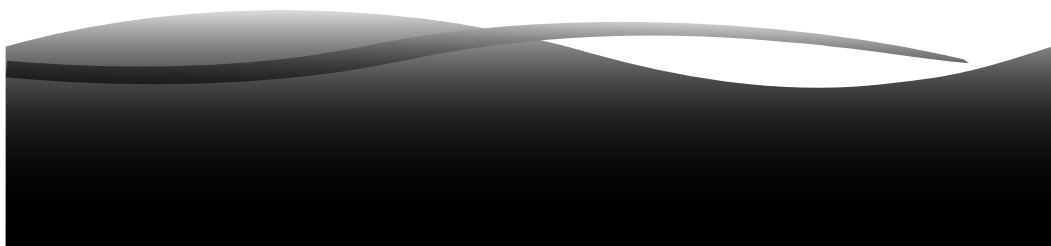


**ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПОВНОРОЗМІРНОЇ
ПЛИТИ ПОБУТОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**



ТАЛОН ПІДКЛЮЧЕННЯ (ЗАМІНИ) ГАЗОВИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ VENTOLUX

Відповідно до наказу Міністерства енергетики та вугільної промисловості України від 15.05.2015 №285 "Про затвердження Правил безпеки систем газопостачання" категорично забороняється самовільне підключення газових приладів до систем газопостачання.

Підключення (заміну) газових плит та варильних поверхонь Ventolux має здійснювати виключно газорозподільна організація або підприємства і організації, які мають необхідні ліцензії та дозвіл на виконання таких робіт відповідно до вимог чинного законодавства. Факт підключення газового приладу повинен бути підтверджений заповненням відповідної інформації, а саме:

- 1) Організація, що встановила _____
- 2) ПІБ майстра _____
- 3) Дата встановлення _____
- 4) Модель _____
- 5) серійний №, _____

Підпис _____

М.П.

Зберігати даний талон протягом всього терміну використання продукту!

У разі порушення вищезазначених вимог, гарантійні зобов'язання не надаються!

Споживач несе відповідальність згідно із законодавством за самовільне підключення газових приладів до систем и газопостачання!

Шановні Друзі

Метою представлення нами цього виробу, який виготовлено на нашому сучасному виробництві і відповідає до комплексних основних принципів управління якістю, є надання максимально можливих зручностей.

З цієї самої причини, перш ніж Ви почнете експлуатацію цього виробу, ми рекомендуємо Вам уважно прочитати і неухильно виконувати всі вказівки й інструкції, надані в цьому посібнику.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Тримайте дітей подалі від варильної поверхні, не дозволяйте їм користуватися нею. Це правило важливе з точки зору, як безпеки ваших дітей, так і Вашого приладу.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Він не призначений для комерційного і професійного використання.
- Цей прилад не призначений для інших цілей (наприклад, обігрівання приміщення, сушіння домашніх тварин або одягу тощо).
- Установлення і підключення варильної плити до системи газопостачання може виконувати лише уповноважена технічна служба місцевої газової служби.
- Перед початком використання варильної поверхні заберіть подалі від неї горючі матеріали, папір, пластмасові предмети тощо.
- Не використовуйте будь-яке полум'я, запальник, сірники тощо для контролю витоку газу.
- Експлуатація варильної поверхні може призвести до підвищення вологості і тепла всередині приміщення. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється. Використовуйте природну вентиляцію або витяжку.
- При тривалому інтенсивному використанні може знадобитися додаткова вентиляція. У такому випадку відкрийте вікна або увімкніть витяжку на більшу потужність.
- Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час приготування жирної їжі. Перегрівання може стати причиною пожежі. Не лейте воду в олію, яка спалахнула. РИЗИК ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖИ! У такому випадку накрийте посуд кришкою і перекрийте вентилі. Ніколи не залишайте без нагляду гарячу олію і страви. В іншому випадку це може призвести до пожежі.
- Використовувати рукавички, коли знімаєте гарячий посуд з варильної поверхні.
- Коли варильна поверхня працює не доторкайтеся до гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей і домашніх тварин до працюючої варильної поверхні.
- Шланг і кабель не повинні доторкатися до гарячих частин приладу. Тримайте їх подалі від гарячих частин і гострих кінців.
- Під час чищення не міняйте місцями кришки конфорок, завжди кладіть їх на свої місця. В іншому випадку полум'я буде нестабільним.
- Не залишайте залишки їжі на конфорках. Також не допускайте засмічення форсунок.
- Не лейте воду на варильну поверхню, коли прилад все ще гарячий. В іншому випадку це може призвести до пошкодження емалевої поверхні.
- Колір поверхні з нержавіючої може з часом дещо змінитися, особливо на тих частинах, що знаходяться близько до конфорок.
- Компанія не несе відповідальність за шкоду, заподіяну через неправильне використання варильної поверхні.
- Приміщення, в якому використовується варильна поверхня, потрібно регулярно провітрювати.
- Люди з обмеженими фізичними можливостями можуть використовувати варильну поверхню лише під наглядом.

