



# Духовка

Посібник користувача



FBSM62530DXMS

285380192\_3/ UK/ R.AB/ 19.12.24 16:26  
7785820310

## Ласкаво просимо!

---

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

### Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

**ПРИМІТКА** Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Зміст

|                                                                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Інструкції з техніки безпеки.....</b>                                                                                                                       | <b>4</b>  |
| 1.1 Передбачуване використання ..                                                                                                                                | 4         |
| 1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet.....                                                                                                                  | 5         |
| 1.3 Електрична безпека.....                                                                                                                                      | 6         |
| 1.4 Правила Безпеки під час користування газом .....                                                                                                             | 8         |
| 1.5 Безпека під час транспортування.....                                                                                                                         | 9         |
| 1.6 Безпечне встановлення .....                                                                                                                                  | 10        |
| 1.7 Безпека використання .....                                                                                                                                   | 12        |
| 1.8 Застереження щодо температури.....                                                                                                                           | 12        |
| 1.9 Використання приладдя.....                                                                                                                                   | 13        |
| 1.10 Безпека під час готування.....                                                                                                                              | 13        |
| 1.11 Безпечне обслуговування та очищення.....                                                                                                                    | 15        |
| <b>2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....</b>                                                                                                   | <b>16</b> |
| 2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....                                                                                                          | 16        |
| 2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів ..... | 16        |
| 2.2 Інформація щодо упаковки .....                                                                                                                               | 16        |
| 2.3 Поради щодо енергозбереження .....                                                                                                                           | 16        |
| <b>3 Придбаний виріб.....</b>                                                                                                                                    | <b>17</b> |
| 3.1 Опис виробу .....                                                                                                                                            | 17        |
| 3.1.1 Варильний агрегат .....                                                                                                                                    | 17        |
| 3.1.2 Секція плити .....                                                                                                                                         | 18        |
| 3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою .....                                                                                                              | 18        |
| 3.3 Функції печі .....                                                                                                                                           | 19        |
| 3.4 Додаткове приладдя виробу.....                                                                                                                               | 20        |
| 3.5 Використання аксесуарів продукту.....                                                                                                                        | 20        |
| 3.6 Технічні характеристики.....                                                                                                                                 | 23        |
| <b>4 Установка .....</b>                                                                                                                                         | <b>26</b> |
| 4.1 Правильне місце для установки                                                                                                                                | 26        |
| 4.2 Електричне з'єднання.....                                                                                                                                    | 28        |
| 4.3 Підключення до джерела газопостачання .....                                                                                                                  | 29        |

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 4.4 Розміщення виробу .....                                             | 33        |
| 4.5 Перехід на інший тип газу.....                                      | 34        |
| <b>5 Перше використання.....</b>                                        | <b>36</b> |
| 5.1 Початкове налаштування .....                                        | 37        |
| 5.2 Початкове очищення.....                                             | 37        |
| <b>6 Правила експлуатації вильної панелі .....</b>                      | <b>38</b> |
| 6.1 Загальна інформація про використання печі.....                      | 38        |
| 6.2 Експлуатація поверхонь для готування .....                          | 39        |
| <b>7 Використання духовки .....</b>                                     | <b>40</b> |
| 7.1 Загальні відомості про використання духовки.....                    | 40        |
| 7.2 Експлуатація блока керування духовкою .....                         | 40        |
| 7.3 Налаштування .....                                                  | 42        |
| <b>8 Загальна інформація щодо випікання.....</b>                        | <b>44</b> |
| 8.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці .....                | 44        |
| 8.1.1 Приготування випічки й страв у печі .....                         | 45        |
| 8.1.2 М'ясо, риба й птиця .....                                         | 49        |
| 8.1.3 Гриль.....                                                        | 51        |
| 8.1.4 Страви для тестування.....                                        | 52        |
| <b>9 Технічне обслуговування та очищення .....</b>                      | <b>54</b> |
| 9.1 Загальна інформація щодо очищення .....                             | 54        |
| 9.2 Очищення приладдя .....                                             | 56        |
| 9.3 Чищення плити .....                                                 | 56        |
| 9.4 Очищення панелі керування ...                                       | 57        |
| 9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)..... | 57        |
| 9.6 Легке очищення парою .....                                          | 57        |
| 9.7 Очищення дверцят духовки ....                                       | 58        |
| 9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки.....                       | 59        |
| 9.9 Очищення лампи духовки .....                                        | 60        |
| <b>10 Пошук та усунення несправностей .....</b>                         | <b>61</b> |



## 1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



### 1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.

- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.



## 1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечно використання і безпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти і/або продукти з газом небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об'єкти, які діти можуть досягти у продукт.
- Поверніть ручку кошиків і пси на бік лічильника, щоб діти не могли схопити і спалити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Коли двері відчинені, не класти на нього жодних важких об'єктів або дозволити дітям сісти на нього. Ви можете викликати духовку, щоб накінчити або пошкодити двері.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:
  1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
  2. Відріжьте силовий кабель і відключити його з вилучкою з продукту.
  3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.

4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.



### 1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб елементи підключення до мережі газопостачання і/або електричні кабелі не торкалися задньої поверхні виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на

гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до

виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик

короткого замикання або ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.



## 1.4 Правила Безпеки під час користування газом

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**  
Використання газових продуктів приготування призводить до утворення речовин, випущених в результаті тепла, вологості та горіння в кімнаті. Переконайтеся, що кухня добре вентилується, особливо при використанні продукту: Зберігайте діри природної вентиляції відкритими або встановлюють пристрій механічної вентиляції (механічний екстрактор/капот). Інтенсивне використання продукту для тривалого часу може потребувати додаткової вентиляції: наприклад, відкриття вікна або ефективнішої вентиляції, підвищення рівня механічної вентиляції вентиляції, якщо ні тощо.

- Цей продукт слід використовувати в кімнаті, яка має правильно коригуваний і функціонуючий датчик монооксиду вуглецю. Переконайтеся, що датчик монооксиду вуглецю працює належним чином і часто обслуговується датчиком. Датчик монооксиду вуглецю повинен бути розміщений не більше ніж на 2 метри від продукту.
- Умови встановлення цього пристрою вказано на етикетці (або на таблиці даних)
- Належне горіння потрібно в газових продуктах приготування їжі. У разі неповного згорання, може розвинутися монооксид вуглецю (CO). Монооксид вуглецю-це безколісний, безкурковий і дуже токсичний газ, який має смертельний ефект навіть у дуже невеликих дозах. Ви можете зрозуміти, що газ спалюється добре, якщо полум'я неперервне і синє. Якщо полум'я хвилює, розрізати і інтенсивно жовті, газ не горить добре.
- Газові продукти і системи повинні регулярно перевіряти на належне функціонування. Регулятор, шланг і його затискач повинні

- регулярно перевіряти і замінити в періоди, рекомендованих виробником або при необхідності.
- Регулярно очищайте поверхні газової плити. Переконайтеся, що газ горить належним чином після очищення.
- Не використовуйте каstrулі/сковорідки, які перевищують розміри, наведені в посібнику користувача. Використання каstrуль більшого розміру, ніж зазначено, може призвести до отруєння чадним газом і перегріву прилеглих поверхонь і ручок управління. Використання менших каstrуль/сковорідок може призвести до опіків від полум'я.
- Запитуйте інформацію про газові номери телефонів і заходи безпеки у випадку газового запаху від вас місцевого постачальника газу.

**⚠** Що робити, коли чуєте газ!

- Не використовуйте відкритий вогонь або не курити. Не використовувати жодної електричної ручки (наприклад, knob або дверний дзвінок). Не використовуйте фіксовані або мобільні телефони.
- Відчиніть двері і вікна.

- Вимкніть всі клапани на продукти приготування газу і метр газу на головному контрольному клапані, якщо це не обмежений простір або підвал.
- Позначте всі трубки і з'єднання для щільності. Якщо ви все ще чуєте газ, залиште будинок.
- Попереджати сусідів.
- Викличте пожежну бригаду. Телефон за межами будинку.
- Викличте уповноважений сервіс і вашу компанію з розподілення газу.



## 1.5 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від електромережі та джерела постачання газу.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.

- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.



## 1.6 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Забороняється встановлювати виріб на підлогу з килимовим покриттям. Інакше відсутність повітряного потоку під виробом призведе до перегріву електричних частин. Це спричинить проблеми із функціонуванням придбаного виробу.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на чисту, рівну та тверду поверхню. Забороняється встановлювати його на плінтусній або опорній плиті. Не можна розміщувати вироби на картонних або пластикових плитах.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Існує ризик того, що завіси й легкозаймисті матеріали навколо плити займуться від полум'я

варильної панелі. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.

- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконаватися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.
- Перекрийте джерело газопостачання перед початком будь-яких робіт з газовим приладом. Існує небезпека вибуху.
- Підключення виробу до газорозподільної системи може здійснюватися лише сертифікованим та кваліфікованим спеціалістом. Проведення ремонтних робіт не спеціалістами може створювати небезпеку вибуху чи отруєння.
- Необхідно під'єднати газовий шланг у такий спосіб, щоб він не торкався рухомих частин у зоні свого розміщення і не пошкодився в результаті переміщення рухомих частин (наприклад, шухляд). Крім того, газовий шланг не слід розміщувати в приміщеннях, де існує можливість затискання.
- Уникайте обставин, за яких газовий шланг може бути роздавлений, складений, затиснутий чи може торкнутися гарячих частин виробу та посуду на виробі. У випадку пошкодження газового шлангу може виникнути ризик вибуху.
- Переконайтесь у відсутності витоків газу після підключення джерела газопостачання до вашого виробу. Переконайтесь у

відсутності витоків газу.  
Забороняється  
використовувати виріб у  
випадку наявності витоків  
газу.



### 1.7 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку. Перекрийте основний газовий кран.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.
- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або

координація рухів порушені  
внаслідок вживання  
алкоголю та/або наркотиків.

- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.
- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.
- Не зачиняйте верхні дверцята до охолодження конфорок. Інакше кришка може тріснути і спричинити травмування.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



### 1.8 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й

нагрівальних елементів.

Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближались до виробу.

- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.
- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.



## 1.9 Використання приладдя

- Важливо правильно встановлювати решітку для гриля та деко на решітчастих

поліцях. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі «**Використання приладдя**».

- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.



## 1.10 Безпека під час готування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.
- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки

може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.

Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам'ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.

- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.
- Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
- Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.
- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.

- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина, що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.
- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Якщо для смаження використовується решітка для гриля, на нижню решітку потрібно встановити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це

найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.

- Розміщуйте посуд у центрі зони конфорки. Зверніть увагу, що не можна допускати, щоб вогонь у зоні конфорки виходив за межі бічної поверхні посуду.

