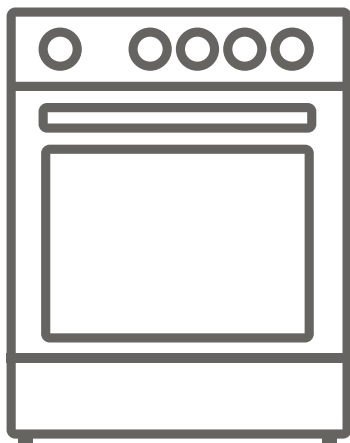


# vento

*lux*

**UA** Окрема плита / Посібник користувача






**GE 6060 CS 6TC (WH)**  
**GE 6060 CS 6TC (X)**

**Ми вдячні за вибір нашої продукції.**

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b>	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	<b>РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ</b>	Ризик небезпечної напруги
	<b>ПОЖЕЖА</b>	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	<b>ОБЕРЕЖНО</b>	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	<b>ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА</b>	Використовуйте прилад належним чином

# ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	8
1.3 Під час використання.....	9
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування.....	11
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ.....	13
2.1 Вказівки зі встановлення.....	13
2.2 Встановлення плити.....	14
2.3 Підведення газу.....	15
2.4 Газова конверсія (у випадку наявності).....	16
2.5 Підключення до електромережі та техніка безпеки (у разі наявності).....	17
2.6 Регулювання ніжок.....	19
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ.....	20
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	21
4.1 Користування газовими конфорками.....	21
4.2 Функція контролю плити.....	21
4.3 Таблиця часу й режимів готування.....	24
4.4 Аксесуари.....	24
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	24
5.1 Чистка.....	24
5.2 Технічне обслуговування.....	27
6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	28
6.1 Виявлення несправностей.....	28
6.2 Транспортування.....	29
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ.....	30
7.1 Таблиця інжекторів.....	30
7.2 Мікрофіша електроенергії.....	31

# 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на усі цифри.

## 1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.

**⚠⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Неакуратне приготування з використанням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтесь погасити пожежу водою, вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою або протипожежною тканиною.


**⚠ ОБЕРЕЖНО:** Процес готування повинен

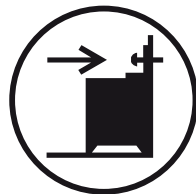
відбуватись під наглядом. Не залишайте прилад без нагляду під час швидкого приготування.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на поверхні плити є тріщина вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.

- Для моделей з кришкою для плити, перед накриттям плити необхідно очищати прилад від будь-яких розсипаних залишків, а також переконатись, що прилад охолов.
- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера, або системи дистанційного керування.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути перекидання приладу необхідно встановити стабілізуючі кронштейни. (Детальну інформацію див. на сторінці інструкції комплекту для запобігання нахилу.)




- Під час роботи приладу, він нагрівається. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з нагрівальними елементами духової шафи.
- Під час роботи приладу ручки також можуть швидко нагріватись.
- Для чистки поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів або дротяних губок. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до розтріскування


скла дверцят чи поверхонь.

- Не використовуйте пароочищувачі для чистки приладу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад виключений для уникнення ризику ураження електричним струмом.

 **ОБЕРЕЖНО:** Під час готування робочі елементи нагріваються. Під час роботи приладу не допускайте до нього маленьких дітей.

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застережливості може спричинити нещасний випадок.
- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

 **ОБЕРЕЖНО:** Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Не використовуйте ручку дверцят духової шафи

- для підняття чи переміщення приладу.
- Цей прилад не приєднаний до вентиляційного пристрою. Його можна під'єднати відповідно до чинних правил встановлення. Необхідно приділити особливу увагу дотриманню відповідних вимог встановлення вентиляції.
  - Якщо протягом 15 секунд плита не запалюється, вимкніть плиту та відкрийте дверцята відсіку. Зачекайте 1 хвилину перед тим як знову запалювати конфорку.
  - Ця інструкція чинна у випадку використання приладу в країні призначення. Якщо на приладі нема відповідного символу, знайдіть відповідну інформацію щодо зміни приладу для можливості його застосування у відповідній країні в інструкції з використання.
  - Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки приладу для уникнення подряпин, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь аксесуарами.
  - Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна проводитись виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.
  - Не дозволяйте дітям залазити на духову шафу чи сідати на відчинені дверцята.
  - Якщо ваш прилад обладнано варильною поверхнею зі скла або кераміки:

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** «У випадку пошкодження скляної варильної поверхні»:

- негайно вимкніть прилад та від'єднайте його від елементів електричного нагрівання та мережі електроживлення,
  - не торкайтесь поверхні приладу,
  - не використовуйте прилад.
- Не допускайте дітей та тварин до приладу.

## **1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ**

- Не користуйтеся приладом до його остаточного встановлення.
- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У випадку наявності пошкоджень не користуйтеся приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал (нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.
- Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.
- Предмети, що оточують прилад (наприклад, шафи) повинні витримувати температуру щонайменше 100°C.



- З метою запобігання перегрівання приладу не слід встановлювати його за декоративними дверима.

### 1.3 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ


- Під час першого використання ви можете почути легкий запах. Це спричинено ізоляційними матеріалами нагрівальних елементів і є цілком нормальним. Перед першим використанням приладу рекомендується залишити його працювати при максимальній температурі протягом 45 хвилин. Переконайтесь, що приміщення, в якому встановлено прилад, добре провітрюється.
- Будьте обережними відкриваючи чи закриваючи дверцята духової шафи під час готування. Є ризик отримання опіків від гарячої пари з духової шафи.
- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.
- Для витягування чи переміщення страв з духової шафи завжди використовуйте прихватки.
- За жодних обставин на накривайте духову шафу алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегрівання.
- Не розміщуйте підноси та таці на основі духової шафи під час готування. Основа дуже сильно розігрівається і може призвести до пошкодження виробу.



Не залишайте прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене

загорянням олії, водою, негайно виключіть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.

