

Scandilux

UA

ГАЗОВІ ТА КОМБІНОВАНІ ПЛИТИ
КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



GG5060B
GG5060W
GE5060W

Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник та збережіть його для подальшого використання.

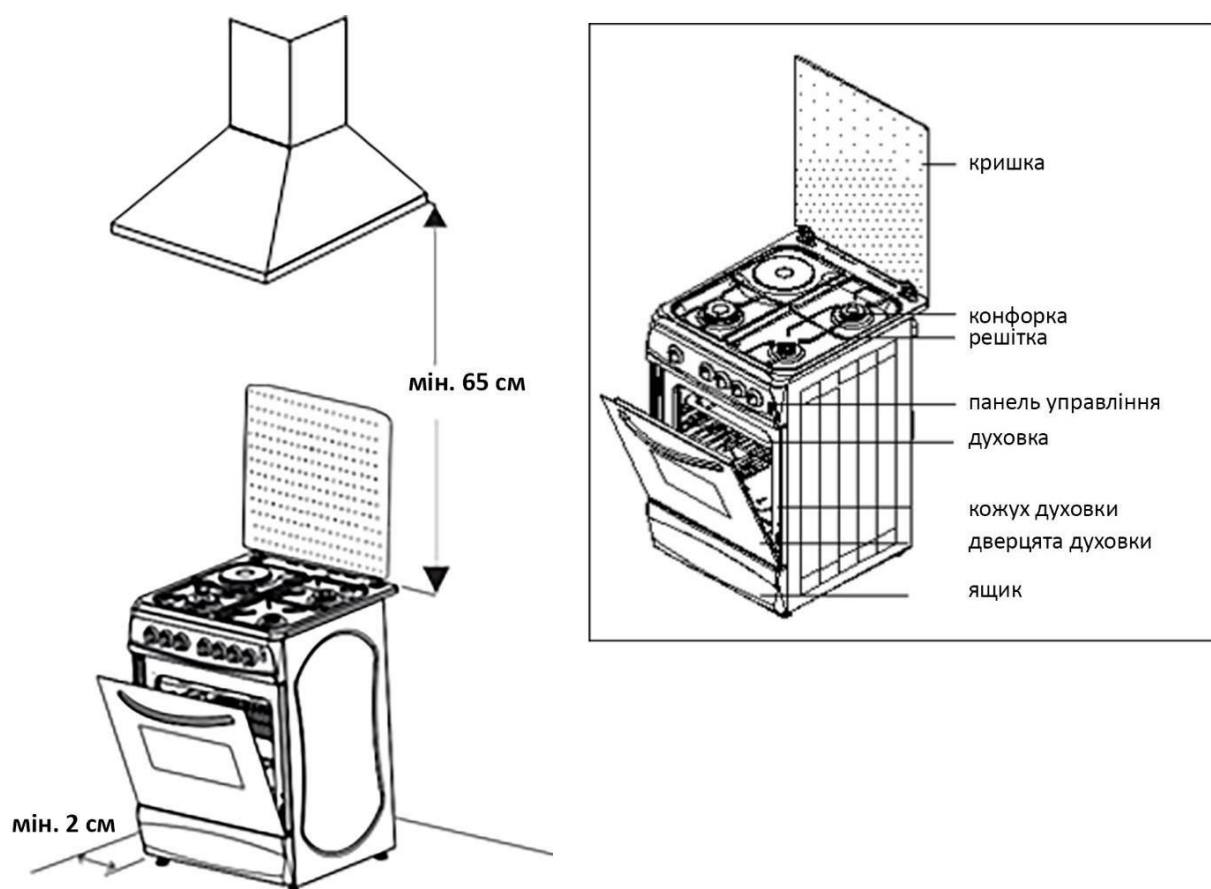
ВАЖЛИВО: Цей прилад простий у використанні, однак, важливо прочитати цю інструкцію та дотримуватися всіх правил перед першим використанням.

Буклет містить необхідну інформацію щодо встановлення, використання та обслуговування, а також дає корисні поради.

Цей прилад відповідає наступним стандартам Е.Е.С..

- 73/23 – 90/683 (Директива про низьку напругу)
- 90/336 (Директива щодо газових приладів)
- 93/68 (Загальні директиви) та наступні зміни

- Важливо, щоб ця інструкція була збережена.
- Якщо прилад буде продано іншій особі, переконайтеся, що брошура йде разом із ним, щоб новий власник міг знати про функції приладу.

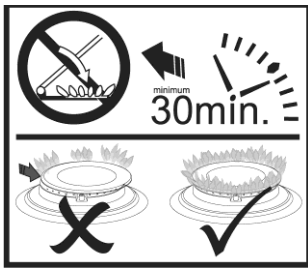


- Цей продукт призначений для приготування їжі та не повинен використовуватися для інших цілей. Роботиз монтажу повинні проводитися компетентними та кваліфікованими фахівцями.
- Модифікацію домашньої електромережі, яка може знадобитися для встановлення приладу має виконуватитільки кваліфікований працівник.
- Небезпечно змінювати або намагатися змінити характеристики цього приладу.
- Нестійкі або деформовані каструлі не слід ставити на конфорки, щоб уникнути нещасних випадків, спричинених перекиданням посуду.
- Слід бути особливо обережними під час приготування їжі на олії чи жири.
- Прилад залишається гарячим протягом тривалого часу після вимкнення.
- Завжди слідкуйте за дітьми, звертаючи увагу, щоб вони не торкалися поверхонь і не залишалися поблизу приладу, коли він використовується або коли він не повністю охолов.
- Якщо прилад оснащено кришкою. Її функція полягає в тому, щоб захищати поверхню від пилу в закритому стані та накопичувати бризки жиру при користуванні.
- Не використовуйте прилад для інших цілей.

