



ГАЗОВІ ПЛИТИ

**ПОСІБНИК
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**



Вітаємо Вас із придбанням цього пристрою, що вирізняється високим технічним рівнем і виготовлений на сучасному заводі. Просимо Вас уважно прочитати цей Посібник і тримати його напоготові для подальшого користування.

ВАЖЛИВО: Цей новий пристрій простий у використанні, однак, щоб отримати бажані результати, важливо перед першим використанням прочитати цей посібник і дотримуватися всіх інструкцій.

Посібник містить необхідну інформацію щодо встановлення, експлуатації та технічного обслуговування, а також корисні поради.

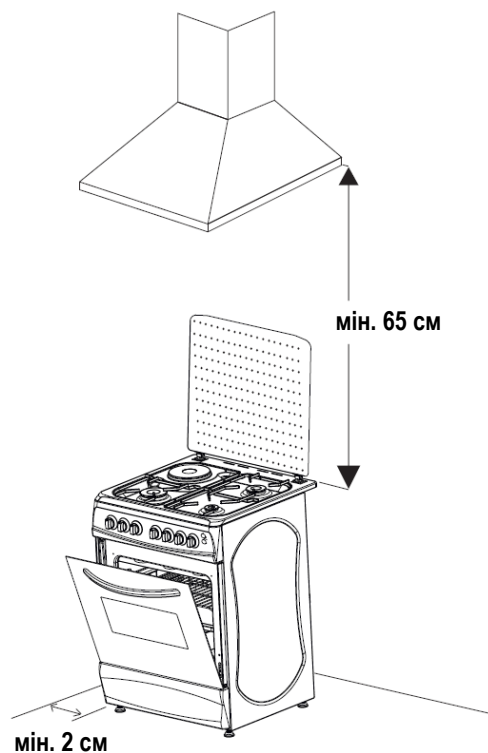
СЕ Цей пристрій відповідає таким директивам ЄЕС:

- 73/23 - 90/683 (Директива щодо низьковольтного обладнання)
- 90/336 (Директива щодо газових пристроїв)
- 93/68 (Загальні директиви) та наступні зміни

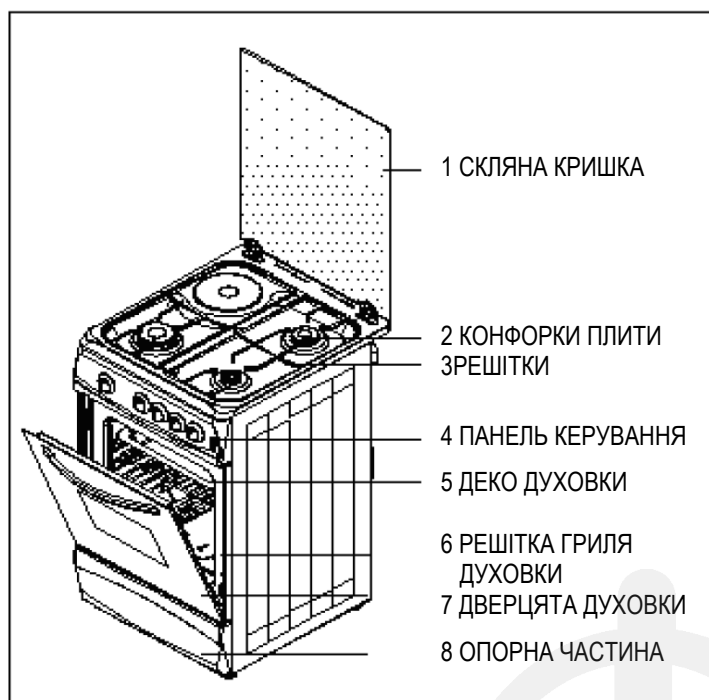
Дуже важливо зберігати цей посібник, щоб мати можливість скористатися ним за потреби. У разі продажу чи передання пристрою іншій особі, будь ласка, передайте разом із ним цей посібник, щоб новий власник ознайомився з функціями пристрою, а також із застереженнями, наведеними в посібнику.

Це попередження зроблено для Вашої безпеки та безпеки сторонніх осіб. Тому ми просимо Вас уважно ознайомитися з процедурами встановлення та експлуатації цієї плити.

- Цей пристрій призначений для експлуатації дорослими особами, тому подбайте про те, щоб діти не намагалися гратися з цим пристроєм.



МАЛ. 1



МАЛ.2

- Цей пристрій призначений для приготування страв і не призначений для будь-яких інших потреб (мал.1).
- Монтажні роботи повинні виконувати компетентні та кваліфіковані спеціалісти, дотримуючись чинних норм і правил.
- Внесення змін до конструкції побутової електромережі, які можуть знадобитися для встановлення пристрою, повинні виконувати лише кваліфіковані спеціалісти. Небезпечно змінювати або намагатися змінити характеристики цього пристрою. Нестійкий або деформований посуд не можна ставити на конфорки або решітки, щоб уникнути нещасних випадків, спричинених перекиданням посуду або виливанням окропу.
- Особливої обережності варто дотримуватися під час приготування страв з додаванням олії або жиру.
- Пристрій залишається гарячим упродовж тривалого часу після вимкнення.
- Постійно пильнуйте за дітьми, щоб вони не торкалися поверхонь і не перебували поблизу пристрою під час роботи або коли він не повністю охолонув.
- Якщо пристрій обладнано кришкою, її функція – захищати поверхню від пилу в закритому положенні та затримувати бризки жиру у відкритому положенні.
- Не використовуйте кришку для інших потреб.
- Завжди очищайте кришку, перш ніж закрити її.
- Перш ніж закрити кришку, зачекайте, поки конфорки та/або решітки охолонуть.
- Всі кришки, скляні чи металеві, можна знімати, щоб полегшити процес очищення.
- Коли Ви не користуєтеся пристроєм, завжди залишайте ручки в положенні «0» (СТОП).
- Завжди вставляйте піддон для збирання жиру, коли Ви користуєтеся грилем або готуєте м'ясо на решітці. Налийте в піддон трохи води, щоб уникнути пригорання жиру та появи неприємного запаху.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, щоб вийняти з духовки піддон для збирання жиру.
- Перед першим використанням приладдя (решітку та піддон для збирання жиру) потрібно вимити.
- Будьте обережні, використовуючи аерозольні засоби для чищення, ніколи не спрямовуйте аерозоль на нагрівальний елемент.
- Якщо під час розміщення страв у духовці або їх виймання на дно духовки вилася велика кількість олії, соку тощо, потрібно повторно очистити дно духовки перед початком готування, щоб уникнути неприємного диму, а також ризику загоряння цих речовин.
- Переконайтеся, що повітря може циркулювати навколо газового пристрою; погана вентиляція може призвести до нестачі кисню.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Під час користування газовою плитою виділяється тепло і підвищується рівень вологості в приміщенні, в якому її встановлено. Забезпечте належне провітрювання приміщення, залишаючи вільними вентиляційні отвори, або встановіть витяжку з витяжною трубою. У разі виникнення сумнівів зверніться до спеціаліста з монтажу за консультацією (мал.2).

- З міркувань гігієни та безпеки пристрій потрібно завжди тримати в чистоті.
- Накопичення жиру чи інших харчових продуктів може спричинити пожежу.
- Уникайте встановлення плити поблизу легкозаймистих матеріалів (наприклад, штор, кухонних рушників тощо).
- Не закривайте кришку під час роботи конфорок



Мал. 3

Увага!

Якщо Ви закриєте скляну кришку, вона може лопнути від тепла конфорок, тому перш ніж закрити скляну кришку, переконайтеся, що газові конфорки вимкнено, та зачекайте щонайменше 30 хвилин, щоб вони охололи.

- Підключайте пристрій до газової мережі з типом газу, зазначеним на відповідній табличці, розташованій поруч зі штуцером для підведення газу. Газова духовка нагрівається завдяки циркуляції повітря.
- Пристрій важкий, переміщуйте його обережно.
- Перед проведенням обслуговування та очищення відключіть пристрій від мережі та зачекайте, поки він охолоне. Щоб полегшити процес розпалювання, запаліть конфорки, перш ніж ставити посуд на решітку. Після запалювання перевірте, чи рівномірно горить полум'я.

Перш ніж знімати посуд, завжди зменшуйте полум'я або вимикайте його.

Переконайтеся, що решітки духовки встановлено правильно.

Якщо панелі самоочисні, їх можна чистити лише водою з милом.

У шухляді/відділенні для посуду, розташованому під духовкою, можна зберігати лише жаростійкий посуд. Не зберігайте там займисті матеріали.

За потреби ремонту не намагайтеся виконати його самостійно, оскільки ремонт, виконаний некваліфікованими особами, може спричинити пошкодження. Зверніться до авторизованого сервісного центру та наполягайте на встановленні оригінальних запасних частин.

Ніколи не ставте порожній посуд у ввімкнену духовку або на ввімкнену конфорку плити.

- Під час роботи пристрій нагрівається. Будьте обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів всередині духовки.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час роботи гриля його доступні частини можуть бути гарячими.

Одночасне використання двох конфорок духовки є дуже небезпечним.

- Діти повинні перебувати на безпечній відстані від пристрою.
- Перед зняттям решітки необхідно вимкнути духовку, а після очищення встановити решітку на місце відповідно до інструкцій.
- Використовуйте датчик температури, рекомендований лише для цієї духовки.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на поверхню плити, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед заміною лампи переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Дверцята або зовнішня поверхня пристрою може нагріватися під час його функціонування.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає даним, зазначеним на табличці з технічними характеристиками.
- Встановіть пристрій на повністю горизонтальній поверхні та подалі від легкозаймистих предметів.
- Пристрій потрібно розташувати так, щоб забезпечити постійний доступ до мережевої вилки.
- Не прокладайте електричні кабелі позаду або поруч із нагрівальними компонентами пристрою, а також через отвори або кришки, які можуть перерізати або пошкодити електричні кабелі.
- Контейнер, аксесуари, фольга, папір для випікання на нижній нагрівальній поверхні: Не кладіть жодних предметів приладдя на нижню нагрівальну поверхню.
- Не накривайте нижню нагрівальну поверхню фольгою чи жиронепроникним папером.
- Не ставте контейнери на нижню нагрівальну поверхню. Якщо температура перевищує 50°C, відбувається температурне стиснення.
- У такому випадку тривалість готування та смаження буде неправильною, а емальоване покриття духовки буде пошкоджено.
- Якщо шнур електроживлення пошкоджено, його повинен замінити виробник або його сервісний агент.
- Контейнер, аксесуари, фольга, папір для випікання на нижній нагрівальній поверхні: Не кладіть жодних предметів приладдя на нижню нагрівальну поверхню.
- Не накривайте нижню нагрівальну поверхню фольгою чи жиронепроникним папером.
- Не ставте контейнери на нижню нагрівальну поверхню. Якщо температура перевищує 50°C, відбувається температурне стиснення.
- У такому випадку тривалість готування та смаження буде неправильною, а емальоване покриття духовки буде пошкоджено.

ЗАПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК

Щоб увімкнути конфорку, перш ніж поставити посуд, скористайтесь відповідною кнопкою, позначеною маленькою іскрою, повністю натисніть відповідну ручку та поверніть її проти годинникової стрілки в крайнє положення, а після запалювання, коли з'явиться полум'я, відрегулюйте полум'я за потребою.



