

ГАЗОВА ПЛИТА

HEINNER



ІНСТРУКЦІЯ

З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МОДЕЛЬ:

HFSC-V60LITGC-WH / HFSC-V60LITGC-SL /
HFSC-V60LITGC-SS/ HFSC-V60LITGC-BK /
HFSC-V60LITGC-BRW

I. ВСТУП

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та збережіть її для використання в майбутньому.

Ця інструкція з експлуатації розроблена з метою надати вам усі необхідні інструкції щодо встановлення, використання та обслуговування приладу.

Для правильної та безпечної експлуатації пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації перед установкою та використанням.

II. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1) Газова плита
- 2) Інструкція користувача
- 3) Гарантійний талон

Зображ.	Значення	Значення
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГНЕНЕБЕЗПЕЧНО	УВАГА. Ризик пожежі / легкозаймисті матеріали
	УВАГА	Ризик травмування або пошкодження майна
	ВАЖЛИВО \ ПРИМІТКИ	Правильна експлуатація

III. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням пристрою уважно прочитайте всі інструкції та зберігайте їх у зручному місці.
- Цей посібник було підготовлено для кількох моделей, тому ваш прилад може не мати деяких функцій, описаних у ньому. З цієї причини важливо звертати особливу увагу на будь-які цифри під час читання посібника з експлуатації.

1.1 Загальні застереження щодо безпеки

- Даним пристроєм можуть користуватись діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладом. Діти не повинні гратися з пристроєм.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Прилад та його частини нагріваються під час використання. Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не допускайте дітей віком до 8 років, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Готування на плиті з жиром або олією може бути небезпечним і призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити такий вогонь водою, а вимкніть прилад і накрийте вогонь кришкою або протипожежною ковдрою.

 **УВАГА:** Необхідно постійно контролювати процес приготування.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Безбезпека виникнення пожежі: не зберігайте предмети на варильній поверхні приладу.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Для моделей, які мають кришку варильної панелі: очистіть кришку від будь-яких потіків перед використанням і дайте плиті охолонути, перш ніж закривати кришку.
- Не використовуйте прилад із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Щоб запобігти перекидання приладу, необхідно встановити стабілізуючі кронштейни.

- Під час використання прилад нагрівається. Будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.
- Ручки можуть нагріватися після короткого періоду використання.
- Не використовуйте агресивні абразивні засоби для чищення чи мочалки для чищення поверхонь духовки. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до розбиття скла дверцят або пошкодження поверхонь.
- Не використовуйте парочисувачі для чищення приладу.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, для уникнення ураження електричним струмом.

 **УВАГА:** Доступні частини приладу можуть бути гарячими під час приготування їжі або гриля. Тримайте маленьких дітей подалі від приладу, коли він використовується.

- Даний прилад виготовлено відповідно до всіх чинних місцевих і міжнародних стандартів і правил.
- Роботи з технічного обслуговування та ремонту повинні виконуватися лише авторизованими сервісними центрами. Роботи з встановлення та ремонту, які виконуються неавторизованими спеціалістами, можуть бути небезпечними. Ні в якому разі не змінюйте та не модифікуйте характеристики приладу. Невідповідні захисні щитки варильної поверхні можуть спричинити нещасні випадки.
- Перш ніж підключати прилад, переконайтеся, що місцеві умови розподілу (характер та тиск газу, напруга та частота електроенергії) і технічні характеристики приладу є сумісними. Технічні характеристики даного приладу вказані на етикетці.

 **УВАГА:** Цей прилад призначений лише для приготування їжі та лише для домашнього використання в приміщенні. Його не можна використовувати для будь-яких інших цілей, наприклад, для використання поза побутом, у комерційному середовищі або для опалення приміщення.

- Не використовуйте ручки дверцят духовки для піднімання або переміщення приладу.
- Цей прилад не підключений до вентиляційного пристрою. Він повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних правил монтажу. Особливу увагу слід приділяти відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Якщо конфорка не загорілася через 15 секунд, припиніть роботу пристрою та відкрийте дверцята відсіку. Зачекайте принаймні 1 хв., перш ніж спробувати знову запалити палиник.
- Слід бути обережним під час чищення скла, щоб не подряпати його. Уникайте ударів скла аксесуарами.
- Переконайтеся, що шнур живлення не захищений нічим і не пошкоджений під час встановлення. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, авторизований сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

- Не дозволяйте дітям залазити на дверцята духовки або сідати на них, коли вони відкриті.

⚠ УВАГА: У разі розбиття скла:

- негайно вимкніть усі пальники та будь-які електричні нагрівальні елементи та відключіть прилад від джерела живлення;
- не торкайтеся поверхні приладу;
- не використовуйте прилад.
- Тримайте дітей і тварин подалі від приладу.

1.2. Рекомендації щодо встановлення приладу

- Не використовуйте прилад, поки він не буде повністю встановлений.
- Прилад має встановлювати авторизований фахівець. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може бути спричинена неправильним розміщенням і встановленням неавторизованими спеціалістами.
- Розпаковуючи прилад, переконайтеся, що він не був пошкоджений під час транспортування. У разі несправності не використовуйте прилад і негайно зверніться до сервісного центру. Матеріали, використані для пакування (нейлон, степлери, пінопласт тощо), можуть бути шкідливими для дітей, тому їх слід негайно зібрати та викинути.
- Не піддавайте прилад впливу сонця, дощу, снігу, пилу або надмірної вологості.
- Матеріали навколо приладу (тобто шафи) повинні витримувати температуру мінімум 100°C.
- Прилад не можна встановлювати за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.

1.3. Використання приладу

- Під час першого використання духовки ви можете відчути легкий запах. Це цілком нормально і спричинено ізоляційними матеріалами на нагрівальних елементах. Рекомендуємо перед першим використанням духовки залишити її порожньою та встановити максимальну температуру на 45 хвилин. Переконайтеся, що середовище, в якому встановлено виріб, добре провітрюється.
- Будьте обережними, відкриваючи дверцята духовки під час або після готування. Гаряча пара з духовки може спричинити опіки.
- Не кладіть легкозаймисті або горючі матеріали всередину або поблизу приладу під час його роботи.
- Завжди використовуйте духові рукавички, щоб діставати їжу з духовки.