- Завжди очищайте кришку, перш ніж закривати її.
- Перш ніж закривати кришку, дайте конфоркам та/або плитам охолонути.
- Усі кришки, скляні чи металеві, знімаються для полегшення чищення.
- Переконайтесь, що ручки знаходяться в положенні «0» (Вимк.), коли прилад не використовується.
- Завжди користуйтеся місткістю під час використання гриля або при приготуванні м'яса на решітці. Налийте трохи води в піддон, щоб уникнути пригорання жиру та утворенню неприємних запахів.
- Завжди використовуйте духові рукавички, щоб витягнути деко з духовки.
- Аксесуари (решітку та піддон) необхідно вимити перед першим використанням.
- Якщо під час розміщення їжі в духовці або її виймання велика кількість олії (соку тощо) розлилася на дно духовки, перед початком готування повторно очистіть її, щоб уникнути неприємного диму, а також можливості загорання цих речовин.
- Переконайтесь, що повітря може вільно циркулювати навколо газового приладу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** використання газового кухонного приладу підвищує тепло та вологість у приміщенні, де він встановлений. Забезпечте хорошу вентиляцію приміщення.
- Завжди тримайте прилад в чистоті.
- Накопичення жиру або іншої їжі може спричинити пожежу.
- Уникайте встановлення плити поблизу легкозаймистих матеріалів (наприклад штор, кухонних рушників тощо).
- Не закривайте кришку під час роботи.
- Використовуйте прилад з відповідним типом газу.
- Прилад важкий, пересувайте його обережно.
- Перед обслуговуванням і очищенням від'єднайте прилад і дайте йому охолонути.
- Щоб полегшити розпалювання, запаліть конфорки перед тим, як ставити каструлі на решітку. Після запалювання переконайтесь, що полум'я рівномірне.
- Завжди зменшуйте вогонь або вимикайте його, перш ніж знімати каструлю. Переконайтесь, що решітки встановлено правильно.
- Панелі слід мити лише водою з милом.
- Лише жароміцні тарілки можна розміщувати в шухляді/відсіку для посуду, розташованому під духовкою. Не розміщуйте там горючих матеріалів.
- Не ремонтуйте прилад самостійно. Ремонт, виконаний некваліфікованими особами, може призвести до пошкодження. Зверніться до авторизованого сервісного центру та наполягайте на оригінальних запчастинах.
- Ніколи не ставте порожню каструлю, коли конфорка духовки чи плити працює.
- Під час використання прилад нагрівається. Будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** під час використання гриля доступні частини можуть бути гарячими.
- Слід тримати дітей подалі від приладу.
- Піч слід вимкнути перед обслуговуванням.
- Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.
- Не кладіть на плиту металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед заміною лампи переконайтесь, що прилад вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Дверцята або зовнішня поверхня можуть нагріватися під час роботи приладу.
- Переконайтесь, що напруга в мережі відповідає інформації, наведеній на паспортній табличці.
- Розташуйте прилад на горизонтальній поверхні та подалі від легкозаймистих предметів.
- Прилад слід розмістити так, щоб вилка електричного кабелю була завжди доступна.
- Не пропускайте електричні кабелі позаду або поблизу нагрівальних частин приладу та через отвори, оскільки це може пошкодити кабель.
- Не розміщуйте аксесуари на дні зони для готування.
- Не накривайте дно зони для приготування їжі фольгою або промасленим папером.
- Не ставте місткість на дно зони для приготування їжі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник або сервісний агент.



Коли ви закриваєте скляну кришку, вона може вибухнути через дотик до гарячих пальників. Ви повинні переконатися, що газові пальники вимкнені та почекаати щонайменше 30 хвилин, щоб вони охололи.

РОЗПАЛЮВАННЯ КОНФОРОК

Щоб розпалити конфорку, скористайтесь відповідним перемикачем, позначеним маленькою іскрою. Натисніть відповідну ручку повністю і поверніть проти годинникової стрілки до максимального положення. Після запалювання відрегулюйте полум'я.

Якщо після кількох спроб конфорка не запалюється, переконайтеся, що вона розташована правильно.

Щоб припинити подачу газу, поверніть ручку за годинниковою стрілкою в положення «0». Будьте особливо обережні під час приготування, використовуючи жири чи олії, оскільки вони можуть самозайматися при надмірному нагріванні.

УПРАВЛІННЯ

Регулятори для управління газовою плитою знаходяться на панелі управління.

1, 2, 3, 4 – ручки керування конфорками

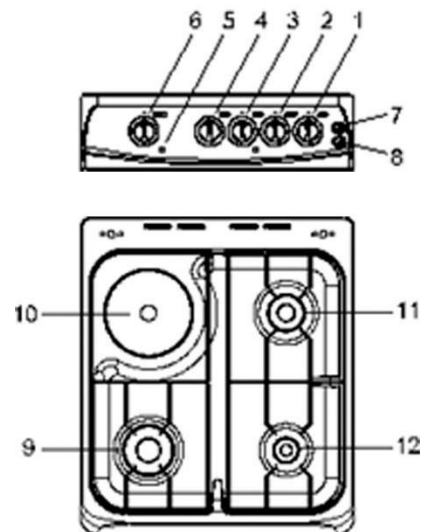
5 - індикація

6 - ручка керування духовкою


7 - електричідпал

8 - підсвічування

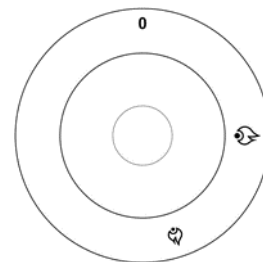
9, 10, 11, 12 - конфорки



Ручки регулювання слід повертати проти годинникової стрілки до збігу символів полум'я з позначкою.

