 100%                      | 15-20                  |
|                             | Гамбургери  | 0.6       | 4              |                                     | 100%                      | 10-12                  |
|                             | Макрель   | 1         | 4              |                                     | 100%                      | 15-20                  |
|                             |   | 1         | 4              |                                     | 100%                      | 15-20                  |
|                             | Макрель   | 4 та 6    | 4              |                                     | 100%                      | 3-5                    |
| <b>Подвійний гриль</b>      | Телятина  | 1         | 4              | 5                                   | Max                       | 15-20                  |
|                             | Котлети   | 1         | 4              | 5                                   | Max                       | 15-20                  |
|                             | Гамбургери  | 1         | 4              | 5                                   | Max                       | 7-10                   |
|                             | Макрель   | 1         | 4              | 5                                   | Max                       | 15-20                  |
|                             | Тости   | 4         | 4              | 5                                   | Max                       | 2-3                    |
|                             | <b>3 рашпером</b>   |           |                |                                     |                           | 70-80                  |
|                             | Смажена телятина  | 1.0       |                | 5                                   | Max                       | 70-80                  |
|                             | Смаження курка  | 2.0       |                | 5                                   | Max                       |                        |
| <b>Gratin</b>               | Смажена курка   | 1.5       | 2              | 10                                  | 200                       | 55-60                  |
|                             | Каракатиця  | 1.5       | 2              | 10                                  | 200                       | 30-35                  |
|                             | <b>3 рашпером</b>   |           |                |                                     |                           |                        |
|                             | Смажена телятина  | 1.5       |                | 5                                   | 200                       | 70-80                  |
|                             | Смажена курка   | 1.5       |                | 5                                   | 200                       | 70-80                  |
|                             | Смажена баранина  | 1.5       |                | 5                                   | 200                       | 70-80                  |
|                             | <b>3 багаторівневим рашпером</b><br>(тільки для деяких моделей) |           |                |                                     |                           |                        |
| Шашлик із м'яса             | 1.0   |           | 5              | Max                                 | 40-45                     |                        |
| Шашлик з овочів             | 0.8   |           | 5              | Max                                 | 25-30                     |                        |

# Застереження та рекомендації

UA

! Це обладнання спроектовано та виготовлено згідно з міжнародними нормами безпеки. Уважно прочитайте наступні застереження, які призначені для Вашої безпеки.

## Загальні правила безпеки

- Обладнання розроблено для побутового використання в домашніх умовах та не призначено для комерційного або промислового застосування.
- Обладнання не можна установлювати на відкритому повітрі, навіть під навісом. Надзвичайно небезпечно залишати обладнання під дощем та штормом .
- Не використовуйте обладнання, коли Ви босі та не торкайтеся обладнання, якщо Ваші ноги або руки мокрі.
- Обладнання повинно використовуватись тільки дорослими для приготування їжі згідно з інструкціями цього керівництва.
- Ця інструкція супроводжує обладнання класу 1 (ізолюваного) або класу 2 (що встановлюється між двома кухонними шафами).
- Тримайте дітей подалі від духовки.
- Переконайтесь, що кабелі електричного обладнання під напругою не торкаються гарячих частин духовки.
- Ніколи не перегороджуйте отвори для вентиляції та відведення тепла.
- Завжди використовуйте кухонні рукавиці, розміщуючи або виймаючи кухонний посуд.
- Не застосовуйте займисту рідину (спирт, бензин, тощо) поблизу обладнання, коли воно увімкнене.
- Не кладіть займисті матеріали в нижнє відділення духовки або власне в духовку. Якщо обладнання випадково увімкнеться, це може призвести до спалахування вогню.
- Завжди перевіряйте, що руків'я знаходяться в положенні "•", коли обладнання не використовується.
- При відключенні обладнання завжди тягніть штепсель із розетки; не тягніть кабель живлення.
- Перед початком будь-яких робіт з чищення або обслуговування обладнання обов'язково вимкніть його з електричної мережі, витягнувши штепсель з розетки.

- У випадку несправності, ні за яких обставин не намагайтеся полагодити обладнання самостійно. Ремонт, виконаний некваліфікованими особами, може безповоротношкодити обладнанню або стати причиною його неправильного функціонування. Зверніться до Авторизованого сервісного центру за технічною допомогою.

- Не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята духовки.

- Обладнання не можна використовувати людям (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, недосвідченим особам або будь-ким, хто незнайомий з продуктом. Ці особи повинні принаймні, бути під наглядом людини, яка братиме на себе відповідальність за їх безпеку, або повинні пройти підготовку для користування цим обладнанням.

## Утилізація

- При знищенні пакувального матеріалу дотримуйтесь діючого місцевого законодавства про утилізацію.