Мал. 4 КНОПКА ЗАПАЛЮВАННЯ

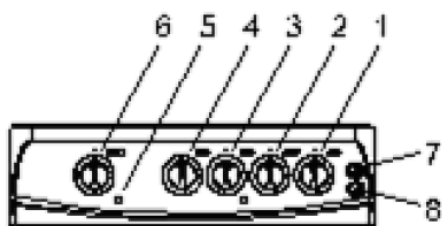
Якщо після кількох спроб конфорка не запалюється, перевірте, чи правильно встановлено розсікач полум'я та його кришку.

Щоб припинити надходження газу, поверніть ручку за годинниковою стрілкою в положення «0»

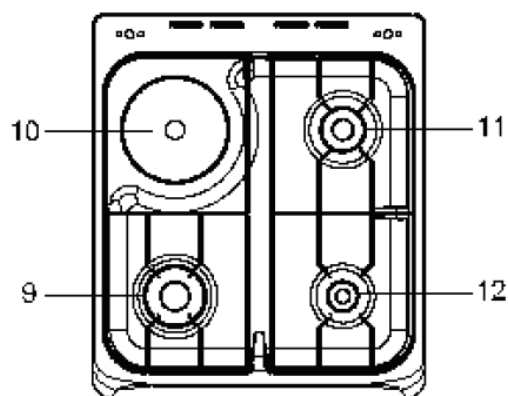
Будьте особливо обережними під час готування страв, використовуючи жири чи олії, оскільки вони можуть самозайматися від надмірного нагрівання.

РУЧКИ КЕРУВАННЯ НА ПЛИТІ

Ручки для керування газовою плитою розташовані на панелі керування.



Мал. 5а



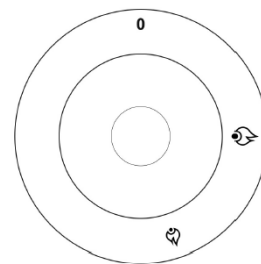
Мал.

Таблиця 1.

1 - РУЧКА КОНФОРКИ МАЛОГО РОЗМІРУ	8 – КНОПКА ЛАМПИ
2 - РУЧКА ЗАДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ СЕРЕДНЬОГО РОЗМІРУ	9 - КОНФОРКА ВЕЛИКОГО РОЗМІРУ
3 - РУЧКА ЗАДНЬОЇ ЛІВОЇ КОНФОРКИ СЕРЕДНЬОГО РОЗМІРУ	10 - ЕЛЕКТРИЧНА КОНФОРКА
4 - РУЧКА КОНФОРКИ ВЕЛИКОГО РОЗМІРУ	11 - КОНФОРКА СЕРЕДНЬОГО РОЗМІРУ
6 - РУЧКА ДУХОВКИ	12 - КОНФОРКА МАЛОГО РОЗМІРУ
7 - КНОПКА ЗАПАЛЮВАННЯ	

Ручки керування потрібно повертати проти годинникової стрілки до символу маленького полум'я, і в зворотному напрямку - до символу великого полум'я (Мал. 5)

- Газопостачання відсутнє
-  Максимальне надходження газу
-  Мінімальне надходження газу



Мал. 6

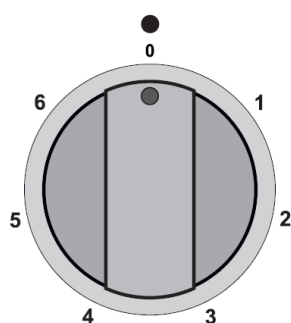
КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЮ КОНФОРКОЮ: (ПЛИТА З КОМБІНОВАНИМИ КОНФОРКАМИ)

Поверніть відповідну ручку електричної конфорки за годинниковою стрілкою, ввімкнеться сигнальна лампочка, яка свідчить про те, що конфорка ввімкнена. Після закінчення приготування вимкніть конфорку, повернувши ручку в положення «0». Електрична конфорка має ступені нагрівання, наведені в таблиці 1

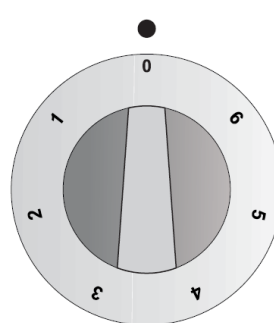
Таблиця 2

ПОЛОЖЕННЯ РУЧКИ	Ø 145 1000 Вт	Ø 145 ШВИДКІСНА 1500 Вт	Ø 180 1500 Вт	Ø 180 ШВИДКІСНА 2000 Вт
1	100 Вт	156 Вт	155 Вт	200 Вт
2	165 Вт	210 Вт	185 Вт	250 Вт
3	255 Вт	285 Вт	330 Вт	330 Вт
4	510 Вт	820 Вт	390 Вт	930 Вт
5	750 Вт	1070 Вт	731 Вт	1250 Вт
6	1000 Вт	1500 Вт	1500 Вт	2000 Вт

Надруковано
на панелі



Надруковано
на корпусі
кнопки

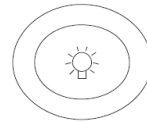


Мал. 7 КНОПКА ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ

КОРИСТУЮЧИСЬ ЕЛЕКТРИЧНОЮ КОНФОРКОЮ, ЗВЕРНІТЬ УВАГУ НА ТАКІ МОМЕНТИ:

- Під час першого використання увімкніть конфорку на третій рівень на 5 хвилин, щоб верхній захисний матеріал поверхні став стійкішим.
- Використовуйте плаский посуд такого самого діаметру, як і електрична конфорка.
- Не кладіть нічого між плитою та посудом.
- Після користування конфоркою, коли вона охолоне, протріть поверхню вологою тканиною, не використовуйте для чищення тверді або жорсткі матеріали.

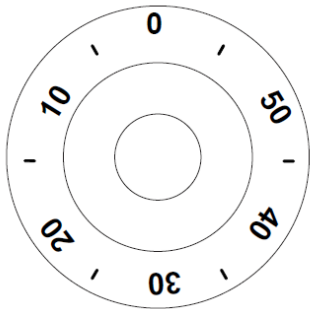
Коли ви натискаєте кнопку, вмикається лампа в духовці



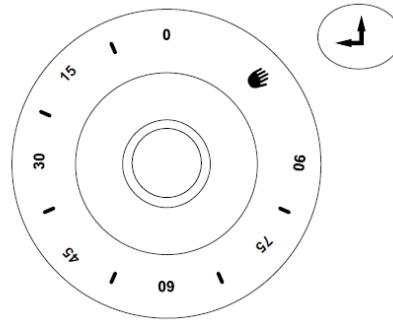
Мал. 8 КНОПКА ЛАМПИ

ЗАСТОСУВАННЯ МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА:

На механічному таймері можна встановити тривалість до 90 хвилин. Ви можете встановити потрібний період часу, повернувши перемикач за годинниковою стрілкою. Після закінчення заданого періоду спрацьовує звуковий сигнал таймера. Якщо Ви хочете скасувати зворотний відлік до закінчення заданого періоду часу, поверніть перемикач у положення «0».



Механічний таймер
для газового пристрою



Механічний таймер
для електричного пристрою

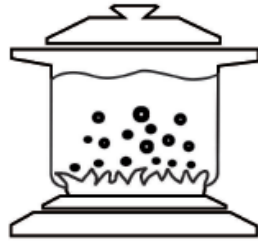
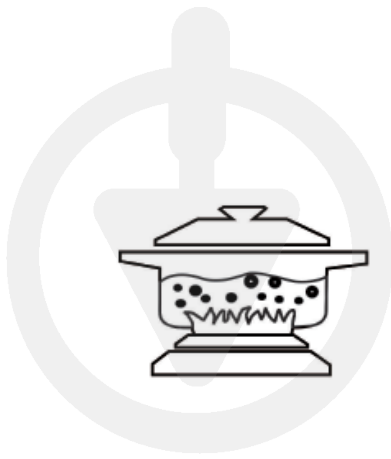
Пам'ятайте, що посуд із широким дном дає можливість готувати швидше, ніж із вузьким. Завжди використовуйте посуд, який підходить для застосування таймера. Зокрема, подбайте про те, щоб посуд не був замалим для рідин, оскільки вони можуть легко перелитися через край. Крім того, посуд не повинен бути занадто великим для швидшого приготування. Жир і соки можуть розтікатися по дну та легко пригорати. Для випікання кексів краще використовувати форми, що не відкриваються. Насправді, форма, що відкривається, пропускає соки та цукор, які витікають, потрапляють на дно духовки та згорають на днищі духовки, що ускладнює її очищення.

Не ставте в духовку посуд із пластиковими ручками, оскільки вони не є термостійкими. Потрібно користуватися посудом правильного діаметру, який підходить до розміру конфорки, щоб максимально використати її можливості, зменшивши в такий спосіб споживання газу, як на (мал. 10, 11).



Мал. 10

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРОПЛИТОЮ ЗОБРАЖЕНО НА МАЛЮНКУ НИЖЧЕ



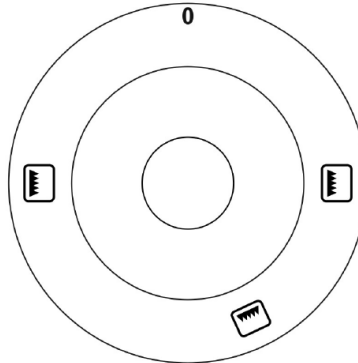
Мал. 11

Також бажано накривати кришкою будь-які рідини, що киплять. Щойно рідина закипить, зробіть полум'я слабшим, щоб підтримувати температуру кипіння.

ДУХОВКА:

Контролер духовки керує пальниками духовки та гриля. У цих моделях система безпеки відключає надходження газу, якщо полум'я згасло.

Якщо Ви хочете увімкнути нижній пальник духовки, поверніть перемикач проти годинникової стрілки та натискайте кнопку запалювання, доки пальник не загориться. Натисніть і утримуйте 10-15 секунд для запуску системи безпеки. Щоб відрегулювати висоту полум'я, поверніть ручку регулятора на символ великого полум'я або малого полум'я. Якщо Ви хочете увімкнути пальник гриля, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою та натисніть кнопку запалювання, доки пальник не загориться. Пристрій не повинен працювати довше 15 секунд. Якщо через 15 секунд пальник не спрацював, вимкніть пристрій та відчиніть дверцята духовки та/або зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж спробувати знову запустити пальник.



Мал. 12 РУЧКА ДУХОВКИ

Запалювання газової духовки вручну:

Натисніть і піднесіть полум'я до пальника, який потрібно запалити.

Поверніть відповідну ручку проти годинникової стрілки в максимальне положення.

Утримуйте кнопку натиснутою впродовж 15 секунд і відпустіть її.

Якщо пальник згасне, повторіть операцію.

ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ:

Після увімкнення духовки залиште дверцята відчиненими на кілька хвилин, потім зачиніть їх і поверніть ручку регулятора на потрібну температуру. Прогрійте духовку приблизно 15 хвилин, перш ніж ставити в неї продукти, які потрібно приготувати.

УВІМКНЕННЯ ВЕРТЕЛА:

Щоб увімкнути гриль, натисніть відповідну кнопку гриля. Пальник гриля можна увімкнути лише тоді, коли вимкнено пальник духовки (запобіжний вимикач запобігає одночасному користуванню двох різних джерел тепла)

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ГРИЛЯ:

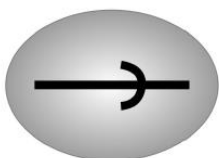
Грилем (газовим пальником у духовці) ЗАВЖДИ ПОТРІБНО КОРИСТУВАТИСЯ з відчиненими дверцятами духовки та встановленим захисним кожухом (захисним листом панелі керування).