ЗМІСТ

1. УСТАНОВЛЕННЯ І ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТИ
3. ПОПЕРЕДЖЕННЯ
4. ОПИС ПЛИТИ Й ОРГАНІВ УПРАВЛІННЯ
5. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ
6. ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ
7. ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ
8. ПРОПОНОВАНІ ВАРІАНТИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

1. УСТАНОВЛЕННЯ І ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ

Підключення до мережі електроживлення і заходи безпеки

1. Для забезпечення безпечної експлуатації необхідно встановити автоматичний запобіжник на 16 А. За потреби залучіть до установлення запобіжника професійного фахівця-електрика.
 2. Електроживлення цієї плити здійснюється від мережі змінного струму 230 В 50 Гц. Якщо електрична мережа не відповідає цим параметрам, перед підключенням плити до наявної у Вас мережі електроживлення проконсультуйтеся у кваліфікованих фахівців.
 3. Усі електричні з'єднання виконуються через розетки з заземленням, відповідно до прийнятих стандартів і норм. Якщо у Вашому розпорядженні немає розеток з гніздами для заземлення, проконсультуйтеся у професійних фахівців-електриків. У випадку використання нестандартних розеток наша компанія жодної відповідальності не несе.
 4. Уникайте дотику електричних проводів до гарячих поверхонь плити.
- Після установлення і підключення Вашої плити відстань від плити до стінки повинна складати 30 міліметрів. Інакше можливе перегрівання плити.

Установіть плиту на одному рівні зі стільницею кухонного робочого столу. За необхідності для виконання вирівнювання використовуйте ніжки плити.

Не прокладайте електричний провід і шланг подачі газу у безпосередній близькості від задньої стінки плити. Не пересувайте плиту, підключену до системи подачі газу, оскільки це може стати причиною появи витoku газу.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТИ

	60 x 60	50 x 60	50 x 50
Ширина	600 мм	500 мм	500 мм
Довжина	600 мм	600 мм	500 мм
Висота	850 мм	850 мм	850 мм
Ширина духової шафи	457 мм	450 мм	450 мм
Довжина духової шафи	417 мм	400 мм	400 мм
Висота духової шафи	345 мм	350 мм	350 мм
Об'єм духової шафи	62 л	48 л	48 л
Потужність лампи розжарювання	15 Вт	15 Вт	15 Вт
Діапазон терморегулятора	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
Потужність нижнього пальника	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт
Потужність верхнього пальника	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт
Потужність в режимі грилю	2000 Вт	1500 Вт	1500 Вт
Потужність в режимі Турбо	2200 Вт	1800 Вт	1800 Вт
Потужність електродвигуна вентилятора	22 Вт	22 Вт	22 Вт
Напруга	230 В змін. струму 50 Гц	230 В змін. струму 50 Гц	230 В змін. струму 50 Гц
Потужність ел.конфорки 145 мм	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт
Потужність ел. конфорки 180 мм	1500 Вт		

Перед першим застосуванням

Перед використанням плити уважно прочитайте Посібник з експлуатації. У цьому посібнику Ви знайдете всю необхідну інформацію, пов'язану із забезпеченням безпечної експлуатації плити, Вашою безпекою, а також щодо догляду за плитою. Зберігайте цей посібник у такому місці, щоб він був доступний іншим людям, які використовують плити.

