

KZ

RU

UA

11365GM

Қолдану туралы
нұсқаулары
Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Пеш
Кухонная плита
Плита

Біздің жоғарғы сапалы өнімдеріміздің бірін таңдағаныңызға алғысымызды білдіреміз.

Бұл құрылғы тиімді әрі тұрақты жұмыс жасау үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Бұл құрылғының барлық үрдістерін жете меңгеріп, оны неғұрлым тиімді пайдалануға мүмкіндік береді. Қажет жағдайда керек нұсқауларды оқып отыру үшін бұл нұсқаулықты сенімді жерге сақтап қойыңыз. Құрылғыны келесі пайдаланушыға берер кезде нұсқаулықты да қоса беруді ұмытпаңыз.

Жаңа құрылғыны пайдаланып жайлы көңіл-күйге жете беріңіз.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

3

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі	3
Қауіпсіздікке қатысты жалпы нұсқаулар	3
Қолданылуы	3
Күтім көрсету және тазалау	4
Орнату	5
Электр желісіне жалғау	6
Газға қосу	6
Қызмет көрсету	7
Құрылғыны тастау	7

БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

Жалпы көрінісі	7
Керек-жарақтар	8

БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН

Алғашқы тазалау	9
Алдын ала қыздыру	9

ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Оттықты тұтату	9
Оттықты сөндіру	10

ПЕШТИҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

Қуат үнемдеу	10
--------------	----

ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

	10
--	----

ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Пеш функциялары	11
-----------------	----

Газ тұмшапеште пісіру	11
Грильді қолдану	12
Минут операторы	13
Айналғыш	13

ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

	13
Торт пісіру	14
Балық пен етті пісіру	14
Пісіру уақыты	14
Пісіру кестесі	14
Айналғышы бар гриль	17

ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

	18
Пештің есігін тазалау	18
Суырманы алу	20
Пеш шамы	20
Пештің шамын айырбастау/шыны қалпағын тазалау	21

НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

21

ОРНАТУ

	22
Техникалық ақпарат	22
Газға қосу	24
Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы	24
Инжекторларды ауыстыру	25
Пешті газдың басқа түрлеріне лайықтау	26
Ең кіші деңгейді реттеу	28
Деңгейлеу	28
Электр қосылымы	29
	29



ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету мен құрылғыны дұрыс іске қосу үшін, оны орнатып, іске қоспас бұрын аталмыш нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны сатсаңыз да, көшірсеңіз де осы нұсқаулық құрылғымен бірге болсын. Құрылғыны пайдаланатын адамдар оның қауіпсіздік функциялары мен іске қосу жолдарын толық білуге тиіс. Өндіруші құрылғыны теріс орнату мен қолдануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін жауапкершілік көтермейді.

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Кембағал, сезім мүкiстiгi бар немесе ақыл-есi кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ немесе қолдана білмейтін адамдарға, балаларға оны іске қосуға рұқсат бермеңіз. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Орам материалдарының барлығын балалардан аулақ ұстаңыз. Тұншығып қалу немесе жарақат алу қаупі бар.
- Балалар мен үй жануарларын есігі ашық тұрған немесе жұмыс істеп тұрған құрылғыға жақындатпаңыз. Жарақат алу немесе өзге тұрақты түрде жарамсыз болып қалу қаупі бар.
- Құрылғының балалардан құрсаулау тетігі не түймешікті құрсаулау тетігі болса, соны қолданыңыз. Бұл құрал балалар мен үй жануарларының құрылғыны байқаусызда іске қосуына жол бермейді.

Қауіпсіздікке қатысты жалпы нұсқаулар

- Бұл өнімді өзгертуге не оның техникалық сипаттарына өзгеріс енгізуге болмайды. Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.
- Құрылғыны ең алғаш іске қоспас бұрын орам материалдарының, жапсырмалары мен төсем материалдарының барлығын алыңыз.
- Пісіру алаңдарын әр қолданып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.

Қолданылуы

- Құрылғы тек үйде ғана қолдануға арналып шығарылған.
- Құрылғының үстін жұмыс алаңына не зат сақтайтын орынға айналдырмаңыз.
- Қосылып тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Өрт шыққан жағдайда құрылғыны сөндіріңіз. **Өртті кестрөл қақпағымен сөндіріңіз**, оны ешқашан сумен сөндіруге болмайды.
- **Күйіп қалу қаупі бар!** Пісіру алаңына металл заттарды, мысалы ас құралдары мен кастрөл қақпақтарын қоймаңыз, себебі олар қызып кетеді.
- Заттар немесе ыдыс-аяқтар пештің керамика бетіне құласа, оған зақым келтіруі мүмкін.
- Шойын, алюминийден жасалған, не түбіне нұқсан келген ыдыстарды әрі-бері сырғытсаңыз, керамика бетке сызат түсуі мүмкін.

- Құрылғының бетіне сызат түссе, электр тоғының қатеріне ұшырамас үшін оны ажыратып қойыңыз.
- Ыдыстар мен керамика бетке нұқсан келмес үшін ыдыстарды ішіндегісі әбден сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Пісіру алаңдарын еш ыдыссыз не бос ыдыс қойып пайдаланбаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі, құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдікті заңды күшінен айырмайды.
- Құрылғының есігін күш салып баспаңыз.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда, оның іші ысып кетеді. Күйіп қалу қатері бар. Керек-жарақтар мен кәстрөлдерді алып не салып жатқанда қолғап киіңіз.
- Іске қосылып тұрған құрылғының есігін ашатын кезде (әсіресе бумен пісірген кезде) әрқашан артқа шегініңіз. Бұлай істегенде жиналып қалған бу немесе қызу сыртқа шығады.
- Құрылғының сырлы қаптамасы бүлініп қалмас үшін:
 - құрылғының табанына ешбір затты тура қоймаңыз және оны алюминий фольгамен жаппаңыз
 - Ыстық суды құрылғының ішіне тура қоймаңыз
 - тағам пісіруді аяқтағаннан кейін су ыдыстарды және тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
- Бұл пешті суға тиіп тұрса пайдаланбаңыз. Пешті су қолмен іске қоспаңыз.
- Су ыдыстар мен пісірілген тағамдарды құрылғының ішінде ұстамаңыз, себебі бу құрылғының сырлы қаптамасын бүлдіреді немесе құрам бөліктерінің ішіне кіріп кетеді.
- Тез тұтанғыш сұйықтар мен материалдарды, немесе балқығыш заттарды (пластик не алюминийден жасалған) құрылғы үстіне немесе оған жақын қоймаңыз.
- Тек қызуға төзімді керек-жарақтарды ғана пештің астындағы суырмаға салған дұрыс. **Суырмаға тұтанғыш материалдарды салмаңыз.**
- Пеш қуысындағы ауа айналымын қамтамасыз ету үшін пештің арт жағының орта шегінде орналасқан саңылаудың бітеліп не далдада қалмағанын әрқашан тексеріңіз.



Сақтандыру туралы ескерту!

Шыны қақпақ қызған кезде шытынап кетуі мүмкін. Қақпақты оттықтардың барлығын сөндіргеннен кейін ғана жабыңыз.

Күтім көрсету және тазалау

- Жөндеу жұмысын жүргізбей тұрып, құрылғыны сөндіріп, ашаны розеткадан ағытып алыңыз. Құрылғының суығанына көз жеткізіп алыңыз.
- Құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Пеште жиналып қалған май не тағам қалдықтары өрт қатерін тудыруы мүмкін.
- Құрылғының бетін жиі-жиі тазалап тұру, оны сыны кетіп сапасы түсуден сақтайды.

- Құрылғыны тазалау үшін тек су мен сабынды пайдаланыңыз. Өткір заттар, түрпілі тазалағыш құралдар, жеміргіш жөкелер мен дақ кетіргіштер құрылғыға нұқсан келтіреді.
- Құрылғыны бу бүріккішпен немесе жоғары қысым арқылы тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Шыны есікті жеміргіш заттармен немесе металл қырғышпен тазаламаңыз. Ішкі шыны панельдің қызуға төзімді беті сынып, жарылып кетуі мүмкін.
- Шыны панельдерді тазаламай тұрып, олардың салқындағанына көз жеткізіңіз. Шыны сынып қалуы ықтимал.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе, босап, сынып қалуы мүмкін. Оларды міндетті түрде ауыстыру керек. Қосымша нұсқауларды жергілікті қызмет көрсету орталығынан алыңыз.
- Пеш бүріккішін қолдансаңыз, оны өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. май сүзгісіне(егер бар болса), қыздырғыш элементтер мен термореле сенсорлық құралына ешқашан қандай да бір затты бүркіп шашпаңыз.
- Пиролит арқылы (егер бар болса)тазалаған кезде қатып қалған ластық, құрылғы бетінің түсін өзгертуі мүмкін.
- Каталитті эмальды тазаламаңыз (егер бар болса).
- Пештің шамын айырбастаған кезде абай болыңыз. Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

Орнату

- Бұл құрылғыны тек уәкілетті маман ғана орнатып, желіге қосып немесе жөндеуге тиіс.
- Құрылғы қолданылатын елдегі заң күшіне ие заңдар, қаулылар, ережелер мен стандарттарды(қауіпсіздік нұсқаулары, қалдықтарды қайта өңдеу бойынша ережелер, электр және/не газ қауіпсіздігі ережелері т.с.с.) мұқият орындаңыз!
- Орнату нұсқауларын орындамасаңыз, ақаулық орын алған жағдайда кепілдік заңды күшке ие болмай қалады.
- Құрылғыны тасымалдаған кезде еш жерінің бүлінбегенін тексеріңіз. Бүлінген құрылғыны ешқашан желіге қоспаңыз. Қажет болса, құрылғыны сатқан жерге хабарласыңыз.
- Құрылғыны тез тұтанатын заттарға (мысалы, терезе пердесі, сүлгі т.б.) таятып орнатудан қашық болыңыз.
- Ең алғаш пайдаланбас бұрын орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бұл құрылғының салмағы ауыр. Оны жылжытқан кезде абай болыңыз. Өрқашан қауіпсіздік қолғабын киіңіз. Құрылғыны ешқашан тұтқасынан немесе үстіңгі жағынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум арақашықтықты сақтаңыз!
- Маңызды! Пешті таған немесе сол сияқты оны биіктететін заттың үстіне қоюға болмайды. Бұл құрылғының бір жағына қарай ауып кету қаупін күшейте түседі!

Электр желісіне жалғау

- \equiv Құрылғыны міндетті түрде жерге қосу қажет.
- Техникалық тақтайшадағы электр параметрлерінің желі параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, электр қатерінен сақтандырылған розетканы ғана қолданыңыз.
- Көп тармақты ашаларды, қосқыштарды және ұзартқыш кабельдерді қолданбаңыз. Өрт шығу қатері бар.
- Қорек сымын өзіңіз ауыстыруға немесе өзгертуге әрекеттенбеңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы кез келген полюсте контакттарының арасына 3 мм орын қалдыра отырып ажыратуға мүмкіндік беретін құралмен жабдықталуға тиіс.
- Қорек сымы мен ашаның құрылғының арт жағында жаншылып немесе бүлініп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны орнатып болған соң да ашаға қол жететіндігін тексеріңіз.
- Құрылғыны сымынан тартып ағытпаңыз. Өрқашан сымының ашасынан ұстап ағытыңыз.
- Айырып-қосқыш құралдардың дұрыс түрін қолдану қажет: оларға айырып-қосқыштар, сақтандырғыштар (бұралмалы сақтандырғыштарды ұясынан алу қажет), жерге қосу және контакт құралдары жатады.
- Кернеу туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.

Газға қосу

- Құрылғы қасындағы желдеткіштің жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз. Ауаның жеткілікті берілмеуі, оттегі тапшылығын туғызуы мүмкін.
- Газдың берілуі техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген газ түріне сай келетініне көз жеткізіңіз, "Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз.
- Бұл пеш жану өнімдерін кетіретін құрылғыға жалғанбаған. Бұл пеш қолданыстағы орнату ережелеріне сай орнатылып, желіге қосылуға тиіс. Желдетуге қатысты талаптардың орындалуына ерекше назар аудару керек.
- Газға тамақ пісіру құрылғысын пайдаланған кезде оны орнатқан бөлме ысып кетеді және ылғал түзіледі. Ас бөлмедегі желдеткіштің жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз: табиғи жолмен желдетілетін саңылауларды ашып қойыңыз не механикалық желдету құралын орнатыңыз (механикалық тартқыш құрылғы).
- Құрылғыны ұзақ уақыт қарқынды пайдаланған кезде, ас бөлмені көбірек желдету (мысалы, терезені ашу немесе механикалық желдеткіш бар болса, деңгейін көтеру) керек.

Қызмет көрсету

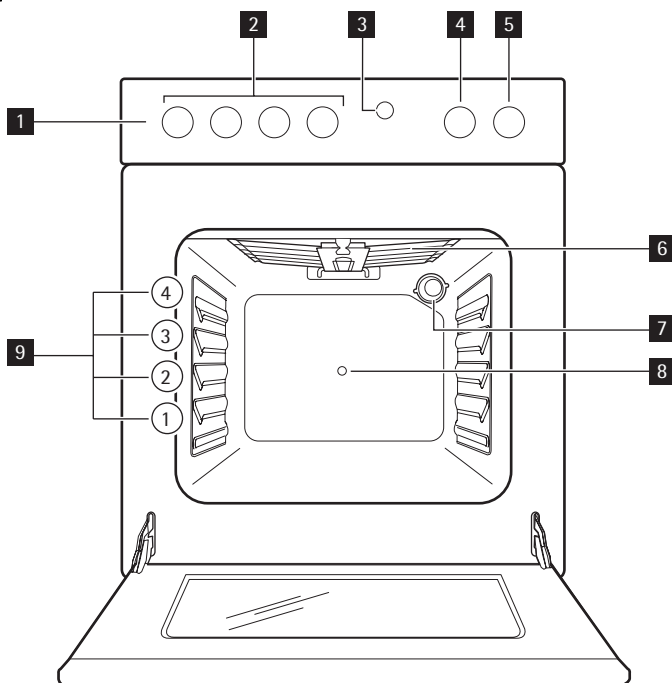
- Бұл құрылғыны уәкілетті қызмет көрсету орталығының инженері ғана жөндей алады. Фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыны тастау

- Адам жарақаттанып немесе мүлікке зиян келмес үшін
 - Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
 - Қорек сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
 - Есіктің бекітпесін ағытып алыңыз. Бұл кішкене балалар немесе үй жануарлары құрылғының ішіне кіріп, қамалып қалуына жол бермеу үшін қажет. Тұншығып кету қатері бар.

БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

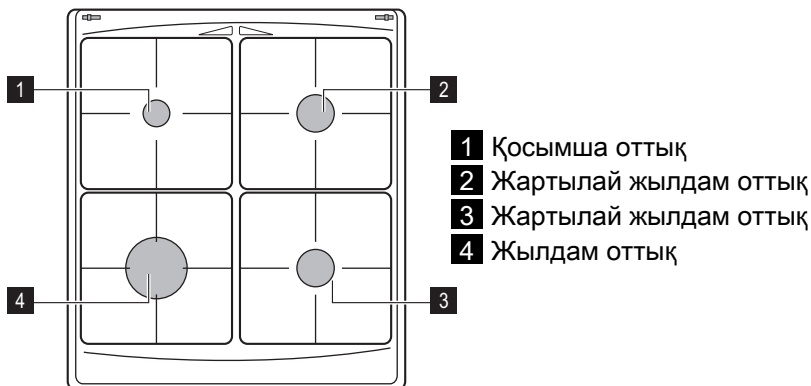
Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Пеш тақтасын басқару тетіктері
- 3 Пеш шамы мен айналғышқа арналған түймешік
- 4 Минут сайын еске салғыштың басқару тетігі
- 5 Пеш функцияларын басқару тетігі

- 6 Гриль
- 7 Пеш шамы
- 8 Айналғыш тесігі
- 9 Сәре сырғытпалары

Пісіру алаңдарының орналасуы



Керек-жарақтар

- **Пеш сәресі**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Қуыруға арналған шұңғыл таба**
Пісіру және қуыру үшін немесе май жинайтын таба ретінде қолданылады.
- **Бұрылмалы істік**
Еттің үлкен кесектері мен құс етін қуыруға арналған.
- **Гриль дефлекторы**
Грильді қолданған кезде қалқан ретінде пайдаланылады.
- **Зат сақтау суырмасы**
Пеш қуысынан төмен зат сақтау суырмасы орналасқан.



Назарыңызда болсын!

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда зат сақтау суырмасы ысып кетуі мүмкін.

БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



Пешті пайдаланбас бұрын, оның ішкі және сыртқы орам материалдарының барлығын алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Алғашқы тазалау

- Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
- Құрылғыны ең алғаш пайдаланардың алдында тазалаңыз.



Сақтандыру туралы ескерту!

Жеміргіш тазалағыштарды қолданбаңыз! Бұндай заттар құрылғының бетін бүлдіруі мүмкін. "Күтім көрсету және тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Пештің ішінде қалған қалдықты күйдіріп жіберу үшін, ең жоғары температураны орнатыңыз да, бос пешті 45 минут қыздырыңыз. Пештің керек-жарақтары қалыпты жағдайда пайдаланған кездегіден де қызып кетуі мүмкін. Осы кезде иіс шығуы ықтимал. Бұл қалыпты жағдай. Бөлменің жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз.

ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Оттықты тұтату




Назарыңызда болсын!

Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалын дұрыс пайдаланылмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді



Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.

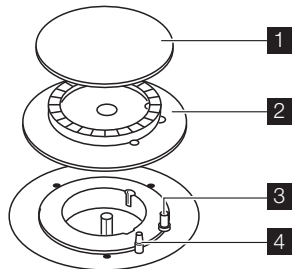
Оттықты жағу үшін:

1. Тиісті басқару тетігін шегіне дейін басыңыз да, оны сағат бағытына қарсы бұрап ең жоғарғы мәнге қойыңыз.  . Басқару тетігін басқанда, от алдырғыш құрал автоматты түрде іске қосылады.
2. Басқару тетігін шамамен 10 секунд басып ұстап тұрыңыз; бұл терморелені жылытуға көмектеседі. Бұлай істемеген жағдайда, газ өшіп қалады.
3. От бірқалыпты жанғаннан кейін, оның жалынын реттеңіз.



Егер бірнеше әрекеттен кейін оттық жанбаса, шілтер мен қақпақтың дұрыс тұрғанын тексеріңіз.

- 1 Оттықтың қақпағы
- 2 Оттық шілтері
- 3 От алдырғыш
- 4 Термореле



**Назарыңызда болсын!**

Егер оттық 15 секундтан кейін жанбаса, басқару түймешесін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.



Оттықты электр құралын қолданбай жағуға болады (мысалы, ас үйде электр қуаты болмаған кезде). Ол үшін, жалынды оттыққа жақын өкеліп, тиісті басқару түймешесін басыңыз да, оны сағат тілінің бағытына қарсы ең көп газ шығару қалпына бұраңыз.



Егер оттық кездейсоқ сөніп қалса, басқару түймешесін сөндірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.



Пешті орнатқаннан кейін немесе қуат үзілісінен кейін электр қуатын қосқан кезде, тұтату генераторы өздігінен іске қосылуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Оттықты сөндіру

Отты сөндіру үшін түймешені мына белгіге бұраңыз: .

**Назарыңызда болсын!**

Кәстрөлдерді оттықтан алардан бұрын отты азайтыңыз немесе сөндіріп қойыңыз.

ПЕШТИҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС**Қуат үнемдеу**

- Егер мүмкіндік болса, кәстрөлдердің қақпағын әрдайым жабыңыз.
- Сұйықтық қайнай бастағанда, оны ақырындап қайнату үшін отты азайтыңыз.



Түбі оттықтың өлшеміне дәл келетін табалар мен кәстрөлдерді пайдаланыңыз.

Оттық	Тамақ пісіретін ыдыстың диаметрі
Жылдам	160 мм - 280 мм
Жартылай жылдам	140 мм - 240 мм
Қосымша	120 мм - 180 мм

Түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше тегіс ыдысты қолданыңыз.

ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ**Назарыңызда болсын!**

Пешті тазалардан бұрын оны сөндіріңіз де, суығанша күтіңіз.

**Назарыңызда болсын!**

Қауіпсіздік мақсатында құрылғыны бұмен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш құралдармен тазаламаңыз.

**Назарыңызда болсын!**


Түрпілі тазартқыш, болат сымнан жасалған ысқыш немесе қышқылдарды қолданбаңыз, олар құрылғыны бүлдіруі мүмкін.

- Эмальмен қапталған бөліктерін, қақпағы мен шілтерін тазалау үшін жылы сабын сумен жуыңыз.
- Тот баспайтын болат бөліктерін сумен жуыңыз да, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Таба тағандары ыдыс жуғыш машинаға **жарамайды** ; оларды **қолмен** жуу керек.
- Тазалап болғаннан кейін таба тағандарын дұрыс орнатуды ұмытпаңыз.
- Оттықтар дұрыс жануы үшін таба тағандарының тармақтары оттықтың ортасында тұрғанына көз жеткізіңіз.
- **Пештің үстін бүлдіріп алмас үшін таба тағандарын орнына қойған кезде абай болыңыз.**

Тазалап болғаннан кейін құрылғыны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Пеш функциялары

Пеш функциясы		Қолданыс аясы
	Өшіру күйі	Құрылғыны сөндіруге арналған.
1-8	Температура мөндерін орнату	Пешке арналған өзгертуге болатын температура деңгейлерінің ауқымы.
	Гриль	Жалпақ етіп дайындалған тағамды грильдің ортасында қуыруға арналған. Тостер жасау үшін.
	Пеш шамы	Пештің ішін еш функция қосылмай тұрған кезде жарықтандыруға арналған. Бұл функцияны қолдану үшін пеш шамының түймешігін басыңыз.
	Айналғыш	Қуырылып жатқан етті айналдыру үшін. Бұл функцияны қолдану үшін айналғыш түймешігін басыңыз.

Газ тұмшاپеште пісіру

Тұмшاپештің газ оттығын тұтату:

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Пештің басқару тетігін басып, оны ең үлкен қалыпқа дейін бұраңыз. Оны бірнеше секундқа дейін басып тұрыңыз, бірақ 15 секундтан артық баспаңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз.

Пешті басқару тетігін басқанда, от алдырғыш құрал автоматты түрде іске қосылады.



Егер пештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

1. Пешті басқару тетігін босатып, оны “Off” қалпына қойыңыз.
2. Пеш есігін ашыңыз.
3. Бір минуттан кейін пештің газ оттығын қайта тұтатып көріңіз.

Қолдан тұтату:

Электр қуаты уақытша өшіп қалса.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Отты пеш ішінің түбіндегі тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.
3. Сонымен бір мезгілде пешті басқару тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары қалыпқа бұраңыз.
4. Жалын шыққан кезде, пешті басқару тетігін шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

Тұтатқаннан кейін:

1. Пешті басқару тетігін босатыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Пештің басқару тетігін қажетті ысыту параметріне қойыңыз.

Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы:

Газ пеш термозлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газ берілуін тоқтатады.

Грильді қолдану



Назарыңызда болсын!


Грильді қолданған кезде балаларды жақындатпаңыз. Күйіп қалу қаупі бар.



Грильді қолданған кезде пеш есігін сәл ашық қалдырыңыз.

Грильді қолданар алдында **A** гриль дефлекторын есіктің үстіңгі жағындағы орнына салыңыз.

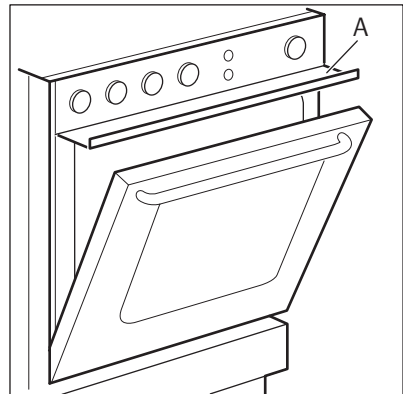
Грильді тұтату:

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Пештің басқару тетігін басып, оны "Гриль" қалпына бұраңыз.  . Оны шамамен 15 секунд басып тұрыңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз.



Егер гриль от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

1. Пештің басқару тетігін босатып, оны “Off” қалпына қойыңыз.
2. Пеш есігін ашыңыз.
3. Бір минуттан кейін, грильді қайта тұтатып көріңіз.



Қолдан тұтату:

Электр қуаты уақытша өшіп қалса.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Жалынды гриль оттығының саңылауларына жақын ұстаңыз.
3. Сонымен бір мезгілде пештің басқару тетігін "Гриль" қалпына бұраңыз.

▼

Минут операторы

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданыңыз.

Әуелі минут операторының басқару тетігін ("Өнім сипаттамасы" тарауын қараңыз) сағат бағытымен шегіне дейін бұраңыз. Содан кейін кері бұрап, қажетті мәнге қойыңыз. Уақыт біткен кезде дыбысты сигнал қосылады.

Бұл функция пеш қызметіне әсері етпейді.

Айналғыш



Назарыңызда болсын!

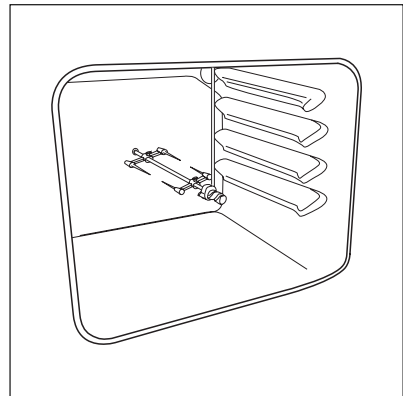
Айналғыштың шанышқылары мен істіктері өткір болады. Жеке қауіпсіздігіңіз үшін оны пайдаланғанда абай болыңыз.



Айналғышты пайдаланған кезде, есікті аздап ашып, гриль дефлекторын есіктің жоғарғы жағындағы орынға қойыңыз.

Айналғышты пайдалану

1. Тірек ілгегін тесікке қойыңыз.
2. Бірінші шанышқыны істікке орнатыңыз, содан кейін етті айналғышқа қойып, екінші шанышқыға орнатыңыз.
Шанышқыларды бекіту үшін бұрандаларды пайдаланыңыз.
3. Істіктің ұшын айналғыш тесігіне қойыңыз ("Өнім сипаттамасы" бөлімін қараңыз).
4. Тірек ілгегіне істіктің алдыңғы бөлігін қойыңыз.
5. Тұтқаны алыңыз.
6. Грильді тұтандырыңыз ("Грильді пайдалану" бөлімін қараңыз).
7. Пеш функциялары үшін пештің басқару тетігін "Гриль" қалпына бұраңыз. ▼
8. Айналғыш түймешігін басыңыз.



ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарларын құрылғының астынан бастап санау керек.
- Құрылғы ауаны айналдыруға және буды үздіксіз айналдыруға арналған арнайы жүйемен жабдықталған. Осы жүйенің көмегімен тағамды булы

ортада, ішін жұмсақ, сыртын қытырлақ етіп пісіре аласыз. Бұл функция пісіру уақыты мен қуат шығынын барынша азайтады.

- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірген кезде есікті әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін тамақ пісірер алдында пешті 10 минут іске қосып қойыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және құрылғының бөлшектерін тағам пісірген кезде алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің кіреуке қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сәресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз етті пісірмеңіз. Етті тым аз мөлшерде пісіргенде, ол тым құрғақ болып піседі.
- Өте майлы тағамды пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сәлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағамды қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін суы сарқылған сайын үстінен су құйып отырыңыз.

