

ҚК	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	17
UK	Інструкція	33

Пеш  
Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG554G

KZ RU UA

*la vita è bella*  
**ZANUSSI**  
ITALIAN SINCE 1916

## Мазмұны

Бірінші қолданғанға дейін _____	6	Тұмшاپеш - Пайдалы ақыл-кеңес _____	8
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _____	6	Тұмшاپеш - Күтіп ұстау және тазалау _____	10
Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _____	7	Не істерсіңіз, егер... _____	11
Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _____	7	Орнату _____	12
Тұмшاپеш- Күнделікті пайдалану _____	7	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _____	15

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

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 әлсіз адамдардың қауіпсіздігін сақтау

- Бұл құрылғыны жасы 8-ге толған және одан асқан балалар мен физиологиялық, сезімдік не болмаса ақыл-ой деңгейіне не пеш жұмысына қатысты тәжірибесі мен білімі аз адамдар, өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауымен, құрылғыны іске қосу туралы ерекше нұсқау алып, қатерлі жағдайлардан хабардар болғаннан кейін ғана пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс.
- Орам материалдарының барлығын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тұншығып қалу қаупі бар.
- Балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. Жарақат алу немесе мүгедектікке апарып соқтыратын жағдайлар орын алуы мүмкін.
- Құрылғыда бекітпені іске қосатын немесе бекітетін құрал болса, оны

қолданыңыз. Бұл құрал балалар мен үй жануарларының құрылғыны байқаусызда қосып қоюына 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 тамақ пісіруге арналған.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз. Өрт шыққан жағдайда, құрылғыны өшіріңіз. **Өртті көстрелдің қақпағымен сөндіріңіз**, суды қолданушы болмаңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Кепілдік өз күшін жоғалтпайды.
- Құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны іске қосқан кезде іші ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Керек-жарақтарды немесе көстрелдерді алып-салған кезде қолғап киіңіз.

- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның есігін әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз (әсіресе бумен пісіру кезінде). Сонда, жиналып қалған бу немесе қызу шығып кетеді.
- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпеуі үшін:
  - құрылғының табанына ешбір затты тура қоймаңыз және оны алюминий фольгамен жаппаңыз
  - ыстық суды тікелей құрылғының ішіне қоймаңыз
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз
- Бұл құрылғыны суға тиіп тұрса пайдаланбаңыз. Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз.
- Пісіруді аяқтаған соң ылғал тағамдарды құрылғы ішінде қалдырмаңыз, себебі ылғал эмаль қаптамасын зақымдауы немесе бөлшектерге кіріп кетуі мүмкін.
- Құрылғының үстіне немесе жанына жанғыш сұйықтықтар мен материалдарды немесе балқығыш (пластмассадан немесе алюминийден жасалған) заттарды қоймаңыз және сақтамаңыз.
- Тұрақсыз немесе пішіні дұрыс емес табаларды оттыққа қойып пайдаланбаңыз, себебі олар төңкеріліп кетіп немесе ішіндегісі ағып кетіп апатқа әкелуі мүмкін.
- Пештің астыңғы жағындағы бөлікке тек отқа төзімді керек-жарақтарды қоюға болады. **Сол жерге жанғыш заттарды қоймаңыз.**
- Қақпақ (бар болса) жабық кезде бетті шаңнан қорғайды, ал ашық кезде шашыраған майды жинайды. **Оны басқа мақсатта пайдаланбаңыз. Қақпақты жабудан бұрын, құрылғы суық екендігіне көз жеткізіңіз.**
- Пештің желдетілуін қамтамасыз ету үшін пеш үстінің артқы жағының ортасында орналасқан пеш тесігі ашық екеніне әрдайым көз жеткізіңіз.

## 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!

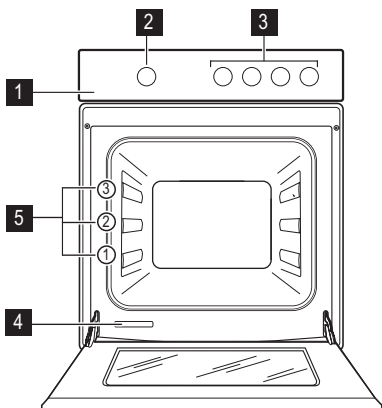
## Газға қосу

- 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

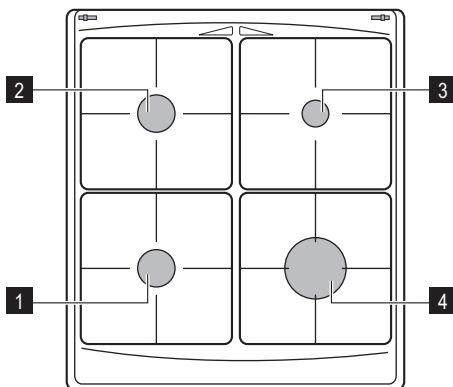
- Бұл құрылғының уәкілетті қызмет көрсету орталығының инженері ғана жөндей алады. Фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Пешті басқару тұтқасы
- 3 Еш үстін басқару тұтқалары
- 4 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 5 Сөре сырғытпасы

## Пісіру тақтасының орналасуы



- 1 Жартылай жылдам оттық
- 2 Жартылай жылдам оттық
- 3 Қосымша оттық
- 4 Жылдам оттық

## Керек-жарақтар

- **Пеш сәресі**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**  
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сақтау бөлігі**  
Пеш қуысынан төмен сақтау бөлігі орналасқан.

Бөлікті қолдану үшін төмендегі алдыңғы есігін көтеріп, одан кейін оны төмен басыңыз.



**Назарыңызда болсын!** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда сақтау бөлігі ысып кетуі мүмкін.

## Бірінші қолданғанға дейін

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

**!** **Сақтандыру туралы ескерту!** Пештің есігін әрқашан тұтқасының ортасынан ұстап ашыңыз.


### 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

Пешті  функциясына орнатып, бетіндегі кез келген қалдықты жағып жіберу үшін, бос күйде 45 минут уақытқа қосыңыз. 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

### Басқару тұтқалары


Белгіше	Сипаттама
	газ берілмейді / сөндірулі қалып
	газ барынша көп беріледі
	газ барынша аз беріледі

### Оттықты тұтату

**!** **Назарыңызда болсын!** Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалынды дұрыс пайдаланбау жағдайлары үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді

**i** Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.

Оттықты жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды жақындатыңыз.
2. Тиісті басқару тұтқасын итеріп, оны сағат бағытына қарсы бағытта ең көп қалыпқа бұраңыз  .


3. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.

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

**!** **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.

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

### Оттықты сөндіру

Отты сөндіру үшін түймешені мына белгіге бұраңыз:  .

**!** **Назарыңызда болсын!** Кәстрөлдерді оттықтан алардан бұрын жалынды азайтыңыз немесе сөндіріп қойыңыз.

## Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес

### Қуат үнемдеу

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

**!** **Назарыңызда болсын!** Түбі оттықтың өлшеміне дәл келетін табалар мен кәстрөлдерді пайдаланыңыз. Пеш тақтасының шетінен шығып тұратын қазан-кәстрөлдерді қолданбаңыз.

Оттық	Тамақ пісіретін ыдыстың диаметрі
Жылдам	165 мм - 260 мм
Жартылай жылдам	140 мм - 240 мм
Қосымша	120 мм - 180 мм

Түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше тегіс ыдысты қолданыңыз.

## Пештің 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

### Басқару тұтқалары

Белгіше	Сипаттама
I	газ берілмейді / сөндірулі қалып
🔥	газ барынша көп беріледі
🔥	газ барынша аз беріледі

### Газ тұмшапеште пісіру

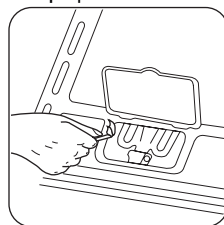
#### Тұмшапештің газ оттығын тұтату

1. Пеш есігін ашыңыз.

2. Кішкене қақпақты көтеріңіз.

3. Жалынды оттыққа жақын ұстаңыз.

4. Сонымен бір мезгілде газ пешін басқару түймешесін басып, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары температураға бұраңыз.



5. Жалын шыққан кезде, газ пешінің басқару түймешігін шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

### Тұтатқаннан кейін:

1. Гаш пешінің басқару түймешігін босатыңыз.
2. Кішкене қақпақты және пештің есігін жабыңыз.
3. Гаш пешінің басқару түймешігін қажетті температураға қойыңыз.

### Тұмшاپеш қауіпсіздігі құралы:

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

**i** Егер пештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

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

## Тұмшاپеш - Пайдалы ақыл-кеңес

**!** **Назарыңызда болсын!** Тамақ пісіру кезінде әрқашанда пеш есігін жабық ұстаңыз.

**i** Пештің эмаль қаптамасына зақым келмеуі үшін табаларды, кестрелдерді пештің түбіне қоймаңыз.

**i** Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін оның керек-жарақтарын салып немесе алып жатқан кезде абай болыңыз.

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарларын құрылғының астынан бастап санау керек.
- Бөлек тағамдардың екі қатарда бір уақытта пісіруге болады. Сөрелерді 1-ші және 3-ші қатарларға қойыңыз.
- 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. Конденсацияны азайту үшін тамақ пісірер алдында пешті 10 минут іске қосып қойыңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.

### Пісіру бойынша кеңестер

Бірінші рет қолданған кезде төменірек температураны пайдалануға кеңес береміз.

Қалған жылуды пайдалану үшін пешті пісіру уақытының аяқталуына 5 минут қалғанда өшіріңіз.

Табаның қалыңдығы, материалы мен түсі нәтижеге әсер етеді.

Кекстер мен пісірілген нандар басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз.

Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.

Қуыру үшін отқа төзімді ыдысты пайдаланыңыз (өндірушінің нұсқауларын қараңыз).

Еттің үлкен кесектерін қуыруға арналған шұңғыл табада немесе оның үстіндегі сөреде тікелей қуыруға болады. (Егер бар болса)


Қара кесек етті қақпағы бар пеш табақта қуырыңыз. Бұл еттің селін сақтауға көмектеседі.

### 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

 Бірінші қатарға қосымша эмаль қаптамасы бар сөрені қойыңыз.

Тағам	Сөре	Сөре қатары	Алдын ала қыздыру <sup>1)</sup> минут	Пісіру уақыты (минут)	Қосымша ақпарат
Нан тілімдері	алюминийленген	2	10	25-30	Алдымен, 15-20 минут аз жалынмен, содан кейін 5-10 минут үлкен жалынмен пісіріңіз.
Тегіс кекс	алюминийленген	2	10	30-35	Алдымен, 10-15 минут аз жалынмен, содан кейін 20 минут үлкен жалынмен пісіріңіз.
Алма бәліші	2 дөңгелек алюминийленген сөре	2	10	50-60	Алдымен, 20-30 минут аз жалынмен, содан кейін 30 минут үлкен жалынмен пісіріңіз.
Майсыз бисквит торт	1 дөңгелек алюминийленген сөре (диаметрі — 26 см)	2	10	25-30	Алдымен, 10-15 минут үлкен жалынмен, содан кейін 5 минут аз жалынмен, аяғында 10 минут үлкен жалынмен пісіріңіз.
Толтырмасы бар ашытылған кекс	алюминийленген	2	10	40-45	45 минут үлкен жалынмен пісіріңіз.
Пицца	алюминийленген	2	10	25-35	«Пицца» параметрін пайдаланыңыз.
Пицца	эмальденген <sup>2)</sup>	2	10	20-30	«Пицца» параметрін пайдаланыңыз.
Меренга	алюминийленген	2	10	40-45	40 минут аз жалынмен пісіріңіз.
Бисквит торт	алюминийленген	2	10	30-35	Алдымен, 10-15 минут аз жалынмен, содан кейін 20 минут үлкен жалынмен пісіріңіз.

Тағам	Сөре	Сөре қатары	Алдын ала қыздыру 1) минут	Пісіру уақыты (минут)	Қосымша ақпарат
Сары май қосылған кекс	алюминийленген	2	10	20-25	20-25 минут үлкен жалынмен пісіріңіз.

1) Алдын ала қыздыру үшін үлкен жалынды пайдаланыңыз

2) Бірінші қатарға эмальденген сөрені қоюдың қажеті жоқ.

**i** Пицца пісірген кезде тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін пештің

басқару тұтқасын «Пицца» қалпына қойыңыз.