Тип конфорки	Потужність конфорок (кВт) при використанні газу:		
	G30 (30 мбар)	G20 (20 мбар)	G20 (13 мбар)
Велика конфорка	2,30	3,00	2,85
Стандартна конфорка	1,45	1,45	1,75
Допоміжна конфорка	0,90	0,80	0,90
Нижня конфорка	1,95	1,75	1,85
Верхня конфорка	1,95	1,75	1,85

* G 20 – природний газ

** G 20 – зріджений газ

3. ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Ваша плита призначена для використання зрідженого газу.
2. Робоча напруга електричних компонентів складає 230 В змінного струму частотою 50 Гц.
3. Якщо автоматичний запобіжник мережі живлення менше 16 А, то викличте фахівця-електрика для виконання його заміни на запобіжник зі значенням 16 А.
4. Для підключення електричних компонентів плити використовуйте розетки з заземленням. Якщо використовуються розетки без гнізд заземлення, то у випадку спричинення устаткуванню будь-якої шкоди, наша компанія не бере на себе жодних зобов'язань стосовно виплати компенсацій.
5. Не допускайте, щоб газовий шланг, електричний провід Вашої плити дотикалися до гарячих частин, гострих кромок, і не допускайте їх дотику безпосередньо до плити.
6. У разі пошкодження труби подачі газу викличте фахівців відповідної служби для негайного усунення несправності.
7. Перед виконанням заміни лампи відключіть плиту від мережі електроживлення.
8. Підключення плити до мережі подачі зрідженого газу з тиском на виході 300 мм рт. ст. (30 мбар) виконується через з'єднувальну муфту.

10. У процесі перевірки системи на витік газу забороняється використовувати запальнички, сірники, сигарети, що горять, або інші пристосування для отримання вогню.
11. У процесі експлуатації плита є джерелом появи надмірної вологи і тепла, тому Ви повинні забезпечити постійну вентиляцію.
12. Деякі компоненти плити в процесі експлуатації піддаються нагріванню і стають гарячими, тому необхідно обмежити доступ дітей до плити.
13. Забороняється торкатися до скляної кришки плити під час її експлуатації.
14. Перед початком експлуатації плити необхідно видалити з її поверхні і з духової шафи всі легкозаймісті матеріали, а саме, папір, текстильні матеріали і т.д. Забороняється залишати легкозаймісті матеріали, як на робочій поверхні плити, так і в духовій шафі.
15. У процесі експлуатації плити її зовнішні поверхні сильно нагріваються. Внутрішня сторона, елементи, що забезпечують теплопередачу, а так само пари, що виходять, мають дуже високу температуру. Ці елементи навіть після вимкнення плити тривалий час залишаються гарячими, тому забороняється торкатися до них. Не дозволяйте дітям і тваринам підходити близько до плити.
16. У процесі приготування рідкої їжі або їжі з великим вмістом олії не відходьте надовго від плити, оскільки сильне нагрівання може призвести до виникнення полум'я. Увага: У випадку небезпеки виникнення вогню накрийте каструлю або пательню кришкою, і вимкніть плиту. Не залишайте нагріту олію або їжу без уваги, оскільки вони можуть стати причиною виникнення вогню.
17. Ця плита призначена виключно для побутового використання. Не використовуйте її в гаражах або офісах.
18. У процесі приготування Ви повинні виконувати регулювання за допомогою ручок регулювання плити і нагрівання спільно.
19. У процесі експлуатації плити не торкайтеся до кришки плити і її навісів, оскільки можете отримати травму.
20. При відкритих дверцях духової шафи не ставте на неї страви і не спирайтеся ліктем на неї, оскільки це може призвести до перекидання плити.
21. При використанні конфорок або доки вони ще гарячі не закривайте скляну кришку плити. Не кладіть важкі, дуже гарячі або холодні предмети на скляну кришку плити.
22. У процесі очищення або після очищення зверніть увагу на правильне установлення всіх компонентів плити на їх власні місця.
23. При використанні режиму грилю і вмиканні відповідного перемикача елементи нагріваються до високої температури, тому не дозволяйте дітям підходити до плити.