⚠ Не залишайте плиту без нагляду, коли готуєте на твердому або рідкому маслі. Вони можуть спалахнути в умовах сильного нагрівання. Ніколи не наливайте воду на полум'я, викликане маслом, натомість вимкніть плиту та накрийте сковороду кришкою.

- Завжди ставте каструлі над центром конфорки та повертайте ручки в безпечне положення, щоб їх не можна було вдарити.
- Якщо виріб не використовуватиметься протягом тривалого часу, вимкніть головний вимикач. Перекривайте газовий кран, коли газові прилади не використовуються.
- Переконайтеся, що ручки керування приладом завжди знаходяться в положенні «0» (стоп), коли прилад не використовується.
- Стежте, щоб гаряча їжа не пролилася або не впала, коли виймаєте її з духовки.

⚠ УВАГА: використання газового приладу для приготування їжі призводить до виділення тепла, вологи та продуктів згоряння в приміщенні, де він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу. Тримайте вентиляційні отвори відкритими або встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку).

- Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад відкриття вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад, шляхом збільшення рівня механічної вентиляції, якщо вона є.
- Під час використання конфорки гриля тримайте дверцята духової шафи відкритими та завжди використовуйте щиток дефлектора гриля, який постачається разом із продуктом. Ніколи не використовуйте конфорку гриля із закритими дверцятами духовки.

⚠ УВАГА: Скляні кришки можуть розбитися при нагріванні. Вимкніть усі конфорки та дайте поверхні охолонути, перш ніж закривати кришку.

- Не кладіть нічого на відкриті дверцята духовки. Це може привести до дисбалансу духовки або пошкодити дверцята.
- Не кладіть в шухляду важкі або легкозаймисті предмети (наприклад, нейлон, поліетиленові пакети, папір, тканину тощо). Це стосується посуду з пластиковими аксесуарами (наприклад, ручками).

⚠ УВАГА: Внутрішня поверхня відділення для зберігання може нагріватися під час використання приладу.

- Не вішайте рушники, кухонні ганчірки чи одяг на прилад або його ручки.

1.4. Чищення та обслуговування

- Перш ніж виконувати будь-які операції з чищення або технічного обслуговування, переконайтеся, що ваш прилад вимкнено від мережі.
- Не знімайте ручки керування, щоб очистити панель керування.
- Щоб підтримувати ефективність і безпеку вашого приладу, ми рекомендуємо вам завжди використовувати оригінальні запасні частини та за потреби викликати авторизованих спеціалістів з обслуговування.

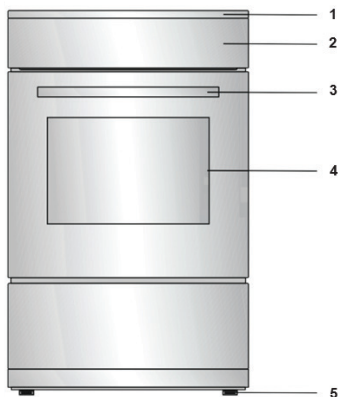
Цей прилад розроблено для використання лише для приготування їжі в домашніх умовах. Будь-яке інше використання (наприклад, опалення приміщення) є неналежним і небезпечним.

Інструкції з експлуатації стосуються кількох моделей. Ви можете помітити відмінності між цими інструкціями та вашою моделлю.

V. ОПИС ВИРОБУ

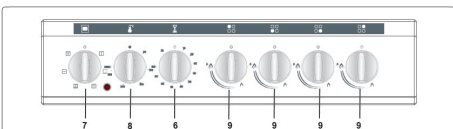
Важливо: технічні характеристики та зовнішній вигляд приладу можуть відрізнятися від зображеного на малюнках нижче:

Компоненти



1. Варильна поверхня
2. Панель керування
3. Ручка дверцят духовки
4. Дверцята духовки
5. Регульовані ніжки

Панель керування



6. Таймер
7. Ручка керування функціями духовкою
8. Ручка керування термостатом духовки
9. Ручки керування плитою

VI. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад має встановлювати авторизований сервісний спеціаліст або кваліфікований технік відповідно до інструкцій у цьому посібнику та відповідно до чинних місцевих норм.

- Неправильна установка може спричинити шкоду та пошкодження, за які виробник не несе відповідальності, і гарантія буде недійсною.
- Перед встановленням переконайтеся, що умови місцевого розподілу (напруга та частота електроенергії та/або природа газу та тиск газу) та налаштування приладу сумісні.
- Треба дотримуватися законів, розпоряджень, директив і стандартів, чинних у країні використання, (правил техніки безпеки, належної переробки відповідно до правил тощо).

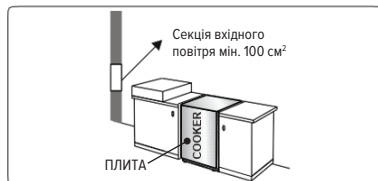
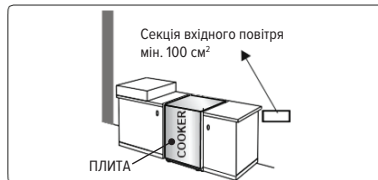
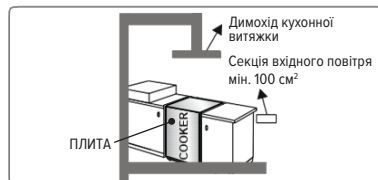
Інструкції щодо вимог до монтажу вентиляції

Для приміщень з об'ємом менше 5 м³ потрібна постійна вентиляція вільної площі 100 см².

Для приміщень об'ємом від 5 м³ до 10 м³ потрібна постійна вентиляція 50 см² вільної площі, за винятком випадків, коли в кімнаті є двері, які відкриваються безпосередньо для зовнішнього повітря. У цьому випадку постійна вентиляція не потрібна.

Для приміщень з об'ємом понад 10 м³ постійна вентиляція не потрібна.