- Сковороду завжди розміщуйте посередині варильної поверхні, і повертайте ручки так, щоб не пошкодити їх полум'ям.
- Якщо прилад не буде використовуватись протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його. Якщо газова плита не буде використовуватись протягом тривалого періоду, перекрийте газовий кран.
- Переконайтесь, що кнопки керування приладу знаходяться в положенні "0" (стоп) завжди, коли прилад не використовується.
- При витяганні підносу, він може нахилитися. При витягуванні гарячих страв з духової шафи будьте обережними, щоб не пролити рідину з них або не впустити їх.

 **ОБЕРЕЖНО:** Використання газового приладу для готування призводить до вироблення тепла, вологи та випуску продуктів згоряння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтесь, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу, тримайте відкритими вентиляційні отвори або встановіть механічний пристрій вентиляції (механічну кухонну витяжку).

- Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікна або більш ефективної вентиляції, наприклад, у випадку необхідності підвищення рівня механічної вентиляції.
- При використанні конфорки гриля тримайте дверцята духової шафи відкритими і завжди використовуйте відбивну заслінку гриля, що

поставляється з продуктом. Ніколи не використовуйте конфорку-гриль із закритими дверцятами духової шафи.

**!** **ОБЕРЕЖНО:** При нагріванні скляні кришки можуть лопнути. Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки та дайте варильній панелі охолонути.



- Нічого не кладіть на відчинені дверцята духової шафи. Це може порушити рівновагу шафи чи пошкодити дверцята.
- Не кладіть важкі та легкозаймисті предмети (наприклад, нейлон, поліетиленовий пакет, папір, тканини тощо) у відсік, що висувається. Те саме стосується приготування з використанням пластмасових аксесуарів (наприклад, ручок).


**!** **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання приладу внутрішня поверхня відсіку для зберігання може нагріватися. Не торкайтеся внутрішньої поверхні.

- Не вішайте рушники, кухонні рушники чи іншу тканину на прилад чи його ручки.


#### **1.4 ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.
- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених працівників сервісного центру.

## Декларація відповідності нормам ЄС

 Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

Даний прилад призначений виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад в інших цілях (наприклад, для обігріву приміщень), це може бути небезпечним.

 Дане керівництво з експлуатації розроблено для декількох моделей приладу. Ваша модель приладу може відрізнятись від моделі, описаної в даній інструкції.

## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота та/чи вид і тиск газу) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо).
- Якщо продукт містить знімні напрямні полиці (дротяні решітки), то для приготування таких страв, як йогурт із рецептів посібника користувача, треба зняти дротяні решітки та ввімкнути духову шафу в зазначений режим приготування. Інформацію про те, як знімати дротяні решітки, викладено в розділі ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.

### 2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

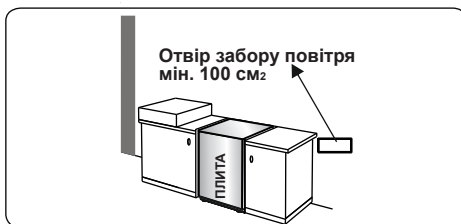
#### Вимоги щодо вентиляції

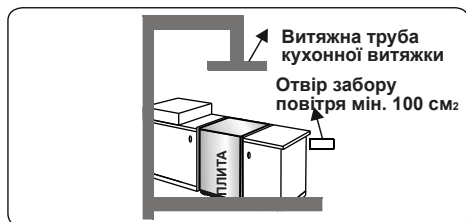
- Для приміщень об'ємом менше 5 м<sup>3</sup>, необхідно забезпечити 100 см<sup>2</sup> живої площі для постійної вентиляції.
- Для приміщень об'ємом від 5 м<sup>3</sup> до 10 м<sup>3</sup>, необхідно забезпечити 50 см<sup>2</sup> живої площі для постійної вентиляції у випадку відсутності дверей з доступом назовні. В разі наявності таких дверей забезпечення постійної вентиляції не є необхідним.
- Для приміщень об'ємом більше 10 м<sup>3</sup>, забезпечення постійної вентиляції не є необхідним.

**Важливо:** Залежно від розмірів приміщення, всі приміщення з технічними приладами повинні мати прямий доступ до зовнішнього провітрювання за допомогою вікон, що відкриваються, чи подібних елементів.

### Випуск продуктів згорання з приміщення

Газові прилади випускають продукти згорання назовні напряму, або за допомогою витяжки через витяжну трубу. Якщо неможливо встановити кухонну витяжку, необхідно встановити вентилятор на вікні чи стіні з доступом до свіжого повітря. Необхідно встановлювати такий вентилятор, який здатний забезпечити циркуляцію повітря на кухні хоча б 4-5 раз на годину.





- Якщо над приладом необхідно встановити кухонну витяжку чи стінну шафу, необхідно забезпечити безпечну відстань між стільницею та будь-якою такою варильною поверхнею/кухонною витяжкою як це показано на рисунку нижче.

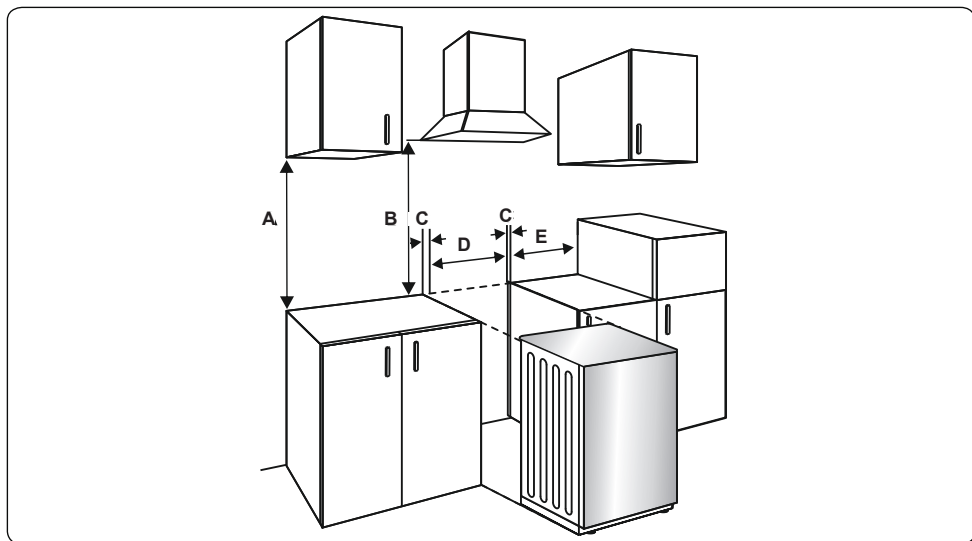
A (мм) Стінна шафа	420
B (мм) Кухонна витяжка	650/700
C (мм)	20
D (мм)	Ширина приладу
E (мм)	100

### Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.
- Прилад може бути встановлено біля іншого кухонного приладдя за умови, що таке приладдя не буде вищим за варильну поверхню.