УВАГА!

Під час роботи гриля його доступні компоненти можуть сильно нагріватися. Не дозволяйте дітям наближатися до духовки.

КОРИСТУВАННЯ ВЕРТЕЛОМ:

Настроміть продукти для приготування на вертел, переконавшись, що вони закріплені між двома виделками, збалансуйте вагу, щоб уникнути надмірного навантаження на двигун.



Мал. 13 КНОПКА ВЕРТЕЛ А

Після натискання кнопки вертела він починає обертатися.

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ:

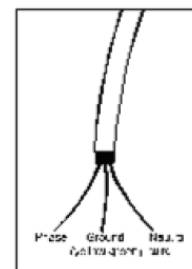
Цей пристрій не обладнано пристроєм для відведення продуктів згоряння. Рекомендовано встановлювати його в місцях, що добре провітрюються, згідно з чинним законодавством.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ:

Пристрій налаштовано на однофазне живлення від мережі 230 В.

Перед підключенням переконайтеся, що:

- Потужність електромережі в будинку користувача достатня для нормального живлення цього пристрою (див. таблицю з технічними характеристиками) (мал. 14).



Мал. 14

- Пристрій правильно підключено до заземлення через відповідну мережеву вилку та відповідно до встановленого обладнання.

Пристрій постачається без мережевої вилки: Отже, потрібно встановити мережеву вилку, яка відповідає навантаженню, зазначеному на табличці з серійним номером. Вилку потрібно підключати до відповідної розетки. Якщо Ви бажаєте підключити пристрій безпосередньо до електромережі, Вам необхідно встановити багатополюсний пристрій, дотримуючись чинних нормативних вимог. Коричневий провід під напругою (що виходить із затискача розподільної коробки плити) завжди повинен бути підключений до фази електромережі. У будь-якому випадку шнур живлення потрібно прокласти так, щоб він у жодній точці не нагрівався до температури, що на 50°C перевищує температуру в приміщенні.

- Підключення духовки до електромережі необхідно виконати відповідно до місцевих і національних норм.
- Пристрій потрібно розташувати так, щоб забезпечити постійний доступ до мережевої вилки та розетки.
- Якщо у Вас немає заземленої розетки, зверніться до уповноваженого електрика, щоб він її заземлив.
- Не розташовуйте кабель живлення духовки поруч із гарячими компонентами духовки.
- Будьте максимально уважними, щоб не пошкодити його.
- Встановіть духовку в такому місці, щоб кабель живлення діставав до розетки.
- Не використовуйте додатковий з'єднувальний кабель.

ВИРОБНИК ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВІД БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У ВИПАДКАХ, КОЛИ НЕ БУЛО ВЖИТО НАЛЕЖНИХ ЗАХОДІВ БЕЗПЕКИ.

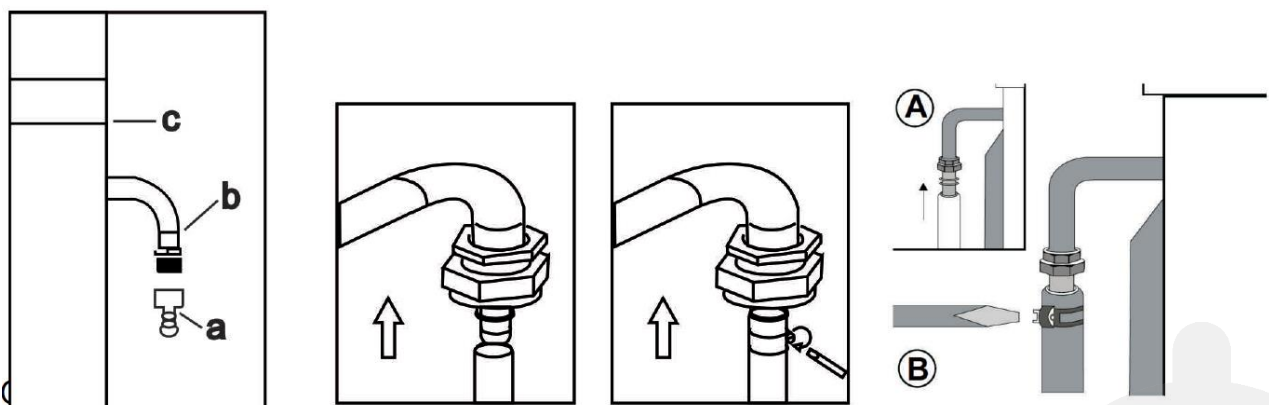
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Цей пристрій повинен бути заземлений.

ПІДВЕДЕННЯ ГАЗУ:

Приєднання до газової мережі потрібно проводити згідно з чинними правилами. Компанія-виробник відпускає протестований пристрій, відрегульований на тип газу, зазначений на табличці з технічними даними, розташованій на задній панелі пристрою, поруч із з'єднувальним патрубком. Переконайтеся, що Ви будете підключати пристрій до мережі з тим самим типом газу, що зазначений у табличці на пристрої.

ВИКОРИСТАННЯ ЖОРСТКОЇ ТРУБИ З ГНУЧКОЇ МЕТАЛЕВОЇ ТРУБИ ДЛЯ З'ЄДНАННЯ:

Для забезпечення вищого рівня безпеки рекомендовано здійснювати підключення до газової системи за допомогою жорстких труб (наприклад, мідних) або за допомогою гнучких труб з нержавіючої сталі, щоб уникнути будь якого витягування пристрою (мал.15).



Для цього типу монтажу підключення до газової мережі потрібно проводити за допомогою тільки та виключно гнучких металевих трубок відповідно до чинних правил.

ВИКОРИСТАННЯ ГНУЧКИХ НЕМЕТАЛЕВИХ ТРУБ ДЛЯ З'ЄДНАННЯ:

Коли з'єднання (можна легко перевірити) виконано в повному обсязі, є можливість використовувати гнучку трубку згідно з чинними правилами. Гнучка труба повинна бути щільно закріплена за допомогою хомутів згідно з чинними правилами (мал. 1). Гнучка труба повинна відповідати таким умовам:

- Вона не повинна нагріватися більше, ніж на 30°C вище кімнатної температури (мал. 16).



- Довжина не перевищує 1500 мм
- Відсутність дросельної заслінки.
- Відсутність натягування та навантаження.
- Його можна легко оглянути, щоб перевірити його стан (мал. 17).

Контроль стану герметичності гнучкої труби полягає в перевірці того, що:

- На ній не видно тріщин, розрізів, слідів прогорання, як на кінцях, так і по всій її довжині.
- Матеріал не затверділий, а зберігає свою нормальну еластичність.
- Затискачі-фіксатори не поржавіли.
- Строк придатності не закінчився.

Якщо виявлено хоча б одну невідповідність, не ремонтуйте трубу, а замініть її.

ВАЖЛИВО!

Після завершення монтажу перевірте ідеальну герметичність кожного фітинга, використовуючи мильний розчин, але не полум'я.

МОЖЛИВІСТЬ ПЕРЕОБЛАДНАННЯ НА РІЗНІ ВИДИ ГАЗУ

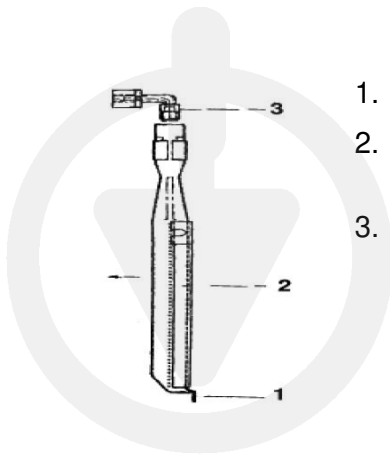
Щоб переобладнати пристрій на інший тип газу, ніж той, на який його було налагоджено, дотримуйтесь наведених нижче інструкцій у відповідній послідовності.

ПІДВЕДЕННЯ ГАЗУ

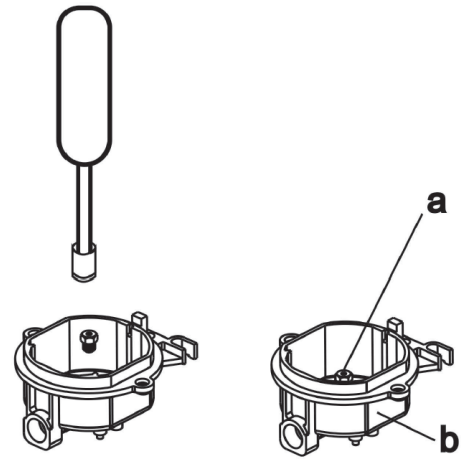
ЗРІДЖЕНИЙ ГАЗ: Використовуйте гумовий тримач труби.

Природний газ: Використовуйте трубний фітинг. Завжди вставляйте прокладку.

Потім перейдіть до підключення газу, як зазначено у відповідних параграфах на мал.18 (мал.18).



1. Викрутіть пальник.
2. Трохи потягніть пальник на 2-3 см і витягніть його.
3. Відкрутіть форсунку, яка знаходиться на коліні, та замініть форсунку на таку, що відповідає типу газу, який буде використовуватися (див. трансформаційну таблицю)



ЗАМІНА ФОРСУНОК ДУХОВКИ ТА ГРИЛЯ

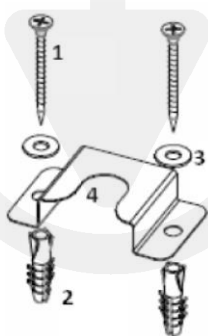
ЗАМІНА ФОРСУНОК КОНФОРОК ПЛИТИ

- Зніміть решітки для посуду.
- Зніміть із конфорок кришки та розсікачі полум'я.
- За допомогою торцевого ключа 7 відкрутіть і зніміть форсунки, замініть їх на форсунки, які відповідають типу газу, що використовується.