## Тұмшاپеш - 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!

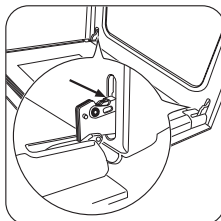
### Пештің есігін тазалау

Пештің есігін тазалардың алдында алып қойыңыз.

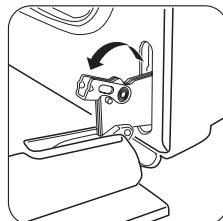
**!** **Назарыңызда болсын!** Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны панельдердің салқын тұрғандығына көз

жеткізіп алыңыз. Шыны сынып қалуы ықтимал.

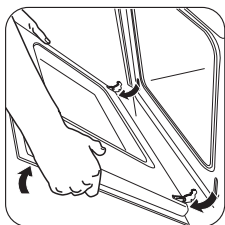
**!** **Назарыңызда болсын!** Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе не сызат түссе, шыны босап, сынып қалады. Бұндай жағдай орын алмас үшін оларды ауыстыру керек. Қосымша нұсқауларды жергілікті қызмет көрсету орталығынан алыңыз.



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



**2** Екі топсадағы тұтқаларды көтеріп, бұраңыз.



3 Пештің есігін бастапқы ашылған қалпына (жартылай) дейін жабыңыз. Алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.

Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Мұқият құрғатыңыз. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салыңыз. Ол үшін әрекеттерді кері тәртіпте орындаңыз.

**i** Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған аспаптар: Пештің есігін тек дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Оны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн жөке, қышқыл не тазалағыш құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз, себебі олар пештің бетін бүлдіреді. Пештің басқару панелін де осы сақтық шараларын қолдана отырып тазалаңыз.

## Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал сәбәбі	Шешімі
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.
Пеш ысымайды	Пеш тоққа қосылмаған	Пешті тоққа қосыңыз
Пеш ысымайды	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Бу мен конденсат тағамның үстіне және пештің ішіне жиналады	Тағам пеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған	Тағамды пісіріп болған соң пеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз

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

**!** **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны тек электрші маманға немесе білікті адамға ғана жөндету керек.

**Өте маңызды!** Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда, құрылғының кепілдік мерзімі аяқталмаса да, қызмет көрсету орталығы немесе дилер жіберген маманның көрсеткен қызметі үшін телемақы алынады.

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

• Үлгінің сипаттамасы .....

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

**i Алдыңғы жағы металдан жасалған құрылғыларға қатысты ақыл-кеңес:**

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

## Орнату

**Өте маңызды!** Алдымен "Қауіпсіздік" тарауын мұқият оқып шығыңыз.

**! Назарыңызда болсын!** Құрылғыны таған үстіне қоймаңыз

### Техникалық ақпарат

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

Өлшемдері	
Биіктігі	850 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	500 мм
Пештің сыйымдылығы	47 л

Газ санаты	I12H3B/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	30
Жартылай жылдам	32
Жылдам	42
Тұмшапеш	44

## Газ оттықтары

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инж. Диаметрi мм	Тұтыну м <sup>3</sup> /сағ.
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

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инж. Диаметрі мм	Тұтыну м <sup>3</sup> /сағ.
Жартылай жылдам оттық	2,00	0,50	Табиғи газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	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	0,75	Табиғи 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
Тұмшापеш	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

## 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;

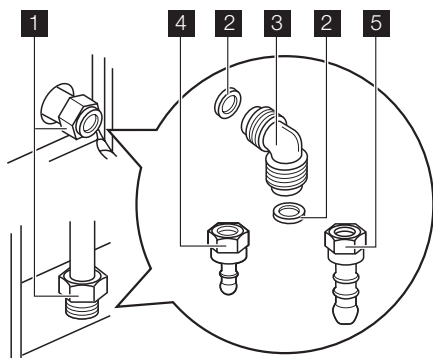
- материал қатқылданбаған, керісінше, серпімділігі дұрыс болса;
- бекіткіш қапсырмаларды тот баспаған;
- жарамдылық мерзімі өтіп кетпеген болса.

Егер бір немесе бірнеше ақаулығы байқалса, түтікті жөндеудің керегі жоқ, оны ауыстыру керек.

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

Газ беретін еңіс басқару панелінің артқы жағында орналасқан.

**⚠ Назарыңызда болсын! Газды жалғардың алдында, ашаны розеткадан ағытыңыз немесе сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғышты сөндіріңіз. Газ беретін негізгі клапанды жабыңыз.**



- 1** Газ қосылатын жер (құрылғының тек бір жеріне ғана газға жалғауға болады)
- 2** Тығыздағыш
- 3** Реттелетін қосылым
- 4** Сұйылтылған газ (LPG) резеңке түтік ұстатқышы
- 5** Табиғи газ түтік ұстатқышы

**i** Құрылғыға әдепкі газ параметрлері орнатылған, параметрді өзгерту үшін тізімнен түтік ұстатқышты таңдаңыз. Әрқашан 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 мөндер 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.

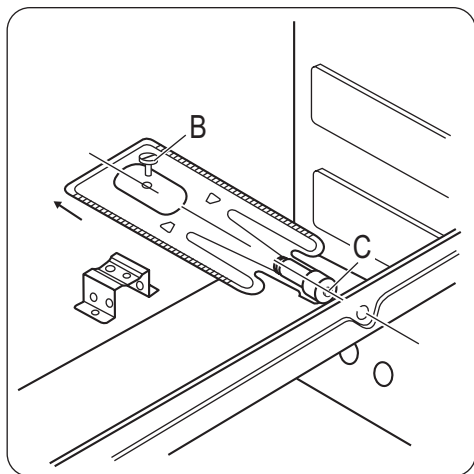
## Пешті газдың басқа түрлеріне лайықтау

**⚠ Назарыңызда болсын!** Пешті газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек уәкілетті маманға ғана тапсырыңыз.

**i** 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. Пештің оттығына қол жеткізу үшін пеш қуысының астыңғы пластинкасын алып тастаңыз.
2. Газ пешінің оттығын ұстап тұратын бұранданы ( **В** ) босатыңыз.
3. Оттықты абайлап артқа қарай итеріңіз.
4. 10 өлшемді гайка кілтінің көмегімен форсунканы ( **С** ) ауыстырыңыз.
5. Газ пеші оттығын құрастыру үшін осы әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.
6. Газбен жабдықтау бағыттаушының жанында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына жаңа газ түріне қатысты жапсырманы қолданыңыз.