 Максимальна подача газу

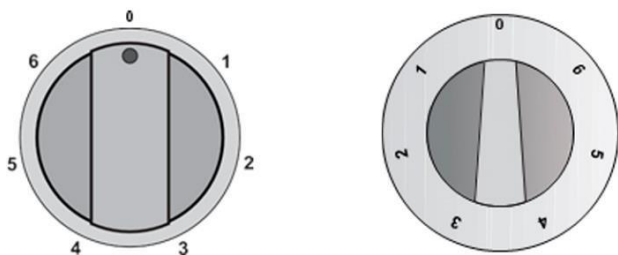
 Мінімальна подача газу



ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ: (ЗМІШАНА ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ)

Поверніть відповідну ручку конфорки за годинниковою стрілкою, загориться сигнальна лампа, яка показує, що конфорка працює. Після завершення приготування вимкніть, повернувши ручку в положення «0».

ПОЗИЦІЯ ПЕРЕМИКАЧА	Ø145 1000 Вт	Ø145 Швидко 1500 Вт	Ø180 1500 Вт	Ø180 Швидко 2000 Вт
1	100 Вт	156 Вт	155 Вт	200 Вт
2	165 Вт	210 Вт	185 Вт	250 Вт
3	255 Вт	285 Вт	330 Вт	330 Вт
4	510 Вт	820 Вт	390 Вт	930 Вт
5	750 Вт	1070 Вт	731 Вт	1250 Вт
6	1000 Вт	1500 Вт	1500 Вт	2000 Вт



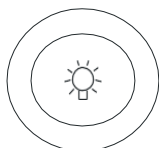
ВИГЛЯД РУЧОК КОНФРОК

РУЧКА КОНФОРКИ

Використовуючи електричну плитку, зверніть увагу на наступне:

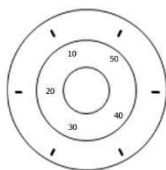
- Перед першим використанням увімкніть конфорку в трьох положеннях на 5 хвилин.
- Використовуйте плоский посуд такого ж діаметру, як плита.
- Не кладіть нічого між конфоркою та посудом.
- Після використання плити, коли вона охолоне, очистіть поверхню вологою тканиною, не використовуйте для чищення жорсткі матеріали.

ЛАМПА

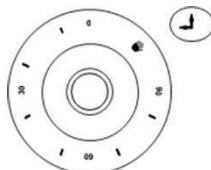


Коли ви натискаєте кнопку, лампа в духовій шафі працює з використанням механічного таймера.

ТАЙМЕР

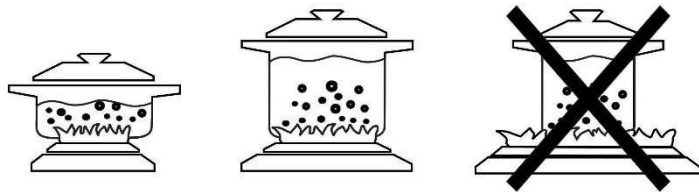


Механічний таймер газових плит



Механічний таймер електричних плит

Використовуйте механічний таймер, встановивши максимальний час 90 хвилин. Ви можете встановити час, повернувши перемикач за годинниковою стрілкою. При закінченні часу пролунає звуковий сигнал. Якщо ви хочете скасувати зворотний відлік до встановленого вами часу, поверніть перемикач у положення «0».



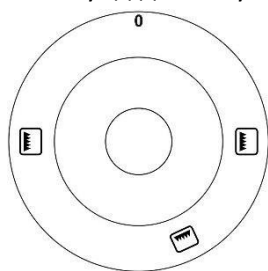
наслідок, пригорають, що ускладнює очищення. Уникайте ставити сковороди з пластиковими ручками в духовку, оскільки вони не є термостійкими. Ви повинні використовувати сковороди з діаметром, який би відповідав розміру конфорки, щоб максимально використати її і, таким чином, зменшити споживання газу.

Також бажано накривати будь-які киплячі рідини. Як тільки рідина почне кипіти, зменште вогонь, щоб зберегти температуру кипіння.

Пам'ятайте, що каструля з широким дном дозволяє готувати швидше, ніж вузька. Завжди використовуйте каструлі, які належним чином відповідають стравам, які ви готуєте. Переконайтеся, що каструлі не надто малі для рідини, оскільки вони можуть легко перелитися. Крім того, каструлі не повинні бути занадто великими. Насправді жир і сік можуть розтікатися по дні і легко пригоріти. Для випікання кексів краще використовувати герметичні форми. Відкриті форми можуть пропускати сік і цукор, які падають на дно духовки та, як

ДУХОВКА

Контролер духовки керує пальником духовки та гриля. У цих моделях система безпеки відключає подачу газу, якщо полум'я гасне. Якщо ви бажаєте використовувати конфорку духовки, поверніть перемикач проти годинникової стрілки та натисніть кнопку запалювання. Натисніть і утримуйте 10-15 секунд для запуску системи безпеки. Щоб відрегулювати висоту полум'я, ви можна перевести



ручку контролера на знак великого або малого полум'я. Якщо ви хочете використовувати конфорку гриля, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою та натисніть кнопку запалювання, доки вона не загориться. Прилад не повинен працювати більше 15 секунд. Якщо через 15 секунд пальник не запалюється, припиніть роботу пристрою та відкрийте дверцята відділення та/або зачекайте принаймні 1 хв перед спробою подальшого розпалювання пальника.

РУЧНЕ ЗАПАЛЮВАННЯ ГАЗОВОЇ ПОВЕРХНІ та ДУХОВКИ

Натисніть і підведіть полум'я до конфорки, яку ви хочете запалити. Поверніть відповідну ручку проти годинникової стрілки до максимального положення. Продовжуйте натискати протягом 15 секунд. Якщо пальник згасне, повторіть операцію.