- Директива ЄС 2002/96/ЄС про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) визначає, що домашнє обладнання не може бути утилізоване у звичайному циклі переробки сміття. Використане обладнання повинно збиратися окремо, щоб оптимізувати вартість повторного використання та переробки матеріалів усередині станку. Це попередить потенційну шкоду атмосфері та здоров'ю суспільства. Перекреслений смітник позначений на всіх продуктах, щоб нагадувати власникам про їх обов'язки стосовно окремого вивозу сміття. За більш детальною інформацією стосовно правильної утилізації домашнього обладнання власники можуть звернутися до своїх місцевих органів влади або дилеру обладнання.

## Економія енергії та охорона навколишнього середовища

- Використання обладнання вранці або ввечері дозволяє знизити пікове навантаження на електричну мережу.

- Для отримання найкращих результатів приготування та економії електроенергії (приблизно 10%) завжди використовуйте режими ГРИЛЬ та GRATIN із закритими дверцятами духовки.

- Регулярно перевіряйте ущільнювачі дверцят та протирайте їх, вичищаючи від будь-якого бруду. Для уникнення витоку тепла ущільнювачі повинні міцно прилягати до дверцят.

## Вимкнення обладнання

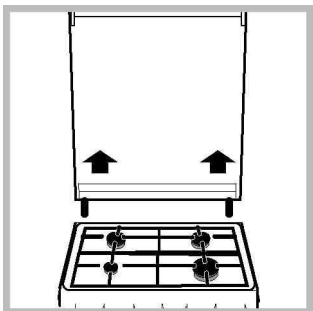
Перед початком будь-яких робіт з обслуговування обладнання вимкніть його з електричної мережі.

## Чищення обладнання

! Ніколи не застосовуйте пароочищувачі.

- Емальовані зовнішні частини та поверхні з нержавіючої сталі, а також гумові ущільнювачі можна чистити губкою, змоченою у розчині теплої води з нейтральним милом. Використовуйте спеціальні засоби для видалення складних плям. Після чищення ополосніть та витріть насухо. Не застосовуйте абразивні засоби або засоби, що містять їдкі речовини.
- Можна зняти решітки робочої поверхні, кришки конфорок, кільця розсікача полум'я та конфорки для більш зручного чищення. Вимийте їх в теплій воді з неабразивним миючим засобом. Переконайтесь, що всі підгорілі залишки видалені, перед тим, як висушити їх.
- Для робочих поверхонь з електронною системою запалювання, необхідно регулярно чистити поверхневу частину приладу електронного запалювання та перевіряти газовідвідні отвори на предмет їх засмічення.
- Найкраще, після кожного використання чистити духовку всередині, доки вона не охолонула. Застосовуйте гарячу воду та нейтральний миючий засіб, ополосніть та витріть м'якою ганчіркою. Не застосовуйте абразивні засоби.
- Для чищення скляної частини дверцят духовки використовуйте губку та неабразивний миючий засіб, потім ретельно витріть м'якою ганчіркою. Не використовуйте абразивні матеріали та гострі металеві скрепери, оскільки вони можуть подряпати поверхню або призвести до тріску скла.
- Аксесуари можна мити, як повсякденний посуд, навіть в посудомийній машині.

### Кришка\*



Якщо обладнання оснащено скляною кришкою, її необхідно чистити теплою водою. Не застосовуйте абразивні продукти. Якщо можливо, зніміть кришку, щоб забезпечити більш зручне чищення ділянки задньої частини робочої поверхні.

Повністю розкрийте кришку та потягніть її вгору (Див. рис.).

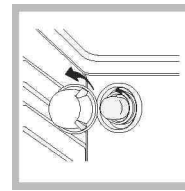
! Не закривайте кришку доки конфорки запалені або ще гарячі.

! Усуньте всі рідкі речовини з кришки перед тим, як підняти її.

## Перевірка ущільнень духовки

Періодично перевіряйте ущільнення дверцят по всьому периметру. У випадку їх пошкодження зверніться до Авторизованого сервісного центру. Рекомендуємо не використовувати духовку, доки ущільнення не будуть замінені.

## Заміна лампи освітлення



1. Після відключення духовки від електромережі зніміть скляну кришку з патрону лампи (Див. рис.).

2. Викрутіть лампу та замініть її аналогічною: напруга 230 В, потужність 25 Вт, тип E 14.

3. Закрийте кришку та підключіть духовку до електромережі.

## Обслуговування газових кранів

З часом крани можуть затискатися або важко повертатися. У разі виникнення цієї проблеми необхідно замінити крани.

! Ця процедура може здійснюватись лише кваліфікованим технічним фахівцем, уповноваженим виробником.

## Сервісне обслуговування

Будь ласка, майте при собі наступну інформацію:

- Модель обладнання (Мод.).
- Серійний номер (S/N).

Ця інформація міститься в таблиці технічних даних, розташованій на обладнанні та/або на упаковці.

\* Тільки для деяких моделей.