**⚠ Назарыңызда болсын!** Газ пеші оттығының бастапқы ауасын реттеудің қажеті жоқ.

## Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым қорапшасындағы **X** белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп

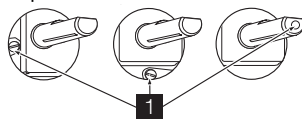
Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-5 аралығындағы қадамдарды қайталаңыз. Газ пеші оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

**Бұл қауіпсіздік шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.**

### Ең кіші деңгейді реттеу

Оттықтардың ең төменгі деңгейін реттеу үшін:

1. Оттықты жағыңыз.
2. Түймешені ең кіші қалыпқа бұраңыз.
3. Басқару түймешесін қозғаңыз.
4. 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

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

пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті әкімшілігіңізбен, қалдықтарды жинап әкететін мекемеңізбен немесе осы бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.



### Орам материалдары

Құрылғыны орау үшін қолданылған материалдардың қоршаған ортаға зияны жоқ әрі оларды қайта өңдеуден өткізуге болады. Пластик бөлшектер келесі халықаралық таңбалармен 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 қабелін құрылғыдан ағытып алыңыз.

## Содержание

Перед первым использованием _ _ _ _ 21	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ _ 25
Варочная панель - полезные советы _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22	Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _ 22	Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ 31

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

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.
- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.

Право на изменения сохраняется

- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними 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.

### Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. При появлении пламени выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не надавливайте на дверцу прибора.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов.

Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюлю используйте защитные перчатки.

- Отступите назад, если открываете дверцу прибора во время его использования (особенно при приготовлении пищи на пару). Это не позволит накопившемуся пару или жару резко вырваться.
- Чтобы предупредить повреждения или изменения цвета эмали,
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если на него попала 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 электроприбора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него воспламеняющиеся жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- Не используйте неустойчивую или имеющую неподходящую форму посуду, поскольку она может привести к несчастному случаю при опрокидывании или утечки содержимого.
- В отделении, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда легковоспламеняющиеся материалы.**
- Крышка (если она есть) защищает поверхность от пыли в закрытом состоянии и собирает брызги жира, когда открыта. **Не используйте ее для других**

**целей. Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.**

- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

### 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 повреждаются, 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 до-

пускайте попадания брызг на жиросла- вливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.

- Во время пиролитической 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!

## Подсоединение к системе газоснабжения

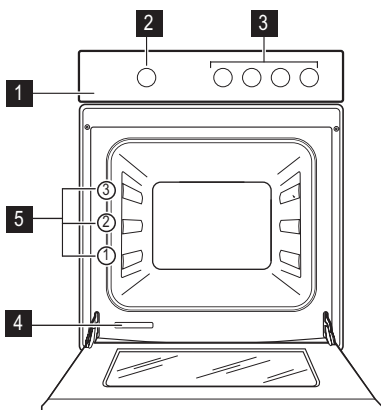
- Удостоверьтесь в том, что в помещении, где устанавливается прибор, обеспечена достаточная вентиляция. Нарушение притока воздуха может привести к нехватке кислорода.
- Удостоверьтесь, что сеть газоснабжения соответствует параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора (см. раздел "Описание 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

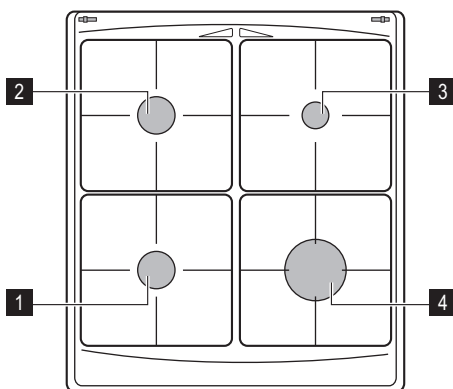
Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка управления духовым шкафом
- 3 Ручки управления варочной панелью
- 4 Табличка с техническими данными
- 5 Направляющие полок

## Функциональные элементы варочной панели



- 1 Горелка для ускоренного приготовления
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Вспомогательная горелка
- 4 Горелка повышенной мощности

## Принадлежности

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Отделение для хранения**

Под камерой духового шкафа находится отделение для хранения.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу и затем потяните ее вниз.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

## Перед первым использованием

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


**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

### 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".

### Предварительный нагрев

Установите духовку в положение  и включите пустой духовой шкаф на 45 минут, чтобы выжечь загрязнения на внутренней поверхности камеры. Принадлежности при этом могут стать горячее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## Варочная панель - ежедневное использование

### Ручки управления


Символ	Описание
	отсутствует подача газа / положение "Выкл"
	максимальная подача газа
	минимальная подача газа

### Розжиг горелки

**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

**i** Всегда зажигайте горелку, прежде чем поставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поднесите пламя к горелке.
2. Нажмите соответствующую кнопку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимум  .


3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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

**!** **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.

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

### Выключение горелки

Чтобы погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом  .

**!** **ВНИМАНИЕ!** Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с горелки.

## 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.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.

Не используйте кухонную посуду, дно которой выходит за края варочной панели.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Быстрый нагрев	165 мм - 260 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Для ускоренного приготовления	140 мм - 240 мм
Вспомогательная	120 мм - 180 мм

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

## Варочная панель - уход и чистка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать 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 рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.

- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть 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 располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

## Духовой шкаф - ежедневное использование

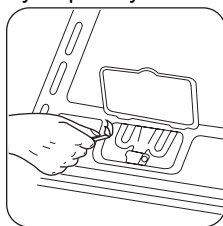
### Ручки управления

Символ	Описание
█	отсутствует подача газа / положение "Выкл"
💧	максимальная подача газа
💧	минимальная подача газа

### Приготовление в газовом духовом шкафу

#### Розжиг газовой горелки духового шкафа:

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите маленькую крышку.
3. Поднесите пламя близко к горелке духового шкафа.
4. Одновременно нажмите ручку термостата духового шкафа и поверните ее в против часовой стрелки до максимальной температуры.



5. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

#### После поджига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте маленькую крышку и дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления до необходимой температуры.

