

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	19
UK	Інструкція	38

Пеш  
Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG559G



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

## Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар _____	2	Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану _____	8
Бұйым сипаттамасы _____	5	Тұмшапеш - Пайдалы ақыл-кеңес _____	9
Бірінші қолданғанға дейін _____	6	Тамақ пісіру панелі _____	10
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _____	7	Тұмшапеш - Күтіп ұстау және тазалау _____	11
Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _____	7	Не істерсіңіз, егер... _____	12
Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _____	8	Орнату _____	13
		_____	18

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



## 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 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 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 сүмен сөндіруге болмайды.

- **Күйіп қалу қаупі бар!** Пісіру алаңына металл заттарды, мысалы ас құралдары мен кәстрөл 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 бұмен 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 бүрікіп 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

- **⚠ 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.

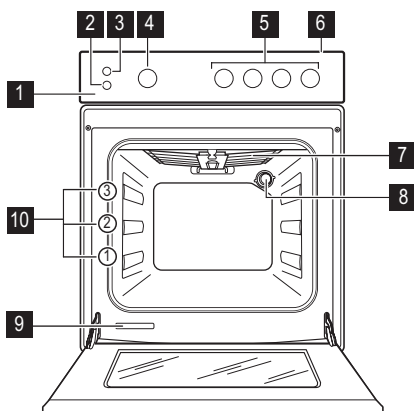
- Газға тамақ пісіру құрылғысын пайдаланған кезде оны орнатқан бөлме ысып кетеді және ылғал түзіледі. Ас бөлмедегі желдеткіштің жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз: табиғи жолмен желдетілетін саңылауларды ашып қойыңыз не механикалық желдету құралын орнатыңыз (механикалық тартқыш құрылғы).
- Құрылғыны 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.

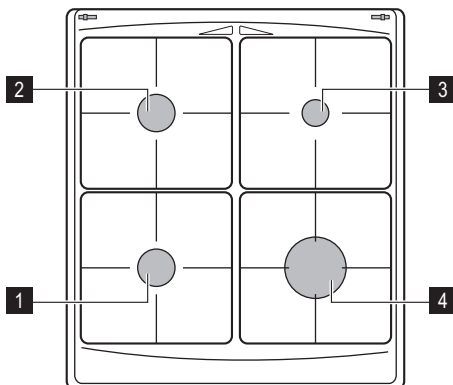
## Бұйым сипаттамасы

### Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Пеш шамының тұймешігі
- 3 Тұтату тұймешігі
- 4 Пеш функцияларын басқару тетігі
- 5 Пеш тақтасын басқару тетіктері
- 6 Пештің үсті
- 7 Гриль
- 8 Пеш шамы
- 9 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 10 Сөре сырғытпасы

## Пісіру тақтасының орналасуы



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

### Керек-жарақтар

- **Қуыруға арналған шұңғыл таба**  
Пісіру және қуыру үшін немесе май жинайтын таба ретінде қолданылады.
- **Пеш сәресі**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**  
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль дефлекторы**  
Грильді қолданған кезде қалқан ретінде пайдаланылады.

### • 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.

### 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

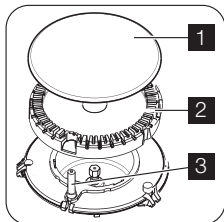
**!** **Назарыңызда болсын!** Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалынды дұрыс пайдалану жағдайлары үшін өндірушілер жауапкершілік көтермейді

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

Оттықты жағу үшін:

1. Тұтату түймешігін басып ұстап тұрыңыз. ☆ .
2. Басқару тетігін сағат тілінің бағытына қарсы бұрап ең үлкен қалпына қойыңыз ♡ .
3. Тұтату түймешігін босатыңыз.
4. Отты бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.