### 2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ

- Якщо кухонні меблі знаходяться вище варильної поверхні, кухонні меблі повинні знаходитися на відстані не менше 10 см від бічних частин приладу з метою циркуляції повітря.
- Навколо приладу повинно бути не менше 2 см вільного простору для циркуляції повітря.



## 2.3 підведення газу

### Комплект системи подачі газу та перевірка герметичності

Під'єднайте прилад з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень. Перш за все перевірте вид газу, який застосовується плитою. Така інформація міститься на етикетці з задньої сторони плити. В таблиці технічних характеристик ви можете знайти всю необхідну інформацію щодо виду газу та відповідних газових інжекторів. Перевірте, щоб тиск подачі газу відповідав значенням, зазначеним в таблиці технічних характеристик для забезпечення найбільш ефективного та найменш газозатратного використання приладу. Якщо тиск газу відрізняється від значень, зазначених в таблиці технічних характеристик, або якщо у вашій місцевості тиск подачі газу нестабільний, необхідно встановити відповідний регулятор подачі газу. Для проведення вимірювань вказаних значень необхідно зв'язатись з уповноваженим сервісним центром.

### Обов'язкові для проведення перевірки елементи для визначення придатності гнучких шлангів в зборі:

- Якщо газ під'єднано до плити за допомогою гнучкого шланга для подачі газу, його необхідно закріпити за допомогою спеціального фланця

для труб.

- З'єднайте прилад з коротким та міцним шлангом так, щоб він знаходився якомога ближче до джерела подачі газу.
- Максимально дозволена довжина шланга 1,5 м.
- Прилад слід під'єднувати відповідно до місцевих стандартів встановлення газових приладів.
- Шланг необхідно зберігати в місцях, віддалених від приладів, що можуть нагріватись до температури більше 90°C.
- Шланг не повинен мати тріщин, бути порваним, зігнутим чи будь-яким чином складеним.
- Не допускайте контакту шлангу з гострими кутами та об'єктами, що рухаються.
- Перед під'єднанням приладу, необхідно перевірити, що шланг не має пошкоджень. Для перевірки використовуйте спінену воду або фільтровану рідину. Не перевіряйте наявність витoku газу за допомогою відкритого вогню.
- Всі металеві елементи, що використовуються для під'єднання

плити до газу, не повинні мати іржі.  
Перевіряйте термін придатності  
для будь-яких елементів, які ви  
використовуєте для під'єднання.

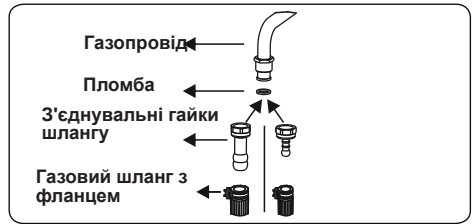
### Елементи, що є обов'язковими для проведення перевірки щодо визначення придатності під'єднання вільного газу (сорбованого) газу:

Методи під'єднання приладу до подачі  
вільного газу (різьбові з'єднання,  
наприклад, з використанням гайок)  
залежать від країни вашого знаходження.  
Найбільш часто застосовні деталі  
для встановлення таких під'єднань  
поставляються в комплекті з вашим  
приладом. Будь-які інші необхідні деталі  
можна замовити як запасні частини.

Під час під'єднання, здійснюючи  
закручування гайок, необхідно  
слідкувати, щоб гайки були добре  
зафіксовані на газопроводі. Застосовуйте  
гайковий ключ відповідного розміру для  
забезпечення безпечного під'єднання.  
Для щілин між різними деталями завжди  
використовуйте пломби, передбачені в  
комплекті для конверсії газу.

Використання пломб, що застосовуються  
під час газового під'єднання, повинно  
бути схвалено. Для газових з'єднань  
не застосовуйте метод пломбування за  
допомогою паяння.

Пам'ятайте, що ваш прилад призначений  
для встановлення в країні, для якої  
він був виготовлений. Основна країна  
призначення позначена на етикетці  
на задній поверхні приладу. Якщо ви  
будете використовувати прилад в іншій  
країні, можуть знадобитись будь-які з  
нижче наведених на рисунку з'єднань.  
В такому випадку, зв'яжіться з органами  
місцевої влади для визначення, якого  
самого газового з'єднання потребує  
встановлення приладу у відповідній  
країні.



Плита повинна бути встановлена та  
повинна обслуговуватись відповідним  
компетентним газовим технічним  
працівником відповідно до чинного  
законодавства з техніки безпеки.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не перевіряйте  
наявність витoku газу за допомогою  
відкритого вогню.

### 2.4 ГАЗОВА КОНВЕРСІЯ (У ВИПАДКУ НАЯВНОСТІ)

Ваш прилад призначений для  
використання зрідженого газу /  
природного газу. Газова конфорка може  
бути пристосована для різних типів газу  
шляхом заміни відповідних інжекторів  
та шляхом виміру мінімальної довжини  
полум'я, необхідної для конкретного  
виду газу. Для цього необхідно виконати

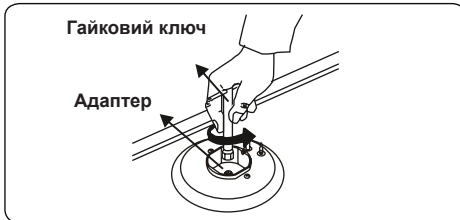
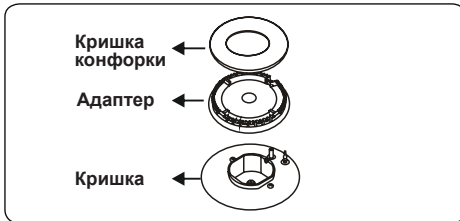


наступні дії.