Пісіру уақыты

Пісіру уақыты тағам түріне, құрамына және мөлшеріне қарай әртүрлі болады.

Алғаш тағам пісірген кездері пісіру үрдісіне жақсы назар аударып отырыңыз. Осы құрылғы арқылы пісіргенде ыдыстарыңызға, рецепт және тағам мөлшеріне барынша сай келетін параметрлерді(қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с) тауып алыңыз.

Пісіру кестесі

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сәре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Термоста т күйі	Пісіру уақыты (минут)
Үстінде жолақтары бар бөлке	250	алюминиймен қапталған	3	10	1-2	25-30

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Термостат күйі	Пісіру уақыты (минут)
Тегіс кекс	1000	алюминиймен қапталған	3	10	1-2	35-40
Алма салынған ашытылған кекс	2000	алюминиймен қапталған	3	10	3-4	50-60
Алма бәліші	1200+1200	алюминиймен қапталған 2 дөңгелек науа (диаметрі : 20 см)	3	10	3-4	65-75
Кішкене кекстер	500	алюминиймен қапталған	3	10	2	30-35
Майсыз бисквит торт	350	алюминиймен қапталған 1 дөңгелек науа (диаметрі : 26 см)	3	10	2-3	30-35
Су жинайтын табадағы торт	1500	алюминиймен қапталған	3	-	2	45-55 ¹⁾
Бәліш нан	800	алюминиймен қапталған	3	20	8	10
Толтырмасы бар ашытылған кекс	1200	алюминиймен қапталған	3	15	3-4	40-50

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Термостат күйі	Пісіру уақыты (минут)
Пицца	1000	алюминиймен қапталған	2	10	8	25-35
Сүзбеден жасалған кекс	2600	алюминиймен қапталған	3	-	2	80-90
Швейцарлық алма бөліші	1900	алюминиймен қапталған	3	15	6	50-60
Рождество торты	2400	алюминиймен қапталған	3	10 (термостат күйі: 8)	2-3	60 ²⁾
Қайнатылған кремi бар лоррен бөліші	1000	алюминиймен қапталған 1 дөңгелек науа (диаметрі : 26 см)	3	15	5-6	50-60
Қол наны	750+750	алюминиймен қапталған 2 дөңгелек науа (диаметрі : 20 см)	3	10 (термостат күйі: 8)	4-5	50-60
Румындық бисквитті торт	600+600	алюминиймен қапталған 2 дөңгелек науа (диаметрі : 25 см)	3	10	2-3	50-60

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Термостат күйі	Пісіру уақыты (минут)
Румындық бисквитті торт - дәстүрлі	600+600	алюминиймен қапталған 2 дөңгелек науа (диаметрі : 20 см)	3	10	2-3	40-50
Швейцария орамасы	500	алюминиймен қапталған	3	10	2-3	20-30
Меренга	400	алюминиймен қапталған	3	-	1	40-50
Кремді тәтті тағам	500	алюминиймен қапталған	3	10	3-4	35-40
Үкпе себілген кекс	1500	алюминиймен қапталған	3	15	5-6	30-40
Бисквит торт	600	алюминиймен қапталған	3	10	1-2	35-40
Сары май қосылған кекс	600	алюминиймен қапталған	3	15	3-4	25-30

1) Құрылғыны өшіргеннен кейін, кесті пеште 7 минутқа қалдырыңыз.

2) Құрылғыны өшіргеннен кейін, кесті пеште 10 минутқа қалдырыңыз.

Айналғышы бар гриль

Тағам	Салмағы (г)	Сөре деңгейі	Пісіру уақыты (минут)
Тауық, тұтас	1000	1-ші деңгейге қуыру табасын қойыңыз	90

ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

- Құрылғының алдыңғы жағын сабын мен ыстық суды пайдаланып, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Пештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Пештің керек-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз.
- Пештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

Пештің есігін тазалау

Пештің есігінде бірінен кейін бірі орналасқан екі қабатты шыны бар. Оңайырақ тазалау үшін пештің есігі мен ішкі шыны қабатты шығарып алыңыз.



Назарыңызда болсын!

Есік әлі орнатылып тұрғанда ішкі қабатты шығарып алуға әрекет жасаған болсаңыз, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



Назарыңызда болсын!

Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны қабаттардың салқын болуын тексеріңіз. Шынының сынып кету қаупі бар.

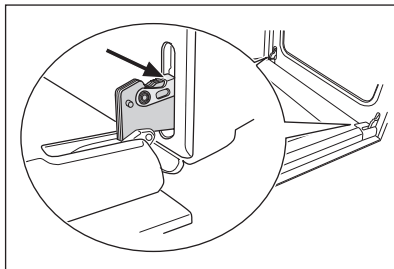


Назарыңызда болсын!

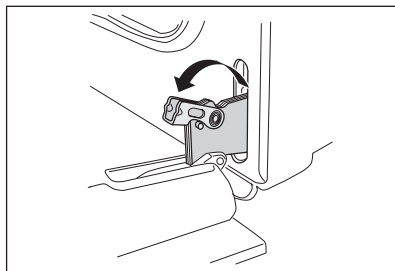
Есіктің шыны қабаттары зақымданған немесе жарылған кезде, олар әлсіз болып, сынып кетуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды алу үшін жергілікті қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

Пештің есігі мен шыны қабатты шығарып алу

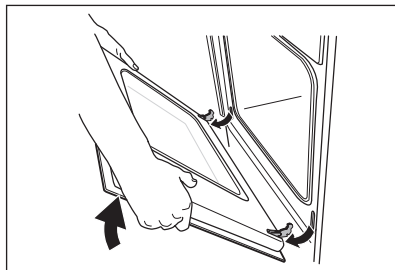
1. Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



2. Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



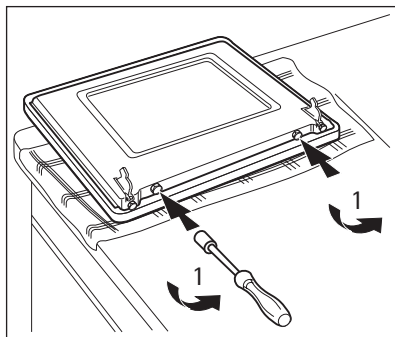
3. Пештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Алға қарай тартып, оны ұясынан шығарып алыңыз.



4. Есікті жұмсақ матамен қорғалған ыңғайлы жерге қойыңыз. Есіктің төменгі жағындағы 2 бұранданы шығарып алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз.



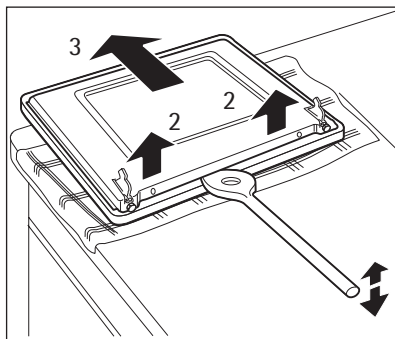
Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз



5. Ішкі есікті ашу үшін ағаштан, пластиктен немесе осыларға балама заттан жасалған қалақшаны пайдаланыңыз. Сыртқы есікті ұстап тұрып, ішкі есікті есіктің жоғарғы шетіне қарай итеріңіз

6. Ішкі есікті көтеріңіз

7. Есіктің ішкі жағын тазалаңыз. Шыны қабатты сумен және сабынмен тазалаңыз. Жақсылап сүртіңіз.



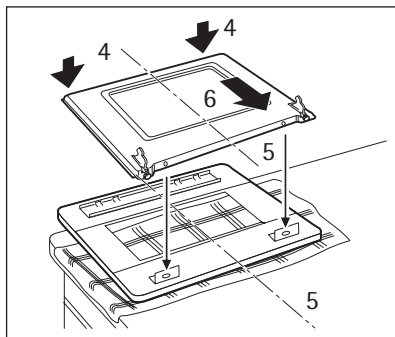


Назарыңызда болсын!

Шыны қабатты тек сумен және сабынмен тазалаңыз. Қырғыш тазалау құралдары, дақ кетіргіштер және қырлы заттар (мыс., пышақтар немесе қырғыштар) шыныға зақым келтіруі мүмкін.

Пештің есігі мен шыны қабатын салу

Тазалау рәсімі аяқталғаннан кейін есікті орнына салыңыз. Мұны орындау үшін әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.



Суырманы алу

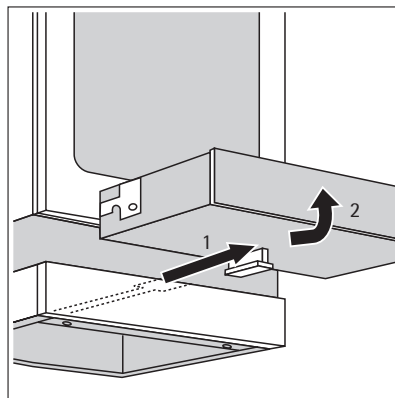
Оңай тазалау үшін пештің астыңғы суырмасын алып қоюға болады.

Суырманы алу

1. Суырманы мүмкіндігінше алыс қойыңыз.
2. Суырманы жайлап көтеріңіз, сонда ол суырма бағыттауыштарының бойымен жоғары қарай көтеріледі.

Суырмаларды салу

1. Суырманы суырманың тірек жолдарына орнатыңыз. Суырманың ортаңғы бағыттауышы ортаңғы жолға ілінгенін тексеріңіз.
2. Суырманы көлденеңінен төмендетіп, оны итеріңіз.



Назарыңызда болсын!

Пеш қолданыста болғанда, суырма ішіне ыстық кіруі мүмкін. Осы себептен тазартқыш заттар, пластмасса пакеттер, пеш қолғаптары, қағаз, тазартқыш спрейлер және т.с.с. жанғыш заттарды ол жерге жақын қоймаңыз.

Пеш шамы



Назарыңызда болсын!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

Пештің шамын ауыстырар алдында:

- Пешті өшіріңіз.
- Сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғыштарды немесе айырып-қосқышты алыңыз.



Пештің шамы мен шамының қалпағына нұқсан келмес үшін пештің табанына шүберек төсеңіз.

Пештің шамын айырбастау/шыны қалпағын тазалау

1. Шыны қалпағын сағат бағытына қарсы бұраңыз да, ағытып алыңыз.
2. Шыны қалпағын тазалаңыз.
3. Пештің шамын 300°C градустық қызуға төзімді, сай келетін пеш шамына айырбастаңыз.
4. Шыны қалпақты орнына қойыңыз.

НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жөндеу
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Электр қуаты берілмейді	Құрылғының жалғанғанын және электр қуатының іске қосылғанын тексеріңіз.
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Электр қуаты берілмейді	Үйдегі электр жабдығының сақтандырғышын тексеріңіз.
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Оттықтың қақпағы мен шілтері қисық салынған	Оттықтың қақпағы мен шілтері дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз.
Тұтатқан бетте жалын дереу сөніп қалады	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызбайды	Отты жаққаннан кейін түймешені шамамен 5 секунд басып, ұстап тұрыңыз.
Газ шеңбері біркелкі жанбайды	Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған	Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттықтың шілтерінің тағам қалдығынан бос екенін тексеріңіз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр	Сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғыш ағытылып қалған	Сақтандырғышты бақылаңыз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрик маманын шақырыңыз.
Пеш қызбай тұр	Пеш тоққа қосылмайды	Пешті қосыңыз

Ақаулық	Ықтимал сәбәбі	Жөндеу
Пеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді бақылаңыз
Пеш шамы жұмыс істемейді	Пеш шамының ақауы бар	Пеш шамын ауыстырыңыз
Пеште және пеш қуысында бу және конденсат тұрып қалған	Тағам пеште тым ұзақ уақытқа қалдырылған	Пеште тағамдарды пісіру процесі аяқталғаннан кейін 15-20 минуттан артық уақытқа қалдырмаңыз

Егер мәселені өз бетіңізбен шеше алмасаңыз, сатушыға немесе жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны тек электрик маманға немесе білікті адамға ғана жөндету керек.



Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда, құрылғының кепілдік мерзімі аяқталмаса да, қызмет көрсету орталығы не дилер жіберген маманның көрсеткен қызметі үшін төлемақы алынады.

Егер мәселені өз бетіңізбен шеше алмасаңыз, сатушыға немесе жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Бұл деректер сізге тез әрі дұрыс көмек көрсету үшін қажет. Бұл мәліметтер техникалық ақпарат тақтайшасында ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз) берілген

- Үлгінің сипаттамасы.....
- Құрылғының нөмірі (PNC).....
- Сериялық нөмірі (S.N.).....



Метал бөліктері бар құрылғыларға арналған ақыл-кеңестер:

Есікті тағамды пісіріп немесе қуырып болғаннан кейін дереу ашсаңыз, терезені бу басады.

ОРНАТУ



Алдымен "Қауіпсіздік" тарауын мұқият оқып шығыңыз.

Техникалық ақпарат

2-ші сынып, 1-ші қосымша сынып және 1-ші сынып құрылғысы

Өлшемдері	
Биіктігі	855 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	600 мм

Өлшемдері	
Пештің сыйымдылығы	49 л
Газ санаты	II2H3B/P
Газбен жабдықтау	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Айнала диаметрлері

Оттық	Ø Ішкі байпас 1/100 мм.
Қосымша	29
Жартылай жылдам	32
Жылдам	42
Тұмшапеш	44

Газ оттықтары

Оттық	Қалыпты қуаты	Азайтылған қуаты	Газдың түрі	Қысымы	Инж. Диаметр і	Тұтыну
	кВт	кВт		мбар		
Қосымша оттық	1,00	0,40	Табиғи газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Табиғи газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Жартылай жылдам оттық	2,00	0,50	Табиғи газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Табиғи газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Жылдам оттық	3,00	0,78	Табиғи газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Табиғи газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78

Оттық	Қалыпты қуаты	Азайтылған қуаты	Газдың түрі	Қысымы	Инж. Диаметр і	Тұтыну
	кВт	кВт		мбар	мм	г/сағ.
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Тұмшапеш	2,70	0,90	Табиғи газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Табиғи газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,87	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82
Гриль	1,90	-	Табиғи газ G20	13	1,15	-
	1,90	-	Табиғи газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

Газға қосу

Қолданыстағы ережелерге сәйкес тұрақты қосылым сымдарын немесе тот баспайтын болатпен қапталған иілгіш түтікті таңдаңыз. Егер иілгіш металл түтіктерді пайдаланатын болсаңыз, олардың жылжымалы бөлшектерге жанаспауын немесе қысылып қалмауын қадағалаңыз.

Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

Егер қосылымды түгелдей оңай басқаруға болатын мүмкіндік болса, иілгіш түтікті пайдалануыңызға болады. Иілгіш түтікті қысқыштармен берік бекіту керек.

Орнату: резеңке түтік ұстатқышты пайдаланыңыз. Әрдайым тығыздауышты орнатыңыз. Содан кейін газ желісіне қосуды жалғастырыңыз. Иілгіш түтік төмендегі жағдайларда қолдану үшін дайындалады:

- ол бөлме температурасынан жоғары, 30°C-тан асып қызып кете алмайды;
- оның ұзындығы 1500 мм-ден аспайды;
- оның ысырмалары болмаса;
- оны тартып не бұрап майыстыруға болмаса;
- ол өткір жиектер мен бұрыштарға жанаспаса;
- оның күйін тексеру үшін оны оңай қарап шығу мүмкіндігі болса.

Иілгіш түтіктің жақсы сақталғанын бақылау үшін төмендегілерді тексеру керек:

- екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген жерлер, күйген белгілері болмаса;
 - материал қатқылданбаған, керісінше, серпімділігі дұрыс болса;
 - бекіткіш қапсырмаларды тот баспаған;
 - жарамдылық мерзімі өтіп кетпеген болса.
- Егер бір немесе бірнеше ақаулығы байқалса, түтікті жөндеудің керегі жоқ, оны ауыстыру керек.



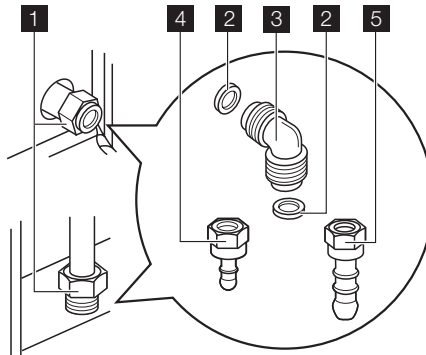
Орнату аяқталғаннан кейін әр түтік сәйкестендіргішінің жақсылап бекітілгенін тексеріңіз. Жалынды емес, сабын ерітіндісін пайдаланыңыз!

Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.



Назарыңызда болсын!

Газды жалғар алдында ашаны розеткадан ағытыңыз немесе сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғышты сөндіріңіз. Газбен жабдықтау клапанын жабыңыз.



- 1** Газ жүйесіне жалғанатын жер (құрылғының тек бір жерін ғана газға жалғауға болады)
- 2** Тығыздағыш
- 3** Реттемелі қосылым
- 4** Сұйылтылған газ (LPG) резеңке түтік ұстатқышы



Құрылғыға әдепкі газ параметрлері орнатылған, параметрді өзгерту үшін No 4 түтік ұстатқышын таңдаңыз. Өрқашан тығыздағышты қолданыңыз.

Инжекторларды ауыстыру

1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. 7-ші сомынкілттің көмегімен инжекторларды алыңыз да, өзіңіз қолданатын газ түріне арналған инжекторлармен ауыстырыңыз.
4. Осы әрекеттерді кері тәртіпте орындау арқылы бөлшектерді құрастырыңыз.

5. Атаулы мәндер затбелгісін (ол газ келетін түтіктің жанында) газбен жабдықтаудың жаңа түрінің затбелгісімен ауыстырыңыз. Бұл затбелгіні сіз құрылғымен бірге жеткізілетін инжекторлар орамынан таба аласыз.

Егер газбен жабдықтау қысымы өзгермелі немесе қажетті қысымнан басқаша болса, газбен жабдықтау түтігіне қолданылатын қысым өтпелігін орнату қажет.

Пешті газдың басқа түрлеріне лайықтау



Назарыңызда болсын!

Пешті газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек уәкілетті маманға ғана тапсырыңыз.



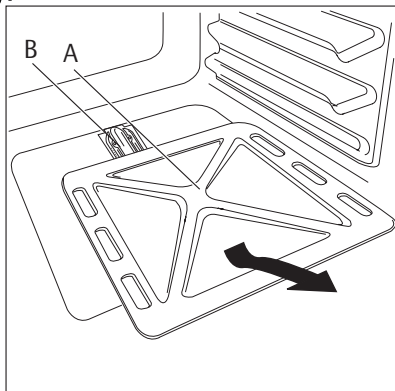
Бұл құрылғы табиғи газбен жұмыс істеуге арналған.

Дұрыс инжекторлар қолданылса, сұйылтылған газды да қолдануға болады.

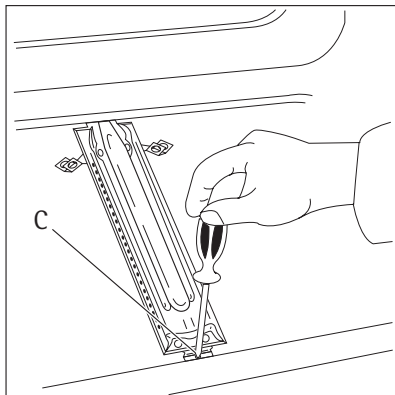
Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

Газ оттықтарының инжекторын ауыстыру.

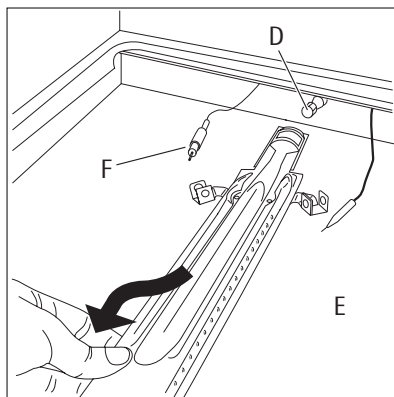
1. Газ пеші оттығына қол жеткізу үшін (**A**) пеш қуысындағы төменгі табаны алыңыз (**B**).



2. Газ пеші оттығын орнында ұстап тұратын (**C**) екі бұранданы босатыңыз.



- Газ пеші оттығын инжектор тірегінен (D) еппен алыңыз. Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Газ оттығы шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұтату ашасының ағытпасының (E) және термозэлемент өткізгішінің (F) сымына салмақ салмаңыз.



- Газ оттығының инжекторын (D) 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытып алыңыз. Орнына қажетті инжекторды салыңыз ("Газ пеші оттығының техникалық параметрлері" кестесін қараңыз).
- Газ пеші оттығын құрастыру үшін осы әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.
- Газ беретін еңіс жанында орналасқан, газ түрінің жапсырмасының орнына, жаңа газ түріне сәйкес келетін тиісті жапсырманы қолданыңыз (инжектор жинағымен бірге беріледі).

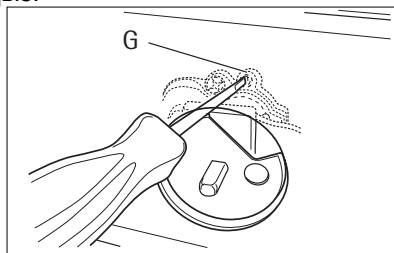


Назарыңызда болсын!

Газ пеші оттығының бастапқы ауасын реттеудің қажеті жоқ.

Газ пеші оттығын ең төменгі деңгейге орнату:

- Ашаны розеткадан ағытыңыз.
- Газ пешінің басқару түймешігін алыңыз.
- Реттегіш бұранданы (G) жалпақ жүзді жіңішке бұрағышпен реттеңіз.



Газ түрін өзгерту	Реттегіш бұранданы лайықтау
табиғи газдан сұйылтылған газға	реттегіш бұранданы шегіне дейін қатайтып бұрау
сұйылтылған газдан табиғи газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босату
сұйылтылған газдан табиғи 13 мбар газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босату

Газ түрін өзгерту	Реттегіш бұранданы лайықтау
20 мбар табиғи газдан 13 мбар табиғи газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін босату

- Газ пешінің басқару тетігін орнына салыңыз.
- Ашаны розеткаға сұғыңыз.



Назарыңызда болсын!

Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз.

- Газ пешінің оттығын жағыңыз ("Газ пеште тамақ пісіру - Газ пешінің оттығын тұтату" тарауын қараңыз).
- Газ пешінің басқару түймешесін 240 мәніне қойыңыз да, пешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
- Газ пешінің басқару түймешесін 240 мәнінен ең кіші қалпына қойыңыз. Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-7-ші қадамдарды қайталаңыз. Газ пеші оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

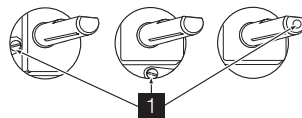
Бұл қауіпсіздік шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

Ең кіші деңгейді реттеу

Оттықтардың ең төменгі деңгейін реттеу үшін:

- Оттықты жағыңыз.
- Түймешені ең кіші қалыпқа бұраңыз.
- Басқару түймешесін қозғаңыз.
- Бұрағыштың көмегімен айналма бұранданы реттеп бұраңыз. Егер 20 мбар табиғи газды сұйылтылған газға ауыстырсаңыз, айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз. Егер сұйылтылған газды, 20 мбар табиғи газға ауыстырсаңыз, айналма бұранданы шамамен 1/4 мөлшеріне босатыңыз.

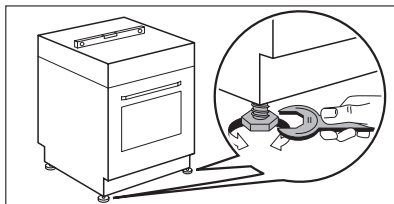
1 Ең кіші реттегіш бұранда



- Түймешені ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұраған кезде, оттың өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Деңгейлеу

Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.



Электр қосылымы



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны электр желісіне білікті әрі уәкілетті маман қосуға тиіс.



"Қауіпсіздік" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.



Орам материалдары

Құрылғыны орау үшін қолданылған материалдардың қоршаған ортаға зияны жоқ әрі оларды қайта өңдеуден өткізуге болады. Пластик бөлшектер келесі халықаралық таңбаламалармен белгіленген: PE, PS, т.б. Орам материалдарды тұрғын үйлі жердегі қалдықтарды жинау мекемесі орнатқан тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.



Назарыңызда болсын!

Құрылғы ешқандай қауіп - қатер көзіне айналмас үшін оны біржола пайдалануға жарамсыз етіп барып тастау қажет.

Бұл үшін ашаны розеткадан суырыңыз да қорек кабелін құрылғыдан ағытып алыңыз.

Благодарим вас за то, что выбрали одно из наших высококачественных изделий.

Чтобы обеспечить оптимальную и бесперебойную работу прибора, внимательно прочитайте настоящее Руководство. Это позволит выполнять все операции наиболее правильным и эффективным образом. Для того чтобы в нужный момент всегда можно было свериться с настоящим Руководством, рекомендуем хранить его в надежном месте. Просим также передать его новому владельцу прибора в случае продажи или уступки.

Надеемся, что новый прибор доставит вам много радости.

СОДЕРЖАНИЕ

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	31	ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	40
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями	31	Режимы духового шкафа	40
Общие правила техники безопасности	31	Приготовление в газовом духовом шкафу	41
Назначение	31	Использование гриля	42
Чистка и уход	33	Таймер	42
Установка	33	Вертел	42
Подключение к электросети	34	ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	43
Подсоединение к системе газоснабжения	34	Приготовление выпечных блюд	43
Техническое обслуживание и ремонт	35	Приготовление мяса и рыбы	44
Утилизация прибора	35	Продолжительность приготовления	44
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	36	Таблица приготовления	44
Общий обзор	36	Приготовление на гриле с вертелом	47
Принадлежности	37	ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА	47
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	37	Чистка дверцы духового шкафа	48
Предварительная чистка духового шкафа	37	Вынимание ящика	50
Первый прогрев	38	Лампочка освещения духового шкафа	50
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	38	Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона	51
Розжиг горелки	38	ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...	51
Выключение горелки	39	УСТАНОВКА	52
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	39	Технические данные	52
Экономия энергии	39	Подсоединение к системе газоснабжения	54
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА	40		

Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки	54	Регулировка минимальной подачи газа	58
Замена форсунок	56	Выравнивание по высоте	59
Переоборудование на другие типы газа	56	Электрическое подключение	59

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности.

Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушья или травмы.
- Не подпускайте детей и животных к электроприбору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если устройство оснащено функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение устройства детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.

- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут нагреться.
- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не лейте воду непосредственно в прибор;
 - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было за-

слонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Стеклопанель крышки может расколоться при нагревании. Прежде чем закрывать крышкой, выключите все горелки.

Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
- Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повредятся, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жирославливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!

- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плиту на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

Подключение к электросети

- **⚡ Прибор должен быть заземлен.**
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

Подсоединение к системе газоснабжения

- Удостоверьтесь в том, что в помещении, где устанавливается прибор, обеспечена достаточная вентиляция. Нарушение притока воздуха может привести к нехватке кислорода.

- Удостоверьтесь, что сеть газоснабжения соответствует параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора (см. раздел "Описание изделия").
- Подсоединение к устройству удаления продуктов сгорания для данного прибора не предусмотрено. Установка и подсоединение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять соблюдению соответствующих требований, касающихся вентиляции.
- Эксплуатация газового прибора для приготовления пищи может вызвать повышение температуры и уровня влажности в помещении, где он установлен. Обеспечьте в кухне достаточную вентиляцию: не закрывайте отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, либо установите устройство принудительной вентиляции (вытяжной колпак с вентилятором).
- Если прибор интенсивно используется в течение продолжительного времени, следует обеспечить дополнительную вентиляцию (например, открыв окно или повысив производительность системы принудительной вентиляции, если она установлена).