### **1.11 Безпечне обслуговування та очищення**

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки і скла верхніх дверцят духовки (якщо є) агресивні абразивні засоби для чищення, металеві скребки, металеві губки, дротяні скребки для миття посуду або відбілювачі. Ці матеріали

можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

## 2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

### 2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

#### 2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

### Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

### 2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

### 2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформація про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попередньо

нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.

- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для

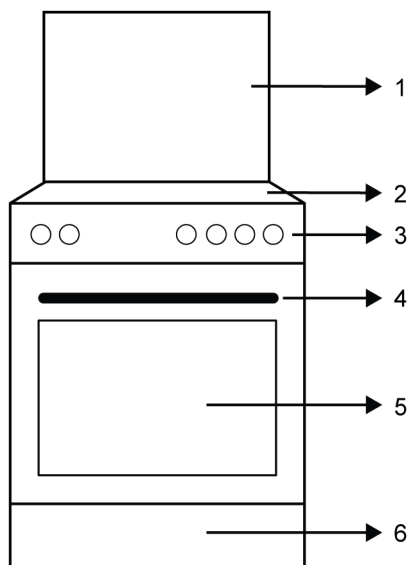
запікання. Крім того, якщо ви готуєте страву поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

### 3 Придбаний виріб

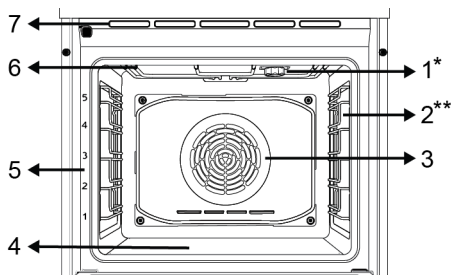
У цьому розділі ви можете знайти огляд і основні способи використання панелі керування продукту. Залежно від типу продукту зображення та деякі характеристики можуть відрізнятися.

#### 3.1 Опис виробу



- 1 Верхня кришка
- 2 Зона варильної поверхні
- 3 Панель керування
- 4 Ручка
- 5 Дверцята
- 6 Нижня частина

#### 3.1.1 Варильний агрегат

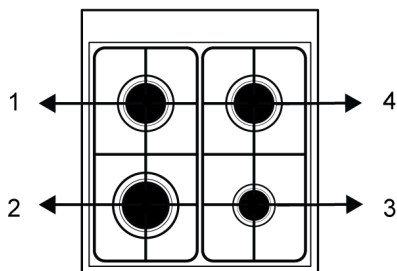


- 1 Лампа
- 2 Дротяні полиці
- 3 Електродвигун вентилятора (за сталевую пластиную)
- 4 Нижній нагрівач (під сталевую пластиную)
- 5 Положення полицок
- 6 Верхній нагрівач
- 7 Вентиляційні отвори

\* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений лампою, або тип і розташування лампи на зображенні можуть відрізнятися.

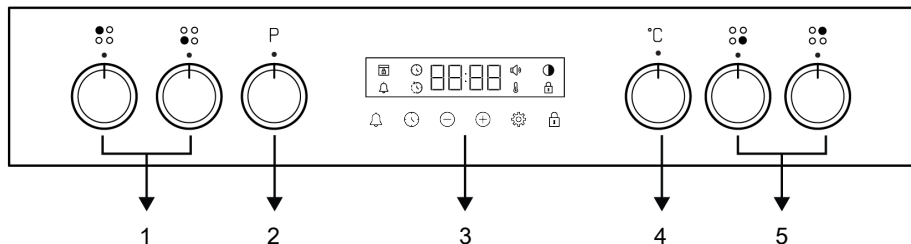
\*\* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений дротяною решіткою. На зображенні як приклад показано виріб, оснащений дротяною решіткою.

### 3.1.2 Секція плити



- 1 Ззаду ліворуч - Звичайна конфорка
- 2 Спереду ліворуч - Швидка конфорка
- 3 Спереду праворуч - Додаткова конфорка
- 4 Ззаду праворуч - Звичайна конфорка

### 3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою



- 1 Ручки управління варильною поверхнею
- 2 Ручка вибору функцій
- 3 Таймер
- 4 Ручка вибору температури
- 5 Ручки управління варильною поверхнею

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

#### Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

#### Ручка вибору температури

Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

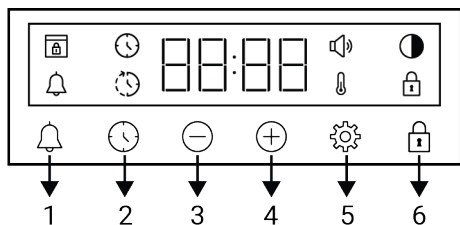
#### Індикатор внутрішньої температури духовки

Внутрішню температуру духовки можна зрозуміти за символом температури на дисплеї таймера. Символ температури з'являється на дисплеї, коли починається приготування, і зникає, коли прилад досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, символ температури знову з'являється.

#### Ручки управління варильною поверхнею

Ви можете керувати варильною поверхнею за допомогою ручок керування плитою. Кожна ручка керує відповідним пальником. Ви можете визначити, яким пальником він керує, за символами на панелі керування.

## Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

### Символи на дисплеї

- : Символ часу випічки
- : Символ закінчення часу випічки \*\*

- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ рівня гучності
- : Символ блокування дверцят \*\*

\*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

## 3.3 Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

| Символ функції | Опис функції                                           | Діапазон температур (°C) | Опис і використання                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|--------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Робота з вентилятором                                  | -                        | Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном. |
|                | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | *                        | Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.                                                                                                      |
|                | Нагрівання знизу                                       | *                        | Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.                                                                                                       |
|                | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | *                        | Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку.                                                                                                  |
|                | Нагрівання вентилятором                                | *                        | Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для одночасного приготування страв на кількох деках, розміщених на полицях на різних рівнях.                                   |

|                                                                                  |                                      |   |                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Функція «3D»                         | * | Працюють функції верхнього нагріву, нижнього нагріву та вентилятора. Кожна сторона готового продукту готується однаково і швидко. Готування відбувається на одному деку. |
|  | Повний гриль                         | * | Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.                                                                                         |
|  | Малий гриль за допомогою вентилятора | * | Гаряче повітря, нагріте малим грилем, швидко розподіляється в піч за допомогою вентилятора. Підходить для смаження невеликих кількостей.                                 |

\* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.

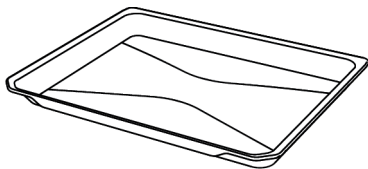
### 3.4 Додаткове приладдя виробу

У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.

 Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

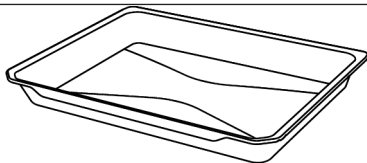
#### Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



#### Глибокий лоток

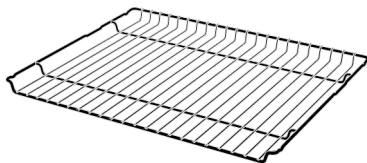
Використовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій під час приготування на грилі.



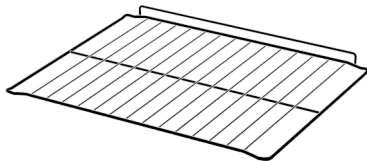
#### Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушувати на потрібній полиці.

**Стосується моделей з дротяними полицями :**



**Стосується моделей без дротяних полиць :**

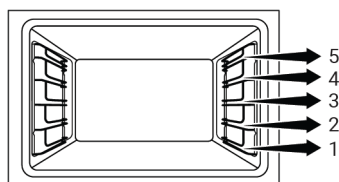


### 3.5 Використання аксесуарів продукту

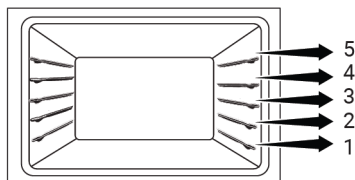
#### Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

**Стосується моделей з дротяними полицями :**



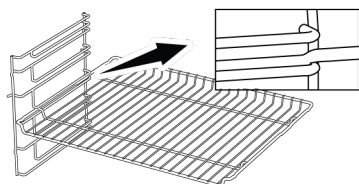
**Стосується моделей без дротяних полиць :**



**Розміщення дротяного гриля на полицях приготування**

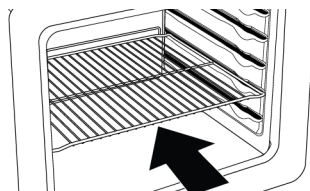
**Стосується моделей з дротяними полицями :**

Це має вирішальне значення для того, щоб розмістити вітровий гриль на дротах з дротах. При розміщенні дротяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті. Для кращого приготування їжі, дрова решітка повинна бути забезпечена на зупинку точки дроту. Він не повинен пройти через точку зупинки, щоб зв'язатися з задньою стіною печі.



**Стосується моделей без дротяних полиць :**

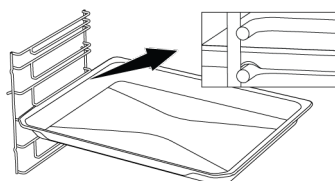
Це має вирішальне значення для того, щоб провідати дріт гриль на бічних полицях. Дрова решітка має по одному напрямку при розміщенні на полиці. При розміщенні дротяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті.



**Розміщення піддону на полицях**

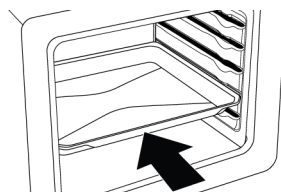
**Стосується моделей з дротяними полицями :**

Також важливо правильно розташувати лотки на решітчастих бічних полицях. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримання, повинна бути спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити на решітці решітці. Він не повинен проходити через гніздо фіксатора, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



**Стосується моделей без дротяних полиць :**

Важливо також правильно розмістити лотки на бічних полицях. Піднос має один напрямок при розміщенні на полиці. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримання, повинна бути спереду.