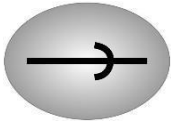
ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ: Після включення духовки залиште дверцята відкритими на кілька хвилин, потім закрийте їх і виставте ручку регулятора на потрібну температуру. Попередньо розігрійте духовку протягом приблизно 15 хвилин перед тим, як поставити їжу для приготування.

УВІМКНЕННЯ ГРИЛЯ: Натисніть відповідну ручку, щоб увімкнути гриль. Конфорку гриля можна ввімкнути лише тоді, коли конфорка духовки вимкнена (захисний вимикач запобігає одночасному використанню двох різних джерел тепла).

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ: Гриль (газовий пальник у духовці) **ПОТРІБНО ЗАВЖДИ ВИКОРИСТОВУВАТИ** з відкритими дверцята духовки та встановленим захисним щитком ручки (захисний лист панелі керування).

УВАГА: Коли гриль працює, доступні частини можуть сильно нагріватися. Тримайте дітей подалі від печі.

ВИКОРИСТАННЯ ВЕРТЕЛЯ: Нанизуйте їжу для приготування на вертел, переконавшись, що він закріплений між двома виделками, збалансуйте вагу, щоб уникнути надмірного навантаження на двигун.



Кнопка «ВЕРТЕЛ»

Натисніть на кнопку електропривода вертела духовки, двигун увімкнеться.

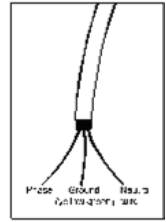
ПІДКЛЮЧЕННЯ

Цей прилад не оснащений пристроєм для виведення продуктів згорання. Рекомендується встановлювати його в достатньо вентильованих місцях відповідно до чинного законодавства.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Пристрій призначений для підключення до джерела з однофазною напругою 230 В. Перед підключенням переконайтеся, що:

- енергетична потужність, наявна в будинку користувача, є достатньою
- характеристики живлення приладу відповідають параметрам електричної мережі.
- Пристрій повинен бути правильно заземлений через відповідну вилку. Прилад постачається без вилки: отже, ви повинні встановити вилку, яка відповідає навантаженню, зазначеному на табличці з серійним номером. Вилка повинна бути підключена до відповідної розетки.
- Коричневий провід під напругою (що йде від затискача розподільної коробки плити) завжди повинен бути підключений до фази живлення.
- Електричне встановлення духової шафи має здійснюватися відповідно до встановлених норм.
- Прилад слід розташувати так, щоб вилка і розетка завжди були доступними.
- Якщо у вас немає заземленої розетки - доручіть це уповноваженому електрику.
- Не розташовуйте кабель живлення духовки поблизу гарячих частин духовки. Будьте максимально уважні, щоб не пошкодити його.
- Розмістіть піч у місці, де кабель живлення досягає розетки.
- Не використовуйте додатковий з'єднувальний кабель.



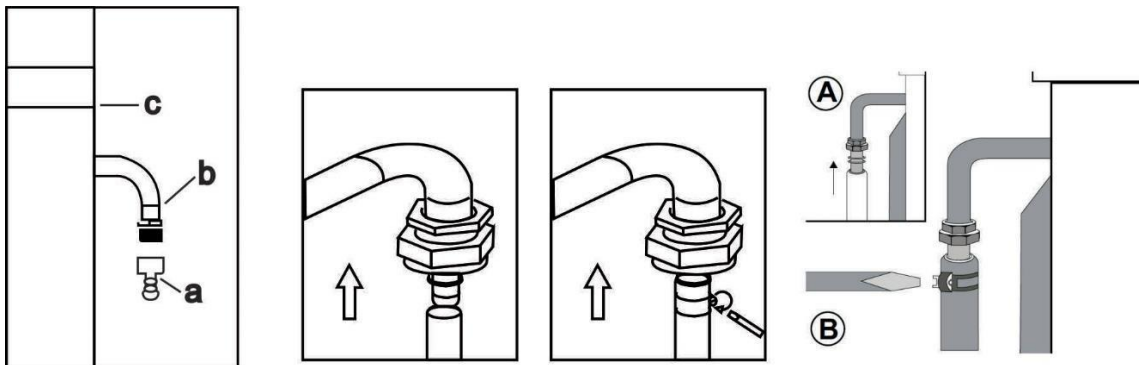
ВИРОБНИК ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВІД БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У ВИПАДКАХ, ЯКЩО НЕ БУЛО ДОТРИМАНО ПРАВИЛ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад повинен бути заземлений.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Підключення газу повинно здійснюватися згідно з діючими правилами. Компанія-виробник випускає пристрій, перевірений відповідно до типу газу, зазначеного на табличці з технічними даними, що розташована на задній частині пристрою, поруч із з'єднувальною трубою. Переконайтеся, що ви збираєтеся підключити пристрій до того самого типу газу, який вказано на інформаційній табличці виробу.

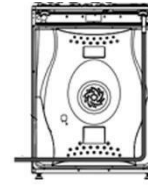
Для забезпечення більшої безпеки, рекомендується підключення до газової системи здійснювати за допомогою жорстких труб (напр. мідь, нержавіюча сталь). Шланг не повинен нагріватись більше ніж на 50°C вище кімнатної температури.



Кріплення G ½

Для такого типу встановлення необхідно підключення до газопостачання проводити виключно з використанням гнучких труб відповідно до чинних правил.

- Гнучкий шланг повинна бути щільно закріплена за допомогою хомутів.
- Гнучкий шланг не повинен нагріватись більше ніж на 30°C вище кімнатної температури.
- Довжина шланга не повинна перевищувати 1500 мм.
- Шланг повинен розміщуватись так, щоб його можна було легко оглянути.