#### Предохранительное устройство духового шкафа:

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

**i** Если горелка газового духового шкафа не загорается или случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл».
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

## Духовой шкаф - полезные советы

**!** **ВНИМАНИЕ!** Всегда закрывайте дверцу духового шкафа при приготовлении пищи.

**i** Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

**i** Будьте осторожны при установке принадлежностей во избежание повреждения эмали духового шкафа.

- Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа

- Вы можете готовить разные блюда одновременно на двух уровнях. Установите решетки на уровни 1 и 3.
- Духовой шкаф оборудован специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и повторное использование пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Это сокращает время приготовления и энергопотребление до минимума.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это

нормально. Отступите назад, если открываете дверцу духового шкафа во время приготовления пищи. Для уменьшения конденсации включите духовой шкаф за 10 минут до начала приготовления пищи.

- Вытирайте влагу после каждого использования прибора.

### Советы по приготовлению пищи/выпеканию

При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.

Выключите духовой шкаф за 5 минут до завершения приготовления пищи, чтобы использовать остаточное тепло.

Толщина, материал и цвет кухонной посуды влияет на результат.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).

Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на полке духового шкафа над сотейником. (если имеется)


Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.

### 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

-  Установите дополнительный эмалированный противень на первый уровень.

Продукты	Противень	Уровень противня	Предварительный нагрев <sup>1)</sup> минут	Время приготовления (мин.)	Дополнительные сведения
Полоски теста	алюминиевый	2	10	25-30	Сначала выпекать в течение 15-20 минут на маленьком огне, затем 5-10 минут на большом огне.
Плоский пирог	алюминиевый	2	10	30-35	Сначала выпекать в течение 10-15 минут на маленьком огне, затем 20 минут на большом огне.
Яблочный пирог	2 круглых алюминиевых противня	2	10	50-60	Сначала выпекать в течение 20-30 минут на маленьком огне, затем 30 минут на большом огне.

Продукты	Противень	Уровень противня	Предварительный нагрев <sup>1)</sup> минут	Время приготовления (мин.)	Дополнительные сведения
Нежирный бисквитный пирог	1 круглый алюминиевый противень (диаметр 26 см)	2	10	25-30	Сначала выпекать в течение 10-15 минут на большом огне, затем 5 минут на маленьком огне и 10 минут на большом огне.
Дрожжевой пирог с начинкой	алюминиевый	2	10	40-45	Выпекать 45 минут на большом огне.
Пицца	алюминиевый	2	10	25-35	Использовать режим «Пицца».
Пицца	эмалированный <sup>2)</sup>	2	10	20-30	Использовать режим «Пицца».
Безе	алюминиевый	2	10	40-45	Выпекать 40 минут на маленьком огне.
Бисквит	алюминиевый	2	10	30-35	Сначала выпекать в течение 10-15 минут на маленьком огне, затем 20 минут на большом огне.
Масляный пирог	алюминиевый	2	10	20-25	Выпекать 20-25 минут на большом огне.

1) Используйте большой огонь для предварительного прогрева в течение

2) Не надо устанавливать эмалированный противень на первый уровень.

**i** Чтобы получить лучший результат при приготовлении пиццы, поверните ручку управления в положение «Пицца».

## 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 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.

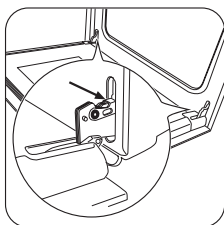
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

### Чистка дверцы духового шкафа

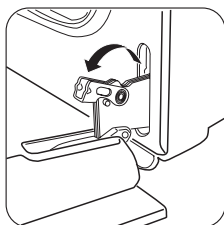
Прежде чем приступить к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

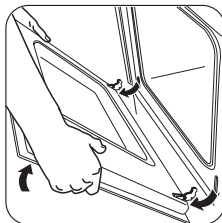
**!** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрыв мягкую тканью.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

**i** **Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**


Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

## Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ неравномерно горит по окружности горелки	Рассекатель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что инжектор не засорен, и в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
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, то обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.


 **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или другое компетентное лицо.

**ВАЖНО!** При неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

**Чтобы помощь была оказана быстро и качественно, необходимы следующие**

### Установка

**ВАЖНО!** Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Безопасность".


 **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

### Технические данные

Прибор класса 2, подкласс 1 и класса 1.

**данные. Они есть 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.**

Если открыть дверцу во время или сразу после выпекания или жарки, то на стекле может осесть пар.

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	500 мм

Габариты	
Объем духового шкафа	47 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	30
Для ускоренного приготовления	32
Быстрый нагрев	42
Духовой шкаф	44

## Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. диаметр мм	Потр. м <sup>3</sup> /час
Вспомогательная горелка	1,00	0,40	Природный газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природный 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
Горелка для ускоренного приготовления	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природный 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
Горелка повышенной мощности	3,00	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	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

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	инж. диаметр мм	Потр. м <sup>3</sup> /час
Духовой шкаф	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

### 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:

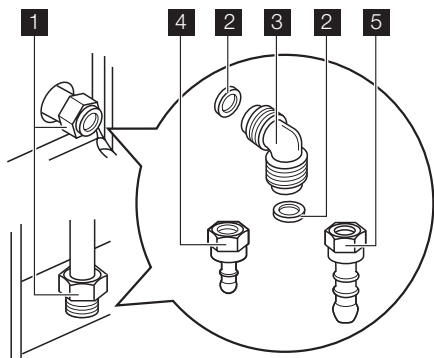
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

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

**ВАЖНО!** 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!

Газораспределительный узел находится с обратной стороны панели управления.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа выньте вилку из розетки или отключите предохранитель на щитке. Закройте главный клапан подвода газа.



**1** Патрубок для подсоединения к системе газоснабжения (в приборе предусмотрен только один штуцер)

**2** Прокладка

**3** Соединительный переходник

**4** Штуцер для шланга, предназначенного для сжиженного газа

**5** Штуцер для шланга, предназначенного для природного газа

**i** Прибор налажен для использования определенного газа. Для переналадки прибора на другой газ следует выбрать штуцер для шланга из перечня. Необходимо всегда использовать уплотнительную прокладку

### Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и отсекатели 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 на-

ходится 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 регулировки давления.