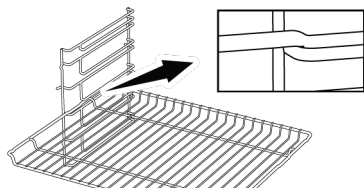


**Функція зупинки дротяного гриля**

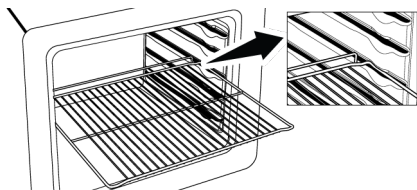
Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не

досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

**Стосується моделей з дротяними полицями :**

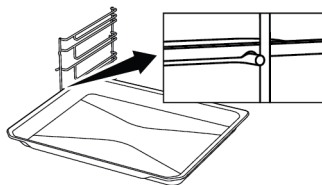


**Стосується моделей без дротяних полиць :**



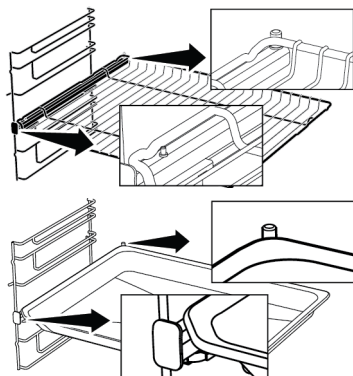
**Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями**

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



**Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних -Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами**

Завдяки телескопічним направляючим можна легко встановлювати та знімати підноси або решітки. Слід бути обережним, щоб розмістити лотки та решітки на телескопічних напрямних, як показано на малюнку нижче.



## 3.6 Технічні характеристики

| Загальні характеристики                                                       |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм )                         | 850 /600 /600               |
| Напруга/частота                                                               | 220-240 V ~ 50 Hz           |
| Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі | мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2   |
| Загальне енергоспоживання (кВт)                                               | 2,7 kW                      |
| Загальне споживання газу (кВт)                                                | 7,9 kW (574 g/h - G30)      |
| Тип духовки                                                                   | Багатофункціональна духовка |

### Зони приготування

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| Спереду ліворуч | Швидка конфорка         |
| Потужність      | 2,9 кВт (211 g/h – G30) |

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Спереду праворуч | Додаткова конфорка     |
| Потужність       | 1,0 кВт (73 g/h – G30) |

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| Ззаду ліворуч | Звичайна конфорка       |
| Потужність    | 2,0 кВт (145 g/h – G30) |

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Ззаду праворуч | Звичайна конфорка       |
| Потужність     | 2,0 кВт (145 g/h – G30) |

| Тип газу/тиск, на якому встановлено продукт: |  |
|----------------------------------------------|--|
| G20/G25 20/25 мбар                           |  |
| G20 20 мбар                                  |  |

### Категорія газового продукту

|               |  |
|---------------|--|
| Cat II 2E+3+  |  |
| Cat II 2H3B/P |  |

### Типи газу/тиски, на які можна конвертувати продукт:

|                       |  |
|-----------------------|--|
| G30 30 мбар           |  |
| G30/G31 28-30/37 мбар |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.</p> <p>Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукту.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому продукту.



Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

### Категорії/типи / тиск газу в країні

У таблиці нижче ви можете знайти тип газу, тиск і категорію газу, які можна використовувати для країни, де буде встановлено пристрій.

| КОДИ КРАЇН | КАТЕГОРІЯ |           | ТИП ГАЗУ І ТИСК |                |                |             |
|------------|-----------|-----------|-----------------|----------------|----------------|-------------|
|            |           |           |                 |                |                |             |
| FR         | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar     | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE         | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar     | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL         | Cat II    | 2EK3B/P   | G25,3,25 mbar   | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
| GB         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar     | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL         | Cat II    | 2ELS3B/P  | G20,20 mbar     | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|            | Cat II    | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar     | G30,37 mbar    |                |             |
| DE         | Cat II    | 2E3B/P    | G20,20 mbar     | G30,50 mbar    |                |             |
| AT         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,50 mbar    |                |             |
| SE         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| LT         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| NO         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| MK         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |
| XK         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar     | G30,30 mbar    |                |             |

| КОДИ КРАЇН | КАТЕГОРІЯ |        | ТИП ГАЗУ І ТИСК |             |  |  |
|------------|-----------|--------|-----------------|-------------|--|--|
| RS         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| RO         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| DK         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| EE         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| MA         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| FI         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| HR         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| UK         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar     | G30,30 mbar |  |  |
| MT         | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar     |             |  |  |
| IS         | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar     |             |  |  |
| LV         | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar     |             |  |  |
| LU         | Cat I     | 2E     | G20,20 mbar     |             |  |  |
| BG         | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar     |             |  |  |
|            | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar     |             |  |  |
| HU         | Cat I     | 2H     | G20,25 mbar     |             |  |  |
|            | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar     |             |  |  |

### Таблиця інжекторів

У наведеній нижче таблиці наведено значення інжекторів для всіх типів горючих речовин для перетворення на газ. Ви можете отримати значення для інжектора, переглянувши технічну таблицю типів газу, які можна конвертувати відповідно до ваших горючих матеріалів і країни. Інжектори можуть не постачатися з вашим продуктом. Ви можете отримати його в авторизованих службах або в місці, де ви придбали продукт.

| Зони приготування |                            |                               |             |             |             |               |                |             |             |
|-------------------|----------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|-------------|---------------|----------------|-------------|-------------|
| Потужність        | G20,20 мбар<br>G25,25 мбар | G30,28 30 мбар<br>G31,37 мбар | G20,10 мбар | G20,13 мбар | G20,25 мбар | G25.3,25 мбар | G2.350,13 мбар | G30,37 мбар | G30,50 мбар |
| 1 кВт             | 72                         | 50                            | 90          | 84          | 68          | 80            | 95             | 47          | 43          |
| 2 кВт             | 103                        | 72                            | 125         | 116         | 97          | 110           | 131            | 66          | 60          |
| 2,9 кВт           | 115                        | 87                            | 155         | 145         | 108         | 130           | 165            | 80          | 75          |

### ⚠ Загальні попередження

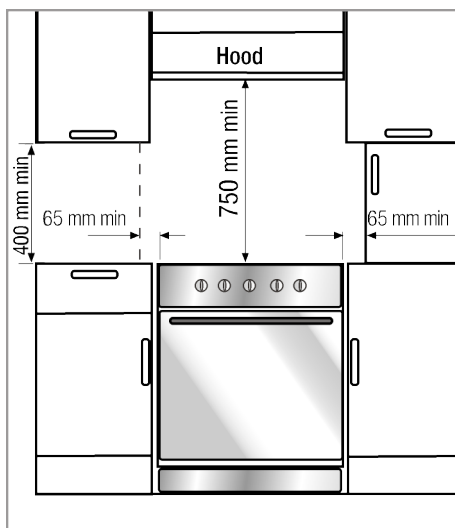
- Для встановлення приладу зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При підготовці приладу до експлуатації перевірте надійність електричних і газових з'єднань, перш ніж звертатися до авторизованого сервісного центру. Якщо з'єднання виконані ненадійно, зверніться до кваліфікованого електрика й установника, щоб виконати потрібні налаштування. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.
- Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.
- Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

#### 4.1 Правильне місце для установки

- Розмістіть виріб на твердій поверхні через повітропроводи під виробом. Його не можна встановлювати на основу чи п'єдестал. Ніжки виробу не повинні занурюватися на м'які поверхні, напр. килим тощо.
- Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.
- Цей продукт є пристроєм класу 1 відповідно до стандарту EN 30-1-1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання

з іншого боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.

- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.

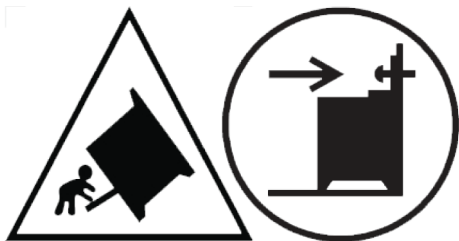


- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- Якщо над плитою встановлюється витяжка, зверніться до інструкцій виробника витяжки щодо висоти встановлення (мінімум 650 мм).
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100°C).

#### Запобіжний ланцюжок

Щоб запобігти порушенню рівноваги пристрою, закріпіть його ланцюгом духовки, що входить до комплекту постачання.

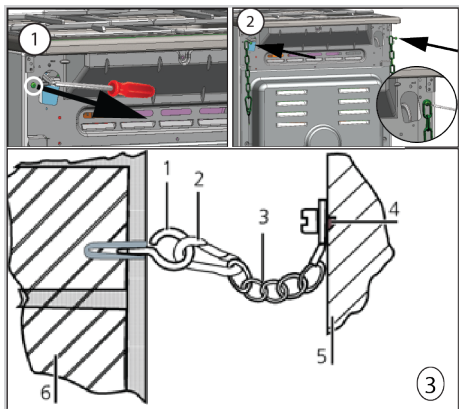
**Попередження. Ризик перекидання!**



**Попередження:** Щоб запобігти перекиданню пристрою, необхідно встановити цей стабілізуючий механізм. Зверніться до інструкції з монтажу.

**Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);**

Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

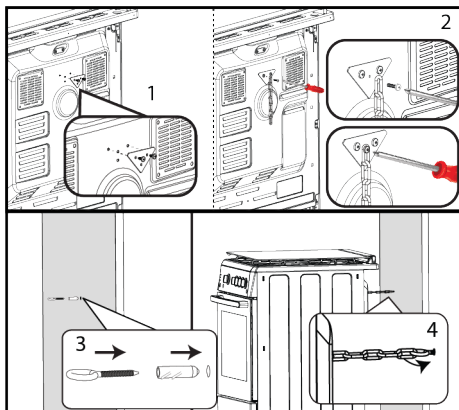


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

**Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);**

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.

Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим. Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

### Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

### Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показано в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний

вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

| Загальне споживання газу (кВт) | мін. вентиляційний отвір (см <sup>2</sup> ) |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| 0-2                            | 100                                         |
| 2-3                            | 120                                         |
| 3-4                            | 175                                         |
| 4-6                            | 300                                         |
| 6-8                            | 400                                         |
| 8-10                           | 500                                         |
| 10-11,5                        | 600                                         |
| 11,5-13                        | 700                                         |
| 13-15,5                        | 800                                         |
| 15,5-17                        | 900                                         |
| 17-19                          | 1000                                        |
| 19-24                          | 1250                                        |

### **Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю**

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм.

Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м<sup>2</sup>.

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

## **4.2 Електричне з'єднання**



### **Загальні попередження**

- Перш ніж розпочати будь-які роботи з електромонтажу, відключіть виріб від електромережі. Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Продукт повинен бути підключений до електромережі тільки авторизованою та кваліфікованою особою. Гарантійний термін виробу починається лише після правильної установки. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникають внаслідок процедур, проведених сторонніми особами.
- Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура

живлення має виконувати спеціаліст фірмового сервісного центру. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.
- Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю). Не використовуйте подовжувачі або кілька розеток для підключення живлення.
- Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

#### **Якщо виріб виробляється із кабелем та штепсельною вилкою:**

Ваш виріб виробляється із під'єднанням до електромережі кабелем та штепсельною вилкою. Підключіть вилку вашого виробу до заземленої розетки та зробіть електричне з'єднання.

### **4.3 Підключення до джерела газопостачання**

#### **⚠ Загальні попередження**

- У разі, якщо встановлення, ремонт або підключення виконується неуповноваженою/неліцензованою/

некваліфікованою особою чи технічним працівником, існує ризик вибуху, пожежі й отруєння.