ПРАВИЛЬНО



НЕ ПРАВИЛЬНО

Контроль стану гнучкого шланга:

- На шланзі немає тріщин, порізів, слідів горіння.
- Матеріал проявляє нормальну еластичність.
- Хомути не заіржавіли.
- Термін придатності шланга не вийшов.

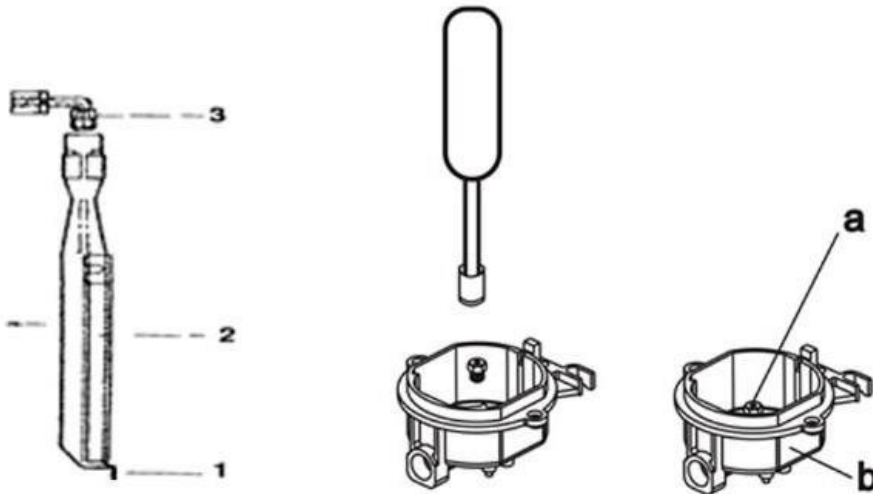
При виявленні недоліків шланг потрібно замінити, а не ремонтувати.

ВАЖЛИВО

Після завершення встановлення перевірте герметичність кожного з'єднання труби, використовуючи мильний розчин, а не полум'я.

АДАПТАЦІЯ ДО РІЗНИХ ВИДІВ ГАЗУ

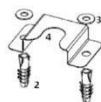
Щоб адаптувати прилад до газу, відмінного від того, на який був налаштований прилад, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.



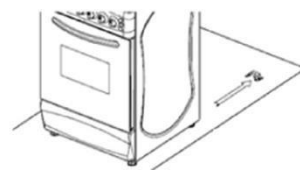
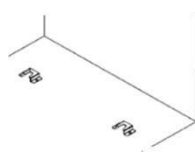
ЗАМІНА НАСАДОК ДЛЯ ДУХОВКИ ТА ГРИЛЯ ЗАМІНА ФОРСУНОК ПАЛИЛЬНИКА

- Зніміть решітку для посуду.
- Зніміть кришки пальників.
- За допомогою торцевого ключа відкрутіть і зніміть форсунки.
- Замініть їх на необхідні, враховуючи тип газу.

Для вашої безпеки цей пристрій має бути встановлено з використанням наземного опорного механізму.



Встановіть кронштейни на підлозі
Закріпіть їх гвинтами.
Встановіть прилад. Задні ніжки повинні зайти у відповідні отвори.



ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ								
ТИП ГАЗУ	МАЛА КОНФОРКА	СЕРЕДНЯ КОНФОРКА	ВЕЛИКА КОНФОРКА	КОНФОРКА WOK	НИЖНІЙ ТЕН ДУХОВКИ 90X60	ВЕРХНІЙ ТЕН ДУХОВКИ 90X60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X60
G30-30mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G31-37mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G30-37mbar	0.95 kW	1.75 kW	2.60 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.50 kW	1.75 kW	1.60 kW
G30-50mbar	1.05 kW	2.00 kW	2.85 kW	3.25 kW	3.85 kW	2.85 kW	1.80 kW	1.45 kW
G20-20mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G20-25mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.90 kW	3.20 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.60 kW
G25-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G25.3-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW

ТАБЛИЦЯ РОЗХОДУ ГАЗУ								
ТИП ГАЗУ	МАЛА КОНФОРКА	СЕРЕДНЯ КОНФОРКА	ВЕЛИКА КОНФОРКА	КОНФОРКА WOK	НИЖНІЙ ТЕН ДУХОВКИ 90X60	ВЕРХНІЙ ТЕН ДУХОВКИ 90X60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X60
G30-30mbar	73 г/год	131 г/год	204 г/год	225 г/год	262 г/год	204 г/год	120 г/год	105 г/год
G31-37mbar	73 г/год	131 г/год	204 г/год	225 г/год	262 г/год	204 г/год	120 г/год	105 г/год
G30-37mbar	70 г/год	127 г/год	190 г/год	218 г/год	247 г/год	182 г/год	127 г/год	116 г/год
G30-50mbar	76 г/год	145 г/год	207 г/год	236 г/год	280 г/год	207 г/год	131 г/год	105 г/год
G20-20mbar	0.095 м³/год	0.167 м³/год	0.271 м³/год	0.286 м³/год	0.324 м³/год	0.256 м³/год	0.167 м³/год	0.143 м³/год
G20-25mbar	0.095 м³/год	0.171 м³/год	0.276 м³/год	0.305 м³/год	0.324 м³/год	0.256 м³/год	0.167 м³/год	0.152 м³/год
G25-25mbar	0.095 м³/год	0.167 м³/год	0.271 м³/год	0.286 м³/год	0.324 м³/год	0.256 м³/год	0.167 м³/год	0.143 м³/год
G25.3-25mbar	0.095 м³/год	0.167 м³/год	0.271 м³/год	0.286 м³/год	0.324 м³/год	0.256 м³/год	0.167 м³/год	0.143 м³/год

ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРІВ								
ТИП ГАЗУ	МАЛА КОНФОРКА	СЕРЕДНЯ КОНФОРКА	ВЕЛИКА КОНФОРКА	КОНФОРКА ВОК	НИЖНІЙ ТЕН ДУХОВКИ 90X60	ВЕРХНІЙ ТЕН ДУХОВКИ 90X60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X60
G30-30mbar	0,55	0,7	0,85	0,9	0,95	0,85	0,65	0,6
G31-37mbar	0,55	0,7	0,85	0,9	0,95	0,85	0,65	0,6
G30-37mbar	0,5	0,65	0,8	0,85	0,9	0,8	0,65	0,6
G30-50mbar	0,5	0,65	0,8	0,85	0,9	0,8	0,65	0,55
G20-20mbar	0,75	1,0	1,2	1,3	1,35	1,15	1,0	0,92
G20-25mbar	0,7	0,95	1,15	1,2	1,3	1,1	0,95	0,9
G25-25mbar	0,75	1,0	1,2	1,3	1,35	1,15	1,0	0,92
G25.3-25mbar	0,75	1,0	1,2	1,3	1,35	1,15	1,0	0,9

ТАБЛИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПОТУЖНОСТІ			
	T5.....series and Y..... series ovens	T6.....series, Y..... series and B..... series ovens	T9.....series and Y..... series ovens
Верхній нагрівальний елемент	800 Вт	1000 Вт	1500 Вт
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	1200 Вт	2000 Вт
Турбо нагрівальний елемент	1500 Вт	1500 Вт	1500W x2
Нагрівальний елемент для гриля	1900 Вт	2500 Вт	3500 Вт
Велика конфорка	1500 Вт чи 2000 Вт	1500 Вт чи 2000 Вт	1500 Вт чи 2000 Вт
Мала конфорка	1000 Вт чи 1500 Вт	1000 Вт чи 1500 Вт	1000 Вт чи 1500 Вт
Вентилятор	26 Вт чи 38 Вт	26 Вт чи 38 Вт	26W x2 чи 38W x2
Мотор вертела	6 Вт	6 Вт	6 Вт
Освітлення	25 Вт	25 Вт	25 Вт

ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРІВ ДЛЯ ОКРЕМОГО УПРАВЛІННЯ ПАЛЬНИКАМИ ДУХОВКИ ТА ГРИЛЯ				
ТИП ГАЗУ	НИЖНІЙ ТЕН ДУХОВКИ	ВЕРХНІЙ ТЕН ДУХОВКИ 90X60	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X 60	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТИ 50X60/60X6 0
G30-30mbar	0,85	0,75	0,65	0,65
G20-20mbar	1,3	1,2	0,95	0,95



Pizza function

50x60 => **2525 W**

60x60 => **2725 W**

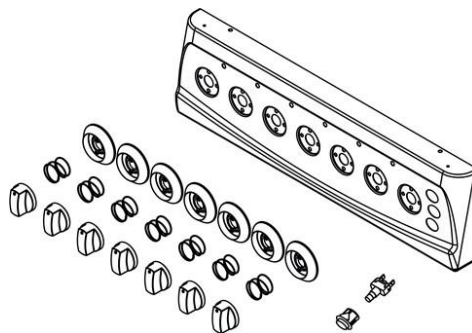
Тип пальника	G30 (28-30) mBar ІНЖЕКТОР	G30 (28 -30) mBar Тепловід	ШВИДКІСТЬ ГАЗУ
Допоміжна конфорка	0,55	0,90 - 1,00 KW	65 g/h - 73 g/h
Середня конфорка	0,70	1,70-1,80 KW X2	123 g/h - 131 g/h
Швидка конфорка	0,90	2,80- 3,00 KW	203 g/h - 218 g/h
Пальник духовки 60x60	0,70	1,60 -1,80 KW	116 g/h - 131 g/h
Пальник гриля 60x60	0,60	1,40 - 1,50 KW	102 g/h - 109 g/h

ЇЖА	Температура, °C	Положення ручки регулювання газової духовки	Час приготування, хв
Випічка			
Торт з нижнім коржом	200	3	15-20
Сирно-здобне тістечко	200	2	35-40
Торти з варенням	200	2	35-40
Випічка з тіста в формочках	200	2	35-40
Торт з чорно-білого борошна	175	2	60-70
Королівський коржик	175	3	60-70
Торт Маргарита	175	3	35-40
Кондитерські вироби	170	3	15-20
Кремовий листковий	200	3	30-40
Лазанья	225	2	40-50
Піца	240	2	20-25
Птиця, звірі			
Качка 1 - 1/2 - 2 кг	200	2	120-180
Гуска 3 кг	200	2	150-210
Смажена курка	200	2	60-90
Індичка 5 кг	175	2	230-250
Кролик, заєць	200	2	60-90
М'ясо (час приготування на кожен см товщини)			
Довге приготування м'яса	175	2	12,-15
Короткочасне приготування м'яса	200	2	10,-12
М'ясний рулет	200	2	30-40
Овочеві кульки	200	2	40-45
Риба	200	2	40-50
Гриль			
Відбивні		3	15-20
Сосиски		3	20-25
Курка-гриль		3	60-70
Смажена телятина на рожні 0,6 кг			70-80
Курка на вертелі			60-90

РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО РІВНЯ ПАЛИЛЬНИКІВ

Регулювання мінімального рівня:

- 1- Поверніть ручку в положення мінімального вогню;
- 2- Зніміть ручку



ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

При необхідності починайте готувати з великого вогню. Для газових пальників немає необхідності використовувати каструлі з плоским дном; полум'я облизує дно і поширює тепло по всій поверхні. Для газових пальників не потрібні спеціальні каструлі. Однак тонкостінні каструлі швидше передають тепло їжі, ніж товстостінні.

Товсте дно каструлі запобігає перегріву.