Важливо: Приміщення, де знаходиться прилад, незалежно від його розміру, повинне мати прямий доступ до зовнішнього повітря через вікно, що відкривається.



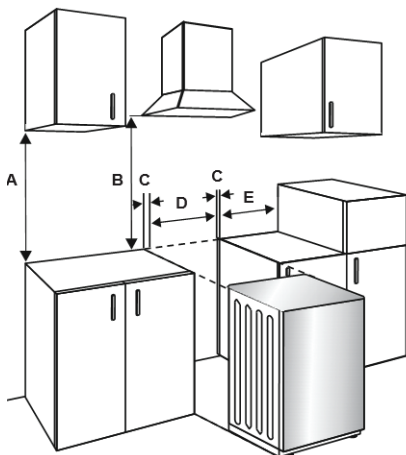
Загальні вказівки

- Після зняття пакувального матеріалу з приладу та його аксесуарів переконайтеся, що прилад не пошкоджено. Якщо ви виявили будь-яке пошкодження, не використовуйте прилад та негайно зверніться до авторизованого спеціаліста з обслуговування.
- Переконайтеся, що поблизу немає легкозаймистих або горючих матеріалів, які можуть спалахнути (штори, масло, тканина тощо).
- Робоча поверхня та меблі навколо приладу мають бути виготовлені з матеріалів, стійких до температур вище 100°C.
- Прилад не можна встановлювати поруч із посудомийною машиною, холодильником, морозильником, пральною машиною чи сушаркою для білизни.
- Прилад можна розміщувати поруч з іншими меблями за умови, що в зоні встановлення приладу висота меблів не перевищує висоту варильної поверхні.

Встановлення плити

- Якщо кухонні меблі вищі за варильну поверхню, вони мають бути подані принаймні на 10 см від боків приладу для циркуляції повітря.
- Навколо приладу має бути мінімум 2 см вільного простору для циркуляції повітря.
- Якщо над приладом буде встановлено витяжку або будь-яку шафу, безпечно відстань між варильною поверхнею та будь-якою шафою/витяжкою має бути такою, як показано нижче.

A (mm) Шафа	420
B (mm) Витяжка	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Ширина виробу
E (mm)	100



Підключення газу

Підключіть прилад відповідно до чинних місцевих і міжнародних стандартів і правил. Спочатку перевірте, який тип газу встановлено на плиті. Ця інформація міститься на наклейці на задній панелі плити. Ви можете знайти інформацію щодо відповідних типів газу та відповідних газових форсунок у таблиці технічних даних. Переконайтеся, що тиск газу, який подається, відповідає значенням у таблиці технічних даних, для максимального ефективного використання приладу і забезпечення мінімального споживання газу. Якщо тиск використаного газу відрізняється від зазначених значень або не є стабільним у вашій місцевості, можливо, необхідно встановити доступний регулятор тиску на вході газу. Вам слід звернутися до авторизованого сервісного центру, щоб виконати ці налаштування.

Підключення гнучкого шлангу

- Якщо підключення газу здійснюється за допомогою гнучкого шлангу, закріпленого на газовому отворі варильної панелі, його необхідно закріпити за допомогою хомута.
- Підключіть прилад коротким і міцним шлангом, який знаходиться якомога ближче до джерела газу.
- Максимально допустима довжина шлангу становить 1,5 м.
- Пристрій слід підключати згідно з відповідними місцевими стандартами газу.
- Шланг слід тримати подалі від місць, які можуть нагріватися до температури понад 90°C.

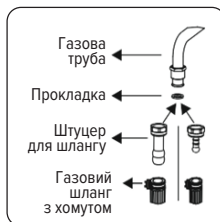
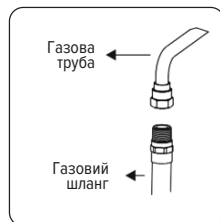
- Шланг не повинен бути тріснутим, порваним, зігнутим або складеним.
- Тримайте шланг подалі від гострих кутів і предметів, які можуть рухатися.
- Перш ніж збирати з'єднання, необхідно переконаватися, що шланг не пошкоджений. Для перевірки використовуйте воду з бульбашками або рідини для виявлення витоків. Не використовуйте відкритий вогонь для перевірки витоку газу.
- Усі металеві предмети, які використовуються під час підключення газу, повинні бути очищені від іржі. Перевірте термін придатності компонентів, які використовуються для підключення.

Підключення газового обладнання

Спосіб монтажу стаціонарного газового обладнання залежить від країни, у якій ви перебуваєте. Фітинги, які найчастіше застосовуються у вашій країні, постачатимуться разом із вашим приладом. Будь-які інші необхідні частини можуть бути надані як запасні.

Під час підключення завжди тримайте гайку на газовому колекторі зафіксованою, обертаючи протилежну частину. Використовуйте гайкові ключі відповідного розміру для безпечного з'єднання. Для поверхонь між різними компонентами завжди використовуйте ущільнювачі, що входять у комплект монтажних компонентів.

Ущільнювачі, які використовуються під час підключення, також повинні бути схвалені для використання в газових з'єднаннях. Не використовуйте сантехнічні ущільнювачі для газових з'єднань. Пам'ятайте, що цей прилад готовий до підключення до газопостачання в країні, для якої він виготовлений. Основна країна призначення вказана на задній кришці приладу. Якщо вам потрібно використовувати його в іншій країні, може знадобитися будь-яке з підключень вказаних на малюнку нижче. У такому випадку зверніться до обслуговуючої компанії, щоб дізнатися, як правильно підключити газ.



Плита повинна встановлюватися та обслуговуватися відповідним кваліфікованим фахівцем, зареєстрованим у газовому секторі, відповідно до чинного законодавства з техніки безпеки.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не використовуйте відкритий вогонь для перевірки витоку газу.

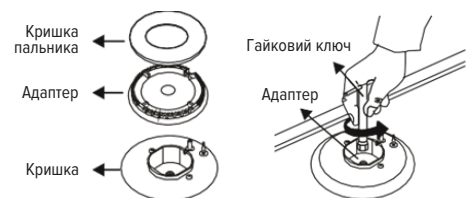
Газовий редуктор (за наявності)

Ваш прилад призначений для роботи на газі LPG/NG. Газові пальники можна адаптувати до різних типів газу, замінивши відповідні інжектори та налаштувавши мінімальну довжину полум'я відповідно до використовуваного газу. Для цього слід виконати наступні дії.