- Перед розміщенням виробу уточніть умови місцевої газорозподільної системи (тип і тиск газу) і переконайтеся, що параметри газу, що використовується у виробі, відповідають цим умовам. Умови регулювання параметрів газу й технічні характеристики виробу наведені на заводських табличках (або в паспортній інформації).
- Якщо код вашої країни відсутній на заводській табличці, дотримуйтеся місцевих технічних інструкцій для своєї країни, пов'язаних із підключенням до джерела газопостачання й переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.
- Роботи з підключення виробу до системи газопостачання можуть виконувати тільки вповноважені/ліцензовані/кваліфіковані особи чи технічні працівники.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені діями неуповноважених/неліцензованих/некваліфікованих осіб або технічних працівників.
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Якщо доведеться використовувати інший тип газу в придбаному виробі, необхідно проконсультуватися з уповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником щодо відповідної процедури переналаштування виробу для використання з іншими типами газу.
- Не забувайте ретельно перевіряти місце підключення до джерела газопостачання на герметичність після кожного використання. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть виникнути внаслідок витоку газу, спричиненого діями неуповноважених/неліцензованих осіб,

пов'язаними з підключенням до джерела газопостачання або переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.

### Ризик загоряння

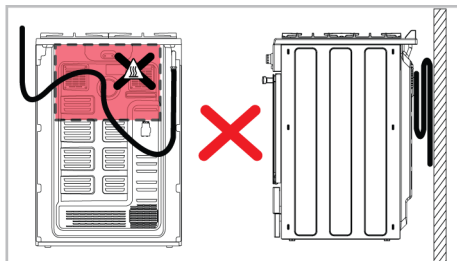
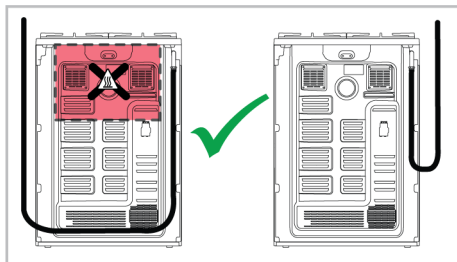
- Якщо підключення не відповідає нижченаведеним інструкціям, виникає ризик витоку газу й пожежі. Наша компанія не несе відповідальності за спричинені цим збитки.
- Підключення до джерела газопостачання має здійснюватися лише вповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником.
- Переконайтеся, що газовий шланг, який використовується для підключення до джерела газопостачання, відповідає місцевим технічним вимогам до газопостачання.
- Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб він не торкався рухомих частин і гарячих поверхонь навколо нього (як показано нижче на рисунках), а також не затискався під час переміщення рухомих частин (наприклад, висувних контейнерів). Крім того, його не слід розміщувати в місцях, де є можливість його роздавлювання.
- Не пересувайте виріб після завершення його підключення до джерела газопостачання. У разі переміщення може виникнути ризик витоку газу.
- Для підключення до джерела газопостачання й переналаштування виробу для використання з іншими типами газу необхідно використовувати гайковий ключ.

### Вибір сторони підключення газу

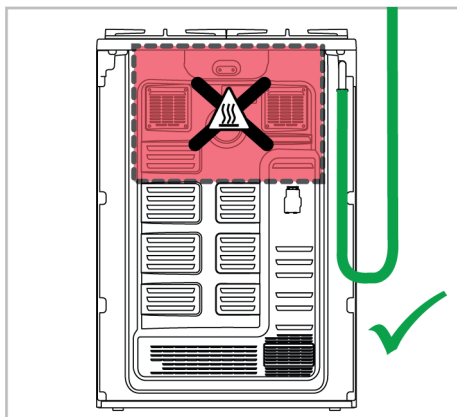
- Щоб уникнути розриву й згортання шлангу під час підключення, слід виконувати підключення шляхом поворотів під великими кутами.
- Не можна здавлювати, згинати, затискати газовий шланг, торкатися його предметами з гострими кутами або торкатися ним гарячих частин

виробу й посуду на виробі. Існує ризик вибуху через пошкодження газового шланга!

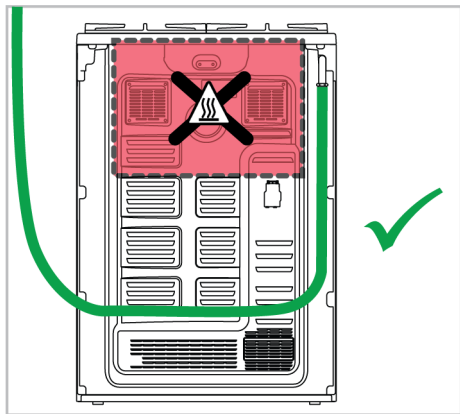
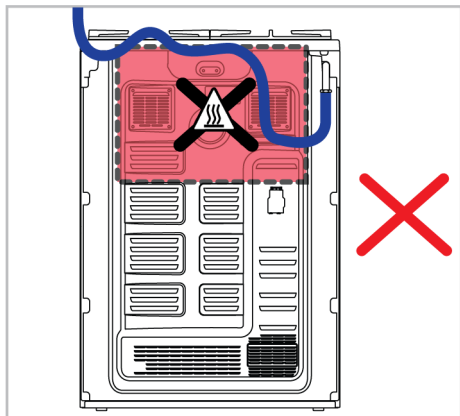
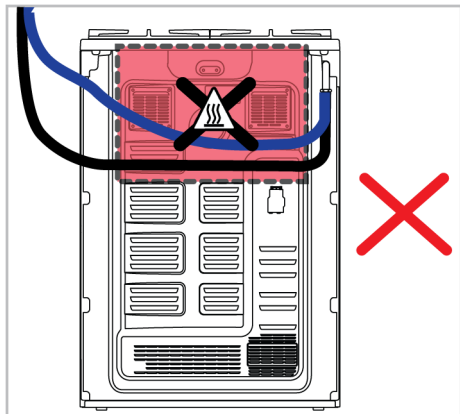
- Не можна допускати, щоб газовий шланг торкався частин, які можуть нагріватися до температури, що на 70 °C перевищує кімнатну температуру.



- Перед підключенням до джерела газопостачання переконайтеся, що магістральний газопровід і штуцер газового шланга виробу, що підключається до джерела газопостачання, знаходяться на одному й тому ж боці.



- Якщо вихідний отвір газового шланга та газова магістраль розташовані не з одного боку, переконайтеся, що під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.



### Запчастини для підключення газу

Деталі та інструменти, які можуть знадобитися для підключення газу, наведені нижче. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом. Частини, потрібні для підключення до джерела газопостачання, можуть відрізнятися залежно від типу газу й технічних норм, які застосовуються в конкретній країні. Ущільнення :



Сполучний елемент EN 10226 R1/2" :



З'єднувальна деталь для підключення до системи постачання зрідженого нафтового газу (G30, G31) :



Вихідний газовий штуцер :



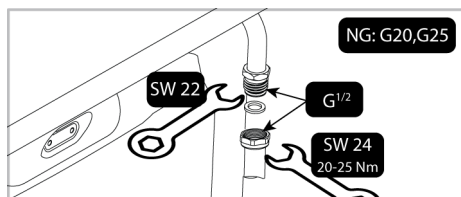
### Підключення до джерела газопостачання. Природний газ

- Перед встановленням виробу необхідно належним чином підготувати до монтажу систему підключення до внутрішнього газопроводу. Для підключення до виробу необхідно, щоб на виході системи газопостачання був встановлений клапан для природного газу.
- Переконайтеся, що клапан для природного газу є легкодоступним.

- Підключіть виріб до системи постачання природного газу у вашому домі за допомогою гнучкого газового шланга, який відповідає місцевим технічним вимогам.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб система подачі газу була підключена через газову трубу або безпечний газовий шланг з різьбовими фітінгами на обох кінцях.

### Підключення типу EN ISO 228 G1/2"

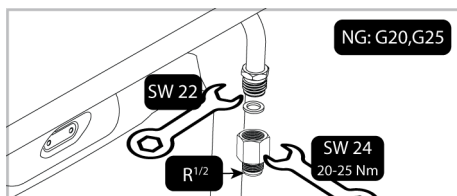
1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі газу на пристрій за допомогою гайкового ключа на 22 мм, а потім вставте з'єднувальну деталь у з'єднувальну деталь за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



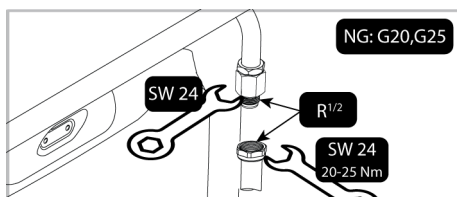
3. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витoku.

### Підключення типу EN 10226 R1/2"

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі природного газу і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. афіксувавши штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Вставте нову ущільнювальну прокладку в шланг/трубу безпечного газу. Переконайтеся, що прокладка встановлена правильно.
4. Обмотайте герметичний матеріал навколо різьбової частини з'єднувача. Під'єднайте різьбову частину захищеного газового шланга/труби до з'єднувача за допомогою гайкового ключа на 24 мм, а потім надійно затягніть її, утримуючи з'єднувач на місці за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витoku.

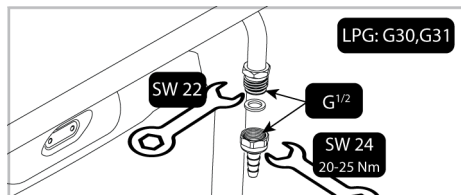
### Підключення до джерела газопостачання. Зрізаний нафтовий газ

- Щоб запобігти витoku газу, слід підключати виріб у такий спосіб, щоб він розташовувався якомога ближче до місця з'єднання з джерелом газопостачання.
- Для підключення до джерела газопостачання знадобиться пластиковий газовий шланг і відповідний монтажний хомут. Необхідно використовувати пластиковий газовий шланг із внутрішнім діаметром 10 мм і довжиною, що не перевищує 150 см. Необхідно, щоб пластиковий шланг був герметичним і доступним для огляду.

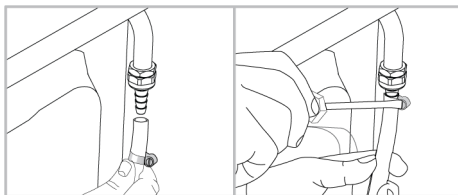
- Необхідно регулярно перевіряти справність газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його хомут необхідно регулярно перевіряти й періодично замінювати відповідно до термінів, рекомендованих виробником, або в разі потреби.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб підключення до джерела газопостачання здійснювалося за допомогою газового шланга або твердого з'єднання.