Техническое обслуживание и ремонт

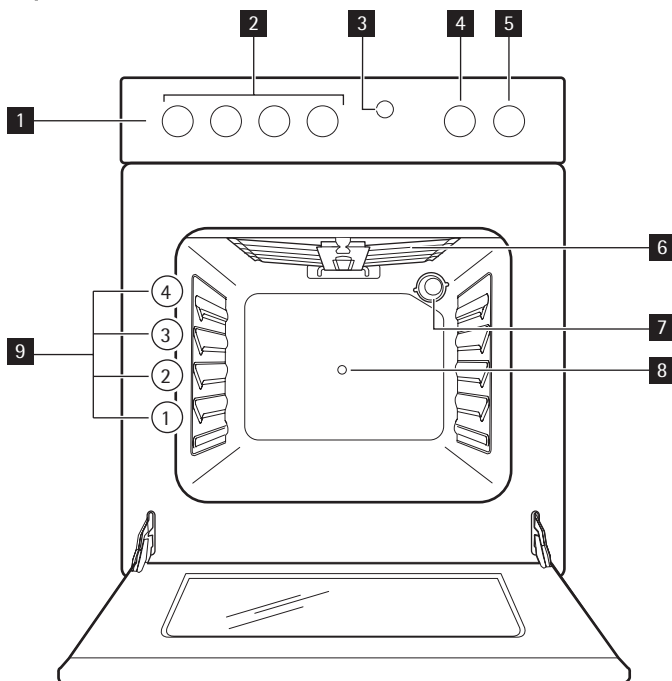
- Ремонтировать прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

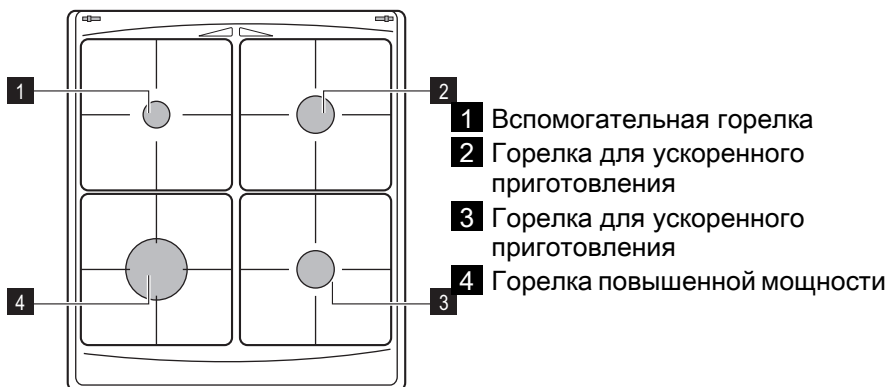
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручки управления конфорками варочной панели
- 3** Кнопка освещения духового шкафа и вертела
- 4** Ручка управления таймером
- 5** Ручка выбора режима духового шкафа
- 6** Гриль
- 7** Лампа освещения духового шкафа
- 8** Отверстие для вертела
- 9** Направляющие

Функциональные элементы варочной панели



Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.
- **Отражатель для гриля**
Для защиты при использовании гриля.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



ВНИМАНИЕ!

При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед тем, как приступать к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**Розжиг горелки****ВНИМАНИЕ!**

Будьте осторожны при обращении с открытым огнем на кухне. Изготовитель не несет ответственность за любые последствия, возникшие в результате неправильного обращения с огнем



Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

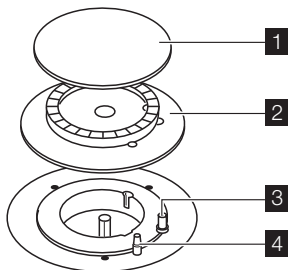
Включение горелки:

1. Нажмите до упора ручку управления горелкой и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение Δ . При нажатии ручки управления горелкой автоматически включается свеча зажигания.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась. В противном случае, подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.

- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча зажигания
- 4 Термопара





ВНИМАНИЕ!

Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.



Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ **I**.



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм
Горелка для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм
Вспомогательная горелка	120 мм - 180 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем приступить к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.



ВНИМАНИЕ!

Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.



ВНИМАНИЕ!



Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.



- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассека-тель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем выте-реть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток рас-полагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при уста-новке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение "Выкл"	Выключение прибора.
1-8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа.
	Гриль	Для приготовления продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление тостов.

Режим духового шкафа		Применение
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку лампы освещения духового шкафа.
	Вертел	Для нанизывания и жарки мяса. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку вертела.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в максимальное положение. Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

При нажатии ручки выбора режима духового шкафа автоматически включается электрический розжиг.



Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Ручной розжиг

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение.
4. После появления пламени удерживайте ручку выбора режима духового шкафа в нажатом положении около 15 секунд.

После розжига

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в необходимое положение нагрева.

Предохранительное устройство духового шкафа

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя погаснет.

Использование гриля




ВНИМАНИЕ!

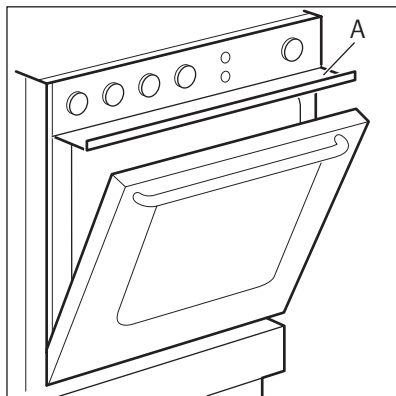
Не допускайте детей к плите во время использования гриля. Существует опасность получения ожогов.



Слегка приоткройте дверцу духового шкафа при использовании гриля. Перед использованием гриля установите отражатель гриля **A** над дверцей.

Розжиг гриля

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Гриль". . Удерживайте ее нажатой приблизительно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.




Если горелка гриля не зажигается или случайно погасла

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку гриля.

Ручной розжиг

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Держите пламя рядом с отверстиями горелки гриля.
3. Одновременно поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Гриль" .

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа .

Вертел




ВНИМАНИЕ!

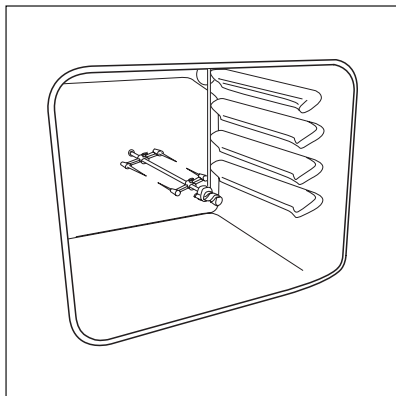
Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Будьте осторожны при использовании вертела.



При использовании вертела держите дверцу слегка приоткрытой и установите над дверцей отражатель для гриля.

Использование вертела

1. Поместите крючок держателя в отверстие.
2. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
Затяните вилки с помощью винтов.
3. Установите конец вертела в отверстие для вертела (см. раздел "Описание изделия").
4. Поместите переднюю часть вертела на крючок держателя.
5. Снимите рукоятку.
6. Зажгите горелку гриля (см. раздел "Использование гриля").
7. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Гриль" .
8. Нажмите кнопку вертела.



ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце. Это вполне нормальный процесс. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.
- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Выпечка	250	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	25-30
Лепешка	1000	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	50-60

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термомостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	3-4	65-75
Мелкая выпечка	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2	30-35
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	10	2-3	30-35
Пирог на противне	1500	с алюминиевым покрытием	3	-	2	45-55 ¹⁾
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	с алюминиевым покрытием	3	20	8	10
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	40-50
Пицца	1000	с алюминиевым покрытием	2	10	8	25-35
Сырный торт (чизкейк)	2600	с алюминиевым покрытием	3	-	2	80-90

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Швейцарский открытый пирог с яблоками	1900	с алюминиевым покрытием	3	15	6	50-60
Рождественский пирог	2400	с алюминиевым покрытием	3	10 (положение термостата: 8)	2-3	60 ²⁾
Открытый пирог (заварное тесто)	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	3	15	5-6	50-60
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10 (положение термостата: 8)	4-5	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 25 см)	3	10	2-3	50-60
Румынский бисквит - традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	3	10	2-3	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень	Время предварительного прогрева (в минутах)	Положение термостата	Время приготовления (выпекания) в минутах
Швейцарский рулет	500	с алюминиевым покрытием	3	10	2-3	20-30
Безе	400	с алюминиевым покрытием	3	-	1	40-50
Пирожные с кремом	500	с алюминиевым покрытием	3	10	3-4	35-40
Пирог с обсыпкой	1500	с алюминиевым покрытием	3	15	5-6	30-40
Бисквит	600	с алюминиевым покрытием	3	10	1-2	35-40
Масляный торт	600	с алюминиевым покрытием	3	15	3-4	25-30

1) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 7 минут.

2) После выключения духового шкафа оставьте пирог в нем еще на 10 минут.

Приготовление на гриле с вертелом ☞ {—}

Продукты	Вес (г)	Уровень полки	Время приготовления/выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком	1000	Установите сотейник на 1 уровень	90

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.

- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Для облегчения процесса чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.



ВНИМАНИЕ!

Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.



ВНИМАНИЕ!

Перед чисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

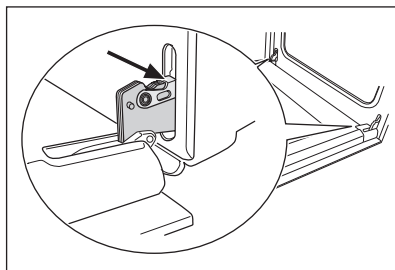


ВНИМАНИЕ!

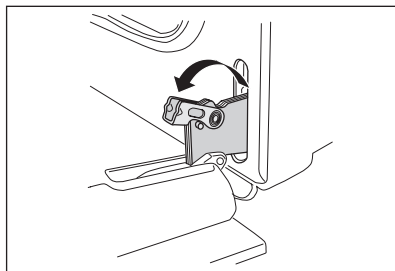
Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

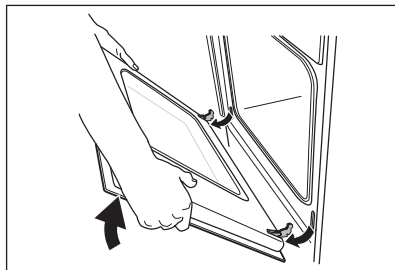
1. Полностью откройте дверцу и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.

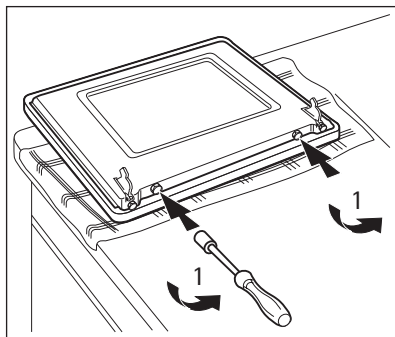


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью.

Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



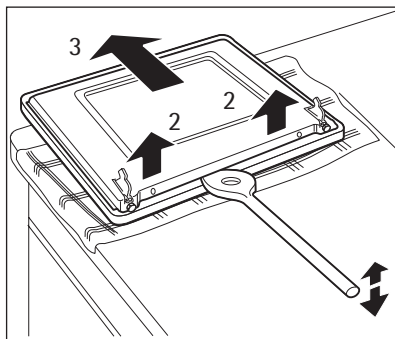
Не потеряйте винты!

5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

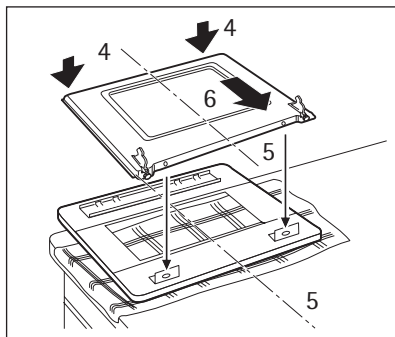


**ВНИМАНИЕ!**

Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

**Вынимание ящика**

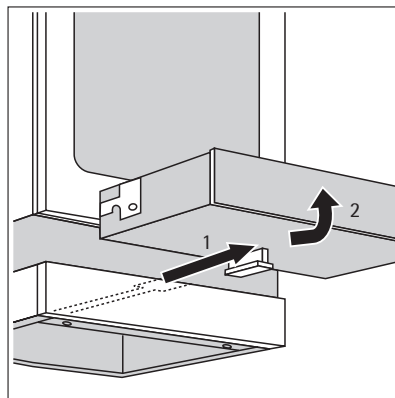
Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно вынуть.

Вынимание ящика

1. Вытяните ящик насколько это возможно.
2. Чтобы можно было поднять его под углом вверх по направляющим, слегка приподнимите его.

Установка ящика

1. Установите ящик на направляющие. Убедитесь, что его средний направляющий выступ попал на среднюю планку.
2. Опустите ящик до горизонтального положения и задвиньте внутрь.

**ВНИМАНИЕ!**

При работе духового шкафа ящик может сильно нагреваться. Поэтому не следует помещать туда легковоспламеняющиеся предметы, такие как чистящие средства, пластиковые пакеты, кухонные рукавицы-прихватки, бумагу, чистящие спреи и т.п.

Лампочка освещения духового шкафа**ВНИМАНИЕ!**

Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электросчете.



Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что плита подключена к электросети и включена.
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель на электрощитке.
При розжиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекатель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	Термопара не достаточно нагрелась	После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.



ВНИМАНИЕ!

Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.



Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)



Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

УСТАНОВКА



Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Безопасность".

Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габаритные размеры	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	49 л
Категория газа	II2H3B/P

Подвод газа	G20(2H) 13 мбар
	G20(2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	29
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовка	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр инж.	Расход
	кВт	кВт		мбар		
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35		20		
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43		20		
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	3,00	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр инж.	Расход	
	кВт	кВт		мбар			мм
	3,00	0,72	Природный газ G20	20	1,19	-	
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78	
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11	
Духовка	2,70	0,90	Природный газ G20	13	1,30	-	
	2,70	0,90	Природный газ G20	20	1,20	-	
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,87	196,33	
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82	
	Гриль	1,90	-	Природный газ G20	13	1,15	-
		1,90	-	Природный газ G20	20	1,08	-
1,90		-	Бутан G30	30	0,71	138,16	
1,65		-	Пропан G31	30	0,71	117,83	

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки

При наличии возможности свободно проверять состояние подсоединения на всем его протяжении, допускается использовать гибкий шланг. Гибкий шланг должен быть надежно закреплен на патрубках при помощи хомутов.

Монтаж: следует использовать кронштейн для резиновых шлангов. Необходимо всегда устанавливать прокладку. Затем приступайте к выполнению подсоединения. Гибкий шланг можно использовать при соблюдении следующих условий:

- шланг не может нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
- длина шланга не превышает 1500 мм;
- в шланге отсутствуют участки сужения просвета;
- шланг не натянут и не перекручен;
- шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
- шланг можно легко осмотреть для проверки его состояния.

При выполнении проверки состояния гибкого шланга необходимо обследовать шланг на предмет того, что:

- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

При выявлении одного или нескольких дефектов следует заменить шланг, а не ремонтировать его.



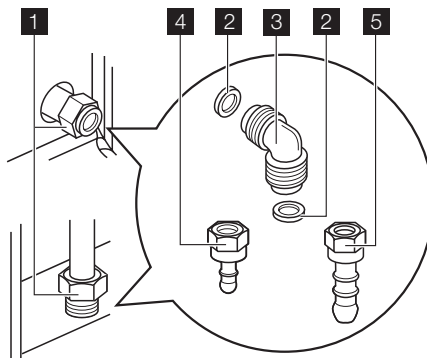
По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя!

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



- 1** Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- 2** Прокладка

3 Регулируемое соединение**4** Держатель для резиновой трубы подачи сжиженного газа

i Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель №4. Всегда используйте уплотняющую прокладку

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулирования давления.

Переоборудование на другие типы газа



ВНИМАНИЕ!

Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



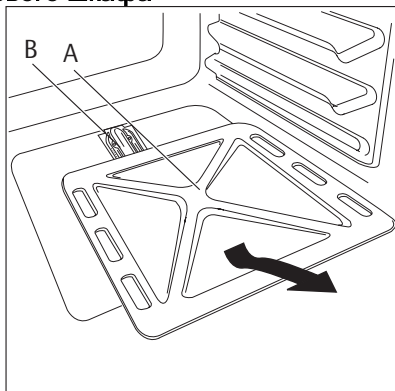
Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

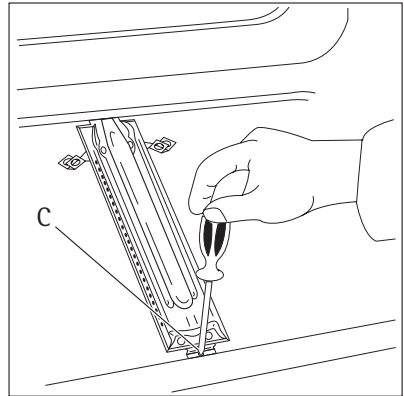
Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа

1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы открыть доступ к газовой горелке духового шкафа (**B**).

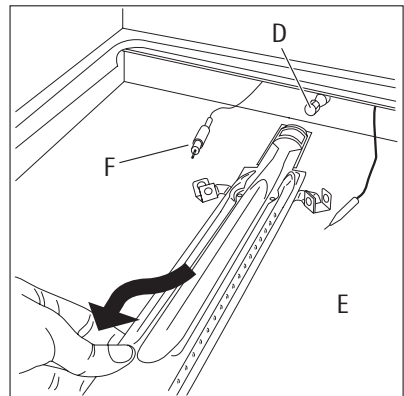


- Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.



- Осторожно снимите газовую горелку духового шкафа с держателя инжектора (D).

Плавнo переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (E), и к проводу термопары (F).



- Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор согласно таблице "Горелка газового духового шкафа".
- Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
- Замените идентификационную наклейку типа газа у трубы подачи газа на наклейку, которая соответствует новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).



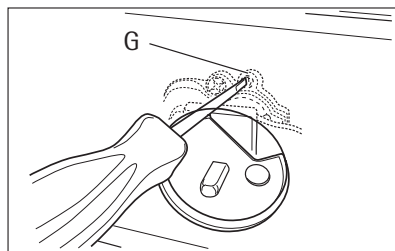
ВНИМАНИЕ!

Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

- Извлеките вилку шнура питания из розетки.
- Снимите ручку управления газовым духовым шкафом.

3. Отрегулируйте положение винта (G) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота
с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота

4. Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.



ВНИМАНИЕ!

Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа").
7. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение "240" и дайте шкафу прогреться не менее 10 минут.
8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения "240" в минимальное положение.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах 1 – 7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.

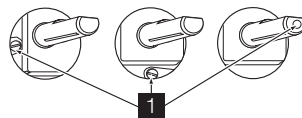
Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.

4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.

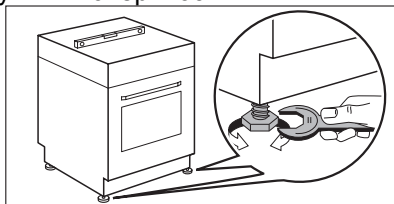
1 Регулировочный винт минимальной подачи газа



5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

Выравнивание по высоте

С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.



Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ!

Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилок сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Дякуємо за те, що ви обрали один з наших високоякісних виробів.

Щоб забезпечити оптимальну та безперебійну роботу придбаного приладу, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію. Це дозволить вам досконалим і якнайефективніше керувати звернувшись до цієї інструкції, рекомендуємо зберігати її в надійному місці. Якщо до приладу в майбутньому змінить власника, будь ласка, передайте йому також цю інструкцію.

Бажаємо, щоб новий прилад приніс вам багато задоволення.

ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	61
Безпека дітей і вразливих осіб	61
Загальні правила техніки безпеки	61
Призначення	61
Догляд і чищення	63
Установка	63
Підключення до електромережі	64
Підключення до джерела газу	64
Технічне обслуговування	65
Утилізація приладу	65
ОПИС ВИРОБУ	65
Загальний огляд	65
Аксесуари	66

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ	67
Перше чищення	67
Попереднє прогрівання	67

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	67
Запалювання конфорки	67
Вимкнення конфорки	68

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ	68
Економія електроенергії	68

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	69
--	-----------

ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Функції духової шафи	69
Готування у газовій духовці	70
Користування грилем	71
Таймер	71
Рожен	71

ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ	72
Випікання пирогів/тортів	72
Готування м'яса і риби	72
Тривалість готування	73
Таблиця приготування	73
Гриль з рожем	75

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	75
Чищення дверцят духової шафи	76
Виймання шухляди	78
Лампа освітлення духової шафи	78

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка	79
---	----

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

УСТАНОВКА

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...	79
УСТАНОВКА	80
Технічні дані	80
Підключення газу	82
Під'єднання за допомогою гнучких неметалевих труб	82
Заміна інжекторів	83
Переобладнання на інші типи газу	83
Коригування мінімального рівня	86
Вирівнювання	86
Підключення до електромережі	86



ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Задля вашої безпеки і для забезпечення правильної роботи приладу прочитайте уважно цю інструкцію, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним. Завжди передавайте ці інструкції, коли переїжджаєте на нове місце і берете з собою прилад або коли його продаєте. Користувачі повинні бути повністю обізнані з роботою приладу та технікою безпеки при його експлуатації.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильним встановленням або експлуатацією.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задушення або травмування.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Включіть функцію блокування кнопок або функцію захисту від доступу дітей, якщо прилад її підтримує. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладу.

Загальні правила техніки безпеки

- Заборонено змінювати технічні характеристики приладу або вносити зміни в його конструкцію. Є ризик травмування та пошкодження приладу.
- Перш ніж починати користуватися приладом, видаліть усе пакування, рекламні етикетки та захисні плівки.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.

Призначення

- Цей прилад призначений виключно для готування їжі в домашніх умовах.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації. У разі займання вимкніть прилад. **Гасіть полум'я за допомогою кришки від каструлі**, ніколи не використовуйте для цього воду.

- **Небезпека отримання опіку!** Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети (наприклад столові прибори кришки від каструль), оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо якісь предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подрпати поверхню при пересуванні.
- Якщо на поверхні з'явиться тріщина, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Щоб запобігти пошкодженню посуду та варильної поверхні, слідкуйте, щоб каструлі та сковорідки не грілися на ній порожніми.
- Не користуйтеся конфорками з порожнім кухонним посудом або без нього.
- Зміна кольору емалевого покриття не справляє негативного впливу на роботу приладу. Гарантія при цьому не втрачається.
- Не тисніть із силою на дверцята приладу.
- Прилад під час роботи нагрівається всередині. Є ризик опіків. Виймаючи страву або ставлячи щось до духовки, користуйтеся рукавичками.
- Відкриваючи дверцята під час роботи приладу, завжди ставайте подалі від нього, (особливо, коли користуєтеся функцією готування за допомогою пари). Це потрібно, щоб дати можливість розсіятися парі, що утворилася, або гарячому повітрю.
- Щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття або зміні його кольору:
 - не ставте нічого безпосередньо на дно приладу і не накривайте дно алюмінієвою фольгою
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад
 - не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу
- Не користуйтеся приладом, коли він вологий. Забороняється користуватися приладом вологими руками.
- Не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу, тому що волога може пошкодити емаль або потрапити всередину приладу.
- Не ставте і не зберігайте легкозаймисті рідини та матеріали або плавкі предмети (зроблені з пластмаси або алюмінію) на приладі або поблизу від нього.
- У шухляді під духовкою можна зберігати тільки жаростійкі аксесуари.
Не кладіть туди займисті матеріали.
- Вентиляційний отвір духовки, розташований у центрі позаду варильної поверхні, має завжди залишатися вільним для забезпечення вентиляції камери духовки.



Обережно!

Скляна кришка від нагрівання може тріснути. Перш ніж закривати кришку, вимкніть усі конфорки.

Догляд і чищення


- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки. Переконайтеся, що прилад охолонув.
- Утримуйте духовку постійно чистою. Жир або залишки їжі, що накопилися, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для миття приладу користуйтеся лише водою з милом. Гострі предмети, абразивні засоби для чищення та засоби для видалення плям можуть пошкодити прилад.
- Забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.
- Не користуйтеся для чищення скляних дверцят духовки абразивними засобами або металевими шкребками. Жаростійка поверхня внутрішнього скла може розколотися і розбитися.
- Перш ніж чистити скляні панелі, переконайтеся, що вони охололи. Є ризик пошкодження скла.
- Будьте обережні, від'єднуючи дверцята від духовки: дверцята важкі!
- Коли скляні панелі дверцят пошкоджені, вони втрачають міцність і можуть тріснути. Ви повинні їх замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до Сервісного центру.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духовок, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Ніколи не розпиляйте аерозолі на фільтр для жиру (якщо він встановлений), нагрівальні елементи та сенсор термостата.
- Під час піролітичного чищення (якщо воно передбачене) під дією бруду, що в'ївся, може змінитися колір поверхні.
- Не намагайтесь чистити каталітичну емаль (якщо вона є).
- Будьте обережні, коли замінюєте лампу в духовці. Існує ризик електричного удару!

Установка

- Прилад дозволяється встановлювати, підключати та ремонтувати лише фахівцям авторизованого сервісного центру.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про належну переробку для повторного використання, правила безпеки при роботі з електрикою/газом і т.п.)!
- Якщо не дотримуватися цих вказівок, то у випадку пошкоджень ви втратите право на гарантію.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Підключати пошкоджений прилад заборонено. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Забороняється встановлювати прилад поблизу вогнебезпечних матеріалів (таких як занавіски, рушники тощо).
- Перед тим, як користуватися приладом, зніміть з нього все пакування.

- Цей прилад важкий. Будьте обережні, коли пересуваєте його. Завжди користуйтеся рукавицями. Ніколи не пересувайте прилад, тримаючись за варильну поверхню або ручку духовки.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи пристроїв!
- Попередження! Не встановлюйте плиту на додатковий плінтус або підставку, щоб вона стояла вище. Це збільшує ризик перекидання плити!

Підключення до електромережі

-  Прилад має бути заземленим.
- Перевірте, чи відповідає інформація про електричні параметри, вказані на табличці з паспортними даними, напрузі і типу електроживлення у електромережі вашого будинку.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не користуйтеся розгалужувачами, розподільниками, подовжувачами. Є ризик виникнення пожежі.
- Не замінійте і не змінійте електричний кабель самостійно. Зверніться до Сервісного центру.
- Прилад повинен мати пристрій для електромонтажу, який забезпечує від'єднання всіх контактів приладу від електромережі, при цьому відстань між контактами має становити не менше 3 мм.
- Подбайте про те, щоб вилка і кабель не були здавлені або пошкоджені задньою частиною приладу.
- Перевірте, щоб після встановлення духовки було забезпечено доступ до штепсельної вилки.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди виймайте з розетки саму вилку.
- Ви повинні мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжники (запобіжники, що вгвинчуються, необхідно викрутити з патрона), запобіжники витоку струму в землю та контактори.
- Інформація про напругу вміщена на табличці паспортних даних.