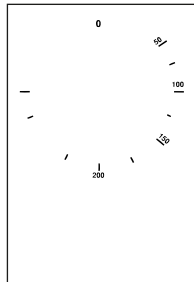
4. ОПИС ПЛИТИ І ОРГАНІВ УПРАВЛІННЯ



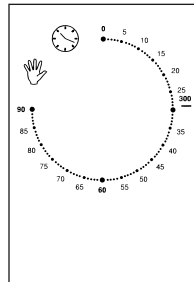
Ручка регулювання потужності газової конфорки



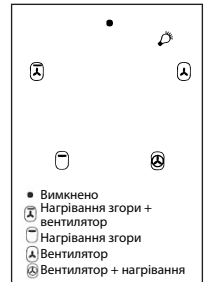
Ручка регулювання потужності електричної конфорки



Ручка установлення термостата



Ручка установлення часу



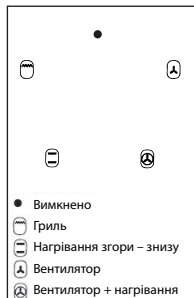
Ручка регулювання полум'я духової шафи



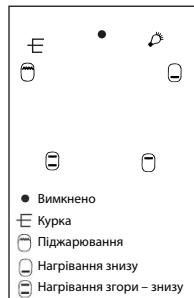
Ручка регулювання полум'я духової шафи



Ручка регулювання полум'я духової шафи



Ручка регулювання полум'я духової шафи

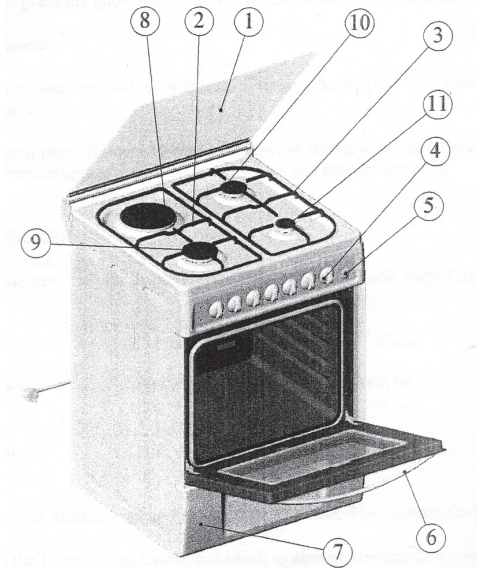


Ручка регулювання полум'я духової шафи



Ручка регулювання полум'я духової шафи

4. ОПИС ПЛИТИ Й ОРГАНІВ УПРАВЛІННЯ



- 1 – КРИШКА
- 2 – РОЗСІКАЧ КОНФОРКИ
- 3 – ГРАТИ ДЛЯ ГОТУВАННЯ
- 4 – РУКОЯТКА РЕГУЛЮВАННЯ
- 5.– КНОПКА ЗАПАЛЬНИКА
- 6 – РУЧКА ДВЕРЕЦЬ ДУХОВОЇ ШАФИ
- 7 – НИЖНЯ СЕКЦІЯ
- 8 – ВЕЛИКА КОНФОРКА
- 9 – СЕРЕДНЯ КОНФОРКА
- 10 – СЕРЕДНЯ КОНФОРКА
- 11 – ДОДАТКОВА КОНФОРКА

5. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВИХ КОНФОРОК


Для отримання максимально можливої ефективності в процесі приготування страв використовуйте посуд з рівним дном і розмірами дна, зазначеними нижче.