### З'єднання за допомогою затискного (безрізбового) газового шланга

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до джерела зрідженого нафтового газу й переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Встановіть монтажний хомут на один кінець газового шланга. Розм'якшіть кінець газового шланга, до якого приєднано хомут, помістивши його в киплячу воду на одну хвилину.
4. Вставте розм'якшений кінець газового шланга до упору в з'єднувальну деталь. Надійно затягніть хомут за допомогою викрутки.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витoku.

### Перевірка герметичності в місці підключення

- Переконайтеся, що всі ручки на виробі знаходяться у вимкненому положенні. Переконайтеся, що подачу газу відкрито. Для контролю витoku газу приготуйте мильну піну й нанесіть її на місце підключення шланга.
- У разі витoku газу на наміленій частині з'являються мильні бульбашки. У цьому випадку ще раз перевірте місце підключення до джерела газопостачання.
- Замість мила можна використовувати наявні в продажу спреї для перевірки витoku газу.
- У разі витoku газу перекрийте подачу газу й провітріть приміщення.
- Для контролю витoku газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

## 4.4 Розміщення виробу

1. Посуньте пристрій до кухонної стіни.
2. Закріпіть запобіжний ланцюг.
3. Регулювання ніжок духової шафи

### Регулювання ніжок духової шафи

Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

## Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.
3. Відкрийте вентиль подачі газу.
4. Перевірте надійність усіх з'єднань.
5. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.



Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

## 4.5 Перехід на інший тип газу

### Загальні попередження

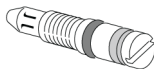
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Для того, щоб виріб став придатним для використання з іншим газом, необхідно замінити всі газові форсунки, а газові крани відрегулювати в режимі холостого ходу.
- Після того, як виріб налаштовано на використання з іншим типом газу, нову табличку із зазначенням типу газу (постачається в пакеті із запасними частинами) потрібно наклеїти на поточну заводську табличку, розташовану на задній стінці корпусу виробу.
- Перелік взаємозамінних типів і класів газу для придбаного виробу за країнами наведено в розділі «Класи/типи/тиск газу за країнами». Ознайомтеся з інформацією щодо взаємозамінних типів газу у вашому регіоні, наведеною в таблиці в цьому розділі. Неможливо здійснювати заміну на типи газу, не зазначені в цій таблиці.

- Можливо, що запасна форсунка, яка підходить для типу газу, який ви збираєтеся використовувати замість поточного типу, не постачається разом із виробом. Потрібні форсунки можна придбати в авторизованому сервісному центрі або в місці придбання виробу.
- Параметри форсунок і типи газу, які слід використовувати для пальників, наведено в кінці розділу. Виконайте підключення типу газу, який потрібно переобладнати, як описано в розділі підключення газу.

### Частини для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу

Нижче наведені зображення частин та інструментів, які можуть знадобитися для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом.

#### Жиклер

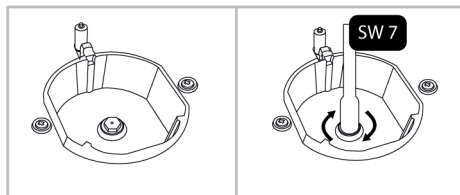


#### Форсунка пальника

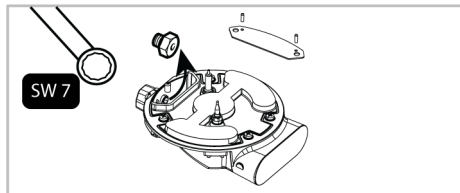


#### Заміна форсунок пальників

1. Переведіть усі кнопки керування на панелі керування у вимкнене положення.
2. Перекрийте подачу газу.
3. Зніміть кришку та корпус конфорки.
4. Зніміть газові форсунки, обертаючи їх проти годинникової стрілки (за допомогою гайкового ключа № 7).



5. Якщо придбаний виріб оснащений пальником ВОК з бічною форсункою, вийміть форсунку, використовуючи гайковий ключ № 7.



**i** На деяких пальниках конфорки форсунка закрита металевою частиною. Щоб замінити форсунку, треба зняти цю металеву кришку.

6. Встановіть нові газові форсунки. (Застосовуйте момент затягування 4 Нм.)
7. Перевірте всі з'єднання, щоб переконатися, що вони виконані безпечно й надійно.

**i** Інформацію щодо розташування нових форсунок наведено на їхній упаковці або в таблиці розташування форсунок на.

8. Після підключення необхідно перевірити форсунки на предмет витоків.

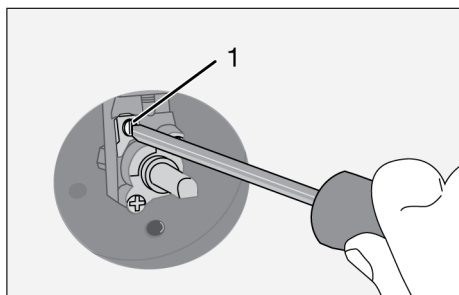
**i** Не намагайтеся витягти вентиля газових конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

## Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

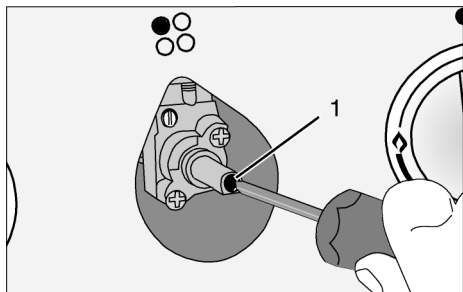
1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.
4. Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт проти годинникової стрілки.

⇒ Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

5. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.
6. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.
7. Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу

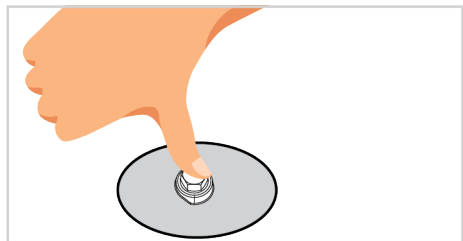


1 Гвинт регулювання подачі газу

### Перевірка інжектора на виток

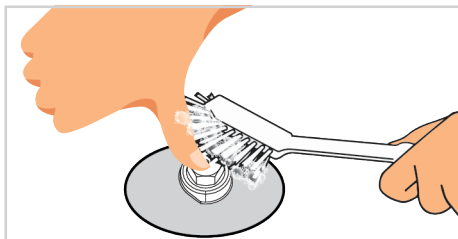
Перш ніж проводити модернізацію виробу, переконайтеся що всі кнопки керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.
2. Кожен з отворів інжектора закривається пальцем із відповідним зусиллям для зупинення витоку газу після увімкнення відповідної кнопки керування, і вона утримується в натиснутому положенні, щоб газ міг потрапити до інжектора.

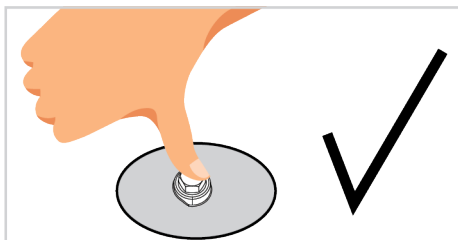
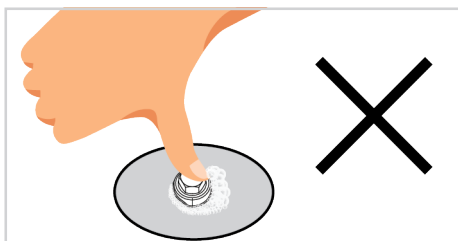


3. За допомогою невеликої щітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якщо в

місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ще раз.



4. Якщо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.



## 5 Перше використання

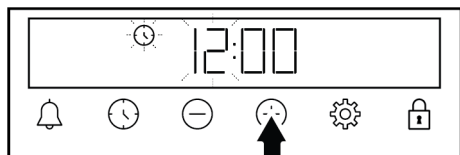
Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

## 5.1 Початкове налаштування

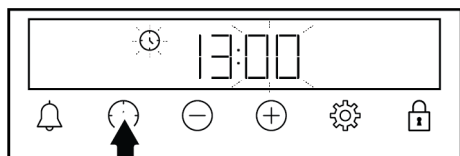


Перед використанням духовки обов'язково встановлюйте час доби. Якщо цього не зробити, процес готування в деяких моделях духовок буде неможливим.

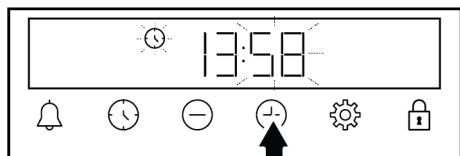
1. Після першого ввімкнення духовки на дисплеї починають блимати повідомлення «12:00» і символ 🕒.
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопок (+)/(-).



3. Щоб активувати поле хвилин, торкніться кнопки 🕒 або ⚙️.



4. Шляхом торкання кнопок (+)/(-) установіть значення хвилин.



5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки 🕒 або ⚙️.
- ⇒ Після встановлення часу доби символ 🕒 зникає з дисплея.



Якщо час не встановлено, повідомлення «12:00» і символ 🕒 продовжують блимати, а духовка не запускається. Для того, щоб духовка запустилася, необхідно підтвердити час доби, встановивши його значення, або торкнутись кнопки 🕒 в той час, коли відображається повідомлення «12:00». Можна змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».



У разі відключення живлення налаштування часу доби скидаються. Їх потрібно встановити знову.

## 5.2 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.
3. Увімкніть вибір на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки [» 19]». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

### Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймає з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

**ПОВІДОМЛЕННЯ:** Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

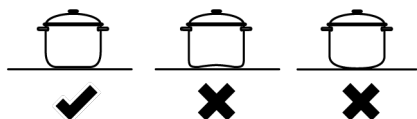
**ПОВІДОМЛЕННЯ:** Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

## 6 Правила експлуатації варильної панелі

### 6.1 Загальна інформація про використання печі

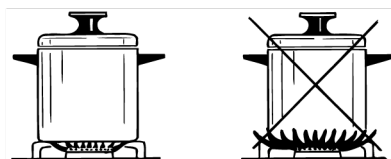
#### Загальні попередження

- Розміщуйте каструлі та пательні таким чином, щоб ручки не знаходились над конфорками, щоб запобігти їх перегріванню.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.



- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Не запалюйте пальники без кастрель або пательнь на відповідній конфорці.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без кастрель або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.

- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з кастрель/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки кастрель та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.
- Розміри кастрель/сковорідок повинні відповідати розміру полум'я. Встановіть газове полум'я таким чином, щоб воно не виступало за основу горщика/сковорідки і помістіть каструлі/пательні на тримач кастрель, центруючи його. Не використовуйте великі каструлі/каструлі, щоб закривати більше однієї конфорки.