## Заміна інжекторів

### Конфорки плити

- Відключіть прилад від подачі газу та від мережі електроживлення.
- Зніміть кришку конфорки і адаптери.
- Щоб відкрити інжектори використовуйте 7-міліметровий гайковий ключ.
- Замініть інжектор на новий з набору для газової конверсії, підбравши правильний діаметр для відповідного виду газу, що застосовується, відповідно до таблиці газових інжекторів.



### Вимірювання довжини мінімального рівня полум'я:

Перш за все, переконайтесь, що прилад відключений від мережі електроживлення, а газовий привід відкритий. Мінімальна довжина полум'я вимірюється за допомогою розміщення гвинта з плоскою головкою на крані. На кранах з системою захисту від витoku газу обвідний гвинт розташований збоку, як показано на рисунках. На кранах без вказаного пристрою обвідний гвинт розташований всередині осі, як показано на рисунку. Для полегшення виміру довжини полум'я під час замірів рекомендується зняти панель управління (та мікроперемикач у разі наявності). Для переходу з газу зі зниженим вмістом вуглекислого газу на природний газ, необхідно послабити гвинти байпасу. Для переходу з природного газу на газ

зі зниженим вмістом вуглекислого газу, необхідно затягнути гвинти байпасу.



### Вимірювання довжини мінімального рівня полум'я

Щоб визначити мінімальну довжину полум'я, запаліть конфорки та залиште їх на мінімальному положенні. Зніміть конфорки, оскільки доступ до гвинтів можливий лише після зняття конфорок. За допомогою маленької викрутки закріпіть та ослабте гвинти байпасу приблизно на 90 градусів. Якщо довжина полум'я складає не менше 4 мм, газ розподілено рівномірно. Переконайтесь, що при скручуванні з максимуму до мінімуму полум'я не зникає. Створіть ефект штучного вітру за допомогою рук для перевірки стабільності полум'я.

### Заміна патрубку для подачі газу

В деяких країнах, патрубков для подачі газу може відрізнятися для газу зі зниженим вмістом вуглекислого газу та для природного газу. В такому випадку, зніміть деталі під'єднання та спіральні гвинти (у разі застосування), та під'єднайте прилад за допомогою відповідного обладнання. За будь-яких умов, використання будь-яких деталей для газових з'єднання повинно бути схвалено органами місцевої влади та/або відповідними міжнародними установами. Для інформації про будь-які газові з'єднання дивіться пункт «Комплект системи подачі газу та перевірка герметичності» вище.

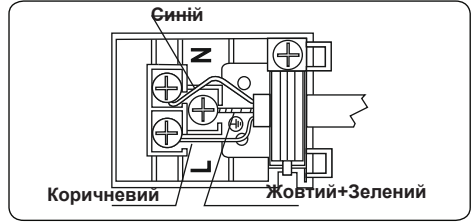
### 2.5 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ (У РАЗІ НАЯВНОСТІ)

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Підключення приладу до електромережі має здійснюватися працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.**

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимальною допустимою потужністю приладу (вказану на таблиці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати напругу максимальної потужності для приладу (також вказано на таблиці).
- Під час встановлення обов'язково переконайтесь, що використовуються ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити ваш прилад. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, замінювати її має компетентний працівник.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен знаходитись на відстані від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи перетисненню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад розрахований на напругу 220-240 В ~. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.
- Кабель живлення (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини для підключення до приладу.
- Вмикач з плавким запобіжником повинен знаходитись в легкодоступному місці.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.

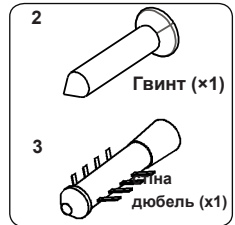
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.



Комплект для запобігання нахилу



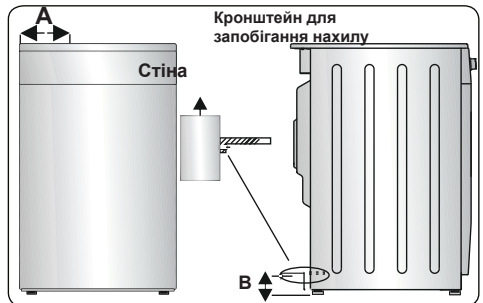
Кронштейн для запобігання нахилу (x1) (буде кріпитися до стіни)



Гвинт (x1)

Дюбель (x1)

Сумка для документів містить комплект для запобігання нахилу. Прикріпіть, не затаючи, кронштейн для запобігання нахилу (1) до стіни за допомогою гвинта (2) і дюбеля (3), дотримуючись вимірювань, показаних на малюнку і в таблиці нижче. Відрегулюйте висоту кронштейна для запобігання нахилу таким чином, щоб він знаходився на одному рівні з відсіком для плити і затягніть гвинт. Посуньте прилад до стіни, переконавшись, що кронштейн для запобігання нахилу вставлено у відсік на задній панелі приладу.

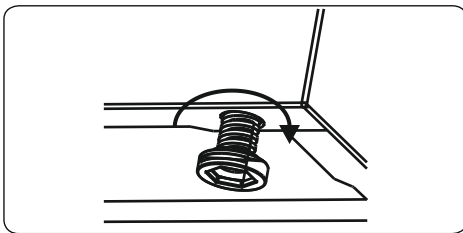


Розміри приладу (Ширина × глибина × висота) (см)	А (мм)	В (мм)
60 × 60 × 90 (подвійна духовка)	297.5	52
50 × 60 × 90 (подвійна духовка)	247.5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309.5	112
60 × 60 × 85	309.5	64
50 × 60 × 90	247.5	112
50 × 60 × 85	247.5	64
50 × 50 × 90	247.5	112
50 × 50 × 85	247.5	64


## 2.6 РЕГУЛЮВАННЯ НІЖОК

Ваш прилад встановлено на регульовані ніжки. Для безпечної роботи необхідно правильно вирівняти прилад. Перед приготуванням переконайтеся, що прилад стоїть рівно. Щоб підняти прилад, поверніть ніжки проти годинникової стрілки. Щоб опустити прилад, поверніть ніжки за годинниковою стрілкою.