- Велика конфорка: 24 – 28 см
- Середня конфорка: 18 – 24 см
- Додаткова конфорка: 12 – 18 см



Для вмикання конфорки натисніть рукоятку і поверніть її проти годинникової стрілки, встановивши на символ полум'я. Натисніть кнопку запальника, після чого загориться вогонь. Якщо займання газу не сталося, повторіть дії в тому самому порядку.

Експлуатація моделей з автоматичним підпаленням:

Клапани подання газу плити оснащуються пристроями автоматичного підпалення. Натиснувши на рукоятку клапана необхідної конфорки, поверніть її до світлового символу . Після підпалення Ви можете відрегулювати полум'я до необхідного рівня. В процесі приготування їжі, якщо полум'я згасло внаслідок заливання його рідиною, що витекла, або від протягу, поворотом ручки вимкніть подачу газу, і провітрити приміщення, в якому встановлено плиту. Перед повторним запалюванням конфорки почекайте не менше ніж одну хвилину. У разі забруднення варильної поверхні і конфорок виконайте їх очищення. Після очищення Ви можете продовжити приготування їжі. Після завершення процесу приготування їжі поворотом ручки вимкніть конфорку.

При первом использовании электрической конфорки, прогрейте ее в течение 5 минут на третьем уровне мощности. Это позволит выгореть чувствительным к нагреву материалам и закалит поверхность конфорки.

По возможности используйте посуду с плоским и ровным дном, что позволит посуде полностью соприкасаться с поверхностью электрической конфорки, в результате чего будет достигнута максимальная эффективность.

6. ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

Під час першого використання духової шафи Ви можете відчuti неприємний запах, який з'являється внаслідок обгорання ізоляції й нагрівальних елементів. Для того, щоб повністю видалити матеріали, що обгорають, і запах, дайте духовій шафі прогрітись впродовж 45 хвилин, при цьому не використовуйте її для приготування їжі.

Для вмикання духової шафи поверніть ручку регулювання рівня полум'я в положення великого полум'я. Потім натисніть кнопку автоматичного підпалювання пального. Якщо Ваша плита не оснащена пристроєм автоматичного підпалювання, то для підпалювання пального використовуйте сірники, вставляючи їх в отвори для підпалювання пального, і відпустіть

ручку. Переконайтеся, що полум'я в духовій шафі зайнялося.

Попередження 1: Перед вмиканням духової шафи не відкривайте клапан заздалегідь і не чекайте занадто довго з тим, щоб запобігти концентруванню й поширенню газу. Це життєво важливо для Вашої безпеки.

Попередження 2: Під час роботи духової шафи безперервно вентилюйте приміщення.

МОДЕЛІ, ОСНАЩЕНІ ДАТЧИКАМИ ГАЗОВОЇ БЕЗПЕКИ

Вашу плиту оснащено спеціальними запобіжними пристосуваннями. У випадку якщо відбувається загасання пальника, датчики, розташовані поряд з пальником, перекривають відповідний клапан подачі газу і таким чином припиняється подача газу.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Під час першого використання для того, щоб датчики визначали нагрівання, Ви повинні встановити регульовальну ручку в максимальне положення і після підпалювання утримувати її в цьому положенні 5 – 10 секунд. Після того, як встановиться стандартний режим горіння, Ви можете відрегулювати полум'я до необхідного рівня.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Помістіть страву для готування на верхню полицю духової шафи і встановіть ручку регулювання в положення малого полум'я.

2. У процесі готування ручка регулювання повинна знаходитися в положенні малого полум'я.

3. Після завершення приготування встановіть ручку в положення «0» і дістаньте готову страву.

Попередження 3: Під час роботи духової шафи безперервно вентилюйте приміщення, оскільки це важливо для збереження Вашого здоров'я.

У процесі приготування на грилі Ви повинні тримати дверці духової шафи в привідкритому положенні, встановити захисний екран. Інакше передня панель і ручки піддаватимуться дії тепла і пожовтіють.