#### Рекомендовані розміри кастрель/сковорідок

| Тип конфорки варильної поверхні       | Діаметр кастрель - см |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Додаткова конфорка                    | 12 – 18               |
| Звичайна конфорка                     | 18 – 20               |
| Швидка конфорка - Конфорка для казана | 22 - 24               |

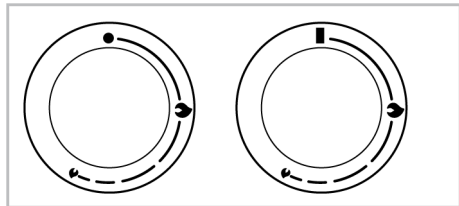
Не використовуйте каструлі/сковорідки, які перевищують зазначені вище розміри. Використання сковорідок/горщиків більших розмірів, ніж зазначено, може спричинити отруєння чадним газом та перегрів прилеглих

поверхонь та ручок. Крім того, якщо варильна поверхня вашого продукту скляна, на її поверхні відбудеться перегрів, і продукт буде пошкоджений.

Використання менших каструль/сковорідок може призвести до опіків від полум'я.

## 6.2 Експлуатація поверхонь для готування

### Ручка керування Hob



- ■ Вимкнене положення
- ▲ Малий полум'я: потужність газового газу
- ▲ Великий полум'я: найвища газова сила

Ти можеш оперувати своїм голом з вузликми керування хобом. Кожен з них керує відповідним бурнером. Ви можете зробити висновок, який Бернер керує з символів на панелі керування.

Коли він вимкнений (верхня позиція), то бюстнер не відрізається з газом. Після запалення бурнера ви можете варити, встановивши рівень газу на ручці. Вкажіть вашу бажану потужність приготування за допомогою вирівнювання ручки до відповідного символу.

### Запалювання газових конфорок

- ✓ Газові конфорки запалюються за допомогою ручок управління.
1. Натисніть на кран (ручку) пальника.
  2. Натискаючи на ручку, поверніть її проти годинникової стрілки до великого символу полум'я.
  3. Під час цього виникає іскра, яка запалює газ.
  4. Після початкового запалювання продовжуйте натискати на ручку протягом 3-5 секунд.

5. Якщо після натискання та відпускання ручки газ не запалюється, повторіть той самий процес, натиснувши на ручку протягом 15 секунд.



Відпустіть кнопку, якщо пальник не запалиться протягом 15 секунд. Зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторити спробу. Існує ризик скупчення газу і вибуху!

6. Відрегулюйте бажаний рівень потужності.

### Вимкнення газових конфорок

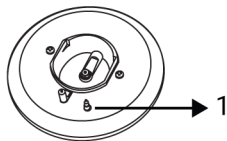
Переведіть ручку конфорки у вимкнене положення (верхнє).



Якщо полум'я пальника випадково згасло, поверніть кран конфорки. Не намагайтеся знову запалити конфорку принаймні 1 хвилину.

### Запобіжний механізм відключення газу

В якості запобіжного заходу проти вибуху через витік газу через верхні пальники спрацьовує запобіжний механізм, який негайно перекриває подачу газу.



- 1 Запобіжне відключення газу

Щоб активувати запобіжний механізм відключення газу, утримуйте кран конфорки натиснутим ще протягом 3-5 секунд після включення плити.



Якщо скляна верхня кришка закрита або знята з плити, то подача газу до конфорок плити буде вимкнена. З цієї причини ви не зможете використовувати конфорки плити, якщо скляна верхня кришка закрита або знята з пристрою.

## 7.1 Загальні відомості про використання духовки

### Вентилятор охолодження

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

### Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається.

## 7.2 Експлуатація блока керування духовкою

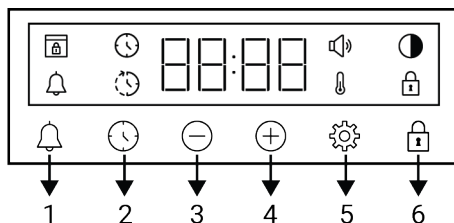
### Загальні застереження щодо блока керування духовкою.

- Максимальний час, який можна встановити для процесу готування в духовці, становить 5 годин 59 хвилин.

У разі вимкнення живлення програму буде скасовано. У такому разі потрібно перезапустити програму.

- Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні символи блимають на дисплеї. Треба трохи зачекати, поки налаштування зберігаються.
- Якщо встановлено будь-яке налаштування, пов'язане з готуванням, час доби змінити неможливо.
- Якщо встановлено час готування, після початку процесу готування на дисплеї відображається час, що залишився.
- Якщо встановлено час готування або час завершення приготування, можна автоматично скасувати ці налаштування, натиснувши й утримуючи кнопку  протягом тривалого періоду часу.

### Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

### Символи на дисплеї

-  : Символ часу випічки
-  : Символ закінчення часу випічки \*\*
-  : Символ сигналу попередження
-  : Символ яскравості
-  : Символ блокування кнопок
-  : Символ температури
-  : Символ рівня гучності
-  : Символ блокування дверцят \*\*

\*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

## Увімкнення духовки

Духовка починає працювати після того, як вибрано бажаний робочий режим готування шляхом повороту регулятора режимів, і встановлено певну температуру шляхом повороту регулятора температури.

## Вимкнення духовки

Духовку можна вимкнути шляхом встановлення регулятора режимів і регулятора температури в положення вимкнення (верхнє положення).

## Для приготування в ручному режимі оберіть температуру й робочий режим духовки

Можна готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час приготування, а вибравши температуру й робочий режим для приготування конкретної страви.



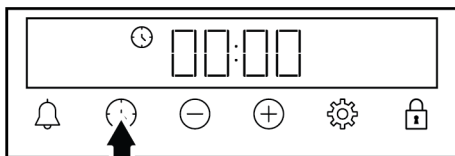
1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.
  2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.
- ⇒ Духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму й температури, і одночасно на дисплеї відобразиться символ . Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ зникає. Духовка не вимикається автоматично, оскільки у разі готування в ручному режимі не передбачається встановлення часу готування. Вам треба самостійно контролювати процес готування й

вимикати духовку. Після закінчення процесу готування вимкніть духовку, повернувши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення).

## Готування із встановленням часу готування.

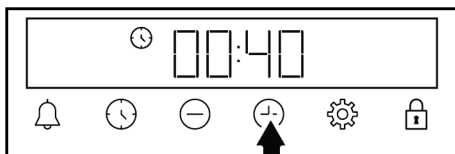
Можна налаштувати автоматичне вимкнення духовки після закінчення певного періоду часу, вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви, а також встановивши час готування за допомогою таймера.

1. Виберіть робочий режим готування.
2. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на екрані не з'явиться символ для налаштування часу готування.



Після встановлення робочого режиму й температури, можна встановити час готування на 30 хвилин, безпосередньо натиснувши кнопку для швидкого встановлення часу готування, а також змінювати час за допомогою кнопки .

3. Встановіть час готування за допомогою кнопки .



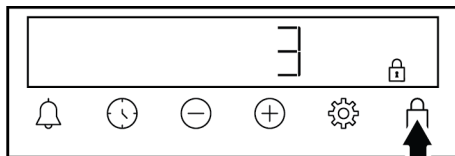
Час готування збільшується на 1 хвилину протягом перших 15 хвилин, а через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в духовку й встановіть температуру регулятором температури.

⇒ Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. Починається зворотний відлік встановленого часу готування, і на дисплеї відображається символ . Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ  зникає.

5. Після завершення встановленого часу готування на дисплеї з'являється повідомлення «End», символ  блимає, а таймер видає звуковий сигнал.
6. Попередження лунає дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб припинити подання попереджувального сигналу. Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

 Якщо після закінчення подання сигналу натиснути будь-яку кнопку, духовка знову починає працювати. Щоб запобігти продовженню роботи духовки після закінчення подання попереджувального сигналу, вимкніть духовку, повернувши регулятор температури й регулятор режимів у положення «0» (вимкнено).



⇒ Після того, як на дисплеї відображається символ , починається зворотний відлік 3-2-1. Блокування кнопок активується після завершення зворотного відліку. Якщо натиснути будь-яку кнопку після встановлення режиму блокування, таймер подає звуковий сигнал і блимає символ .

 Якщо відпустити кнопку до закінчення зворотного відліку, режим блокування кнопок не активується.

 Кнопки таймера не можна використовувати в той час, коли увімкнено режим блокування кнопок. У разі відключення живлення режим блокування кнопок не скасовується.

### Вимкнення режиму блокування кнопок

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки символ  не зникне з дисплея.
- ⇒ Після того, як з дисплея зникає символ , режим блокування кнопок вимикається.

## 7.3 Налаштування

### Увімкнення функції блокування кнопок

За допомогою функції блокування кнопок можна захистити таймер від зовнішнього втручання.

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .

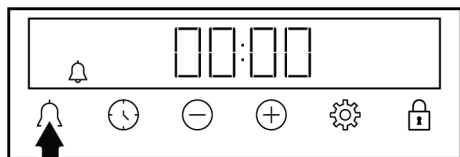
### Налаштування сигналу попередження

Таймер виробу можна додатково використовувати для встановлення будь-якого нагадування або попередження, не пов'язаного з приготуванням їжі. Сигнал будильника не впливає на робочі режими духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, можна використовувати будильник у разі, якщо треба в певний момент часу перевернути страву в духовці. Як тільки минає встановлений час, лунає звуковий сигнал попередження.

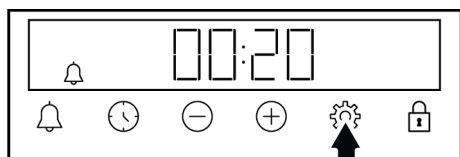


Максимальний час до подання попереджувального сигналу становить 23 години 59 хвилин.

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки символ не відобразиться на дисплеї.



2. Встановіть час подання сигналу попередження за допомогою кнопки  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Після встановлення часу подання сигналу на дисплеї продовжує горіти символ і починається відлік часу. Якщо одночасно встановлено значення часу для подання сигналу будильника й сигналу готування, на дисплеї відображається коротший час.

3. Після спливання часу, що залишився до подання попереджувального сигналу, починає блимати символ і лунає звуковий сигнал.

### Вимкнення сигналу попередження

1. Після того, як минає час, що залишився до подання звукового сигналу, попереджувальний звуковий сигнал вмикається на дві хвилини. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

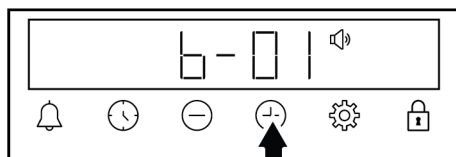
⇒ Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

### Щоб скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.

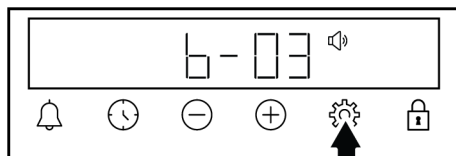
1. Щоб скинути налаштування часу подання сигналу, торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ . Торкніться кнопки  $\ominus$  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ «00:00».
2. Крім того, можна скасувати подання звукового сигналу, торкнувшись кнопки й утримуючи її протягом тривалого періоду часу.