### Переоборудование на другие типы газа

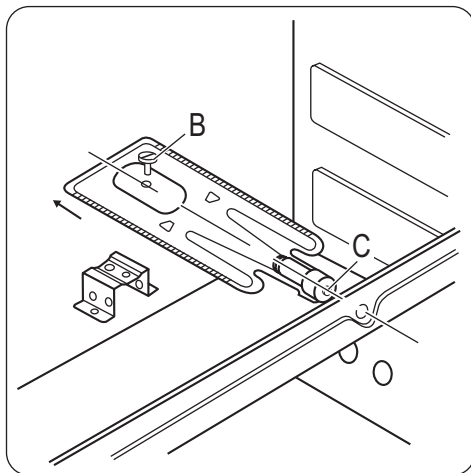
**!** **ВНИМАНИЕ!** Переоборудование на другие типы газа должно выполнять компетентное лицо.

**i** Данный прибор предназначен для работы на природном газе.

При использовании подходящих инжекторов можно эксплуатировать прибор также на жидком газе.

Расход газа соответствует комплектации.

### Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите верхнюю пластину камеры духового шкафа для получения доступа к горелке духовки.
2. Открутите винт ( **В** ), который удерживает горелку газового духового шкафа.
3. Осторожно вытолкните горелку духового шкафа внутрь.

4. Замените сопло ( С ) с помощью торцевого гаечного ключа на 10.
5. Соберите горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените наклейку возле места подключения к газоснабжению на другую наклейку с указанием нового типа газа.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Горелка духового шкафа не требует предварительной настройки количества воздуха.

Управление пламенем. Если пламя пропало, выполните действия от пункта 1 до пункта 5 снова. На рассекателе горелки должен быть небольшой устойчивый факел пламени.

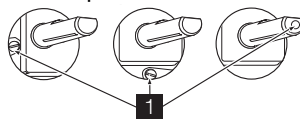
**Производитель не несет ответственность, если не были соблюдены приведенные меры предосторожности.**

### 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.

## Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемами электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и

утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 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 вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

## Зміст

Перед першим користуванням _____	37
Варильна поверхня — щоденне користування _____	37
Варильна поверхня — корисні поради _____	38
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	38

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

- Діти старше 8 років та особи зі зменшеними фізичними, сенсорними чи психічними можливостями або браком досвіду та знань можуть користуватися цим приладом, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструктаж щодо безпечного користування приладом і розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Діти не повинні мати доступ до пакувальних матеріалів. Є ризик задушення.
- Тримайте дітей подалі від приладу. Існує ризик отримання травм або втрати дієздатності.
- Якщо прилад оснащений функцією "Блокування вмикання" або "Механічним замком", користуйтеся ними. Це дозволяє запобігти випадковому вмиканню приладу дітьми або хатніми тваринами.

Духовка — щоденне користування _____	39
Духовка — корисні поради _____	39
Духовка — догляд та чищення _____	41
Що робити, коли ... _____	43
Установка _____	43
Охорона довкілля _____	47

Може змінитися без оповіщення

### 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.

### Експлуатація

- Цей прилад призначено 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.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Дія гарантії не припиняється.
- Не тисніть на дверцята приладу.
- Під час роботи внутрішня порожнина приладу нагрівається. Є ризик опіків. Вставляючи і виймаючи каструлі чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу (особливо, коли готуєте на парі). Це дасть можливість розсіятися теплу або парі, що утворилася.
- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:

- не ставте предмети безпосередньо на днище приладу і не застеляйте його алюмінієвою фольгою;
- не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад;
- після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи, оскільки волога може пошкодити емаль або потрапити у внутрішні деталі приладу.
- Не ставте і не зберігайте легкозаймисті рідини та матеріали або плавкі предмети (зроблені з пластмаси або алюмінію) на приладі або поблизу нього.
- Не готуйте на конфорках варильної поверхні, використовуючи нестійкий або деформований посуд, оскільки він може випадково перекинутися, а його вміст пролитися, спричиняючи травму.
- У відділенні під духовкою можна зберігати тільки жаростійке приладдя. **Не кладіть туди займисті матеріали.**
- Прилад може бути обладнаний кришкою. Коли кришка закрита, вона захищає поверхню від пилу, коли закрита – служить для збору бризок жиру чи олії. **Не використовуйте її з іншою метою. Перш ніж закривати кришку, дайте приладу охолонути.**
- Вентиляційний отвір духовки, розташований у центрі позаду варильної поверхні, повинен завжди залишатися вільним для забезпечення вентиляції порожнини духовки.

## 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 накопичилися, 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 поставальника.
- 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 джерела газу**

- Подбайте про належну вентиляцію довкола приладу. Брак доступу повітря

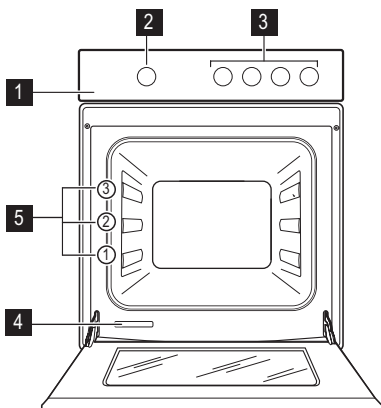
може призвести до того, що кисню буде недостатньо.

- Переконайтеся 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**

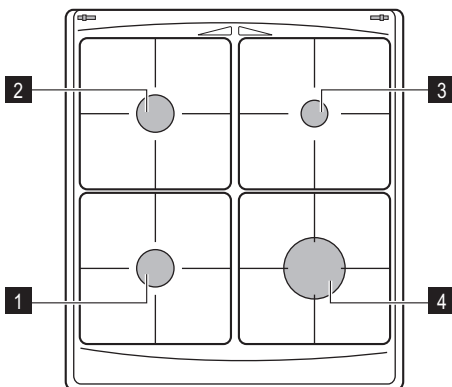
- Ремонтувати прилад дозволяється тільки фахівцям уповноваженого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.

## Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духовки
- 3 Ручки керування варильною поверхнею
- 4 Табличка з технічними даними
- 5 Напрямна рейка

## Оснащення варильної поверхні



- 1 Конфорка середньої швидкості
- 2 Конфорка середньої швидкості
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Швидка конфорка

## Акcesуари

- **Полічка духовки**  
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**  
Для випікання пирогів та печива.
- **Відділення для зберігання речей**  
Під камерою духової шафи знаходиться відділення для зберігання речей.

Щоб скористатися цим відділенням, підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.