Час приготування:


Під час приготування страви Ви не повинні занадто часто відкривати дверці духової шафи. Інакше розподіл тепла може бути нерівномірним, що може призвести до зміни часу приготування страви. Для приготування виробів з рідкого тіста (бісквіти, кекси, коржі для торта), використовуйте спеціальну посудину.

7. ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

Під час першого використання духової шафи Ви можете відчути неприємний запах, який з'являється внаслідок обгорання ізоляції й нагрівальних елементів. Для того, щоб повністю видалити матеріали, що обгорають, і запах, дайте духовій шафі прогрітися впродовж 45 хвилин при температурі 250 °С, при цьому не використовуйте його для приготування їжі.

Для приготування страв у духовій шафі, за наявності таймера, поверніть ручку таймера за годинниковою стрілкою і виберіть час приготування або нагрівання.

Потім увімкніть духову шафу, коли ручка таймера приготування повернеться в положення «0», духову шафу вимкнеться.

У разі установа перемикача в положення  (ручний) духову шафу працює безперервно. В цьому випадку її вмикання виконується вручну після завершення процесу приготування.

Страви, які ви можете приготувати, час приготування і положення перемикача термостата Ви знайдете в наведеній нижче таблиці.

Усі значення, наведені в таблиці, були отримані експериментальним шляхом, так що ви можете їх сміливо використовувати. Проте, Ви можете проводити власні дослідження в цьому питанні відповідно до власного смаку.

Час приготування:

Під час приготування страви Ви не повинні занадто часто відкривати дверці духової шафи. Інакше розподіл тепла може бути нерівномірним, що може призвести до зміни часу приготування блюда. Для приготування виробів з рідкого тіста (бісквіти, кекси, коржі для торта), використовуйте спеціальну посудину.

8. ПРОПОНОВАНІ ВАРІАНТИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

СТРАВА	ТЕМПЕРАТУРА / °С	ПОЛОЖЕННЯ ПОЛИЦІ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, ХВ
ПІРОГИ	150-170	2	30-35
ЛИСТКОВІ ТІСТЕЧКА	200-220	2	35-45
СУХЕ ПЕЧИВО	160-170	3	20-25
БУЛОЧКИ	160-170	3	20-35
КЕКС	160-180	2	25-35
ПЛЕТЕНЕ ПЕЧИВО	200-220	2	30-40
ПЛЕТЕНІ БУЛОЧКИ	180-200	2	35-45
КОРЖІ ДЛЯ ТОРТА	160-180	2	20-30
ЯГНЯТИНА	200-230	3	20-25
ЯЛОВИЧИНА	200-230	3	30-40
БАРАНИНА	230-250	3	30-40
КУРКА	230-240	3	30-40
РИБА	200-220	3	20-30

Примечание: Все данные получены экспериментальным путем в лаборатории.

9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

1. Відключіть провід живлення від електромережі і перекрийте клапан подачі газу
2. Не використовуйте для очищення внутрішнього простору плити, передньої панелі, дверець духової шафи, дек й інших частин плити жорсткі щітки, ніж або інші гострі інструменти і пристосування. Не використовуйте матеріали і засоби для чищення, які можуть пошкодити покриття плити.
3. Очищення внутрішнього простору плити виконуйте за допомогою ганчірок, змочених у мильному розчині, а потім висушіть, використовуючи чисту і м'яку тканину.
4. Очищення зі скла виконуйте за допомогою засобів, призначених для миття і чищення виробів зі скла.
5. Очищення верхніх частин конфорок виконуйте з використанням мильного розчину, а також виконайте очищення газопровідних трубок від нагару.
ЗАБОРОНЕНО використання других миючих засобів, це приводить до появи іржі на робочому столі варильної поверхні.
6. Не використовуйте для очищення вогнебезпечні матеріали, кислоти, бензин тощо.
7. Будь-які частини плити заборонено мити в посудомийній машині.
8. Для очищення переднього скла дверець духової шафи витягніть, використовуючи викрутку, кріплення і кільцеві прокладки, і витягніть внутрішнє скло. Потім помийте і сполосніть його. Після його просушування встановіть скло в прокладку ущільнювача і закріпіть його на місці.