Заміна форсунок

Конфорки плити

- Перекрийте основну подачу газу та від'єднайте прилад від електромережі.
- Зніміть кришки конфорок і адаптери.
- Використовуйте гайковий ключ на 7 мм, щоб відкрутити форсунки.
- Замініть інжектор на інжектор з комплекту для переобладнання газу з правильним діаметром для типу газу, який буде використовуватися, відповідно до таблиці газових інжекторів.



Регулювання мінімального положення полум'я

Перш за все переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі та що подача газу відкрита.

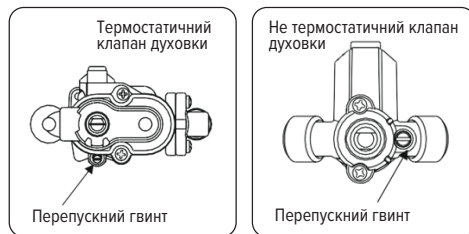
Мінімальне положення полум'я регулюється плоским гвинтом, розташованим на вентилі. Як показано на малюнках нижче; для клапанів із запобіжним пристроєм від полум'я гвинт розташований збоку шпінделя клапана, а для клапанів без запобіжного пристрою від полум'я гвинт розташований у середині шпінделя клапана. Щоб полегшити регулювання положення полум'я, ми рекомендуємо вам зняти панель керування (та мікроперемикач, якщо він є у вашій моделі) під час зміни. Перепускний гвинт необхідно послабити для переходу зі зрідженого газу на природний газ. Для переходу з природного газу на зріджений газ необхідно затягнути перепускний гвинт.



Визначення мінімального положення полум'я

Щоб визначити мінімальне положення, запаліть конфорку та залиште її включеною в мінімальному положенні. Зніміть ручки, щоб отримати доступ до гвинтів. За допомогою маленької викрутки закрутіть або послабте перепускний гвинт приблизно на 90 градусів. Коли полум'я має довжину не менше 4 мм, газ добре розподіляється. Переконайтеся, що полум'я не згасає при переході від максимального положення до мінімального.

Створіть штучний вітер рукою до полум'я, щоб побачити, чи полум'я стабільне. Для конфорки духовки: увімкніть конфорку в мінімальному положенні протягом 5 хвилин, потім відкрийте та закрийте дверцята духовки 2-3 рази, щоб перевірити стабільність полум'я конфорки.



Електричне підключення та безпека

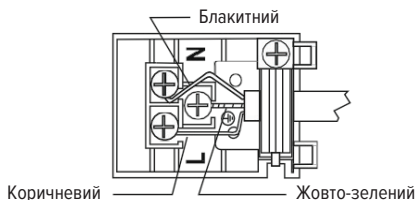
▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Електричне підключення цього приладу має здійснювати уповноваженою особою з обслуговування або кваліфікованим електриком відповідно до інструкцій у цьому посібнику та згідно з чинними місцевими правилами.

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад повинен бути заземлений.

- Перед підключенням приладу до джерела живлення необхідно перевірити номінальну напругу приладу (зазначену на ідентифікаційній табличці приладу) на відповідність наявній напрузі електромережі, а мережева електрична проводка має витримувати номінальну потужність приладу (також вказано на ідентифікаційній табличці).

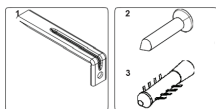
Під час встановлення переконайтеся, що використовуються ізольовані кабелі. Неправильне підключення може пошкодити ваш прилад. Якщо кабель живлення пошкоджений і потребує заміни, це повинен зробити кваліфікований персонал.

- Не використовуйте адаптери, трійники та/або подовжувачі.
- Шнур живлення слід тримати подалі від гарячих частин приладу, його не можна згинати чи стискати. Бо шнур може бути пошкоджений, що спричинить коротке замикання.
- Якщо прилад не підключений до мережі за допомогою штепсельної вилки, слід використовувати роз'єднувач на всі полюси (з відстанню між контактами не менше 3 мм), відповідно до правил безпеки.
- Прилад розрахований на джерело живлення 220-240 В~. Якщо ваше джерело живлення інше, зверніться до авторизованого сервісного персоналу або кваліфікованого електрика.
- Кабель живлення (H05VV-F) має бути достатньої довжини для підключення до приладу.
- Перемикач із запобіжником має бути легкодоступним після встановлення приладу.
- Переконайтеся, що всі з'єднання належним чином затягнуті.
- Закріпіть кабель живлення в кабельному затискачі, а потім закрийте кришку.
- Підключення клемної коробки розміщується на клемній коробці.

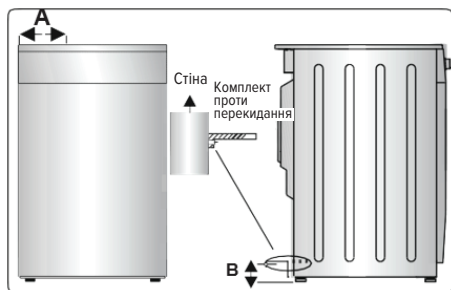


Комплект проти перекидання

1. Кронштейн проти перекидання (х1) (кріпиться до стіни)
2. Гвинт (х1)
3. Дюбель (х1)



Нещільно прикріпіть кронштейн проти перекидання (1) до стіни за допомогою гвинта (2) і дюбеля (3), дотримуючись розмірів, наведених на малюнку та в таблиці нижче. Відрегулюйте висоту кронштейна, що запобігає перекиданню, так, щоб він збігався з отвором на плиті, і затягніть гвинт. Посуньте прилад до стіни, переконавшись, що кронштейн для запобігання перекиданню вставлено в отвір на задній панелі приладу.