* Опція

Фіксація



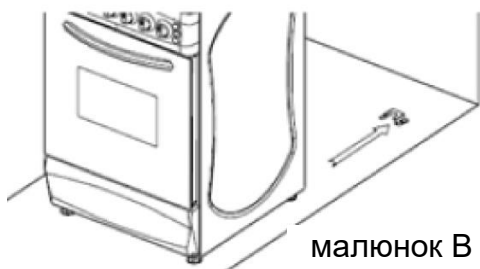
Задля Вашої безпеки цей пристрій повинен бути встановлений за допомогою механізму фіксації на підлозі. У комплекті з Вашим пристроєм Ви знайдете предмети, які слугуватимуть для реалізації вищезазначених потреб:

1. Гвинти
2. Дюбелі
3. Шайби
4. Опорний кронштейн

Інструкція з монтажу

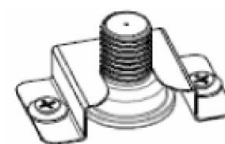
1 - Подбайте про наявність інструментів та всіх необхідних матеріалів для безпечного встановлення

2 - Закріпіть опорні кронштейни на підлозі на висоті задніх ніжок плити. Зробіть по 2 отвори для кожного кронштейна. Вставте в ці отвори дюбелі, а потім встановіть шайби та гвинти. Переконайтеся, що гвинти вкручено правильно (див. малюнок А)

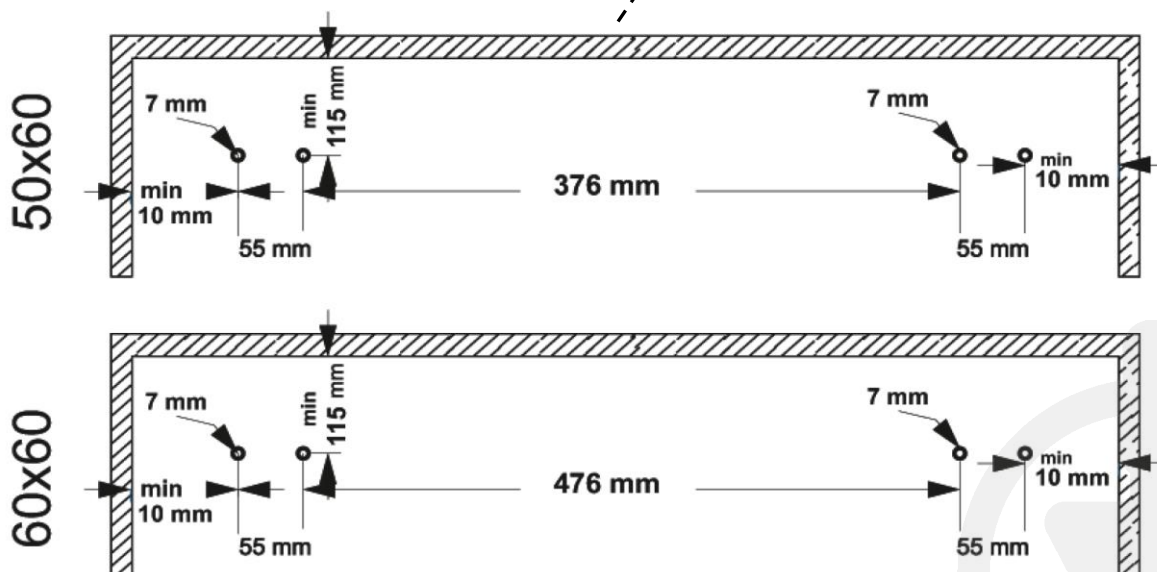


3 - Після встановлення кронштейнів перемістіть пристрій до них (малюнок В).

4 - Задні ніжки плити повинні бути вставлені в обидва кронштейни (малюнок С).



малюнок С



ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ

ТИП ГАЗУ	Конфорка малого розміру	Конфорка середнього розміру	Конфорка великого розміру	Конфорка для вока	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60
G30-30 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт	3,60 кВт	2,80 кВт	1,65 кВт	1,45 кВт
G31-37 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт	3,60 кВт	2,80 кВт	1,65 кВт	1,45 кВт
G30-37 мбар	0,95 кВт	1,75 кВт	2,60 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,50 кВт	1,75 кВт	1,60 кВт
G30-50 мбар	1,05 кВт	2,00 кВт	2,85 кВт	3,25 кВт	3,85 кВт	2,85 кВт	1,80 кВт	1,45 кВт
G20-20 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт
G20-25 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,90 кВт	3,20 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,60 кВт
G25-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт
G25.3-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт

ТАБЛИЦЯ ВИТРАТИ ГАЗУ

ТИП ГАЗУ	Конфорка малого розміру	Конфорка середнього розміру	Конфорка великого розміру	Конфорка для вока	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60
G30-30 мбар	73 г/год	131 г/год	204 г/год	225 г/год	262 г/год	204 г/год	120 г/год	105 г/год
G31-37 мбар	73 г/год	131 г/год	204 г/год	225 г/год	262 г/год	204 г/год	120 г/год	105 г/год
G30-37 мбар	70 г/год	127 г/год	190 г/год	218 г/год	247 г/год	182 г/год	127 г/год	116 г/год
G30-50 мбар	76 г/год	145 г/год	207 г/год	236 г/год	280 г/год	207 г/год	131 г/год	105 г/год
G20-20 мбар	0,095 куб.м/год	0,167 куб.м/год	0,271 куб.м/год	0,286 куб.м/год	0,324 куб.м/год	0,256 куб.м/год	0,167 куб.м/год	0,143 куб.м/год
G20-25 мбар	0,095 куб.м/год	0,171 куб.м/год	0,276 куб.м/год	0,305 куб.м/год	0,324 куб.м/год	0,256 куб.м/год	0,167 куб.м/год	0,152 куб.м/год
G25-25 мбар	0,095 куб.м/год	0,167 куб.м/год	0,271 куб.м/год	0,286 куб.м/год	0,324 куб.м/год	0,256 куб.м/год	0,167 куб.м/год	0,143 куб.м/год
G25.3-25 мбар	0,095 куб.м/год	0,167 куб.м/год	0,271 куб.м/год	0,286 куб.м/год	0,324 куб.м/год	0,256 куб.м/год	0,167 куб.м/год	0,143 куб.м/год

ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК

ТИП ГАЗУ	Конфорка малого розміру	Конфорка середнього розміру	Конфорка великого розміру	Конфорка для вока	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60
G30-30 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G31-37 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G30-37 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,60
G30-50 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,55
G20-20 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G20-25 мбар	0,70	0,95	1,15	1,20	1,30	1,10	0,95	0,90
G25-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G25.3-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,90

ТАБЛИЦІ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПОТУЖНОСТЕЙ

	Духовки серії Т5..... та серії Y.....	Духовки серії Т6....., серії Y..... та серії В.....	Духовки серії Т9..... та серії Y.....
Верхній нагрівальний елемент	800 Вт	1000 Вт	1500 Вт
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	1200 Вт	2000 Вт
Нагрівальний елемент турборежиму	1500 Вт	1500 Вт	1500 Вт x2
Нагрівальний елемент гриля	1900 Вт	2500 Вт	3500 Вт
Електрична конфорка великого розміру	1500 Вт або 2000 Вт	1500 Вт або 2000 Вт	1500 Вт або 2000 Вт
Електрична конфорка малого розміру	1000 Вт або 1500 Вт	1000 Вт або 1500 Вт	1000 Вт або 1500 Вт
Циркуляція повітря	26 Вт або 38 Вт	26 Вт або 38 Вт	26 Вт x2 або 38 Вт x2
Двигун вертела	6 Вт	6 Вт	6 Вт
Лампа	25 Вт	25 Вт	25 Вт

ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК ДЛЯ ОКРЕМОГО КЕРУВАННЯ ПАЛЬНИКОМ ДУХОВКИ ТА ГРИЛЯ

ТИП ГАЗУ	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 90x60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВКИ 50x60 / 60x60
G30-30 мбар	0,85	0,75	0,65	0,65
G20-20 мбар	1,30	1,20	0,95	0,95

Функція піци

50x60 => **2525 Вт**

60x60 => **2725 Вт**



ДЛЯ ФІЛІППІН

Тип пальника	G30-(28-30) мбар ФОРСУНКА	G30 (28-30) мбар Споживання теплової енергії	СПОЖИВАННЯ ГАЗУ
Додаткова конфорка	0,55	0,90 - 1,00 кВт	65 г/год - 73 г/год
Конфорка середнього розміру	0,70	1,70-1,80 кВт X2	123 г/год - 131 г/год
Швидка конфорка	0,90	2,80- 3,00 кВт	203 г/год - 218 г/год
Пальник духовки 60*60	0,70	1,60 -1,80 кВт	116 г/год - 131 г/год
Пальник ГРИЛЯ 60*60	0,60	1,40 -1,50 кВт	102 г/год - 109 г/год

Таблиця 3

Харчові продукти	Температура С	Положення регулятора газової духовки	Тривалість приготування хвилин
Випічка			
Основа пирога для додавання начинки	200	3	15-20
Масляно-молочний сирний пиріг	200	2	35-40
Пиріг з джемом	200	2	35-40
Пироги з дріжджового тіста у формах			
Бріюш	200	2	35-40
Пироги зі збитої суміші у формах			
Пиріг з темного та білого борошна	175	2	60-70
Королівський плоский хлібний пиріг	175	3	60-70
Пиріг «Маргарита»	175	3	35-40
Маленькі тістечка			
Випічка	170	3	15-20
Кремова слойка	200	3	30-40
Лазанья	225	2	40-50
Піца	240	2	20-25
Птиця			
Качка 1-1/2-2 кг	200	2	120-180
Гуска 3 кг	200	2	150-210
Смажене курча	200	2	60-90
Індичка 5 кг	175	2	230-250
Дичина			
Заєць	200	2	60-90
Ребра козулі	200	2	90-160
Оленячий окіст	175	2	90-160
М'ясо (тривалість приготування на кожен сантиметр товщини)			
Смажене м'ясо тривалого приготування	175	2	12,-15
Смажене м'ясо швидкого приготування	200	2	10,-12
М'ясний рулет	200	2	30-40
Овочі			
Відварені овочі	200	2	40-45
Риба			
Кефаль	200	2	40-50
Гриль			
Відбивні		3	15-20
Сосиски		3	20-25
Курка на грилі		3	60-70
Телятина смажена на вертелі 0,6 кг			70-80
Курча на вертелі			60-90

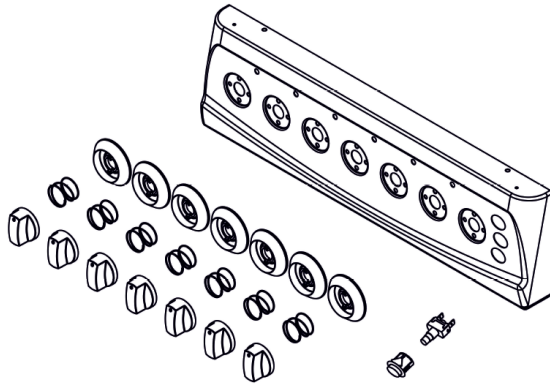
Зберіть деталі, дотримуючись тієї самої процедури у зворотному порядку.
Ці пальники не потребують ніякого первинного регулювання повітря.

РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО РІВНЯ ПАЛЬНИКІВ ПЛИТИ

Щоб відрегулювати мінімальний рівень:

1. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я;
2. Зніміть ручку (мал. 19)

Мал. 19



а) У разі переходу з природного газу на зріджений газ щільно закрутіть гвинт перепускного клапана плити;

б) Переобладнання зі зрідженого газу на природний газ потрібно виконувати на заводі.

Зберіть, швидко повернувши ручку з максимального положення в мінімальне, полум'я не згасає.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ:

Почніть гувати на великому полум'ї, якщо це необхідно. Зовнішній край полум'я набагато гарячіший, ніж його внутрішня частина (ядро). Відповідно, верхня частина полум'я означає марну витрату газу. Газові конфорки, навпаки, не потребують посуду з плоским дном; полум'я охоплює дно та поширює тепло по всій поверхні. Для газових конорок не потрібен спеціальний посуд. Однак тонкостінний посуд швидше передає тепло страві, ніж товстостінний.

Товсте дно посуду запобігає частковому перегріванню, оскільки забезпечує достатню теплову компенсацію.

Уникайте використання дуже маленького посуду. Широкий та неглибокий посуд підходить більше, ніж вузький та глибокий, оскільки він забезпечує швидше нагрівання.

Приготування страв не прискорюється, якщо поставити вузький посуд або на велику конфорку. Як наслідок - марна витрата газу. Для правильного користування ставте маленький посуд на маленьку конфорку, а великий посуд - на велику конфорку.