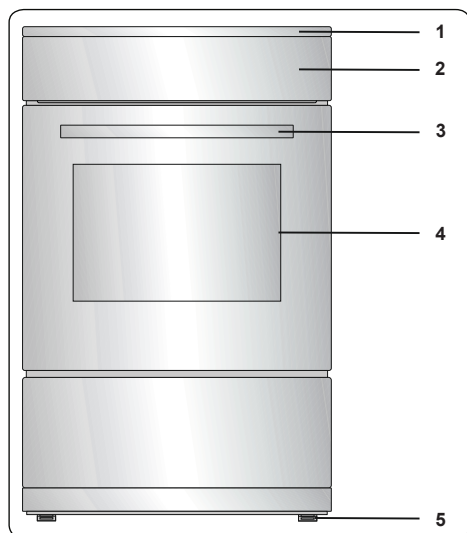
Висоту приладу можна збільшити до 30 мм, регулюючи ніжки. Прилад важкий, і піднімати його повинні щонайменше 2 людини. Ніколи не перетягуйте прилад по землі.



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБАДУ

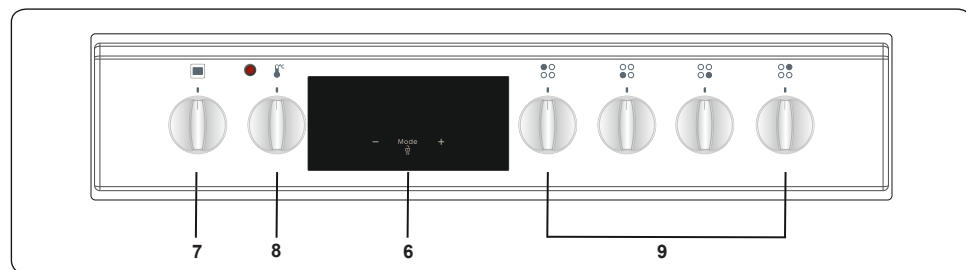
 **Важливо:** Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятися від зображеного на рисунку.

#### Список деталей



1. Варильна поверхня
2. Панель управління
3. Ручка дверцят духової шафи
4. Дверцята духової шафи
5. Регульовані ніжки

#### Панель управління



6. Таймер
7. Кнопка керування функціями духової шафи
8. Кнопка термостату духової шафи
9. Ручка регулювання варильної поверхні

## 4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### 4.1 КОРИСТУВАННЯ ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ

#### Запалювання конфорок

Символ положення над кожною кнопкою керування показує за яку саме конфорку відповідає конкретна кнопка керування.

#### Самостійне запалювання газової конфорки

Якщо ваш прилад не обладнано запалювальним пристроєм, або у випадку поломок в системі електроживлення, дотримуйтесь вказівок, зазначених нижче.

**Для конфорок плити:** Натисніть на кнопку конфорки, яку ви бажаєте ввімкнути, і затисніть її, повертаючи проти годинникової стрілки до досягнення «максимального» її положення. Продовжуйте затискати кнопку та піднесіть сірник, гніт чи інший допоміжний засіб для запалювання конфорки до верхньої поверхні конфорки. Як тільки конфорка загориться, заберіть засоби запалювання від конфорки.

#### Електричне запалювання за допомогою кнопки керування

Натисніть на кнопку конфорки, яку ви бажаєте ввімкнути, і затисніть її, повертаючи проти годинникової стрілки до досягнення положення 90 градусів. На мікроперемикачі, що знаходиться над кнопкою конфорки, появляться іскри за допомогою свічки запалювання. Поки кнопка конфорки затиснута мікроперемикач буде іскритись. Тримайте кнопку затиснутою, поки не з'явиться полум'я.

#### Система газ-контроль Конфорка плити

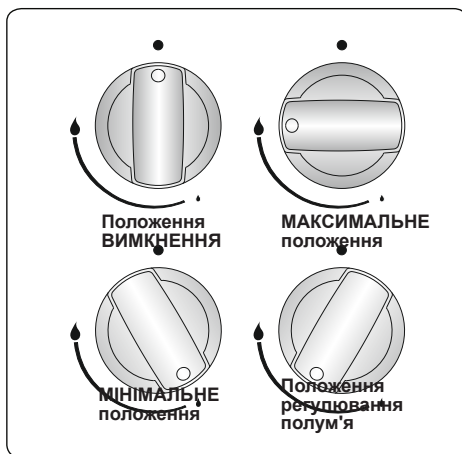
Плити оснащені системою захисту від витоку газу для захисту від випадкового загоряння. В разі виникнення такої ситуації прилад блокує газову конфорку, запобігаючи накопиченню невігорілого газу. Перед тим як запалити газову конфорку зачекайте 90 секунд.

### 4.2 ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ ПЛИТИ

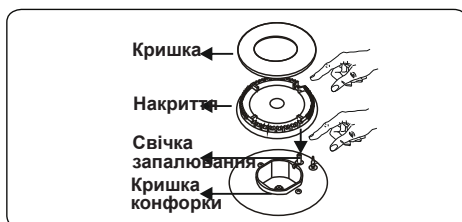
#### Газова конфорка

Кнопка має 3 положення: вимкнено (0), максимальне (символ великого полум'я) і мінімальне (символ

маленького полум'я). Запаліть конфорку за допомогою повернення кнопки на максимальне положення; після цього ви зможете вибрати необхідне положення, повернувши кнопку між позначкою «максимуму» та «мінімуму». Не експлуатуйте конфорку при положенні кнопки між «максимумом» на «вимкнено».