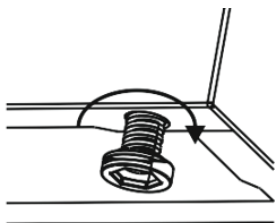


Розміри продукту (ширина X глибина X висота) (см)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (подвійна духовка)	297.5	52
50x60x90 (подвійна духовка)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

Регулювання ніжок

Ваш виріб стоїть на чотирьох регульованих ніжках. Для безпечної роботи важливо, щоб прилад був правильно збалансований. Перед приготуванням переконайтеся, що прилад стоїть рівно. Щоб збільшити висоту приладу, поверніть ніжки проти годинникової стрілки. Щоб зменшити висоту приладу, поверніть ніжки за годинниковою стрілкою.

Регулюванням ніжок можна збільшити висоту приладу до 30 мм. Прилад важкий, тому ми рекомендуємо, щоб його піднімали щонайменше 2 людини. Ніколи не тягніть прилад.



VII. ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ПЛИТИ

Використання газових пальників

Розпалювання пальників

Символ положення над кожною ручкою керування вказує на конфорку, якою керує ручка.

Розпалювання газових пальників вручну

Якщо ваш прилад не обладнано допоміжним засобом запалювання або у випадку збою в електричній мережі, дотримуйтесь процедур, наведених нижче.

Для конфорок варильної панелі: натисніть ручку конфорки, яку ви бажаєте запалити, і утримуйте її, повертаючи проти годинникової стрілки, доки ручка не опиниться в положенні «максимум». Продовжуйте натискати на ручку та тримайте запалений сірник до верхньої окружності пальника. Відсуньте джерело запалювання від пальника, як тільки ви побачите стабільне полум'я.

Для конфорки духової шафи: натисніть і поверніть ручку керування духовкою проти годинникової стрілки, доки ручка не опиниться в положенні «максимум». Тримайте запалений сірник до отвору запалювання, розташованого в передньому лівому куті пальника. Відсуньте джерело запалювання, як тільки побачите стабільне полум'я.

Для конфорки гриля: натисніть і поверніть ручку керування грилем за годинниковою стрілкою, поки маркер на ручці не вкаже на знак гриля. Продовжуйте тиснути на ручку та піднесіть запалений сірник, запальничку або інший ручний інструмент до отворів на пальнику. Відсуньте джерело запалювання від пальника, як тільки ви побачите стабільне полум'я.

Електророзпал за допомогою ручки управління

Натисніть ручку конфорки, яку ви бажаєте запалити, і тримайте її натиснутою, повертаючи її проти годинникової стрілки, доки ручка не опиниться в положенні 90 градусів. Мікроперемикач під ручкою створюватиме іскри через свічку запалювання доти, доки ручка керування натиснута. Тримайте ручку, поки не побачите стабільне полум'я на конфорці.

Вогнезахисний пристрій

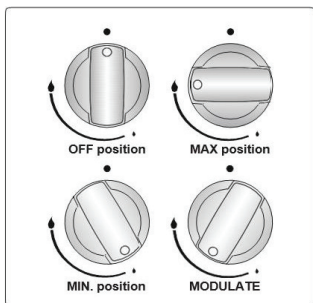
Конфорки плити

Варильні панелі, оснащені пристроєм відключення газу, забезпечують безпеку в разі випадкового згасання полум'я. Якщо такий випадок станеться, пристрій перекине газ пальника і дозволить уникнути накопичення незгорілого газу. Зачекайте 90 секунд, перш ніж знову запалити згаслий газовий пальник.

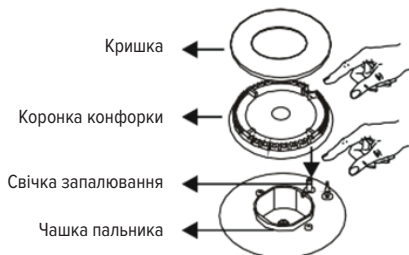
Управління плитою

Конфорка плити

Ручка має 3 положення: вимкнено (0), максимум (символ великого полум'я) і мінімум (символ малого полум'я). Запаліть конфорку, поставивши ручку в положення «максимум»; потім можна відрегулювати довжину полум'я між положеннями «максимум» і «мінімум». Не вмикайте конфорки, коли ручка знаходиться між положеннями «максимум» і «вимкнено».



Після розпалювання, візуально перевірте полум'я. Якщо ви бачите жовтий наконечник, підняте або нестабільне полум'я, вимкніть подачу газу, а потім перевірте збірку ковпаків і коронку пальників, коли вони охолонуть. Переконайтеся, що в кришках пальників немає рідини. Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть конфорки, перевірте кухню і зачекайте принаймні 90 секунд, перш ніж спробувати повторно запалити.



Щоб вимкнути конфорки варильної панелі, поверніть ручку конфорки варильної панелі за годинниковою стрілкою в положення «0» або так, щоб позначка на ручці конфорки була спрямована вгору.

Плита має конфорки різного діаметру.

Ви побачите, що найекономічніший спосіб використання газу – це вибрати газовий пальник правильного розміру відповідно до розміру вашої каструлі та встановити вогонь до «мінімального» положення після досягнення точки кипіння. Ми рекомендуємо завжди накривати каструлю, щоб уникнути втрати тепла.

Щоб отримати максимальну продуктивність від основних конфорок, ми пропонуємо вам використовувати посуд з такими діаметрами плоского дна. Використання каструль, менших за мінімальні розміри, вказані нижче, призведе до втрати енергії.