Не забувайте накривати посуд кришками, щоб зменшити споживання газу.

ПОРАДИ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВКИ

Традиційне приготування страв:

Тепло надходить зверху та знизу. Тому краще використовувати напрямні посередині. Якщо для приготування страви потрібно більше тепла знизу або зверху, використовуйте верхні або нижні напрямні.

ПОРАДИ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТРАДИЦІЙНОЇ ДУХОВКИ

Для приготування пирогів

Перед початком роботи розігрійте духовку впродовж щонайменше 10 хвилин, якщо не зазначено інше. Не відчиняйте дверцята духовки під час приготування страв, які повинні підніматися (наприклад, випічка та суфле); струмінь холодного повітря заблокує процес підняття. Щоб перевірити готовність пирога, вставте в суміш зубну паличку; якщо вона вийде чистою, пиріг готовий. Перш ніж виконувати таку перевірку, зачекайте, поки мине щонайменше 3/4 тривалості приготування. Зазвичай пам'ятайте про таке:

Страва, яка добре просмажена зовні, але недостатньо пропечена всередині, потребувала б нижчої температури та тривалішого приготування. Навпаки, «суха» текстура потребувала б меншої тривалості та вищої температури приготування.

Для приготування м'яса Якщо ви хочете, щоб смажене м'ясо мало гарний колір, використовуйте дуже мало олії. Якщо шматочки нежирні, додайте олію або вершкове масло, або трохи обох інгредієнтів. Натомість вершкове масло або олія не потрібні, якщо на шматку є смужка жиру. За наявності смужки жиру. За наявності смужки жиру лише з одного боку ставимо в духовку разом з ним. Цим боком догори; під час плавлення жир достатньо змастить нижній бік. Червоне м'ясо потрібно дістати з холодильника за годину до приготування, інакше різка зміна температури може призвести до того, що воно стане в'ялим. Печеню, особливо з червоного м'яса, не можна солити на початку приготування, оскільки сіль спричиняє витікання соків і крові з м'яса, що перешкоджає утворенню підрум'яненої скоринки. Бажано посолити м'ясо ззовні трохи більше ніж через половину періоду приготування. Поставити печеню в духовку в посуді з низьким бортиком; глибокий посуд добре захищає від нагрівання. М'ясо можна викласти на жароміцний посуд або безпосередньо на решітку, під якою буде стояти піддон для збирання соку. Інгредієнти для підливи потрібно класти в посуд одразу, якщо тривалість приготування невелика, інакше їх варто додавати впродовж останньої півгодини.

Почніть готувати м'ясо на високій температурі, зменшуючи температуру, щоб закінчити приготування м'яса всередині. Температура приготування білого м'яса може бути помірною. Ступінь готовності можна перевірити, натиснувши на м'ясо виделкою, щоб переконатися, чи м'ясо пропеклося. Після закінчення приготування бажано зачекати принаймні 15 хвилин перш ніж нарізати м'ясо, щоб не втратити соки.

Перед подачею на стіл тарілки можна підігріти в духовці за мінімальної температури. Для приготування риби:

Дрібну рибу готуйте від початку до кінця за високої температури. Рибу середнього розміру спочатку готуйте на високій температурі, а потім поступово знижуйте температуру від початку до кінця.

Перевірте готовність запеченої риби, обережно надрізавши її з одного боку; м'ясо повинно бути білим і непрозорим наскрізь, за винятком лосося, форелі або подібних видів риби.

Смаження на грилі

Для приготування на грилі підходять такі види м'яса. Переважно це м'ясо, нарізане скибочками або шматочками різного розміру, але зазвичай не дуже товстими, птиця, розрізана навпіл і розплющена, риба, деякі овочі (наприклад, кабачки, баклажани, помідори тощо), м'ясні або рибні страви та морепродукти. М'ясо та рибу, які готують на грилі, потрібно трохи змастити олією та завжди класти на гриль; солити м'ясо потрібно наприкінці приготування, а рибу солити зсередини перед приготуванням. М'ясо потрібно розміщувати на напрямних, найближчих або найвіддаленіших від елемента гриля, відповідно до товщини м'яса, щоб уникнути пригорання поверхні та недостатнього прожарювання внутрішньої частини.

Утворення диму, спричиненого краплями соку та жиру, можна уникнути, якщо залити піддон для стікання 1 або 2 склянками води.

Гриль також можна використовувати для підрум'янювання, підсмажування хліба та деяких видів фруктів, наприклад, бананів, розрізаних навпіл грейпфрутів, шматочків ананасів тощо. Фрукти не варто класти надто близько до джерела тепла.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму. Під час першого приготування бажано поспостерігати і перевірити результати, оскільки за певних умов можна отримати подібні результати.

ТАБЛИЦЮ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ, що стосується приготування в духовці та на грилі, наведено для ознайомлення.

Практичний досвід покаже можливі відхилення від значень, наведених у таблиці. Незважаючи на це, ретельно дотримуйтеся вказівок, наведених у рецепті, згідно з яким ви маєте намір готувати

УВАГА: не ставте на днище духовки ніякий посуд, наприклад, піддони, форми для випікання пирогів, каструлі, посуд Ругех, алюмінієву фольгу тощо. Це призведе до застою тепла, що погіршить результати приготування та може пошкодити емаль духовки.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед будь-якою операцією відключайте пристрій від мережі.

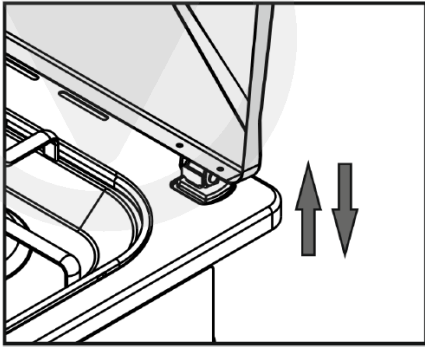
Очищення плити

Краплі соусу, фруктового соку тощо потрібно якомога швидше видаляти м'якою ганчіркою, змоченою в теплому засобі для миття посуду. Не застосовуйте дротяні губки або ножі, щоб зняти шари кірки. Видаляйте стійкі плями за допомогою добре змоченого в милі тампона, але будьте обережні, щоб не подряпати емаль. Емальовані решітки потрібно мити водою із засобом для миття посуду; їх також можна мити в посудомийній машині.

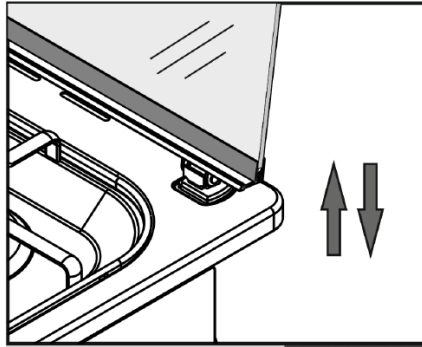
Зніміть кришки конфорок і решітки та ретельно вимийте їх теплою водою із засобом для миття посуду. Ретельно висушіть їх, перш ніж встановити на місце. Крім того, подбайте про те, щоб вони були правильно розміщені. Пальник можна протерти дротяною губкою або слабоабразивною ганчіркою.

Очищення кришки

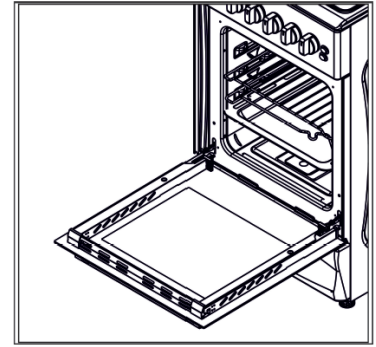
Усі кришки плити можна зняти, як показано на малюнку. Стосовно кришок дотримуйтесь інструкцій на (мал. 20а, 20b)



Мал. 20 а Металева кришка



Мал. 20b Скляна кришка



Мал. 21

Очищуйте дверцята духовки та скляну кришку в моделях, оснащених цими елементами, лише теплою водою, уникаючи використання твердих чи абразивних речовин; у плитах з автоматичним запалюванням потрібно періодично та акуратно чистити лампу, щоб уникнути нестачі світла; крім того, перевірте, щоб отвори пальників не були заблоковані.

Очищення духовки

Після завершення роботи ретельно очистіть внутрішню камеру духовки, поки вона ще тепла. Насправді в цей момент легко позбутися відкладень жиру чи інших речовин, таких як фруктовий сік, часточки цукру або жиру. Можна нагріти воду із засобом для миття посуду або скористатися відповідним спреєм для чищення духовок. Не спрямовуйте розпилювач на сталеві деталі з матової сталі, оскільки він здатен їх пошкодити, і завжди дотримуйтесь інструкцій виробника. Вимийте аксесуари духовки (решітку, ґрати, деко тощо) теплою водою із додаванням засобу для миття посуду.

Видаліть можливі забруднення за допомогою слабоабразивного порошку. Ніколи не вистилайте нижню частину духовки алюмінієвою фольгою. Це призведе до накопичення тепла, яке може зіпсувати результати приготування, а також пошкодити емаль.

Періодичний контроль

Періодично перевіряйте стан гнучкої труби газового з'єднання та виконуйте її заміну за допомогою кваліфікованих спеціалістів, щойно з'являться ознаки пошкодження. Рекомендовано замінювати її щорічно. Залучайте кваліфікованих спеціалістів для періодичного змащення компонентів, а в разі нестандартної роботи - для перевірки роботи пристрою.

У пристроях із тримачем для балона не використовуйте цей простір, щоб залишати непідключений або порожній балон.

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТА ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Наступні інструкції призначені для кваліфікованих спеціалістів з монтажу, для того, щоб операції зі встановлення, регулювання та обслуговування було виконано згідно з чинними нормами та правилами.

Щоразу, коли зміни режиму передбачають відключення пристрою, необхідно діяти з максимальною обережністю.

КОМПАНІЯ-ВИРОБНИК ЗНІМАЄ З СЕБЕ БУДЬ-ЯКУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА МОЖЛИВІ ЗБИТКИ, ЩО МОЖУТЬ ВИНИКНУТИ ВНАСЛІДОК МОНТАЖУ, ЯКИЙ НЕ ВІДПОВІДАЄ ЧИННИМ ПРАВИЛАМ

СЕРЕДОВИЩЕ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Попередження – цей пристрій можна встановлювати та експлуатувати лише в приміщеннях, що постійно провітрюються, відповідно до чинних норм.

Для того, щоб газовий пристрій працював правильно, необхідно, щоб повітря, достатнє для згоряння газу, могло надходити у природний спосіб (монтажник повинен дотримуватися чинних правил).

Потік повітря в приміщення повинен надходити безпосередньо через отвори в зовнішніх стінах. Ці отвори (або отвір) повинні бути зроблені так, щоб не бути перешкодою. Як зсередини, так і ззовні.

Встановлення та обслуговування повинні виконувати кваліфіковані спеціалісти, дотримуючись чинних правил.

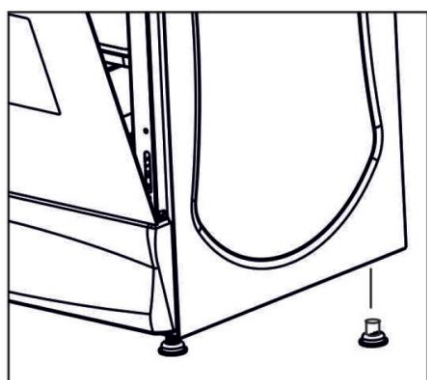
Електричне підключення потрібно виконати відповідно до правил EN 60335. Ми не несемо відповідальності за нещасні випадки, спричинені несправним заземленням або відсутністю заземлення.