**Попередження!** Під час роботи приладу відділення для зберігання речей може нагріватися.

## Перед першим користуванням

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

**!** **Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.


### 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

Перемикніть духовку в режим  і дайте порожній духовці попрацювати протягом 45 хвилин, щоб випалились усі залишки з поверхні внутрішньої порожнини духовки. Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. Протягом цього часу може з'явитися запах. Це цілком нормально. Подбайте про те, щоб приміщення добре провітрювалося.

## Варильна поверхня — щоденне користування

### Ручки керування


Символ	Опис
	газ не подається / вимкнено
	максимальна подача газу
	мінімальна подача газу

### Запалювання конфорки

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

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

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Піднесіть вогонь до конфорки.
2. Натисніть відповідну ручку керування вниз і поверніть її проти годинникової стрілки у максимальне положення .


3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

**i** Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона і кришка знаходяться у правильному положенні.

**!** **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.

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

### Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ .

**!** **Попередження!** Перед тим як зняти посуд з конфорки, зменшіть полум'я або вимикніть конфорку.

## Варильна поверхня — корисні поради

### Економія електроенергії

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

**⚠ Попередження!** Використовуйте каструлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.

Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметри варильного посуду
Швидка конфорка	165 - 260 мм

Конфорка	Діаметри варильного посуду
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

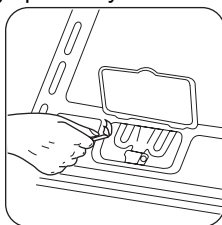
### Ручки керування

Символ	Опис
█	газ не подається / вимкнено
🔥	максимальна подача газу
🔥	мінімальна подача газу

### Готування у газовій духовці

#### Запалювання газового пальника духовки

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Підніміть маленьку кришечку.
3. Піднесіть вогонь до пальника духовки.
4. Одночасно натисніть ручку керування газовою духовкою і поверніть її проти годинникової стрілки у положення максимальної температури.
5. Не відпускайте ручку протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться ся вогонь.



#### Після запалювання виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою.
2. Закрийте маленьку кришечку та дверцята духовки.
3. Встановіть ручку керування газовою духовкою на потрібну температуру.

#### Пристрій безпеки.

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

**i** Якщо газовий пальник духовки не загоряється або випадково згас, виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою і поверніть її в положення «вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духовки.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник ще раз.

## Духовка — корисні поради

**⚠ Попередження!** Під час готування дверцята духовки завжди мають бути зачиненими.

**i** Не ставте деки для випікання, каструлі тощо на днище духовки, щоб уникнути пошкодження емалевого покриття духовки.

**i** Будьте обережні, коли встановлюєте чи виймаєте приладдя, щоб уникнути пошкодження емалевого покриття духовки.

- Духовка має чотири рівні для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища духовки.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- Духовку оснащено спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати в середовищі, насиченому паром. При цьому страви залишатимуться м'якими всередині та вкритими скоринкою ззовні. Крім цьо-

го, час приготування та споживання енергії зменшуються до мінімуму.

- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це цілком нормально. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від нього. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.

### Поради щодо готування/випікання

Рекомендуємо в перший раз встановити нижчу температуру.

Вимкніть духовку за 5 хвилин до кінця часу готування, щоб використати залишкове тепло.

Товщина, матеріал та колір посуду впливають на результати готування.

Пирог та тістечка на різних рівнях спочатку можуть підрум'янюватися нерівномірно. Якщо таке відбувається, не змінюйте температуру духовки. Різниця вирівняється впродовж випікання.

Для смаження використовуйте жаростійкий посуд (ознайомтеся з інструкціями виробника).


Великі шматки можна смажити безпосередньо у глибокій жаровні або на полиці духовки над глибокою жаровнею. (За наявності)

Нежирне м'ясо слід смажити у ємкості для смаження із кришкою. Завдяки цьому м'ясо буде більш соковитим.

### 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

-  Покладіть додаткове емальоване деко на перший рівень полицки.

Страва	Деко	Рівень полицки	Попереднє прогрівання <sup>1)</sup> (хвилин)	Тривалість готування/випікання (хвилини)	Додаткова інформація
Кондитерські вироби	Алітоване	2	10	25-30	Випікайте 15-20 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 5-10 хвилин на великому.
Корж	Алітоване	2	10	30-35	Випікайте 10-15 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 20 хвилин на великому.
Яблучний пиріг	2 круглих алітованих деко	2	10	50-60	Випікайте 20-30 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 30 хвилин на великому.

Страва	Деко	Рівень полиці	Попереднє прогрівання <sup>1)</sup> (хвилини)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)	Додаткова інформація
Бісквіт без жиру	1 кругле алітоване деко (діаметр 26 см)	2	10	25-30	Випікайте 10-15 хвилин на великому полум'ї, потім 5 хвилин на малому і знову 10 хвилин на великому.
Дріжджовий пиріг з начинкою	Алітоване	2	10	40-45	Випікайте 45 хвилин на великому полум'ї.
Піца	Алітоване	2	10	25-35	Скористайтеся програмою для піци.
Піца	Емальоване <sup>2)</sup>	2	10	20-30	Скористайтеся програмою для піци.
Безе	Алітоване	2	10	40-45	Випікайте 40 хвилин на малому полум'ї.
Бісквіт	Алітоване	2	10	30-35	Випікайте 10-15 хвилин на малому полум'ї, а потім ще 20 хвилин на великому.
Масляний пиріг	Алітоване	2	10	20-25	Випікайте 20-25 хвилин на великому полум'ї.

1) Для попереднього прогрівання використовуйте велике полум'я

2) Немає необхідності ставити емальоване деко на першій рівень.

**i** Щоб отримати найкращу піцу, встановіть перемикач функцій духовки на режим піци.

## 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 го-

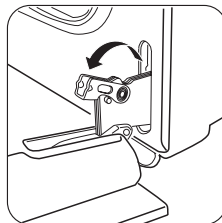
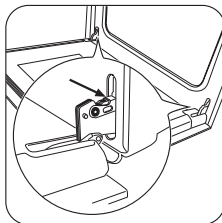
стрими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

### Миття дверцят духовки

Щоб помити дверцята духовки, потрібно їх попередньо зняти.

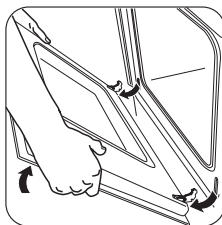
**⚠ Попередження!** Перш ніж починати мити скляні дверцята, переконайтеся, що скло охоллоло. Існує ризик того, що скло трісне.