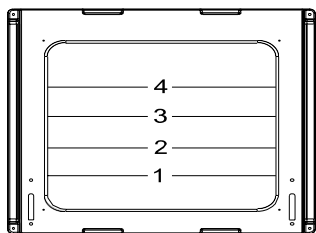
Уникайте дуже маленьких каструль. Широкі та неглибокі каструлі більше підходять, ніж вузькі та глибокі, оскільки вони швидше нагріваються.

Готування не прискорюється, якщо поставити вузькі каструлі або широкі конфорки. Результат - просто марна витрата газу. Для правильного використання ставте маленькі каструлі на маленькі конфорки, а великі – на великі.

Не забувайте накривати каструлі, щоб зменшити споживання газу.

ПОРАДИ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВКИ

Тепло у духовці надходить зверху і знизу. Тому краще використовувати центральні направляючі. Якщо для приготування потрібно більше тепла знизу або зверху, використовуйте верхню або нижню направляючу.



ПРИГОТУВАННЯ ТОРТІВ

Розігрійте духовку принаймні 10 хвилин перед використанням. Не відкривайте дверцята духовки, коли готуєте страви, які повинні піднятися (наприклад, тістечка та суфле); струмінь холодного повітря заблокує процес підйому. Щоб перевірити, чи коржі приготувалися, вставте в суміш зубну паличку; якщо вона вийде чистою, то торт готовий. Зачекайте, доки не пройде принаймні 3/4 часу приготування, перш ніж виконувати цю перевірку.

Щоб страва добре приготувалася всередині і мало припікалася зовні, потрібно нижчу температуру та довший час приготування. Навпаки, «суха» страва вимагає коротшого часу і вищої температури приготування.

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Якщо ви хочете, щоб печеня була гарного кольору, використовуйте мало олії. Якщо шматок нежирний, використовуйте олію або масло або трохи того й іншого. З іншого боку, вершкове масло або олія непотрібні, якщо на шматку м'яса є смужка жиру. Якщо м'ясо має жир тільки з одного боку, покладіть його в духовку цією стороною вгору; при розтопленні жир достатньо змастить нижню сторону.

Червоне м'ясо слід дістати з холодильника за годину до приготування, інакше різка зміна температури може призвести до того, що воно стане твердим. Смаженню, особливо з червоного м'яса, не можна солити на початку приготування, оскільки сіль спричиняє просочування соку та крові з м'яса, що запобігає утворенню підрум'яненої скоринки. Бажано солити м'ясо зовні трохи більше ніж через половину часу приготування. Запікайте в духовці на посуді з низьким бортиком; глибокий посуд стримує тепло. М'ясо можна покласти на форму для запікання або безпосередньо на решітку, під якою потрібно розмістити деко для збору жиру.

Інгредієнти для підливи слід класти в блюдо відразу, лише якщо час приготування короткий, інакше їх слід додавати протягом останньої половини часу приготування.

Починаючи готувати рідку м'ясну страву при високій температурі, поступово зменшуйте температуру, щоб завершити приготування внутрішньої частини. Температура приготування білого м'яса може бути помірною. Слід перевірити ступінь приготування натискаючи на м'ясо виделкою. Після завершення приготування бажано почекати не менше 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо.

Перед подачею на стіл, тарілки можна прогріти в духовці при мінімальній температурі.

ПРИГОТУВАННЯ РИБИ

Готуйте дрібну рибу від початку до кінця при високій температурі. Середнього розміру рибу слід спочатку готувати при високій температурі, а потім поступово знизити.

Перевірте готовність запеченої риби - м'ясо має бути білим і непрозорим, за винятком лосося, форелі.

ГРИЛЬ

Для смаження на грилі підходять різні види м'яса. Переважно це м'ясо, нарізане скибками або шматками різного розміру, але зазвичай не дуже товстими, птиця, розрізана навпіл, риба, деякі овочі (наприклад, баклажани, помідори тощо), риба та морепродукти. М'ясо та рибу, які готуються на грилі, потрібно злегка змастити олією і завжди класти на решітку; солити м'ясо слід після закінчення готування; тоді як рибу перед приготуванням слід солити зсередини. Страву слід розташовувати у відповідних направляючих, ближче або далі від елемента гриля, в залежності від товщини м'яса, щоб уникнути підгоряння чи недостатнього приготування всередині.

Утворення диму, викликаного краплями соку та жиру, можна уникнути, наливши 1 або 2 склянки води в піддон.

Гриль також можна використовувати для підрум'янювання, підсмажування хліба та смаження певних видів фруктів, таких як банани, половинки грейпфрута, скибочки ананасів тощо. Фрукти не слід класти надто близько до джерела тепла.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування залежить від типу їжі, її консистенції та об'єму. Бажано стежити за приготуванням, якщо страву готується вперше.

«ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ», що стосується приготування в духовці та на грилі, надається як орієнтир.

Досвід покаже можливі варіації значень, наведених у таблиці.

УВАГА: не ставте під час користування на дно духовки будь-який посуд, такий як деко, форми для кексів, каструлі, алюмінієву фольгу тощо. Це призведе до застою тепла, що погіршить результати приготування та може пошкодити емаль духовки.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед кожною операцією відключайте пристрій.

ОЧИЩЕННЯ ПЛИТИ.

Краплі соусу, фруктового соку тощо слід якомога швидше видалити м'якою тканиною, змоченою теплою водою з миючим засобом. Не використовуйте металеву щітку чи гострі предмети, щоб зняти шар скоринки.