Після запалювання, візуально перевірте полум'я. Якщо полум'я жовте, занадто високе чи нестабільне, вимкніть потік газу. Як тільки конфорки охолонуть, перевірте чи кришки та накриття конфорок встановлені правильно. Переконайтесь, що в конфорці нема жодної рідини. Якщо випадково полум'я конфорки збільшилось, вимкніть конфорку, провітрити приміщення кухні та зачекайте 90 секунд перш ніж спробувати запалити конфорку знову.



Щоб вимкнути конфорку, поверніть кнопку керування за годинниковою стрілкою до положення «0», або таким чином, щоб позначка на кнопки конфорки була направлена вгору.

Конфорки вашої плити мають різні розміри. Ви виявите, що вибір правильної конфорки, необхідної для розміру вашої

сковороди, а також експлуатація плити на мінімальних положеннях, сприяють економії при використанні плити. Рекомендується завжди накривати сковороду кришкою для зберігання температури нагрівання.

Для досягнення максимальної продуктивності експлуатації плити, рекомендується використовувати каструлі з плоским дном розмірів, вказаних нижче. Використання каструл менших розмірів призводить до втрати тепла.

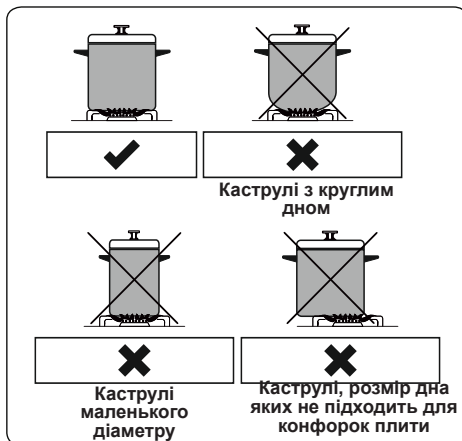
Конфорка швидкого нагрівання/ Для казанів	22-26 см
Конфорка напів-швидкого нагрівання	14-22 см
Допоміжна конфорка	12-18 см

Переконайтесь, що язички полум'я конфорки не виступають за межі дна сковороди, щоб запобігти пошкодженню пластикових деталей посуду, наприклад, ручок.

Якщо конфорки не використовуватимуться впродовж тривалого часу, вимкніть клапан регулювання подачі газу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Використовуйте сковороду виключно з плоским товстим дном.
- Перед тим, як ставити сковороду на конфорку, переконайтесь, що її дно сухе.
- Під час роботи приладу деталі, що використовуються, можуть нагріватись. Обов'язково запобігайте доступу дітей та тварин до плити під час та після її експлуатації.
- Після використання плити, вона охолоджується впродовж тривалого часу. Не торкайтесь її, а також не кладіть нічого зверху.
- Ніколи не кладіть ножі, вилки, ложки та кришки на плиту, оскільки вони можуть нагрітись та завдати серйозних пошкоджень.
- Уникайте того, щоб ручки сковороди чи інші кухонні прилади виступали за краї варильної поверхні.



Функція контролю духової шафи

### Кнопка керування функціями духової шафи

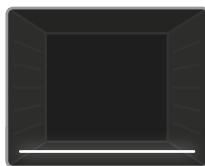
Поверніть ручку відповідно до символу, що відображає виконання необхідної функції приготування. Для детальної інформації з описом різних функцій дивіться розділ «Функції духової шафи».

### Кнопка термостату духової шафи

Після вибору відповідної функції, поверніть ручку, щоб налаштувати необхідну температуру. Лампочки термостату духової печі відображають, чи термостат нагріває духову піч, чи підтримує досягнуту температуру.

### Функції духової шафи

\* Функції духової шафи можуть відрізнятись відповідно до моделі виробу.



### Функція нижнього нагрівання:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу нижній нагрівний елемент. Функція

нижнього нагрівання ідеально пасує для розігрівання піци, адже тепло надходить із нижньої частини духовки і прогріває продукти. Ця функція пасує не для приготування, а для розігрівання їжі.



**Функція верхнього нагрівання:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу верхній нагрівний елемент. Його тепло

прогріває верхню частину продуктів, розташованих у духовій шафі. Ця функція ідеально пасує для підсмажування верхньої поверхні раніше приготованих страв і підігрівання їжі.



**Функція звичайного приготування:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нижній і верхній нагрівні елементи.

Функція звичайного приготування передбачає нагрівання, яке забезпечує рівномірне нагрівання їжі. Цей режим ідеально підходить для приготування печива, тістечок, печеної вермішелі, лазаньї та піци. Рекомендується попередньо прогріти духовку протягом 10 хвилин; найкраще готувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.



**Функція конвекції:** Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу верхній і нижній

нагрівний елементи, а також вентилятор. Ця функція допомагає отримати хороші результати у випіканні кондитерських виробів. Під час готування вмикаються верхній і нижній нагрівні елементи духової шафи та вентилятор, потік повітря від якого утворює на продуктах тонку скоринку. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



**Функція нижнього нагрівання та вентиляції:** Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати

нижні нагрівальні елементи, а також вентилятор. Функція вентиляції та нижнього нагрівання ідеально підходять

для запікання страв, наприклад, для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання та за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

#### 4.3 ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

Функція	Страви			 min.
Без вентилявання	Листкове тісто	1 - 2	170-190	35-45
	Пиріг	1 - 2	170-190	30-40
	Печиво	1 - 2	170-190	30-40
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	1 - 2	200	45-60
З вентиляванням	Листкове тісто	1 - 2	170-190	25-35
	Пиріг	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Печиво	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	1 - 2	200	45-60

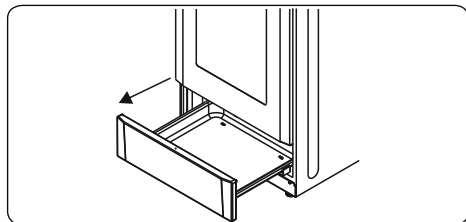
\* Готуйте з використанням рожна для смаження курки, якщо є.