ВІДВЕДЕННЯ ПРОДУКТІВ ЗГОРЯННЯ

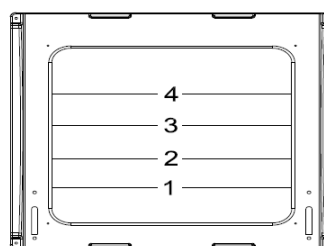
Газові плити повинні відводити продукти згоряння через витяжку, безпосередньо підключену до димоходу, або назовні.

ВИРІВНЮВАННЯ

Пристрій оснащено невеликими регульованими ніжками, розміщеними в задніх і передніх кутках опорної частини.



Мал. 22



Рівні лотків

Регулюючи маленькі ніжки (мал. 22), можна змінювати висоту пристрою, щоб забезпечити краще вирівнювання з іншими поверхнями та рівномірний розподіл рідин у посуді.

ТАЙМЕР ДУХОВКИ З СЕНСОРНИМ КЕРУВАННЯМ

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД:



OT-4000-LED - це електронний таймер, який дає можливість Вашій духовці приготувати страву для подання до столу в потрібний час. Єдине, що потрібно зробити, це запрограмувати тривалість приготування та час готовності. Його також можна використовувати як звичайний таймер, коли Ви просто задаєте проміжок часу, через який він повинен нагадати Вам про це звуковим сигналом.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ:

Після підключення до електромережі блимання цифр і піктограми «AUTO» означає, що духовка перебуває не в робочому режимі. Натисніть «M», щоб повернутися в ручний режим і налаштувати час доби за допомогою кнопок «вгору» та «вниз».

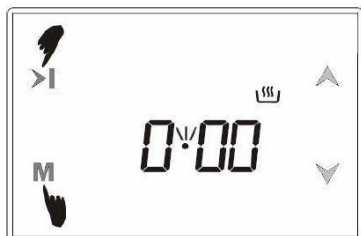
РУЧНИЙ РЕЖИМ



Однотимчасне натискання кнопок **I** та **M** активує ручний режим. Будь-яка попередня програма приготування буде скасована.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ДОБИ

Налаштування часу доби допускається лише тоді, коли не виконується жодна програма приготування. Спочатку увійдіть у ручний режим, як описано вище. Точка між індикатором годин і хвилин блимає.



1) Перейдіть у режим налаштування часу.



2) Налаштуйте час за допомогою кнопок **▲** або **▼**.



3) Через кілька секунд екран стабілізується.

ЗВУКОВА СИГНАЛІЗАЦІЯ:

За допомогою цієї функції Ви можете запрограмувати, після закінчення якого проміжку часу Вас буде попереджено звуковим сигналом.



1) Двічі торкніться «М», щоб увійти в режим звукової сигналізації



2) За допомогою ▲ або ▼ задайте тривалість у хвилинах



3) Через кілька секунд екран повернеться до режиму годинника

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ



Після закінчення запрограмованого проміжку часу пролунає звуковий сигнал. Дотик до будь-якої кнопки вимкне звуковий сигнал.

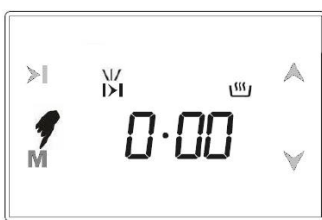
ПРОГРАМА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Якщо Ви хочете почати готувати негайно, просто введіть тривалість приготування.

Приклад: Ми поставили продукти в духовку і хочемо, щоб вони готувалися 2 години 15 хвилин



1) Поточний час - 18:30.



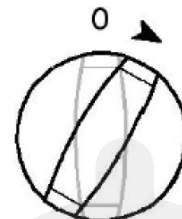
2) Перейдіть у режим тривалості приготування.



3) Налаштуйте тривалість приготування за допомогою кнопок ▲ або ▼.



Отже, Ви запрограмували духовку на приготування страви впродовж 2 годин 15 хвилин. Не забудьте повернути ручки функцій та/або температури духовки у відповідне положення.



4) Через кілька секунд на екрані з'явиться повідомлення про початок приготування та поточний час

Зверніть увагу: Ви можете в будь-який момент скасувати автоматичний режим приготування, перейшовши в ручний режим

У наведеному вище прикладі приготування розпочалося відразу після виставлення тривалості приготування. Натиснувши кнопку **>I**, Ви побачите час готовності, тобто час, коли страва буде готова до подання на стіл, а за бажанням зможете його змінити. У прикладі нижче час готовності буде змінено на 21:30.



1) Відображається час готовності
 $18:30 + 2:15 = 20:45$.



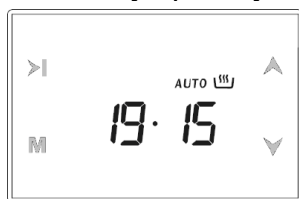
2) Налаштуйте потрібний час за допомогою кнопок «+» або «-».



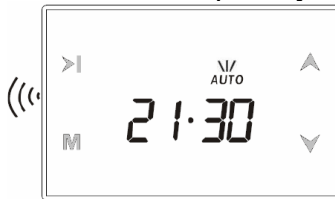
3) Через кілька секунд екран переключиться в режим годинника.

Тепер ми запрограмували нашу духовку так, щоб страва була готовою о 21:30. Оскільки тривалість приготування була попередньо запрограмована на 2 години 15 хвилин, Ваша духовка почне готувати о 19:15, щоб страва була готовою о 21:30.

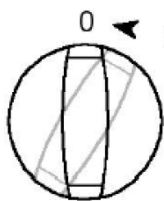
Екран одразу після початку приготування



Екран одразу після закінчення приготування



Після завершення автоматичного приготування лунає звуковий сигнал, який звучатиме, якщо його не вимкнути, впродовж 7 хвилин.



1) Вимкніть духовку



2) Скиньте налаштування таймера

Зверніть увагу: Духовка не ввімкнеться, доки ви не скинете налаштування таймера.

У наведеному прикладі спочатку було запрограмовано тривалість приготування, а час готовності був розрахований автоматично і відредагований нами. Також можна спочатку запрограмувати час готовності, в такому випадку тривалість приготування буде розрахована автоматично, а потім її потрібно буде відредагувати.

БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ВІД ДІТЕЙ:

Якщо увімкнути в ручному режимі, буде заблоковано кнопки духовки та таймера. Якщо увімкнути під час виконання програми приготування, буде заблоковано лише кнопки.



1) Торкніться ▲ і ▼ одночасно впродовж 1 секунди, доки не пролунає 2 звукові сигнали.



2) На екрані з'являється символ ключа, блокування від дітей активовано.

Щоб вимкнути блокування від дітей, утримуйте кнопки ▲ і ▼, доки не зникне символ ключа.

Виняток: Звуковий сигнал під час режиму блокування від дітей можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку.

ПАРАМЕТРИ, ЩО ПРОГРАМУЮТЬСЯ КОРИСТУВАЧЕМ:

1. Відображення часу доби у 12-годинному / 24-годинному режимі

Заводське налаштування - відображення 24-годинного режиму. Якщо утримувати натиснутою кнопку ►I упродовж 5 секунд, пролунає подвійний звуковий сигнал, режим екрану переключиться на 12-годинний режим (індикація ранку/вечора). Повторне натискання кнопки поверне 24-годинний режим.

2. Сенсорні тональні сигнали

Згідно з заводськими налаштуваннями, натискання кнопок супроводжується звуковим сигналом. Якщо утримувати кнопку «М» упродовж 5 секунд, пролунає подвійний звуковий сигнал, а на екрані з'явиться напис «nt», який означає «беззвучний». Тепер тональні сигнали не будуть супроводжувати натискання кнопок. Якщо виконати цю саму процедуру, доки на екрані не з'явиться напис «bt», що означає «сигнал супроводу натискання кнопок», тональні сигнали знову стануть активними.

3. Налаштування яскравості екрану:

Натискання кнопки ▲ упродовж 1 секунди, доки не пролунає подвійний звуковий сигнал, переведе в режим налаштування яскравості екрану. На екрані відображається «br 0x» (x = від 1 до 8). Тепер кожне наступне натискання тієї самої кнопки буде зменшувати яскравість. Доступно 8 рівнів; яскравість починає збільшуватися з кожним дотиком. Той самий ефект спостерігається, якщо утримувати цю кнопку натиснутою. Рівень яскравості зберігається в пам'яті через 5 секунд після відпускання кнопки. Заводське налаштування - максимальна яскравість.

4. Вибір тону звукового сигналу:

Натисніть і утримуйте кнопку ▼ впродовж 1 секунди, доки не пролунає подвійний звуковий сигнал. Під час кожного натискання цієї кнопки впродовж 5 секунд Ви будете чути новий тон. Доступно 3 різні тони. Останній відтворений тон буде збережено через 5 секунд.

Зверніть увагу: Запрограмовані опції є енергонезалежними. Вони не зникнуть після відключення електроенергії.

ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ

НАЛАШТУВАННЯ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

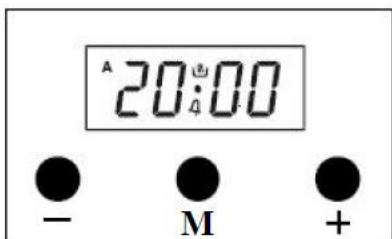


Перед початком користування духовкою необхідно налаштувати час. Якщо не налаштувати годинник, духовка не працюватиме.



Під час виконання будь-яких налаштувань на годиннику, відповідні символи блимають.

Після першого ввімкнення духовки налаштуйте час доби за допомогою кнопок.



Це електронний модуль з таймером, завдяки якому страва буде готовою до подання на стіл в той час, який відображає духовка. Потрібно лише налаштувати час готовності страви. Крім того, його можна використовувати як звичайний таймер, окремо від духовки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Під час першого підключення до електромережі духовка залишається вимкненою. На екрані блимає час і літера «А». Час неправильний, і його потрібно налаштувати, щоб він відображався на екрані (див. мал. «Налаштування годинника»). Для налаштування програми приготування необхідно спочатку вибрати «Ручний режим» (див. мал. «Ручний режим»).

РУЧНИЙ РЕЖИМ



1) Щоб вибрати Ручний режим, натисніть кнопку «F»



2) Щоб вибрати Ручний режим, одночасно натискайте «+» і «-»

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Налаштування часу можливе лише за наявності програми приготування. Спочатку натисніть «+» і «-» одночасно, потім Ви можете переходити вперед за допомогою «+», а назад - за допомогою «-». Якщо натискати ці кнопки довше, час змінюватиметься швидше.



1) Натисніть «+» і «-» одночасно

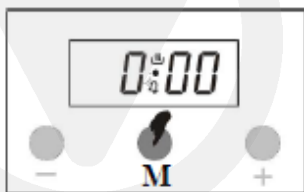


2) Налаштуйте годинник за допомогою «+» і «-»

Зверніть увагу: Якщо впродовж 5 секунд не буде натиснуто кнопки «-» або «+», режим налаштування годинника автоматично завершиться. За бажанням режим налаштування можна негайно завершити одночасним натисканням кнопок «+» і «-».