**⚠ Попередження!** Коли скло дверцят пошкоджене або має подряпини, воно стає слабким і може тріснути. Щоб запобігти цьому, його необхідно замінити. За докладнішими інструкціями зверніться в місцевий сервісний центр.



**1** Повністю відчиніть дверцята і візьміться за обидві завіси.

**2** Підніміть і поверніть важелі на обох завісах.



**3** Зачиніть дверцята духовки до першого положення (наполовину). Потім потягніть уперед і вийміть їх. Покладіть дверцята на стійку поверхню, захищену м'якою тканиною.

Помийте скляну панель водою з милом. Ретельно її витріть.

Завершивши миття, встановіть дверцята духовки на місце. Для цього виконайте всі вказані вище дії в зворотному порядку.


**i** Пристрої з високоякісної сталі та алюмінію:

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх м'якою ганчіркою. Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтесь таких самих пересторог.

## Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'я згасає одразу після запалювання	Термопара достатньо не нагрівається	Після запалювання утримуйте 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.
Духовка не нагрівається	Духовка не увімкнена	Увімкніть духовку
Духовка не нагрівається	Не настроєні необхідні параметри	Перевірте параметри
На страві та на поверхні камери духовки осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовці надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається знайти рішення самостійно, звертайтеся до магазину або сервісного центру.


 **Попередження!** Ремонтувати прилад має кваліфікований електрик або інша компетентна особа.

**Важливо!** Якщо ви користувалися приладом неправильно, то вам доведеться оплачувати візити майстра сервісного центру або продавця навіть на протязі гарантійного періоду.

**Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти.**

### Установка

**Важливо!** Спершу уважно прочитайте розділ "Безпека".

 **Попередження!** Не ставте прилад на підставку!

### Технічні дані

Прилад класу 2 підкласу 1 та класу 1.

Розміри	
Висота	850 мм
Ширина	500 мм

**Вона наведена на таблиці з технічними даними (див. розділ «Опис виробу»).**

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

 **Вказівка для приладів з металевою передньою частиною**

Якщо відкрити дверцята під час випікання або смаження чи одразу після завершення цього процесу, то на склі може конденсуватися пара.

Розміри	
Глибина	500 мм
Об'єм духовки	47 л
Категорія газу	IІ2Н3В/Р
Подача газу	G20 (2Н) 13 мбар G20 (2Н) 20 мбар

G30/31 (3B/P)  
30/30 мбар

## Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм.
Допоміжна конфорка	30

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм.
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42
Духова шафа	44

## Газові конфорки

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання м <sup>3</sup> /год
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
Конфорка середньої швидкості	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	1,90	0,45	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
Швидка конфорка	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,75	Природний газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
Духовка	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
	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

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання м <sup>3</sup> /год
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,87	167,82

## Підключення газу

Оберіть нерухоме з'єднання або використовуйте гнучку трубу з високоякісної сталі відповідно до чинних нормативних документів. Якщо ви користуєтеся 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 нагрітися 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:

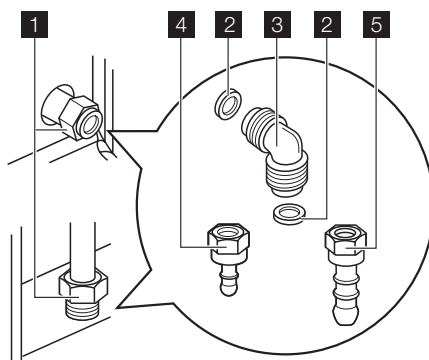
- перевірку наявності тріщин, розрізів, ознак горіння на обох кінцях та по всій довжині;

- 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.

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

Рампа подачі газу розташована на задній стороні від панелі керування.

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



- 1** Місце під'єднання до мережі газопостачання (лише одне місце підходить для приладу)
- 2** Ущільнювальна прокладка
- 3** Регулювальне з'єднання

**4** Гумовий труботримач для скрапленого газу

**5** Труботримач для природного газу

**i** Прилад налаштований на найбільш поширений тип газу. Щоб змінити налаштування, виберіть труботримач з переліку. Обов'язково встановіть ущільнювач

### 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

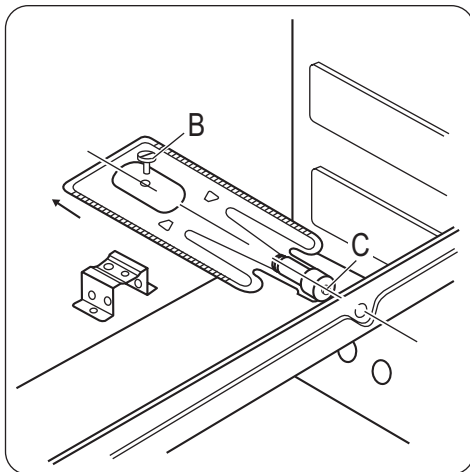
**!** **Попередження!** Переобладнання на інші типи газу повинне здійснюватися лише фахівцями, які мають відповідні дозволи.

**i** Цей прилад призначено для роботи на природному газі.

За допомогою відповідних інжекторів прилад також може працювати на скрапленому газі.

Норма подачі газу змінюється відповідно.

**Заміна інжектора пальника газової духовки**



1. Зніміть днище з порожнини духовки, щоб отримати доступ до пальника.
2. Відкрутіть гвинт ( **B** ), яким прикріплено пальник газової духовки.
3. Обережно витягніть пальник духовки назад.
4. Замініть форсунку ( **C** ) за допомогою торцевого ключа на 10 мм.
5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши вищеописану процедуру у зворотній послідовності.
6. Замініть наклейку з інформацією про тип газу (міститься біля газової магістралі на приладі) на нову, яка відповідає новому типу газу, що використовується.

**!** **Попередження!** Регулювання подачі первинного повітря для пальника газової духовки не потрібно.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-5 вищеописаної процедури. Полум'я на розсікачі пальника газової духовки повинне бути стабільним і невеликим.

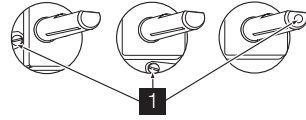
**Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.**

## 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.

## Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



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.zanussi.kz](http://www.zanussi.kz)  
[www.zanussi.ru](http://www.zanussi.ru)  
[www.zanussi.ua](http://www.zanussi.ua)

342727518-A-032010

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