Пальник швидкий/вок (Rapid / Wok)

22-26 cm

Пальник напівшвидкий (Semi-rapid)

14-22 cm

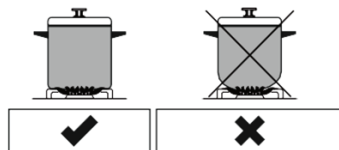
Допоміжний пальник

12-18 cm

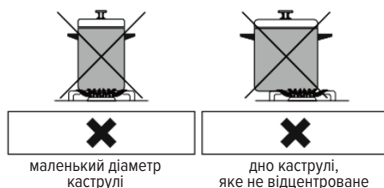
Стежте, щоб кінчики полум'я не поширювалися за межі зовнішнього кола каструлі, оскільки це може пошкодити пластикові аксесуари, наприклад ручки. Вимкніть головний газовий регулюючий клапан, якщо пальники не використовуються протягом тривалого часу.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Використовуйте лише каструлі з плоским і товстим дном.
- Переконайтеся, що дно каструлі сухе, перш ніж поставити її на конфорку.
- Під час роботи приладу температура доступних частин може стати високою. Вкрай важливо, щоб під час і після приготування діти і тварини знаходилися подалі від конфорок.
- Після використання варильна панель залишається дуже гарячою протягом тривалого часу. Не торкайтеся до неї та не кладіть на неї жодних предметів.
- Ніколи не ставте ножі, виделки, ложки та кришки на плиту, оскільки вони нагріваються та можуть спричинити серйозні опіки.
- Не допускайте, щоб ручки каструль або будь-який інший кухонний посуд виступали за край плити.



кругле дно каструлі



маленький діаметр каструлі

дно каструлі, яке не відцентроване

Керування духовкою

Ручка керування функціями духовки

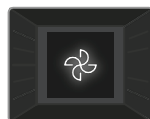
Поверніть ручку до відповідного символу потрібної функції приготування. Докладніше про різні функції див. у розділі «Функції духовки».

Ручка термостата духовки

Вибравши функцію приготування, поверніть цю ручку, щоб встановити бажану температуру. Індикатор термостата духовки світитиметься, коли термостат працює, щоб нагріти духовку або підтримувати температуру.

Функції духовки

Функція розморожування: увімкнеться індикатор духовки і почне працювати вентилятор. Щоб скористатися функцією розморожування, поставте заморожену їжу в духовку на полицю в третє знизу гніздо. Рекомендується поставити деко під продукти, що розморожуються, щоб зібрати воду, що накопичується внаслідок танення льоду. Ця функція не варить і не запікає вашу їжу, вона лише допоможе її розморозити.



Функція нижнього нагрівання: Термостат духовки та попереджувальні лампи увімкнуться, і нижній нагрівальний елемент почне працювати. Функція нижнього нагрівання ідеально підходить для розігріву піци, оскільки тепло піднімається знизу духовки та розігріває їжу. Ця функція підходить для розігріву їжі замість приготування.



Функція статичного приготування: увімкнуться термостат духовки та попереджувальні лампи, а нижній і верхній нагрівальні елементи почнуть працювати. Функція статичного приготування виділяє тепло, забезпечуючи рівномірне приготування їжі. Ідеально підходить для приготування тістечок, тортів, запеченої пасти, лазаньї та піци. Рекомендується попередньо розігріти духовку протягом 10 хвилин, рекомендується використовувати лише одну полицю при користуванні даною функцією.



Функція вентилятора: увімкнуться термостат духовки та попереджувальні лампи, а верхні та нижні нагрівальні елементи та вентилятор почнуть працювати. Ця функція підходить для випікання тіста. Приготування здійснюється за допомогою нижнього та верхнього нагрівальних елементів духовки та вентилятора, який забезпечує циркуляцію повітря, надаючи страві ефект злегка підсмаженого. Рекомендується попередньо розігріти духовку приблизно 10 хвилин.



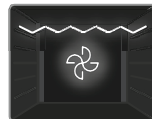
Функція гриля: Термостат духовки та попереджувальні лампи увімкнуться, а нагрівальний елемент гриля почне працювати. Ця функція використовується для приготування на грилі та підсмажування їжі. Використовуйте верхні полиці духовки. Злегка змастіть решітку олією, щоб їжа не прилипла, і покладіть їжу в центр решітки. Завжди ставте під їжу піднос, щоб уловлювати будь-які краплі олії чи жиру. Рекомендується попередньо розігріти духовку приблизно 10 хвилин.



⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: під час смаження на грилі дверцята духовки повинні бути закриті, а температура духовки повинна бути встановлена на 190°C.

Функція гриля та вентилятора: увімкнуться термостат духовки та попереджувальні лампочки, а нагрівальний елемент гриля та вентилятор почнуть працювати. Ця функція ідеально підходить для смаження на грилі великих за розміром продуктів.

Використовуйте верхні полиці духовки. Злегка змастіть решітку олією, щоб їжа не прилипла, і покладіть їжу в центр решітки. Завжди ставте під їжу піднос, щоб уловлювати будь-які краплі олії чи жиру.



⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: під час смаження на грилі дверцята духовки повинні бути закриті, а температура духовки повинна бути встановлена на 190°C.

Функція	Страва			
Звичайне приготування	Листкове тісто	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Торт	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Печиво	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Печеня	2	175 - 200	40 - 50
	Курка	1 - 2	170 - 190	45 - 60
З конвекцією (вентилятором)	Листкове тісто	1 - 2	150 - 170	25 - 35
	Торт	1 – 2 – 3	150 - 170	25 - 35
	Печиво	1 – 2 – 3	150 - 170	25 - 35
	Печеня	2	175 - 200	40 - 50
	Курка	1 - 2	200	45 - 60
Гриль	Котлети	4	200	10 - 15
	Курка	3 - 4	190	50 - 60
	Відбивна	3 - 4	200	15 - 25
	Біфштекс	4	200	15 - 25

Використання механічного таймера

Опис функції	
М	Ручне керування
0.....100	Робота за допомогою налаштування таймера

Ручне керування

Коли ви встановите кнопку таймера в положення «М», ви зможете безперервно працювати з духовкою. Якщо встановити кнопку таймера в положення «0», піч не працюватиме.

Робота за допомогою налаштування таймера

Встановіть бажаний час приготування, повернувши ручку таймера в положення від 0 до 100 хвилин. Коли таймер досягне нуля, піч автоматично вимкнеться і пролунає звукове сповіщення.

VIII. АКСЕСУАРИ

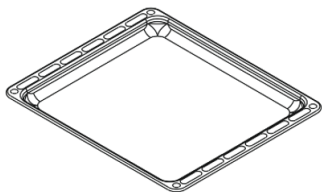
Неглибоке деко

Неглибоке деко найкраще використовувати для випічки. Поставте деко у будь-яку стійку та натисніть на нього до кінця, щоб переконатися, що воно правильно розміщене.