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ СПРАЦЮВАННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

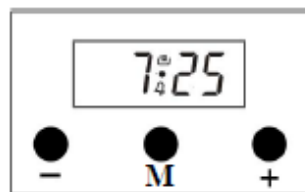
Після налаштування часу за допомогою цієї функції можна налаштувати функцію звукового сигналу, щоб він спрацював у налаштований час.



1) Виберіть режим звукового сигналу, натиснувши кнопку «F» один раз. Символ дзвіночка буде блимати.

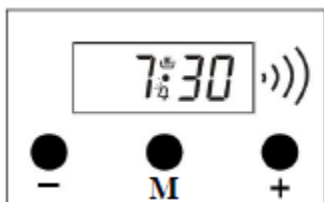


2) Налаштуйте час за допомогою «+» та «-»

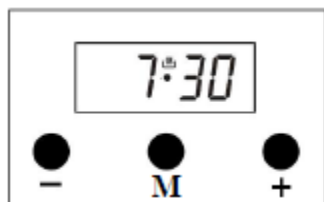


3) Через кілька секунд на екрані з'явиться час.

Вимкнення звукового сигналу



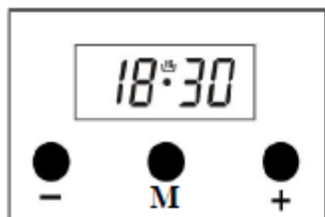
1) Звуковий сигнал вмикається, коли час спливає.



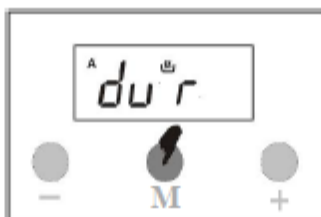
2) Вимкнути сигнал тривоги можна, натиснувши будь-яку кнопку

ПРОГРАМА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

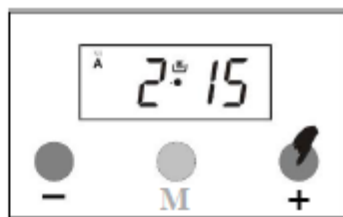
Якщо Ви ставите продукти в духовку, щоб почати готувати негайно, задайте лише тривалість приготування. Приклад: Ставимо продукти в духовку і хочемо приготувати їх за 2 години 15 хвилин.



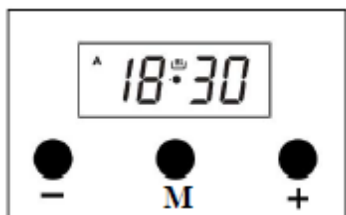
1) Поточний час – 18.30



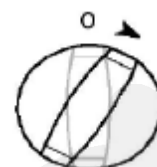
2) Натисніть двічі кнопку «F», щоб вибрати режим приготування



3) Налаштуйте час за допомогою «+» та «-»



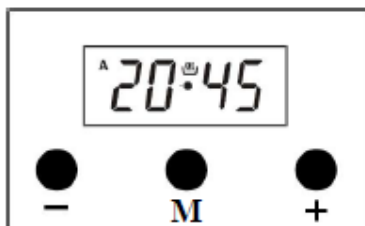
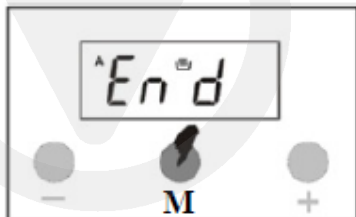
Тривалість роботи духовки запрограмовано на приготування страви впродовж 2 годин 15 хвилин. Не забудьте налаштувати інші кнопки на панелі керування на відповідний режим приготування.



4) Через кілька секунд програма покаже поточний час і режим приготування.

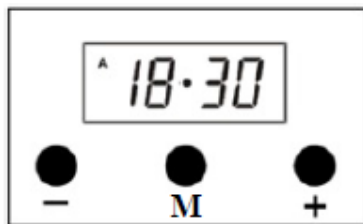
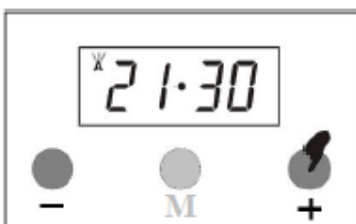
Зверніть увагу: Під час приготування або коригування програми приготування можна вибрати Ручний режим і скасувати програму.

У наведеному вище прикладі ми бачимо, що процес приготування починається автоматично після введення тривалості приготування. Можна встановити час і дізнатися про готовність страви (завершення приготування), натиснувши 3 рази кнопку «F». У наступному прикладі страва буде готовою о 21:30.



1) Натисніть кнопку «F» тричі.

На екрані з'являється напис «END» («Завершено») і час готовності $18.30 + 2.15 = 20.45$



2) За допомогою «+» і «-» задайте час завершення приготування

3) Через кілька секунд на екрані з'явиться поточний час.

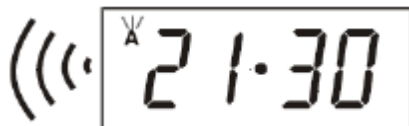
Отже, її запрограмовано на завершення приготування о 21.30.

Спочатку її було запрограмовано на період приготування за 2 години 15 хвилин.

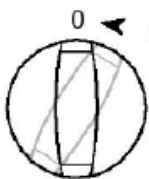
Духовка почне працювати з 19.15 до 21.30

Початок приготування

Завершення приготування



Після завершення програми приготування ввімкнеться звуковий сигнал. Якщо його не вимкнути, він буде лунати впродовж 7 хвилин.



1) Вимкніть духовку

2) Скиньте налаштування таймера духовки

Зверніть увагу: Духовка не буде функціонувати, доки модуль таймера не буде переведено в ручний режим

У наведеному вище прикладі спочатку було обрано час приготування, а потім автоматично розрахований час приготування було змінено. За бажанням, можна ввести час завершення приготування; в цьому випадку час приготування буде розрахований автоматично і його можна змінити на другому етапі.



ВІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

У разі збою в електромережі духовка залишиться вимкненою з міркувань безпеки. Проявність такого випадку свідчить блимання годинника та літери «А» на екрані. Якщо в цій ситуації виконується програма приготування, її буде скасовано. На екрані з'явиться 00:00, Вам потрібно буде налаштувати годинник. Будь ласка, виберіть спочатку Ручний режим (див. Ручний режим). Потім можна налаштувати час за допомогою кнопок «+» або «-».

(Зверніть увагу: в разі короткочасного збою живлення система продовжить працювати в тому самому режимі).

Зверніть увагу: Якщо Ви не користуєтеся духовкою, обов'язково вимкніть її.

БЛИМАННЯ ЛІТЕРИ «А» ОЗНАЧАЄ, ЩО ДУХОВКУ ВИМКНЕНО, А ДЛЯ ПОВЕРНЕННЯ ДО НОРМАЛЬНОГО РЕЖИМУ ПОТРІБНО ВИБРАТИ «РУЧНИЙ РЕЖИМ».

НАЛАШТУВАННЯ ГУЧНОСТІ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

За допомогою цього параметра можна змінити рівень гучності звуку, який лунає, коли духовка подає звуковий сигнал.

- 1) (-) утримуючи кнопку, можна почути рівень гучності.
- 2) (-) відпустіть кнопку, а для прослуховування наступного рівня знову утримуйте кнопку, так можна вибрати найвищий рівень. (Доступно 3 рівні)
- 3) Налаштовано найвищий рівень гучності.

Зверніть увагу: Гучність звукового сигналу встановлено на найвищому рівні на заводі-виробнику. Потім його можна налаштувати зв власним вибором. Однак, у разі тривалого збою живлення, він повернеться до заводських налаштувань.

ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ

НАЛАШТУВАННЯ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА НА СЕНСОРНОМУ ЕКРАНІ

Сенсорний цифровий таймер, як і інші кнопкові цифрові таймери, - це електронний модуль таймера, який дає можливість налаштувати приготування в будь-який час продуктів, які Ви поставили в духовку. Потрібно лише налаштувати час готовності страви.

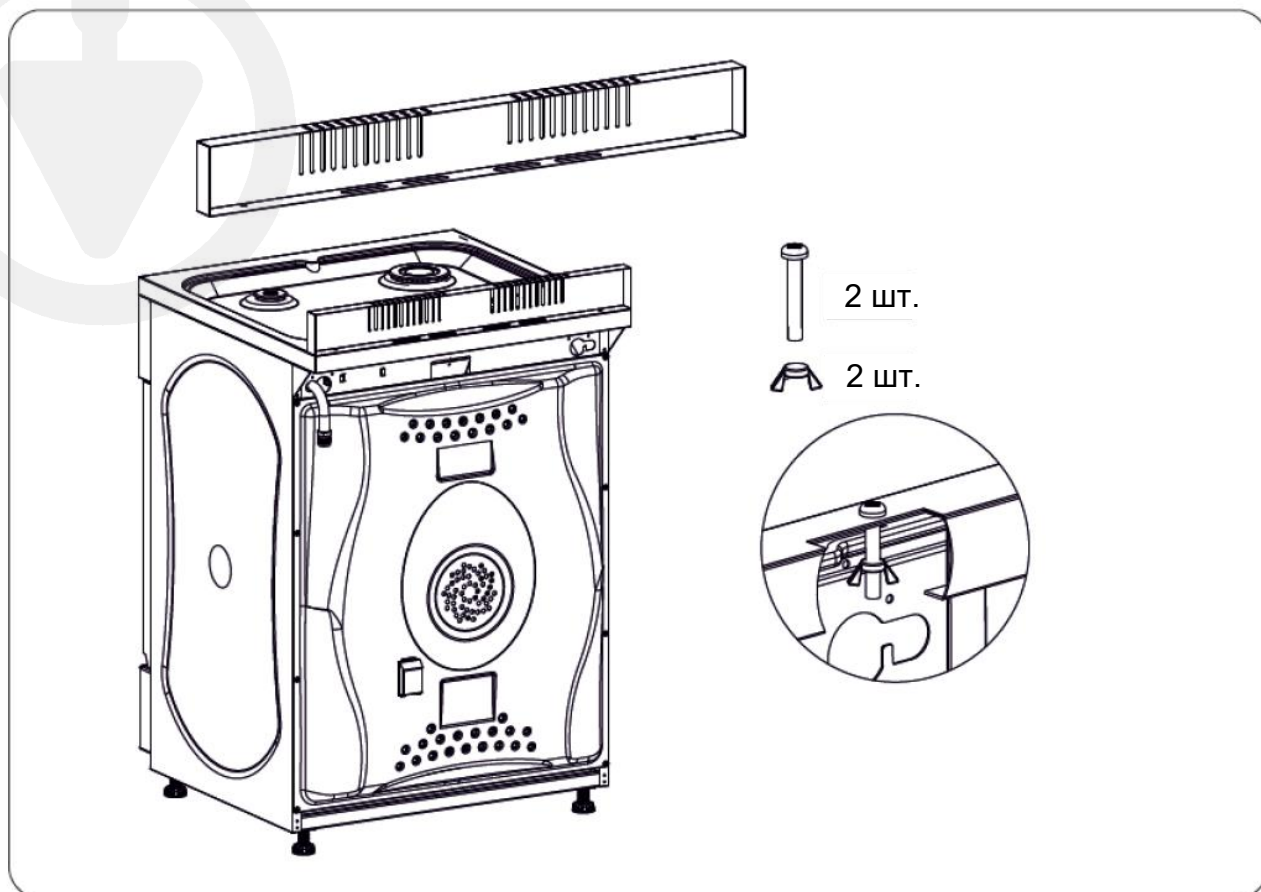
Крім того, його можна використовувати як звичайний таймер, окремо від духовки.