#### 4.4 АКСЕСУАРИ

##### Чотириколісна шухляда

Прилад має шухляду для зберігання приладдя, як-от піддонів, полиць, решіток, маленьких каструль і сковорідок.

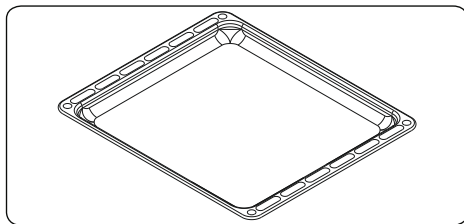
**УВАГА!** Під час користування духовкою внутрішні поверхні шухляди можуть нагріватися до високої температури. Не зберігайте у шухляді продукти, предмети з пластмаси чи вогнебезпечних матеріалів.



##### Плаский піднос

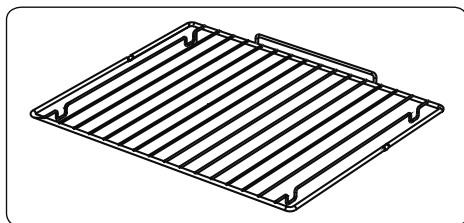
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



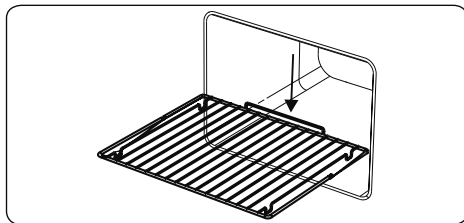
##### Дротяна решітка

Дротяна решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.



##### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



## 5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### 5.1 ЧИСТКА


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

#### Загальна інформація


- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.



- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні порошки, щільні дротяні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.

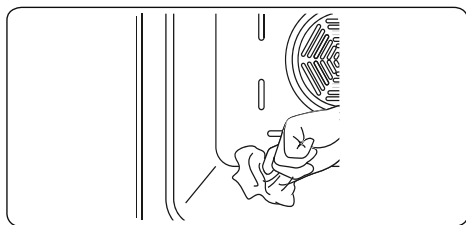
 Не використовуйте засоби для чистки, що місять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.

 Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.

### Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи

- Внутрішня поверхня духової шафи, покрита емаллю, краще очищається в нагрітому стані.
- Після кожного використання протирайте духову шафу м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть духову шафу вологою серветкою, і витріть її насухо.
- Для ретельної чистки духової шафи час від часу можна використовувати рідкі засоби для чищення.





### Чистка газової плити

- Регулярно очищайте газову плиту.
- Зніміть решітку для сковорідок, кришки чи покриття конфорок на вашій плиті.
- Протирайте плиту м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть поверхню вологою

серветкою, і витріть насухо.

- Окремо промийте та прополощіть кришки конфорок. Не залишайте їх вологими. Зразу протріть їх серветкою насухо.
- Переконайтесь, що після чистки ви правильно встановили всі деталі.
- З часом поверхня решітки для сковорідок в результаті її використання може подряпатись. Це не є ознакою браку приладу.

 Не використовуйте дротяні щітки з металевого ворсу для очищення деталей вашої плити.

 Переконайтесь, що в отвір конфорок не потрапила вода. Це може призвести до блокування роботи інжекторів.

### Чистка електроконфорки (у випадку наявності)


- Регулярно очищайте електроконфорку.
- Протирайте електроконфорку м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім на деякий час увімкніть електроконфорку, щоб вона повністю висухла.


### Чистка скляних поверхонь

- Регулярно промивайте скляні поверхні вашого приладу.
- Для чистки внутрішніх та зовнішніх скляних поверхонь використовуйте засоби для чистки скла. Потім прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть.

### Очищення деталей, покритих емаллю

- Регулярно промивайте поверхні вашого приладу, покриті емаллю.
- Протирайте деталі, покриті емаллю, м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть їх вологою серветкою, і витріть насухо.

 Не промивайте такі деталі, поки вони не охололи.

 Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні, покритій емаллю.

### Чистка деталей з нержавіючої сталі (у

### випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.



Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.



Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі.

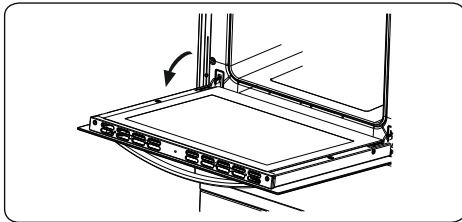
### Чистка пофарбованих поверхонь (за наявності)

- Плями від помідорів, томатної пасти, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими знаряддями, сталевими та пластиковими скребками, та губками для посуду, що можуть пошкодити поверхню) чи засобами для чищення з високим вмістом спирту, засобами для видалення плям та жиру та абразивними хімічними речовинами. У іншому випадку, на поверхнях може з'явитися корозія та іржа. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що була викликана використанням невідповідного чистячого засобу чи методу очищення.

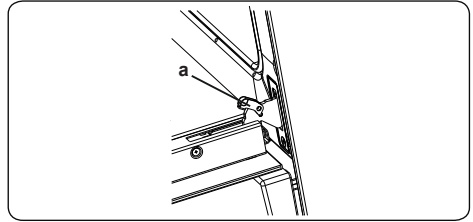
### Зняття дверцят духової шафи

Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

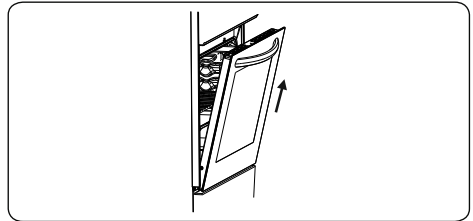
#### 1. Відкрийте дверцята духової шафи



2. Поверніть клямку замикання (а) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.



3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



## 5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником.

### Інші заходи контролю

- Потрібно проводити періодичну перевірку терміну придатності труби під'єднання газу.
- Періодично перевіряйте трубки газового з'єднання. В разі виявлення пошкоджень, зв'яжіться з уповноваженим сервісним центром для проведення заміни такого елемента.
- У разі виявлення пошкоджень під час роботи кнопок керування приладу, зв'яжіться з уповноваженим сервісним центром.