Підключення до джерела газу

- Подбайте про належну вентиляцію довкола приладу. Брак доступу повітря може призвести до того, що кисню буде недостатньо.
- Переконайтесь у тому, що газ, що подається, відповідає типу газу, вказаному на табличці з технічними даними - див. розділ "Опис приладу".
- Цей прилад не підключений до пристрою, що видаляє продукти згорання. Він має бути встановлений і підключений відповідно до чинних нормативних документів. Особливу увагу необхідно приділити дотриманню вимог щодо вентиляції.
- Користування газовим приладом для готування страв призводить до підвищення температури та вологості повітря у приміщенні, в якому він встановлений. Подбайте про належну вентиляцію в кухні: тримайте природні вентиляційні отвори відкритими або встановіть механічний прилад для вентиляції (механічну витяжку).

- У разі інтенсивного користування приладом упродовж довгого часу необхідна підвищена вентиляція (наприклад, шляхом відкриття вікна або збільшення рівня механічної вентиляції, якщо вона є).

Технічне обслуговування

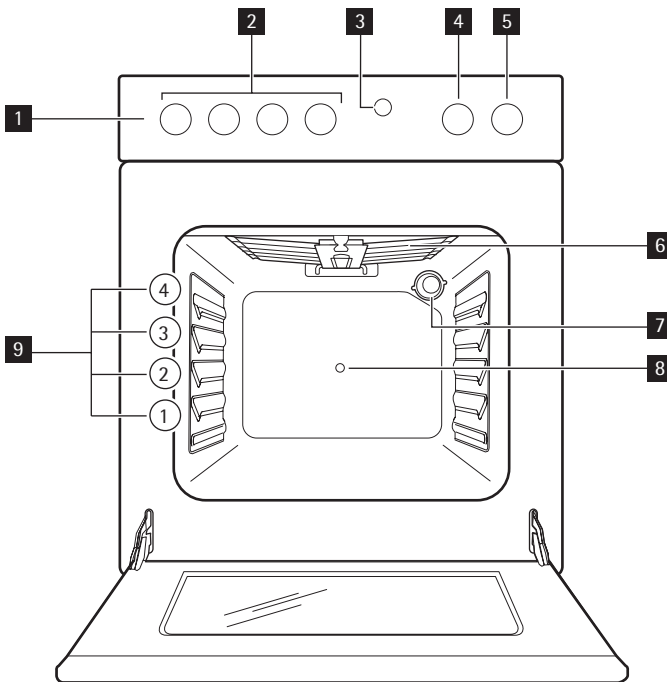
- Ремонтувати прилад дозволяється тільки фахівцям уповноваженого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.

Утилізація приладу

- Щоб уникнути отримання травми або пошкодження майна
 - Від'єднайте прилад від електромережі.
 - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
 - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

ОПИС ВИРОБУ

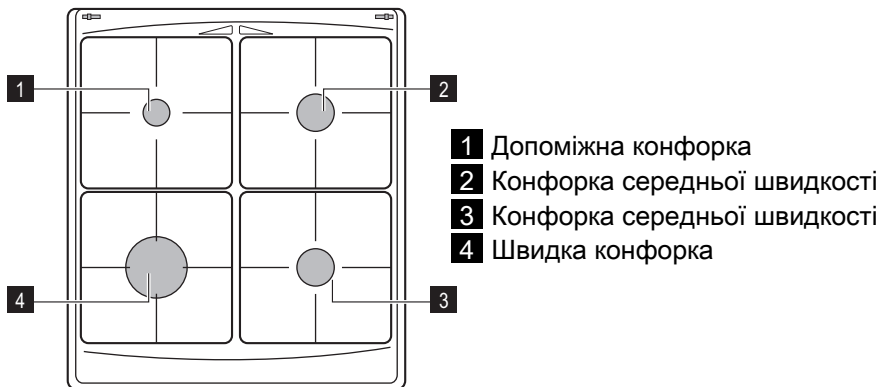
Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Ручки керування варильною поверхнею
- 3** Кнопка ввімкнення освітлення в духовій шафі та рожна

- 4** Центральна ручка для таймера зворотного виклику
- 5** Перемикач функцій духової шафи
- 6** Гриль
- 7** Лампочка духової шафи
- 8** Отвір для рожна
- 9** Напрявні рейки

Оснащення варильної поверхні



Акcesуари


- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Глибоке деко для смаження**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Рожен**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.
- **Відбивач гриля**
Для захисту під час користування грилем.
- **Шухляда**
Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.



Попередження!

Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

 Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.



Обережно!

Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Чищення і догляд".

Попереднє прогрівання

Встановіть у духовці максимальну температуру і дайте їй попрацювати протягом 45 хвилин, щоб спалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітися до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітруйте приміщення.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Запалювання конфорки




Попередження!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.



Завжди запалюйте конфорку перед тим, як поставити на неї каструлю.

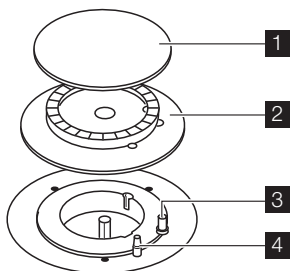
Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Натисніть ручку керування варильною поверхнею до упору і поверніть її проти годинникової стрілки до положення максимальної подачі газу . Натиснення ручки керування варильною поверхнею призводить до автоматичного вмикання генератора запалювання.
2. Тримайте ручку натиснутою приблизно 10 секунд; це дозволить термомпарі нагрітись. У протилежному випадку подача газу буде перервана.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб не вдається запалити конфорку, переконайтеся, що кришка та розсікач знаходяться у правильному положенні.

- 1 Кришка конфорки
- 2 Розсікач конфорки
- 3 Свічка запалювання
- 4 Термопара



Попередження!

Якщо пальник не запалиться через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення "вимк." і спробуйте запалити пальник знову не раніше ніж через 1 хвилину.



Пальник можна запалювати і не користуючись електропідпалом (напр., коли в кухні немає електрики). Щоб це зробити, піднесіть полум'я до пальника, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну подачу газу.




Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.



Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

Вимкнення конфорки

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення із символом .



Попередження!

Завжди спершу прикручуйте полум'я або вимикайте пальник, а вже потім знімайте з нього посуд.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.



Використовуйте каструлі та сковорідки, розмір дна яких відповідає діаметру конфорки.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160-280 мм
Конфорка середньої швидкості	140-240 мм
Допоміжна конфорка	120-180 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



Попередження!

Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.



Попередження!

З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.



Попередження!


Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.




- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.
- Частини з високоякісної сталі помийте водою, а потім витріть м'якою сухою ганчіркою.
- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині; їх треба мити **вручну**.
- Переконайтеся, що ви правильно встановили підставки після їх миття.
- Щоб пальники працювали правильно, подбайте про те, щоб підставки були правильно центровані.
- **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**

Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Функції духової шафи

Функція духової шафи	Призначення
 Вимкнено	Для вимикання приладу.

Функція духової шафи		Призначення
1-8	Регулювання діапазону температур	Діапазон регульованих температурних режимів для духової шафи.
	Гриль	Для готування страв пласкої форми посередині гриля. Для приготування грінок.
	Лампочка духової шафи	Освітлення камери духової шафи без будь-яких функцій готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку лампи духової шафи.
	Рожен	Для смаження м'яса на рожні. Для використання цієї функції натисніть кнопку рожна.

Готування у газовій духовці

Запалювання газового пальника духовки

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Натисніть ручку керування духовою шафою та поверніть її до максимального положення. Утримуйте ручку натиснутою певний час, але не довше 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.

Після натискання ручки керування духовою шафою автоматично вмикається генератор запалювання.



Якщо газовий пальник духової шафи не загорасться або випадково згас, виконайте наступні дії.

1. Відпустіть ручку керування духовою шафою та поверніть її до положення «Вимкнuto».
2. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник ще раз.

Запалювання вручну:

Якщо тимчасово відсутнє електроживлення.

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духової шафи.
3. Одночасно натисніть ручку керування духовою шафою та поверніть її проти годинникової стрілки до максимального положення.
4. Після загорання утримуйте ручку керування духовою шафою натиснутою приблизно 15 секунд.

Після запалювання виконайте нижченаведені дії:

1. Відпустіть ручку керування духовою шафою.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть за допомогою ручки керування духовою шафою потрібний рівень нагріву.

Пристрій безпеки:

Газова духовка оснащена термopарою. Вона припиняє подачу газу у разі згасання полум'я.

Користування грилем



Попередження!


Не підпускайте дітей до приладу під час користування грилем. Існує ризик опіку.

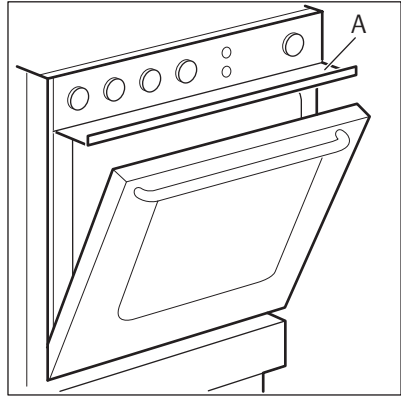


Під час користування грилем залишайте дверцята духової шафи злегка прочиненими.

Перед використанням гриля встановіть відбивач гриля **A** над дверцятами.

Запалювання гриля:

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Натисніть ручку керування духовою шафою та поверніть її в положення «Гриль» . Утримуйте її натиснутою приблизно 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.




Якщо гриль не запалився або випадково згас, виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування духовою шафою та поверніть її в положення «Вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити гриль.

Запалювання вручну:

Якщо тимчасово відсутнє електроживлення.

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Піднесіть вогонь до отворів пальника гриля.
3. Одночасно поверніть ручку керування духовою шафою в положення «Гриль» .

Таймер

Використовується для зворотного відліку часу.

Спершу поверніть ручку таймера (зверніться до розділу "Опис приладу") за годинниковою стрілкою на максимум. Потім поверніть її назад на потрібне вам значення періоду часу. Коли минає встановлений час, лунає звуковий сигнал.

Ця функція не впливає на роботу духовки .

Рожен



Попередження!

Захвати та кінчик рожен гострі. Будьте обережні, користуючись ними.



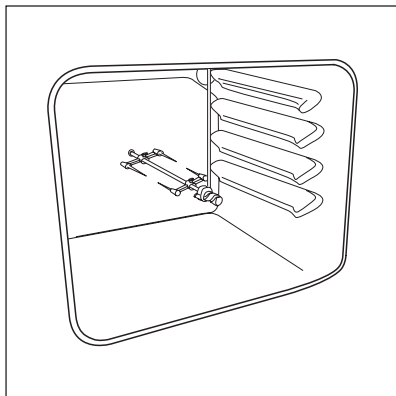
Залиште дверцята трохи прочиненими та встановіть відбивач гриля над дверцятами, якщо використовується рожен.

Використання рожна

1. Встановіть гак-утримувач в отворі.
2. Встановіть перший захват на кінці, після чого розмістіть м'ясо на рожні та встановіть другий захват.

За допомогою гвинтів закріпіть захвати.

3. Вставте кінчик рожна у відповідний отвір (див. розділ «Опис виробу»).
4. Покладіть передню частину рожна на гак-утримувач.
5. Вийміть ручку.
6. Запаліть гриль (див. розділ «Користування грилем»).
7. Поверніть ручку керування духовою шафою в положення «Гриль» **▼▼▼**.
8. Натисніть кнопку рожна.

**ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ**

- Прилад має чотири рівні встановлення полицок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну переробку пари. Завдяки цій системі навіть у середовищі, насиченому паром, можна готувати страви, що м'які всередині та вкриті хрусткою кірочкою ззовні. Крім того, досягається мінімальний час готування і рівень споживання енергії.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму.

Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Таблиця приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Положення термостату	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	алюміноване	3	10	1-2	25-30
Корж	1000	алюміноване	3	10	1-2	35-40
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	алюміноване	3	10	3-4	50-60
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см)	3	10	3-4	65-75
Тістечка	500	алюміноване	3	10	2	30-35
Бісквіт без жиру	350	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	3	10	2-3	30-35
Млинці, печені в духовці	1500	алюміноване	3	-	2	45-55 ¹⁾

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Положення термостату	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Відкритий пиріг	800	алюміноване	3	20	8	10
Дріжджовий пиріг з начинкою	1200	алюміноване	3	15	3-4	40-50
Піца	1000	алюміноване	2	10	8	25-35
Сирний пиріг	2600	алюміноване	3	-	2	80-90
Швейцарський яблучний пиріг	1900	алюміноване	3	15	6	50-60
Різдвяний кекс	2400	алюміноване	3	10 (положення термостату: 8)	2-3	60 ²⁾
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	3	15	5-6	50-60
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см)	3	10 (положення термостату: 8)	4-5	50-60
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см)	3	10	2-3	50-60

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Положення термостату	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	3	10	2-3	40-50
Рулет із джемом	500	алюмінієване	3	10	2-3	20-30
Безе	400	алюмінієване	3	-	1	40-50
Маленькі тістечка	500	алюмінієване	3	10	3-4	35-40
Вироби з крихкого тіста	1500	алюмінієване	3	15	5-6	30-40
Бісквіт	600	алюмінієване	3	10	1-2	35-40
Масляний пиріг	600	алюмінієване	3	15	3-4	25-30

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.

Гриль з рожном

Страва	Вага (г)	Рівень полички	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Курка, ціла	1000	Встановіть жаровню на рівень 1	90

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.

- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити чищення, зніміть дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель.



Попередження!

Відчинені та не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



Попередження!

Перш ніж чистити дверцята, переконайтеся в тому, що скляні панелі охололи. Є ризик, що скло може тріснути.

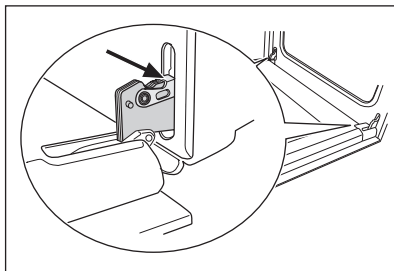


Попередження!