VIII. АКСЕСУАРИ

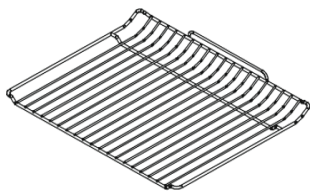
Неглибоке деко

Неглибоке деко найкраще використовувати для випічки. Поставте деко у будь-яку стійку та натисніть на нього до кінця, щоб переконатися, що воно правильно розміщене.

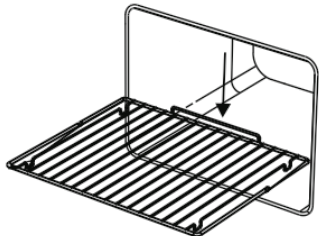


Решітка

Решітку найкраще використовувати для смаження на грилі або для обробки їжі в контейнерах, зручних для духовки.



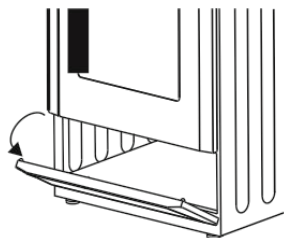
⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: правильно розташуйте решітку на будь-якому відповідному відсіку в духовій шафі та просуньте її до кінця.



Висувний ящик

Ваш прилад містить висувний ящик для зберігання аксесуарів, таких як лотки, полиці, решітки або невеликі каструлі та сковорідки.

⚠ Попередження: внутрішня поверхня шухляди може нагріватися під час експлуатації. Не зберігайте в ящику харчові продукти, пластик або легкозаймисті матеріали.



IX. ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: правильно розташуйте решітку на будь-якому відповідному відсіку в духовій шафі та просуньте її до кінця.

Загальні вказівки

- Перевірте, чи чистячі матеріали підходять для використання та чи рекомендовані виробником.
- Використовуйте кремові чи рідкі миючі засоби, які не містять дрібних частинок. Не використовуйте їдкі креми, абразивні чистячі порошки, грубу металеву губку або жорсткі інструменти, оскільки вони можуть пошкодити поверхню плити.

⚠ ВАЖЛИВО

Не використовуйте миючі засоби, які містять дрібні частинки, оскільки вони можуть подряпати скло, емальовані та/або пофарбовані частини вашого приладу.

У разі переливання будь-якої рідини негайно очистіть її, щоб уникнути пошкодження деталей.

Не використовуйте пароочишувачі для очищення будь-яких частин приладу.

Очищення внутрішньої частини духовки

- Внутрішню частину емальованих духовок найкраще чистити, поки духовка розігріта.
- Після кожного використання духовку протирайте м'якою тканиною, змоченою в мильному розчині. Потім ще раз протріть духовку мокрою ганчіркою та висушіть її.
- Вам може знадобитися час від часу використовувати рідкий засіб для чищення, щоб повністю очистити духовку.

Очищення газової плити

- Регулярно чистіть газову плиту.
- Зніміть підставки для посуду, кришки та коронки конфорок варильної панелі.
- Протріть поверхню плити м'якою тканиною, змоченою в мильному розчині. Потім знову протріть поверхню варильної панелі мокрою ганчіркою та висушіть її.
- Вимийте та промийте кришки конфорок. Не залишайте їх мокрими. Відразу висушіть їх сухою тканиною.
- Переконайтеся, що ви правильно зібрали всі частини після очищення.
- Поверхні підставок для кастрюль можуть з часом подрятатися внаслідок використання.

⚠ Не використовуйте металеву губку для чищення будь-якої частини плити. Стежте, щоб вода не потрапила в пальники, оскільки це може заблокувати форсунки.

Очищення скляних частин

- Регулярно очищуйте скляні частини приладу.
- Використовуйте засіб для чищення скла, щоб очистити скляні частини всередині та зовні. Потім промийте та ретельно витріть їх сухою тканиною.

Очищення емальованих деталей

- Регулярно очищуйте емальовані частини приладу.
- Протріть емальовані частини м'якою тканиною, змоченою в мильному розчині. Потім знову протріть їх мокрою тканиною та висушіть.



Не очищайте емальовані частини, поки вони ще гарячі після приготування. Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік на емалі надовго.

Очищення деталей з нержавіючої сталі (за наявності)

- Регулярно очищуйте частини приладу з нержавіючої сталі.
- Протирайте деталі з нержавіючої сталі м'якою тканиною, змоченою лише водою. Потім ретельно висушіть їх сухою тканиною.

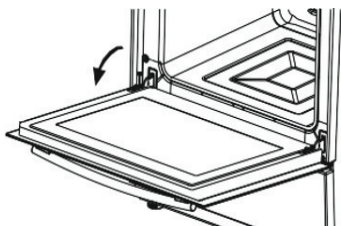


Не очищайте частини з нержавіючої сталі, поки вони ще гарячі після приготування. Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік на нержавіючій сталі протягом тривалого часу.

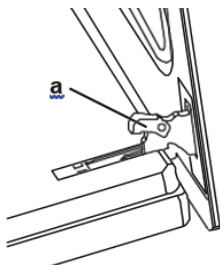
Зняття дверцят духовки

Перш ніж чистити скло дверцят духовки, необхідно зняти дверцята духовки, як показано нижче.

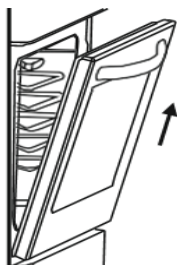
1. Відкрийте дверцята духовки



2. Відкрийте фіксатор(и) (за допомогою викрутки) до крайнього положення.



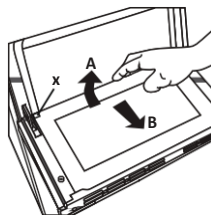
3. Закрийте дверцята, поки вони не досягнуть майже повністю закритого положення, і зніміть дверцята, потягнувши їх на себе.



Зняття внутрішнього скла

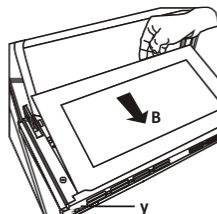
Ви повинні зняти скло дверцят духовки перед чищенням, як показано нижче.