## 6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

### 6.1 Виявлення несправностей



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духового шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
Конфорки плити не працюють.	Конфорки можуть бути <b>вимкнені</b> . Тиск подачі газу налаштований неправильно. Прилад відключено від електромережі (у випадку наявності електричного під'єднання).	Перевірте положення ручки управління. Перевірте подачу та тиск газу. Перевірте чи духовий шаф підключено до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Конфорка плити не запалюється.	Неправильно встановлені кришки конфорки. Тиск подачі газу налаштований неправильно. Термін служби циліндру зниження рівня вуглекислого газу вичерпано (у випадку наявності). Прилад відключено від електромережі (у випадку наявності електричного під'єднання).	Перевірте, чи деталі конфорки встановлені правильно. Перевірте подачу та тиск газу. Можливо необхідно замінити циліндр зниження рівня вуглекислого газу. Перевірте, чи подається живлення до приладу. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Копір полум'я газу оранжевий/жовтий.	Неправильно встановлені кришки конфорки. Відмінний склад газу.	Перевірте, чи деталі конфорки встановлені правильно. Через конструкцію конфорки в деяких місцях горіння полум'я може бути оранжевим/жовтим. Якщо ви використовуєте природний газ, склад природного газу у вашій місцевості може відрізнитися. Не використовуйте прилад протягом тривалого часу без зупинок.
Конфорка не запалюється або запалюється лише частково.	Деталі конфорки нечисті або вологі.	Переконайтесь, що деталі конфорки чисті та сухі.
Конфорка шумить.	-	Це нормально. Шум може зменшитися при нагріванні конфорки.
Шум	-	Деякі металеві частини плити можуть шуміти під час використання.
Плита або варильна поверхня не вмикаються.	Відсутнє електроживлення.	Перевірте запобіжник приладу, розміщений в приміщенні, де знаходиться прилад. Перевірте, чи є підключення до електромережі, включивши інші електричні прилади в приміщенні.
На початку експлуатації плити може з'явитися характерний запах	Новий прилад	Нагрійте каструлю, наповнену водою, на кожній зоні нагрівання протягом 30 хвилин.
Духовий шаф не включається.	Духовий шаф відключено від мережі електроживлення.	Перевірте чи духовий шаф підключено до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Відсутнє нагрівання взагалі або духовий шаф не нагрівається.	Неправильно налаштована температура духового шафа. Дверцята духової печі відчинені.	Перевірте, чи кнопка керування температурою духового шафа виставлена правильно.

<p>Приготування в духовій шафі відбувається нерівномірно.</p>	<p>Полиці духової шафи неправильно розташовані.</p>	<p>Перевірте, чи правильно виставлені налаштування температури та чи правильно розташовані полиці. Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриватимете дверцята, зовнішнє повітря буде охолоджувати температуру духової шафи, в результаті чого це може вплинути на приготування вашої страви.</p>
<p>Не працює лампочка духової шафи (у випадку наявності).</p>	<p>Перегоріла лампочка. Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.</p>	<p>Замініть лампочку відповідно до інструкції. Переконайтесь, що прилад включений в штепсельну розетку.</p>
<p>Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).</p>	<p>Полиці духової шафи вібрують.</p>	<p>Перевірте, чи духові шафа стоїть рівно. Перевірте, чи полиці та приготвлені страви не вібрують, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.</p>

## 6.2 Транспортування

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть прилад в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі приладу для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити його, особливо його зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.

## 6. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

### 6.1 ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРІВ

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545,3 g/h II2H3B/P UA Class:1	NG G20/20 mbar	LPG G30/28 mbar
КОНФОРКА БЫСТРОГО НАГРЕВА		
Інжектор (1/100 mm)	115	85
Номінальна (кВт)	2,75	3
Споживання У 1 півріччі	261,9 l/h	218,1 g/h
СРЕДНЯЯ КОНФОРКА		
Інжектор (1/100 mm)	97	65
Номінальна (кВт)	1,75	1,75
Споживання У 1 півріччі	166,7 l/h	127,2 g/h
СРЕДНЯЯ КОНФОРКА		
Інжектор (1/100 mm)	97	65
Номінальна (кВт)	1,75	1,75
Споживання У 1 півріччі	166,7 l/h	127,2 g/h
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОНФОРКА		
Інжектор (1/100 mm)	72	50
Номінальна (кВт)	1	1
Споживання У 1 півріччі	95,2 l/h	72,7 g/h

## 6.2 МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Марка		
Модель		GE 6060 CS 6TC (WH) GE 6060 CS 6TC (X)
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	35,7
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		105,7
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		94,8
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,87
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,78
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	65
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
Поради щодо енергозбереження		
<p>Духовка</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.</li> <li>- Скоротіть час попереднього нагріву духовки</li> <li>- Не збільшуйте строк приготування їжі.</li> <li>- Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.</li> <li>- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.</li> </ul>		

Марка		
Модель		GE 6060 CS 6TC (WH) GE 6060 CS 6TC (X)
Тип варильної поверхні		Газова
Кількість зон варіння		4
Технологія нагріву-1		Газова
Розмір-1	см	Допоміжна
Енергоефективність-1	%	н.д.
Технологія нагріву-2		Газова
Розмір-2		Напівшвидка
Енергоефективність-2	%	59,0
Технологія нагріву-3		Газова
Розмір-3		Напівшвидка
Енергоефективність-3	%	59,0
Технологія нагріву-4		Газова
Розмір-4		Швидка
Енергоефективність-4	%	57,0
Енергозбереження варильної поверхні	%	58,3
Ця варильна поверхня відповідає вимогам EN 30-2-1		
<p>Поради щодо енергозбереження</p> <p>Плита</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- При готуванні використовуйте посуд із пласким дном.</li> <li>- При готуванні використовуйте посуд відповідного розміру.</li> <li>- Використовуйте для готування посуд із кришкою.</li> <li>- Використовуйте якнайменшу кількість рідини або жиру.</li> <li>- Коли рідина закипить, зменшіть потужність .</li> </ul>		



**52415884**