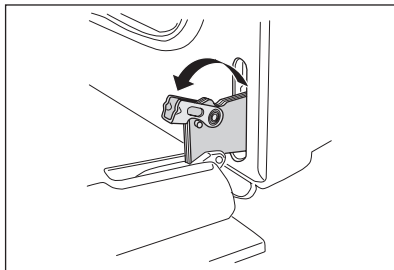
При пошкодженнях або подряпинах скляної панелі дверцят скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі

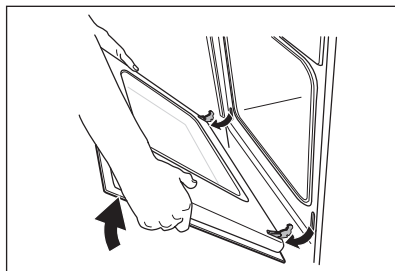
1. Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



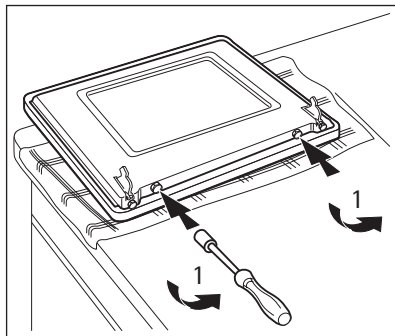
2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



- Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.

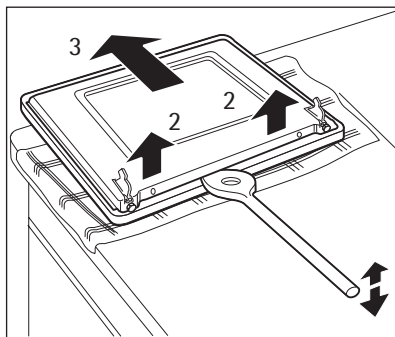


- Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят



Не загубіть гвинти

- Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішню панель і посуňte внутрішню панель до верхньої кромки дверцят
 - Підніміть внутрішні дверцята
 - Помийте внутрішній бік дверцят
- Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

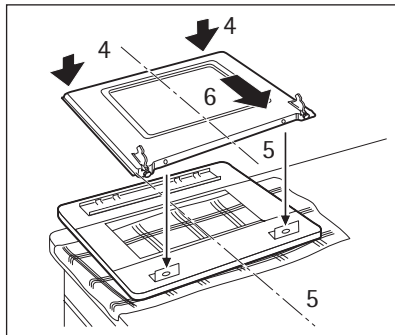


Попередження!

Мийте скляну панель тільки теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після миття вставте дверцята духової шафи. Для цього виконайте вказані дії в зворотному порядку.



Виймання шухляди

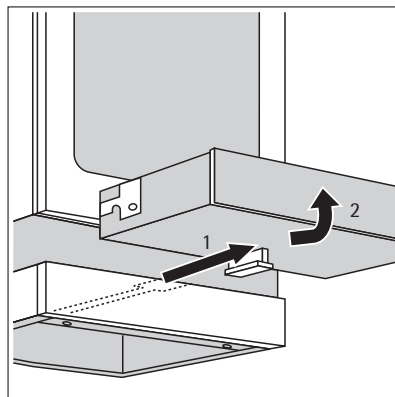
Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духовки.

Виймання шухляди

1. Максимально витягніть шухляду з плити.
2. Трохи підніміть шухляду, щоб її можна було підняти навскоси вгору із напрямних шухляди.

Вставлення шухляди

1. Поставте шухляду на напрямні рейки. Слідкуйте за тим, щоб середня напрямна шухляди потрапила в середній паз напрямної.
2. Опустіть шухляду у горизонтальне положення і засуньте всередину.



Попередження!

У шухляді під час користування духовкою може накопичуватися тепло. Тому не слід тримати у шухляді займісті речовини, наприклад засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо.

Лампа освітлення духової шафи



Попередження!

Існує ризик враження електричним струмом!

Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

- Вимкніть духову шафу.
- Викрутіть запобіжники на електрощиті або вимкніть рубильник.



Підстеліть тканину на дно духової шафи, щоб не розбити лампу освітлення духової шафи і скляний плафон.

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

1. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний ковпачок.
3. Замініть лампочку духовки на підходящу лампочку, що витримує температуру 300°C.
4. Встановіть на місце скляний ковпачок.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроенергія	Переконайтеся, що прилад підключений і увімкнене живлення.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроенергія	Перевірте запобіжник в електромережі своєї оселі.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Кришка й корона конфорки розміщені нерівно	Переконайтеся, що кришка й корона конфорки встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	Термопара достатньо не нагрівається	Після запалювання утримайте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Кільце газу горить нерівномірно	Корона конфорки забита залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка, а в корону конфорки не потрапили залишки їжі.
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духова шафа не нагрівається	Духова шафа не увімкнена	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається	Не настроєні необхідні параметри	Перевірте параметри
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
На страві та на поверхні камери духової шафи осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в точку продажу чи в сервісний центр.

**Попередження!**

Доручіть ремонт приладу кваліфікованому електрику чи компетентній особі.



Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період.

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в магазин або в сервісний центр.

Щоб можна було швидко і правильно допомогти вам, потрібні такі дані. Ця інформація міститься на табличці з технічними даними (див. розділ "Опис виробу")

- Опис моделі
- Номер виробу ("PNC")
- Серійний номер (S.N.)

**Вказівка для приладів з металевою передньою частиною**

Якщо ви відкриваєте дверцята під час або відразу після випікання чи смаження в духовці, на склі може з'явиться пара.

УСТАНОВКА



Спершу уважно прочитайте розділ "Безпека".

Технічні дані

Прилад класу 2 підкласу 1 та класу 1.

Розміри	
Висота	855 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Об'єм духової шафи	49 л
Категорія газу	IІ2Н3В/Р
Подача газу	G20 (2Н) 13 мбар
	G20 (2Н) 20 мбар
	G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	29
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Духовка	44

Газові конфорки

Конфорка	Експлуатаційна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунок	Споживання
	кВт	кВт				
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Швидка конфорка	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Природний газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовка	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,87	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82
Гриль	1,90	-	Природний газ G20	13	1,15	-

Конфорка	Експлуатаційна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Споживання
	кВт	кВт		мбар	мм	г/год
	1,90	-	Природний газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

Підключення газу

Оберіть нерухоме з'єднання або використовуйте гнучку трубу з високоякісної сталі відповідно до чинних нормативних документів. Якщо ви користуєтесь металевими трубами, дбайте про те, щоб вони не були в контакт з рухомими частинами і не були передавлені.

Під'єднання за допомогою гнучких неметалевих труб

Якщо є можливість добре контролювати підключення по всій його довжині, то можна користуватися гнучкою трубою. Гнучка труба має бути надійно зафіксована за допомогою хомутів.

Встановлення: підключайте за допомогою гумового труботримача.

Обов'язково встановіть ущільнювальну прокладку. Потім продовжуйте підключення до мережі постачання газу. Гнучка труба готова для застосування, якщо:

- вона не може нагрітись до температури, вищої за кімнатну температуру - максимум 30°C;
- вона не довша за 1500 мм;
- на ній немає вентилів;
- вона не розтягується і не перекручується;
- вона не контактує з гострими краями або кутами;
- її стан можна легко перевірити.

Контроль за станом гнучкої труби включає:

- перевірку наявності тріщин, розрізів, ознак горіння на обох кінцях та по всій довжині;
- перевірку того, що матеріал не потвердішав, а зберіг еластичність;
- перевірку відсутності іржі на хомутах;
- перевірку терміну придатності.

У разі наявності одного чи більше видимих дефектів не ремонтуйте трубу, а замініть її.

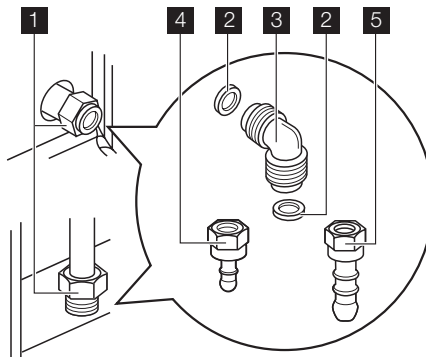


По завершенні встановлення переконайтеся в правильності ізоляції всіх з'єднань. Користуйтеся мильним розчином, а не полум'ям!

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

**Попередження!**

Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на щитку. Перекрийте головний клапан постачання газу.



- 1** Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)
- 2** Прокладка
- 3** Регульоване з'єднання
- 4** Тримач гумової труби для скрапленого газу



Прилад настроєний для роботи на стандартному газі. Для переобладнання на інший тип газу використовуйте труботримач №4. Завжди застосовуйте ущільнюючу прокладку.

Заміна інжекторів

1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтесь.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (вона розташована поблизу газової труби) на нову, де вказаний новий тип газу. Ви можете знайти цю табличку в пакеті з інжекторами, що постачаються в комплекті з приладом.

Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

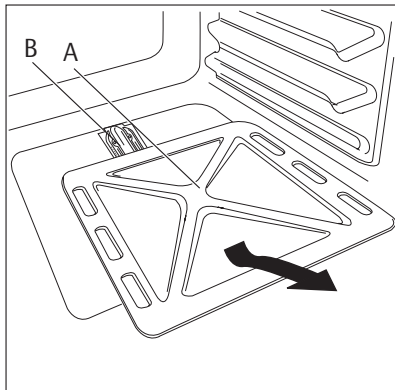
Переобладнання на інші типи газу**Попередження!**

Переобладнати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

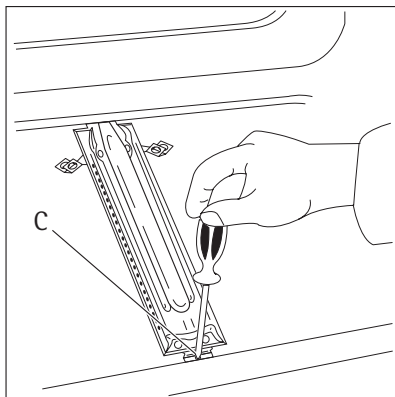
- i** Прилад призначений для роботи на природному газі. З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі. Норма подачі газу відповідно змінюється.

Заміна форсунки пальника газової духовки:

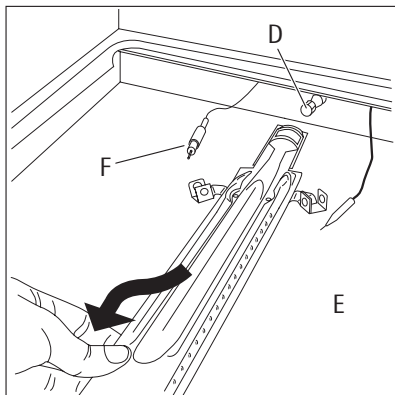
1. Зніміть днище з порожнини духовки (**A**), щоб дістатися до пальника газової духовки (**B**).



2. Послабте два гвинти (**C**), які тримають пальник газової духовки.



3. Обережно зніміть пальник газової духовки з тримача форсунки (**D**). Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася у мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (**E**) і термопари (**F**).



4. Відкрутіть форсунку пальника (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Замініть її на потрібну (див. таблицю «Дані пальника газової духовки»).
5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклейку з інформацією про новий тип газу (постачається разом із набором для форсунки).

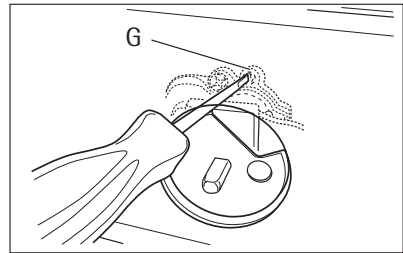


Попередження!

Регулювання подачі первинного повітря для пальника газової духовки не потрібне.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духовки:

1. Витягніть штепсельну вилку з електричної розетки.
2. Зніміть перемикач функцій газової духовки.
3. Налаштуйте регульовальний гвинт (G) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Налаштування регульовального гвинта
з природного газу на скраплений газ	повністю закрутіть регульовальний гвинт
зі скрапленого газу на природний газ	відкрутіть регульовальний гвинт приблизно на 3/4 оберту
з рідкого газу на природний газ 13 мбар	відкрутіть регульовальний гвинт приблизно на 3/4 оберту
з природного газу 20 мбар на природний газ 13 мбар	відкрутіть регульовальний гвинт приблизно на 1/4 оберту

4. Встановіть перемикач функцій газової духовки.
5. Вставте вилку в розетку.



Попередження!

Вставляйте вилку в розетку лише після повернення усіх компонентів приладу у початкове положення.

6. Запаліть пальник газової духовки (див. розділ «Готування у газовій духовці - запалювання пальника газової духовки»).
7. Встановіть перемикач функцій газової духовки в положення 240 і прогрійте духовку протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій газової духовки з положення 240 в мінімальне положення.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-7. Полум'я пальника газової духовки повинне бути рівномірним і невисоким.

Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

Коригування мінімального рівня

Щоб відкоригувати мінімальний рівень пальників:

1. Запаліть пальник.
2. Поверніть ручку на мінімум.
3. Зніміть ручку.
4. За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте обвідний гвинт. Якщо ви переводите плиту з природного газу 20 мБар на скраплений газ, повністю затягніть коригувальний гвинт. Якщо ви переводите плиту зі скрапленого газу на природний газ 20 мБар, послабте обвідний гвинт приблизно на 1/4 оберту.

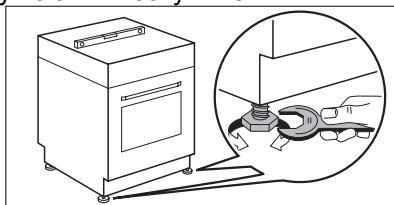
- 1** Гвинт коригування мінімальної подачі газу



5. Переконайтеся, що полум'я не гасне, коли ви швидко повертаєте ручку з максимуму на мінімум.

Вирівнювання

Досягти того, щоб поверхня плити встала в один рівень з іншими поверхнями, можна, регулюючи висоту ніжок



Підключення до електромережі



Попередження!

Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.



Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, які викладені у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.



Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



Попередження!

Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації.

Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.



www.aeg-electrolux.com/shop