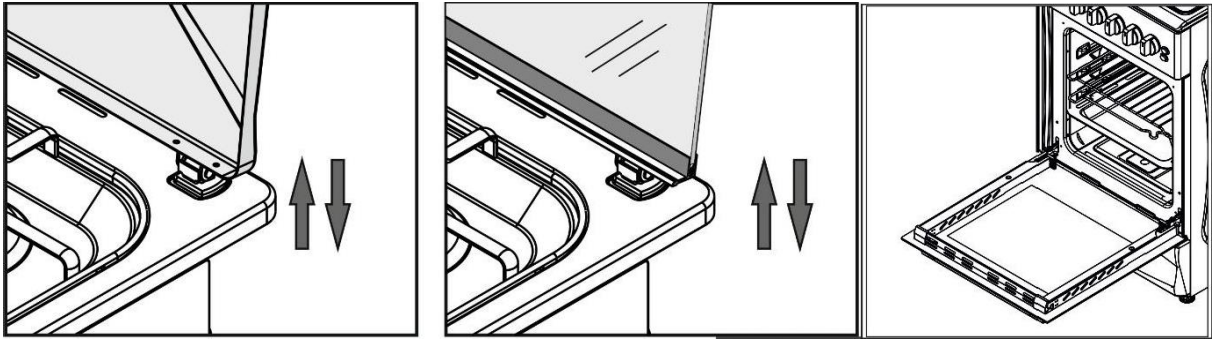
Вимийте решітки водою з миючим засобом; їх також можна мити в посудомийній машині.

Зніміть кришки конфорок і решітки та ретельно їх промийте теплою водою з миючим засобом. Добре висушіть їх, перш ніж повертати на місце.

Крім того, переконайтеся, що вони правильно встановлені. Пальник можна натерти металевою щіткою або злегка абразивною тканиною.

ОЧИЩЕННЯ КРИШКИ.

Кришки плити можна розібрати, як показано на малюнках. Дотримуйтесь інструкцій.



Мийте дверцята духової шафи та скляну кришку в моделях, обладнаних цими елементами, лише теплою водою та уникайте використання грубих або абразивних речовин; в плиті з автоматичним розпалюванням слід періодично і акуратно очищати електропідпал, щоб уникнути труднощів з розпалюванням; крім того, перевірте, чи не закриті отвори конфорок.

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

Обережно очистіть духовку після використання, коли вона ще тепла. Насправді в цей момент легко видалити відкладення жиру або інших речовин, таких як фруктовий сік, частинки цукру. Ви можете нагріти воду з миючим засобом або використати спрей для очищення духовок. Не спрямовуйте спрей на сталеві частини, оскільки це може їх пошкодити, і завжди дотримуйтесь інструкцій виробника. Очистіть аксесуари духовки (решітку, деко тощо) теплою водою з миючим засобом.

Видаліть можливі нальоти злегка абразивним порошком. Ніколи не вистилайте частину духовки алюмінієвою фольгою. Це призведе до накопичення тепла, що може пошкодити емаль.

ПЕРІОДИЧНИЙ КОНТРОЛЬ.

Періодично перевіряйте стан гнучкої трубки газового підключення та замініть її при необхідності. Рекомендується щорічна заміна.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВСТАНОВЛЕННЮ

Наступні інструкції призначені для монтажника, щоб операції з встановлення, регламенти та обслуговування виконувалися відповідно до існуючих правил.

КОМПАНІЯ-ВИРОБНИК ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА МОЖЛИВІ ЗБИТКИ В РЕЗУЛЬТАТІ ВСТАНОВЛЕННЯ, ЯКЕ НЕ ВІДПОВІДАЄ ПРАВИЛАМ.

Попередження - даний пристрій можна встановлювати тільки в належно провітрюваних приміщеннях, відповідно до чинних правил.

Для нормальної роботи газової установки необхідно, щоб повітря, потрібне для згорання газу, надходило природним шляхом.

Потік повітря в приміщення повинен відбуватись безпосередньо через отвори зовнішніх стін. Ці отвори повинні бути реалізовані таким чином, щоб не було перешкод.

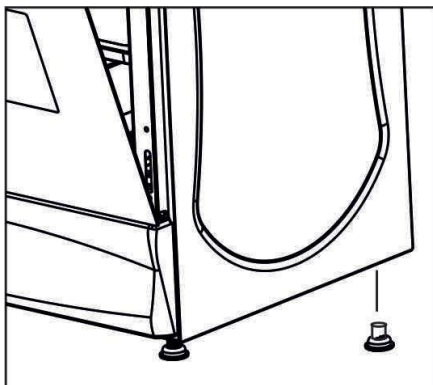
Встановлення та технічне обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком відповідно до вимог.

Електричне підключення має здійснюватися відповідно до правил EN 60335. Виробник не несе відповідальність за нещасні випадки, спричинені несправним або відсутнім заземленням.

Газові варильні установки повинні відводити продукти згорання через витяжки, підключені безпосередньо до димоходів або назовні.

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИСТРОЮ

Прилад оснащений регульованими невеликими ніжками, розташованими на кутах основи. Шляхом їх регулювання можна змінити висоту приладу, щоб забезпечити краще вирівнювання з іншими поверхнями та рівномірний розподіл рідини, що міститься в посуді.



SABAF							
G30-30 mBar				G20-20 mBar			
	Потужність (кВт)	Швидкість (г/год)	Інжектор (мм)		Потужність (кВт)	Швидкість (м ³ /год)	Інжектор (мм)
Допоміжний Пальник	1,00	73	0,50	Допоміжний Пальник	1,00	0,095	0,72
Напівшвидкий пальник	1,75	127	0,65	Напівшвидкий пальник	1,75	0,167	0,97
Швидкий Пальник	3,00	218	0,85	Швидкий Пальник	3,00	0,286	1,15
WOK Пальник	3,60	261	0,96	WOK Пальник	3,60	0,343	1,30
Міні WOK пальник	2,50	182	0,82	Міні WOK пальник	2,50	0,248	1,15