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



**1** Оттықтың қақпағы

**2** Оттықтың шілтері

### **3** Тұтатқыш жанарғы

**!** **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.

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

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

**i** 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.

## Пештің 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.

## 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

### Пештің функциялары

Пештің төмендегідей функциялары бар:

Пеш функциясы		Қолданылуы
	Off (сөндірулі) қалпы	Құрылғыны сөндіруге арналған.
	Газ барынша көп беріледі	Пештің температурасын реттеуге арналған - ең жоғары параметр.
	Пицца	Пицца дайындауға арналған.
	Газ барынша аз беріледі	Пештің температурасын реттеуге арналған - ең төмен параметр.
	Гриль	Жайпақ тағамды грильдің ортасында қуыру үшін. Тост жасау үшін.
	Пеш шамы	Ешқандай пісіру функциясынсыз пештің ішін жарықтандыруға арналған. Бұл функцияны қолдану үшін пеш шамының түймешігін басыңыз.

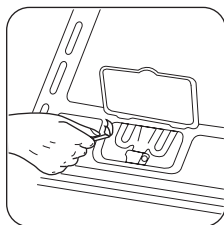
### Газ тұмшапеште пісіру

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

#### Тұтқашпеш қауіпсіздігі құралы:

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

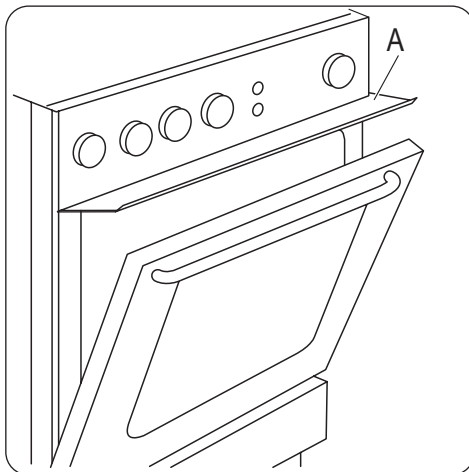
- i** Егер пештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:
1. Газ пешінің басқару түймешігін босатып, оны “Off” қалпына қойыңыз.
  2. Пеш есігін ашыңыз.
  3. Бір минуттан кейін пештің газ оттығын қайта тұтатып көріңіз.

#### Грильді қолдану

**!** **Назарыңызда болсын!** Грильді қолданған кезде балаларды жақындатпаңыз. Күйіп қалу қаупі бар.

- i** 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. Жалынды гриль оттығының саңылауларына жақын ұстаңыз.
  3. Газ пешінің басқару түймешігін гриль қалпына қойыңыз. **☒**. Басқару түймешігін осы қалыпта шамамен 15 секунд ұстап тұрыңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз.
- i** Егер гриль от алмаса немесе кенет сөніп қалса:
1. Газ пештің басқару түймешесін босатып, “Off” қалпына қосыңыз.
  2. Пеш есігін ашыңыз.
  3. Бір минуттан кейін, грильді қайта тұтатып көріңіз.

## Тұтқашпеш - 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.

## Тамақ пісіру панелі

### Пісіру кестесі

Тағам	Сәре қатары	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Пісіру уақыты (минут)
Бисквит торт, пісіру табағында	2	10	10 <sup>1)</sup>
Бисквит торт, дөңгелек табағында	2	10	5-10
Шелпек	2	10	20-25
Көкнәр тұқымы қосылған тоқаш	2	10	40-45

Тағам	Сөре қатары	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Пісіру уақыты (минут)
Меренга	2	10	40-45 <sup>2)</sup>

1) Газды барынша көп пайдаланыңыз.

2) Газды барынша аз пайдаланыңыз.

## Пицца

Тағам	Алюминий табақ			Кіреукелі табақ		
	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Пісіру уақыты (мин.)	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Пісіру уақыты (мин.)
Пицца	2	10	25-35	2	10	20-30

**i** Тамаша нәтижеге жету үшін пештің басқару тетігін Пицца қалпына қойыңыз.

## Тұшпашеш - Күтіп ұстау және тазалау

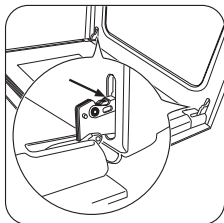
- Құрылғының алдыңғы жағын сабын мен ыстық суды пайдаланып, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Пештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын 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

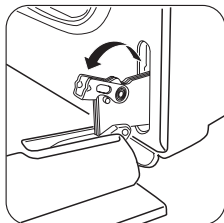
Пештің есігін тазалардың алдында алып қойыңыз.