Натисніть на скло в напрямку В і відпустіть його від кронштейна (х). Витягніть скло в напрямку А.

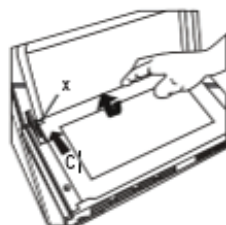


Щоб замінити внутрішнє скло:

- Посуньте скло до кронштейна розташування та під нього (у) у напрямку до В.
- Помістіть скло під кронштейн (х) у напрямку С.



- Помістіть скло під кронштейн (х) у напрямку С.



ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: технічне обслуговування цього приладу має здійснюватися лише авторизованим сервісним центром або кваліфікованим техніком.

- Періодично перевіряйте газову трубу. Якщо виявлено несправність, зверніться до авторизованого постачальника послуг, щоб змінити її.
- Ми рекомендуємо щороку міняти компоненти газового підключення. Якщо під час роботи з ручками керування приладом буде виявлено дефект, зверніться до авторизованого постачальника послуг.

Заміна лампи духовки

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити прилад.

- Зніміть скляну лінзу, потім вийміть лампочку.
- Вставте нову лампочку (стійку до 300 °C), щоб замінити лампочку, яку ви вийняли (230 В, 15-25 Вт, тип E14).
- Замініть скляну лінзу, і духовка готова до використання.

Лампа розроблена спеціально для використання в побутових кухонних приладах. Не підходить для освітлення побутових приміщень.

Х. ДІАГНОСТИКА НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо після виконання цих основних кроків з усунення несправностей у вас все ще виникає проблема з пристроєм, зверніться до авторизованого сервісного центру або кваліфікованого фахівця.

Несправність	Можлива причина	Можливе рішення
Духовка та/або гриль (за наявності) не працюють	Духовка та/або гриль можуть бути в положенні «вимкнено».	Перевірте положення ручки керування.
	Тиск подаваного газу може бути неправильним.	Перевірте подачу газу та тиск газу.
	Живлення (якщо прилад має електричне підключення) вимкнено.	Перевірте, чи подається живлення. Також перевірте, чи працює інша кухонна техніка.
	Ніжки не зібрані.	Переконайтеся, що в нижній частині приладу немає блоку.
	Акумулятор (якщо є) може розрядитися.	Можливо, потрібно замінити акумулятор.
Духовка не готує рівномірно	Використовується неправильне положення полиці	Перевірте положення полиць, тривалість приготування та значення нагріву відповідно до посібника
	Ваш прилад був встановлений неавторизованим техніком.	Перевірте, чи правильно встановлено прилад
	Вентилятор (якщо є) може бути в положенні «вимкнено».	Переконайтеся, що вентилятор працює
Температура духовки занадто висока або занадто низька	Використовується неправильне положення полиці або неправильний рівень нагрівання	Перевірте, чи використовуються рекомендовані температури та положення полиць. Будьте готові трохи збільшити або знизити температуру, щоб досягти бажаних результатів.
	Тиск подаваного газу може бути невідповідним	Перевірте подачу газу та тиск газу
Конфорки плити не горять	Кришка та коронка конфорки зібрані неправильно	Переконайтеся, що частини пальника встановлені правильно
	Тиск подаваного газу може бути неправильним	Перевірте подачу газу та тиск газу
	Балон для зрідженого газу (якщо є) може бути розряджений	Можливо, потрібно замінити балон LPG
	Живлення (якщо прилад має електричне підключення) вимкнено	Перевірте, чи подається живлення. Також перевірте, чи працює інша кухонна техніка
	Акумулятор (якщо є) може розрядитися.	Можливо, потрібно замінити акумулятор.
Колір полум'я помаранчево-жовтий	Кришка та коронка конфорки зібрані неправильно	Переконайтеся, що частини пальника розміщені правильно. Через конструкцію пальника полум'я може виглядати помаранчевим/жовтим у певних місцях пальника
	Різні газові склади	Якщо ви працюєте з приладом на природному газі, міський природний газ може мати інший склад. Не вмикайте прилад протягом кількох годин.
Пальник не запалюється або горить лише частково	Частини пальника можуть бути нечистими або не сухими	Переконайтеся, що частини приладу сухі та чисті
Пальник шумить	—	Це нормально. Шум може зменшитися, коли він нагріється
Освітлення духовки (якщо є) не працює	Лампа вийшла з ладу	Замініть лампу відповідно до інструкції
	Електропостачання відключено або вимкнено	Переконайтеся, що електричне живлення ввімкнено в розетку

ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам потрібно транспортувати продукт, використовуйте оригінальну упаковку продукту. Дотримуйтеся транспортних знаків на упаковці. Приклейте всі незалежні частини до продукту, щоб запобігти його пошкодженню під час транспортування.

Якщо у вас немає оригінальної упаковки, підготуйте коробку для транспортування, щоб прилад, особливо зовнішні поверхні продукту, були захищені від зовнішніх загроз.

XI. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h I12H3B/P RO Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
ВЕЛИКИЙ ПАЛЬНИК		
DIA. інжектора (1/100mm)	115	85
Номінальна потужність (KW)	2,75	3
Споживання	262 l/h	218,1 g/h
СЕРЕДНІЙ ПАЛЬНИК		
DIA. інжектора (1/100mm)	97	65
Номінальна потужність (KW)	1,75	1,75
Споживання	166,6 l/h	127,2 g/h
СЕРЕДНІЙ ПАЛЬНИК		
DIA. інжектора (1/100mm)	97	65
Номінальна потужність (KW)	1,75	1,75
Споживання	166,6 l/h	127,2 g/h
МАЛЕНЬКИЙ ПАЛЬНИК		
DIA. інжектора (1/100mm)	72	50
Номінальна потужність (KW)	1	1
Споживання	95,2 l/h	72,7 g/h



Екологічно чиста утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля!

Пам'ятайте про дотримання правил: здайте непрацююче електрообладнання до відповідного центру утилізації відходів.



Цей продукт відповідає
нормам і стандартам
Європейського Співтовариства