### Регулювання гучності

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .



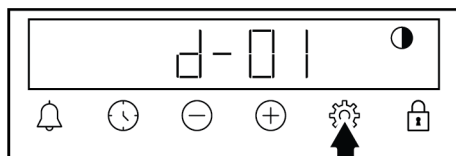
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопки  $\oplus/\ominus$ . (**b-01, b-02, b-03**)



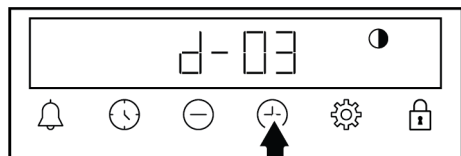
3. Торкніться кнопки для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Встановлене значення гучності активується через деякий час.

### Налаштування яскравості дисплея

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .



2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопки  $\oplus/\ominus$ . (d-01, d-02, d-03)

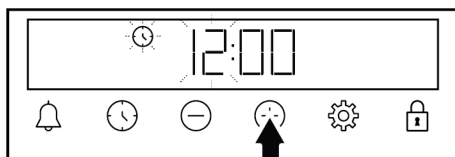


3. Торкніться кнопки  $\otimes$  для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Налаштування яскравості стає активним через деякий час.

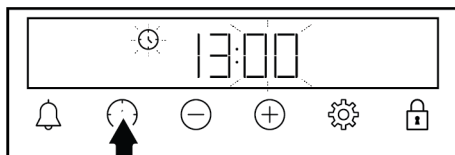
### Зміна часу доби

Зміна часу доби, встановленого раніше в духовці.

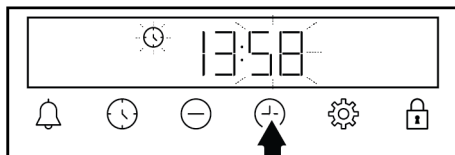
1. Торкніться кнопки  $\otimes$  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ  $\odot$ .
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопки  $\oplus/\ominus$ .



3. Щоб активувати поле для налаштування хвилин, торкніться кнопки  $\odot$  або  $\otimes$ .



4. Шляхом торкання кнопки  $\oplus/\ominus$  встановіть значення хвилин.



5. Підтвердьте зроблені настройки, торкнувшись кнопки  $\odot$  або  $\otimes$ .

⇒ Після встановлення часу доби символ  $\odot$  зникає з дисплея.

## 8 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

### 8.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може

спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.

- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.

- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.

### 8.1.1 Приготування випічки й страв у печі

#### Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтеся використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтеся готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.

#### Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

#### Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть

шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.

- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для

рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.

- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

### Таблиця приготування випічки й страв у печі

#### Рекомендації щодо випікання на одному деку

| Продукт        | Приладдя, яке потрібно використовувати                                     | Робочий режим                                          | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Кекс на лотку  | Стандартне деко *                                                          | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 3                 | 180              | 30 ... 45                    |
| Кекс у формі   | Форма для торта на дротяному грилі **                                      | Нагрівання вентилятором                                | 2                 | 180              | 35 ... 45                    |
| Маленькі кекси | Стандартне деко **                                                         | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 3                 | 160              | 25 ... 35                    |
| Маленькі кекси | Стандартне деко *                                                          | Нагрівання вентилятором                                | 2                 | 150              | 25 ... 35                    |
| Бісквіт        | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2                 | 160              | 30 ... 45                    |
| Бісквіт        | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Нагрівання вентилятором                                | 2                 | 160              | 30 ... 40                    |
| Печиво         | Деко для випічки *                                                         | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 3                 | 170              | 25 ... 40                    |
| Печиво         | Деко для випічки **                                                        | Нагрівання вентилятором                                | 3                 | 170              | 20 ... 30                    |
| Випічка        | Стандартне деко *                                                          | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2                 | 200              | 30 ... 45                    |
| Випічка ***    | Стандартне деко *                                                          | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2                 | 200              | 30 ... 45                    |
| Випічка        | Стандартне деко *                                                          | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 2                 | 200              | 30 ... 40                    |

| Продукт            | Приладдя, яке потрібно використовувати                            | Робочий режим                         | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Випічка            | Стандартне деко **                                                | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 180              | 35 ... 45                    |
| Здобна булочка     | Стандартне деко *                                                 | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                 | 200              | 20 ... 35                    |
| Здобна булочка     | Стандартне деко **                                                | Нагрівання вентилятором               | 3                 | 180              | 20 ... 30                    |
| Ціла буханка хліба | Стандартне деко *                                                 | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3                 | 200              | 30 ... 45                    |
| Ціла буханка хліба | Стандартне деко **                                                | Нагрівання вентилятором               | 3                 | 200              | 30 ... 40                    |
| Лазанья            | Скляний/металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **     | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 або 3           | 200              | 30 ... 45                    |
| Яблучний пиріг     | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі ** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                 | 180              | 60 ... 75                    |
| Яблучний пиріг     | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі ** | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 170              | 50 ... 70                    |
| Піца               | Стандартне деко *                                                 | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                 | 220              | 10 ... 25                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## Рекомендації щодо приготування на двох деках

| Продукт        | Приладдя, яке потрібно використовувати      | Робочий режим           | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------|---------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Маленькі кекси | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2 - 4             | 150              | 25 ... 40                    |
| Печиво         | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2–4               | 170              | 25 ... 35                    |
| Випічка        | 1-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 1–4               | 180              | 35 ... 45                    |
| Здобна булочка | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2–4               | 180              | 20 ... 30                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## 8.1.2 М'ясо, риба й птиця

### Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середньому або низькому рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

### Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

| Продукт                          | Приладдя, яке потрібно використовувати                   | Робочий режим                                          | Положення полицки | Температура (°C)                   | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Стейк (цілий)/<br>Печення (1 кг) | Стандартне деко **                                       | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3                 | 15 хв 250/макс., після 180 ... 190 | 60 ... 80                    |
| Бараняча ніжка (1,5–2 кг)        | Стандартне деко **                                       | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3                 | 15 хв 250/макс., після 170         | 110 ... 120                  |
| Смажене курча (1,8–2 кг)         | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 2                 | 15 хв 250/макс., після 190         | 60 ... 80                    |
| Смажене курча (1,8–2 кг)         | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Нагрівання вентилятором                                | 2                 | 200 ... 220                        | 60 ... 80                    |
| Смажене курча (1,8–2 кг)         | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Функція «3D»                                           | 2                 | 15 хв 250/макс., після 190         | 60 ... 80                    |
| Індичка (5,5 кг)                 | Стандартне деко **                                       | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 1                 | 25 хв 250/макс., після 180 ... 190 | 150 ... 210                  |

| Продукт          | Приладдя, яке потрібно використовувати                   | Робочий режим                                          | Положення полицки | Температура (°C)                   | Час випічки (хв) (приблизно) |
|------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Індичка (5,5 кг) | Стандартне деко **                                       | Функція «3D»                                           | 1                 | 25 хв 250/макс., після 180 ... 190 | 150 ... 210                  |
| Риба             | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3                 | 200                                | 20 ... 30                    |
| Риба             | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Функція «3D»                                           | 3                 | 200                                | 20 ... 30                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## 8.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

### Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

### Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страва готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налейте трохи води на деко печі.

### Таблиця приготування на грилі

| Продукт                                                                                                               | Приладдя, яке потрібно використовувати | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Риба                                                                                                                  | Дротяний гриль                         | 4–5               | 250              | 20 ... 25                    |
| Шматочки курки                                                                                                        | Дротяний гриль                         | 4–5               | 250              | 25 ... 35                    |
| Фрикаделька (телятина) — 12 кількість                                                                                 | Дротяний гриль                         | 4                 | 250              | 20 ... 30                    |
| Відбивна з баранини                                                                                                   | Дротяний гриль                         | 4–5               | 250              | 20 ... 25                    |
| Стейк + (кубики м'яса)                                                                                                | Дротяний гриль                         | 4–5               | 250              | 25 ... 30                    |
| Відбивна з телятини                                                                                                   | Дротяний гриль                         | 4–5               | 250              | 25 ... 30                    |
| Овочевий ґратен                                                                                                       | Дротяний гриль                         | 4–5               | 220              | 20 ... 30                    |
| Підсмажений хліб                                                                                                      | Дротяний гриль                         | 4                 | 250              | 1 ... 4                      |
| Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі. |                                        |                   |                  |                              |
| Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.                                                       |                                        |                   |                  |                              |

## Малий гриль за допомогою вентилятора

| Продукт                                                                                                      | Приладдя, яке потрібно використовувати               | Робочий режим                        | Положення полицки | Температура (°C)             | Час випічки (хв) (приблизно) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|------------------------------|
| Риба                                                                                                         | Дротяний гриль                                       | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4                 | 200                          | 30 ... 35                    |
| Шматочки курки                                                                                               | Дротяний гриль                                       | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4                 | 250                          | 25 ... 35                    |
| Фрикаделька (телятина) — 12 кількість                                                                        | Дротяний гриль                                       | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4                 | 250                          | 30 ... 40                    |
| Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг )                                                                                | Дротяний гриль + Поставте одне деко на нижню полицю. | Малий гриль за допомогою вентилятора | 3                 | 15 хв 250, після 180 ... 190 | 90 ... 110                   |
| Не застосовуйте режим попереднього нагрівання в разі готування страв на грилі, рекомендованих у цій таблиці. |                                                      |                                      |                   |                              |                              |

### 8.1.4 Страви для тестування

### Таблиця приготування страв для тестування

- В цій таблиці приготування наведені страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

### Рекомендації щодо випікання на одному деку

| Продукт                         | Приладдя, яке потрібно використовувати                                     | Робочий режим                         | Положення полицки                                                                         | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| Пісочне печиво (солодке печиво) | Стандартне деко **                                                         | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3                                                                                         | 140              | 20 ... 30                    |
| Пісочне печиво (солодке печиво) | Стандартне деко **                                                         | Нагрівання вентилятором               | Стосується моделей з дротяними полицями : 3<br>Стосується моделей без дротяних полиць : 2 | 140              | 15 .. 25                     |
| Маленькі кекси                  | Стандартне деко **                                                         | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3                                                                                         | 160              | 25 ... 35                    |
| Маленькі кекси                  | Стандартне деко *                                                          | Нагрівання вентилятором               | 2                                                                                         | 150              | 25 ... 35                    |
| Бісквіт                         | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                                                                                         | 160              | 30 ... 45                    |

| Продукт        | Приладдя, яке потрібно використовувати                                     | Робочий режим                         | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Бісквіт        | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 160              | 30 ... 40                    |
| Яблучний пиріг | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **          | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                 | 180              | 60 ... 75                    |
| Яблучний пиріг | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **          | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 170              | 50 ... 70                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## Рекомендації щодо приготування на двох деках

| Продукт                         | Приладдя, яке потрібно використовувати      | Робочий режим           | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|---------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Маленькі кекси                  | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2 - 4             | 150              | 25 ... 40                    |
| Пісочне печиво (солодке печиво) | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2–4               | 140              | 15 ... 25                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## Гриль

| Продукт                                                                                                               | Приладдя, яке потрібно використовувати | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Фрикаделька (телятина) — 12 кількість                                                                                 | Дротяний гриль                         | 4                 | 250              | 20 ... 30                    |
| Підсмажений хліб                                                                                                      | Дротяний гриль                         | 4                 | 250              | 1 ... 4                      |
| Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі. |                                        |                   |                  |                              |
| Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.                                                       |                                        |                   |                  |                              |

## 9.1 Загальна інформація щодо очищення

### Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

### Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.
- Колір конфорок типу Wok, які використовуються за високих температур, може змінюватися. Це нормальна ситуація.
- У разі переміщення посуду можуть залишатися сліди механічних пошкоджень від металевих предметів на підставках варильних поверхонь. Не пересувайте сковорідки й каструлі по поверхні.
- Оскільки кришки конфорок безпосередньо контактують з вогнем і піддаються впливу високих температур, зміна й втрата їх кольору з часом є нормальним явищем. Це не створює проблем під час використання плити.

### Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі

сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.

- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

### **Емальовані поверхні**

- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежу небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.
- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення парою [► 57]».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.

### **Каталітичні поверхні**

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.

- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

### **Скляні поверхні**

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

### **Пластикові деталі й пофарбовані поверхні**

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.

- Не використовуйте тверді металеві шкрепки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

## 9.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

## 9.3 Чищення плити

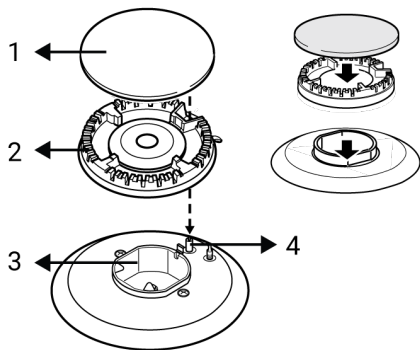
### Очищення газових конфорок

1. Перш ніж чистити піч, зніміть з тримачі посуду, кришки конфорок та головки з плити.
2. Очистіть поверхню плити відповідно до рекомендацій, включених до загальної інформації про чищення, відповідно до типу поверхні (емальована, скляна, з нержавіючої сталі тощо).
3. Очистіть камеру конфорки ганчіркою, змоченою миючим засобом, або м'якою щіткою, що не дряпає. Переконайтеся, що не залишилось залишків їжі.
4. Очистіть свічки запалювання та теплові елементи (у моделях із запалюванням та термоелементами) добре стиснутою тканиною. Потім висушіть чистою тканиною. Переконайтеся, що свічка запалювання і тепловий елемент повністю сухі.
5. Після кожного використання очищайте кришки конфорок та головки миючою водою, а потім висушуйте їх.
6. Щодо стійких плям, потримайте кришки конфорок та головки конфорок у воді з миючим засобом або у теплій мильній воді принаймні протягом 15 хвилин. Почистіть неметалевою щіткою, що не дряпає.

7. Ви можете використовувати засоби для чищення Quick&Shine для внутрішньої частини духової шафи та решіток, на емальованих поверхнях, а також рекомендовані авторизованим сервісним центром засоби для стійких плям на емальованих поверхнях.
8. Під час чищення не застосовуйте до кришок конфорок агресивні миючі засоби, такі як засоби для чищення внутрішніх частин духовки та засоби для усунення накипу, це може призвести до зміни кольору.
9. Після кожного використання очищайте тримачі посуду миючою водою та м'якою щіткою, що не дряпає, а потім висушіть їх.
10. Коли кришки конфорок та тримачі посуду використовуються вологими, внаслідок температури можуть утворитися стійкі вапняні плями. Переконайтеся, що вони висушені перед початком використання.
11. Розмістіть головки конфорок, кришки та тримачі каструль відповідно.
12. Розміщуючи тримачі посуду, переконайтеся, що вони розташовані в центрі конфорок. У моделях штифтів прикріпіть штифти на конфорці до отворів штифтів на тримачах каструлі.

### Складання деталей конфорок

1. Розмістіть деталі, як на малюнку, після очищення конфорок.
2. Встановіть головку пальника, переконавшись, що вона проходить через свічку запалювання конфорки (4). Поверніть головку конфорки вправо та вліво, щоб переконатися, що вона розташована в камері конфорки.
3. Покладіть кришку конфорки на головку конфорки.



- 1 Кришка конфорки
- 2 Головка конфорки
- 3 Камера конфорки
- 4 Свічка запалювання (у моделях із запалюванням)

## 9.4 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

## 9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

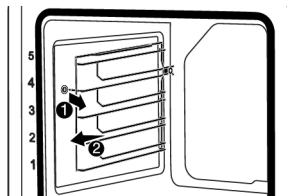
## Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

**Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.**

- Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
- Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



- Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

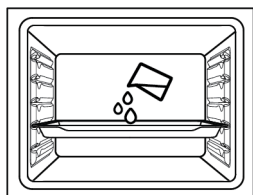
## 9.6 Легке очищення паром

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується паром всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

- Вийміть усе приладдя з духовки.
- Додайте 500 мл води на деко й розмістіть його на другій полиці духовки.



Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.



3. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення паром і ввімкніть її на 15 хвилин за температури 100 °С.

Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.

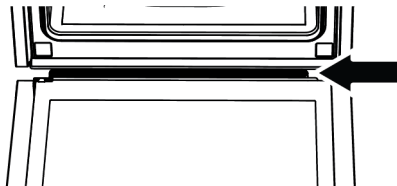
За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.



У разі застосування функції легкого очищення паром очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.) Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода

або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



## 9.7 Очищення дверцят духовки

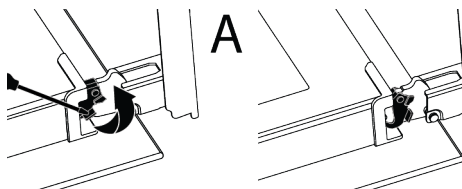
Можна знімати дверцята духовки й стекла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.



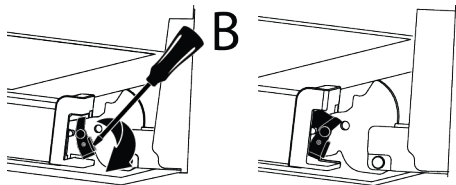
Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкребки, металеві мочалки або відбілювачі.

### Зняття дверцят духовки

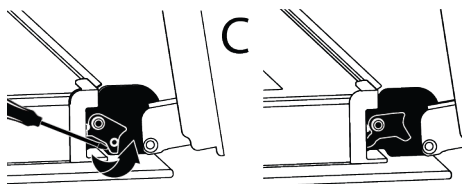
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (А), (В), (С) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петлі.
4. Петлі типу (А) наявні у звичайних типах дверей.



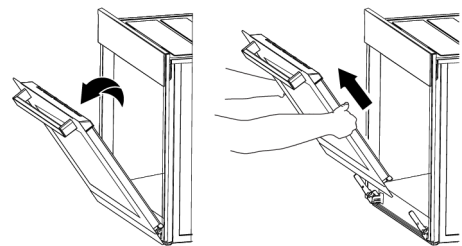
5. Петлі типу (В) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (С) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



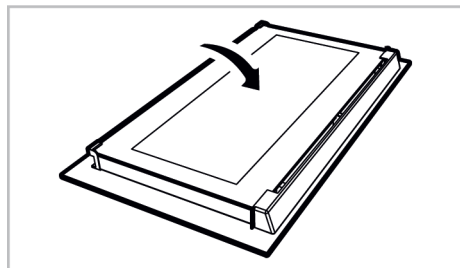
8. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

**i** Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петель.

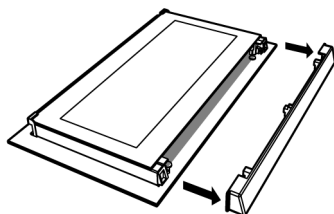
## 9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

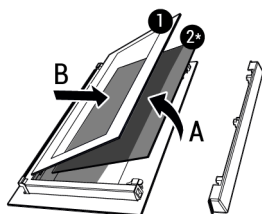
1. Відкрийте дверцята духовки.



2. Зніміть пластикову деталь, прикріплену до верхньої частини передніх дверцят, потягнувши її до себе.



3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



1 Найбільш заглиблене внутрішнє скло

2\* Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).

5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «кляцання».

## 9.9 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилися, очистіть її за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

### Заміна лампи духовки

#### Загальні попередження

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °C. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у

ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.

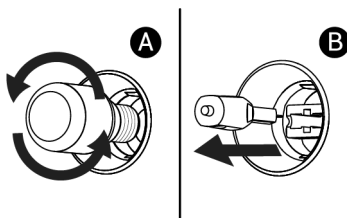
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° C.

#### Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



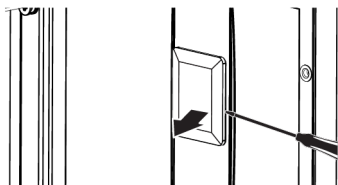
3. Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (B), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



4. Установіть скляну кришку на місце.

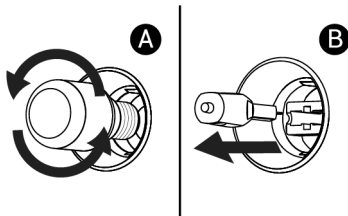
#### Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
4. Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й

замініть її новою. Якщо це модель типу (B), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



5. Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

## 10 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

### Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

### Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

### Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

### Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.

- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

### Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

### Духова шафа не нагрівається.

- Можливо, не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.

- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

#### **У нас немає іскри.**

- Немає струму. > > > Позначте пункт fuse у полі fuse.
- Встановлення часу не було зроблено. > > > Встановити час.

#### **Газу немає.**

- Основний газовий клапан закритий. > > > Відкрити газовий клапан.

- Газова труба зігнута. > > > правильно встановити газову трубу.

#### **Дисплей таймера спалахує або символ таймера залишається відкритим (для моделей з таймером).**

- Раніше відбулося відключення електроенергії. >>> Встановіть час/ Встановіть ручку вибору робочого режиму виробу в положення «Вимкн.», а потім знову перемкніть її в потрібне положення.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:  
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію  
0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