Крім того, ним можна користуватися як годинником і як звичайним таймером, запрограмованими окремо.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Після першого підключення до електромережі духовка буде вимкненою, а на екрані блиматиме час і напис «АUTO». Екран відображає неправильний час. У цьому випадку можна активувати годинник, натиснувши кнопку «М», і налаштувати духовку.

* Опція



SABAF							
G30-30 мбар				G20-20 мбар			
	Потужність (кВт)	Номінальне споживання (г/год)	Форсунка (мм)		Потужність (кВт)	Номінальне споживання (г/год)	Форсунка (мм)
Додаткова конфорка	1,00	73	0,50	Додаткова конфорка	1,00	0,095	0,72
Напівшвидка конфорка	1,75	127	0,65	Напівшвидка конфорка	1,75	0,167	0,97
Швидка конфорка	3,00	218	0,85	Швидка конфорка	3,00	0,286	1,15
Конфорка для вока	3,60	261	0,96	Конфорка для вока	3,60	0,343	1,30
Міні-конфорк а для вока	2,50	182	0,82	Міні-конфорка для вока	2,60	0,248	1,15

* Опція

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ ЗАХИСТУ ВІД ПЕРЕКИДАННЯ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

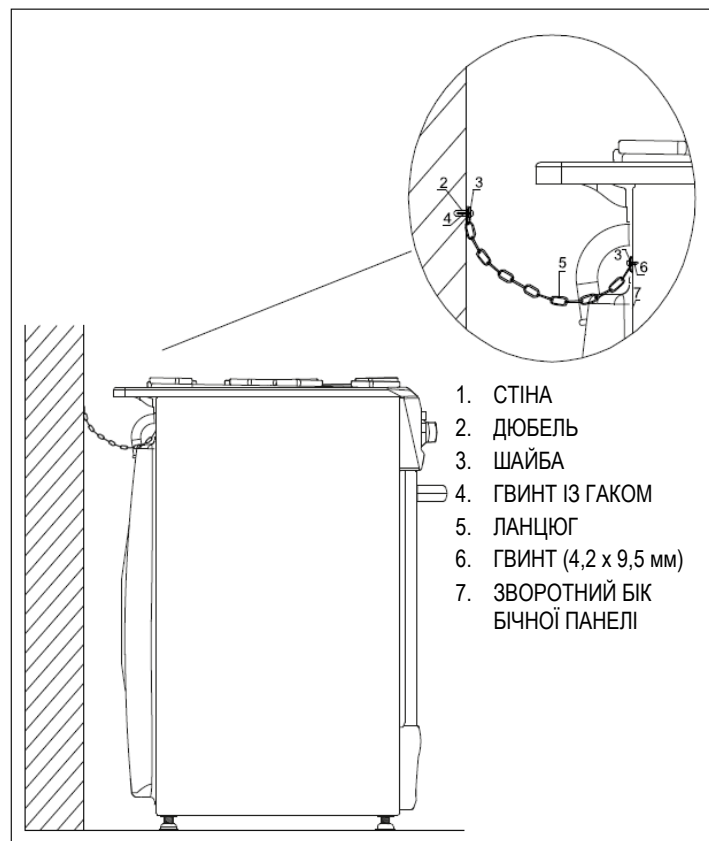
З міркувань безпеки та для запобігання перекиданню пристрою необхідно встановити ці захисні засоби.

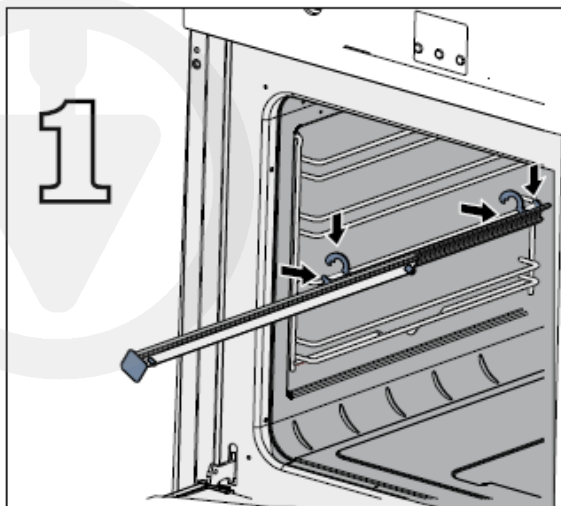
Плиту оснащено 2 ланцюгами, які закріплено з обох боків на задній панелі плити біля верхньої частини, див. малюнок нижче.

- Позначте місце розташування гвинтів, воно збігається з положенням гвинта, розташованого на задній панелі плити.
- Просвердліть отвори в стіні, щоб встановити гвинти.
- Поставте плиту біля стіни та надійно зафіксуйте ланцюги.
- Просвердліть отвори в стіні, щоб встановити гвинти.

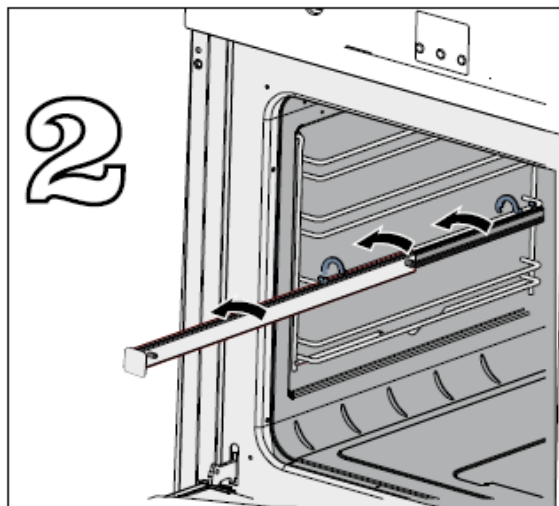
Зверніть увагу: якщо надана деталь не підходить для матеріалу стіни, будь ласка, використовуйте відповідний елемент, щоб забезпечити надійне кріплення гвинта до стіни.

ВАЖЛИВО: Якщо плиту потрібно перемістити з будь-якої причини (наприклад, для технічного обслуговування), внаслідок чого її доведеться від'єднати від стіни, після завершення роботи плиту потрібно прикріпити до стіни ланцюжком.

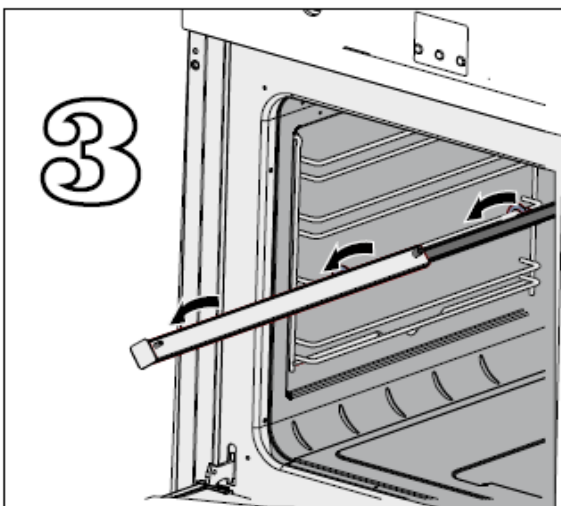




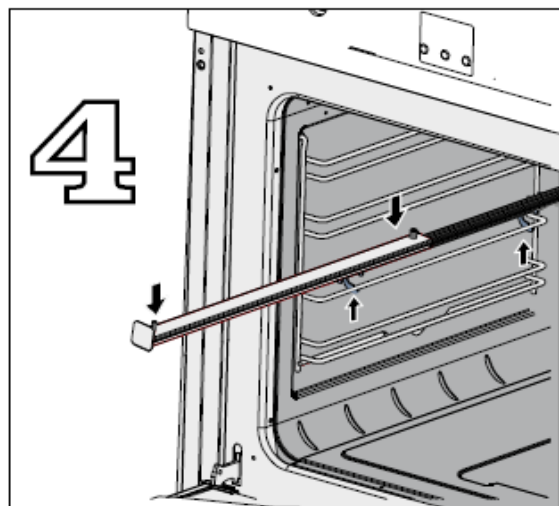
Встановіть напрямну планку та стопорний гачок телескопічної рейки на решітку духовки під кутом, як показано на малюнку вище.



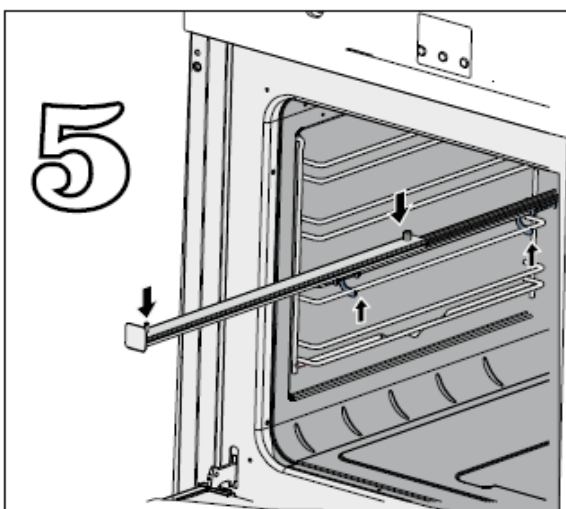
Змінюючи положення телескопічної рейки на решітці, тримайте її на тій самій осі та обертайте в напрямку, позначеному стрілкою. У цей момент стопорний гачок почне чіплятися за решітку.



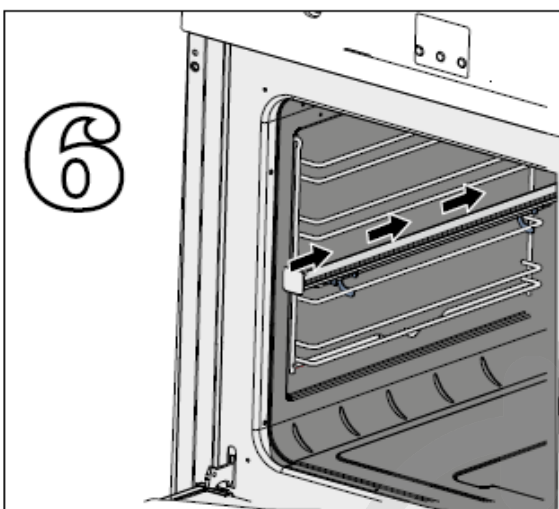
Коли телескопічна рейка обертається на цій осі решітки, вона фіксується, а гачок продовжує охоплювати верхній дріт.



Поверніть телескопічну рейку приблизно на 90 градусів навколо осі дроту і закріпіть стопорний гачок на нижньому з двох дротів.



Коли штифти тримача телескопічної рейки стануть у вертикальне положення з повним кутом 90 градусів, кожен 2 стопорні гачки на рейці завершать кола захоплення навколо зачепленого дроту, а насічка на кінці переміститься на нижній дріт, що забезпечить надійну фіксацію.



Після того, як механізм зафіксовано, як описано вище, рухому частину телескопічної рейки можна безпечно засунути в духовку, як показано на малюнку, та зачинити дверцята духовки.