**⚠ Назарыңызда болсын!** Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны панельдердің салқын тұрғандығына көз жеткізіп алыңыз. Шыны сынып қалуы ықтимал.

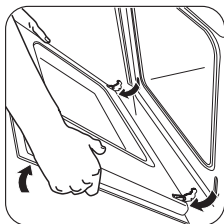
**⚠ Назарыңызда болсын!** Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе не сызат түссе, шыны босап, сынып қалады. Бұндай жағдай орын алмас үшін оларды ауыстыру керек. Қосымша нұсқауларды жергілікті қызмет көрсету орталығынан алыңыз.



**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.

## Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жөндеу
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Электр қуаты жоқ	Құрылғының жалғанғанын және электр қуатының іске қосылғанын тексеріңіз.
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Электр қуаты жоқ	Үйдегі электр жабдығының сақтандырғышын тексеріңіз.

**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.

## Пеш шамы

**!** Назарыңызда болсын! Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

**Пештің шамын ауыстырар алдында:**

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

**i** 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.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жөндеу
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Оттықтың қақпағы мен шілтері қисық салынған	Оттықтың қақпағы мен шілтері дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз.
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 тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Пеш қызбай тұр	Пеш тоққа қосылмаған	Пешті тоққа қосыңыз
Пеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Пештің шамы жанбай тұр	Пеш шамында ақау бар	Пештің шамын ауыстырыңыз
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 не дилер жіберген маманның көрсеткен қызметі үшін төлемақы алынады.

Егер мәселені өз бетіңізбен шеше алмасаңыз, сатушыға немесе жергілікті

## Орнату

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

қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

**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.

## Техникалық ақпарат

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

Өлшемдері	
Биіктігі	850 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	500 мм
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 кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инж. Диаметрі мм	Тұтыну г/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
Жартылай жылдам оттық	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
	2,00	0,50	Табиғи газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Табиғи газ G20	20	0,96	-
Жылдам оттық	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
	3,00	0,78	Табиғи газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Табиғи газ G20	20	1,19	-
Тұмшапеш	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
	2,70	0,90	Табиғи газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Табиғи газ G20	20	1,20	-

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инж. Диаметрі мм	Тұтыну г/сағ.
	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:

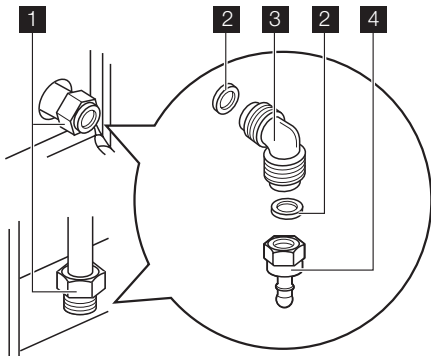
- екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген жерлер, күйген белгілері болмаса;
- материал қатқылданбаған, керісінше, серпімділігі дұрыс болса;
- бекіткіш қапсырмаларды тот баспаған;
- жарамдылық мерзімі өтіп кетпеген болса.

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

**Өте маңызды!** 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

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

### Инжекторларды ауыстыру

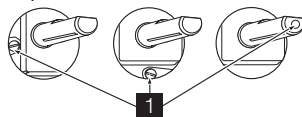
1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. 7-ші сомынкілттің көмегімен инжекторларды алыңыз да, өзіңіз қолданатын газ түріне арналған инжекторлармен ауыстырыңыз.
4. Осы әрекеттерді кері тәртіпте орындау арқылы бөлшектерді құрастырыңыз.
5. Атаулы мәндер затбелгісін (ол газ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

### 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 бұrandаны реттеп бұраңыз. Егер 20 мбар табиғи газды сұйылтылған газға ауыстырсаңыз, айналма бұrandаны түгелдей қатайтып бұраңыз. Егер сұйылтылған газды, 20 мбар табиғи газға ауыстырсаңыз, айналма бұrandаны шамамен 1/4 мөлшеріне босатыңыз.



**1** Ең кіші реттегіш бұrandа

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

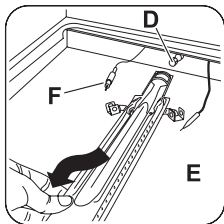
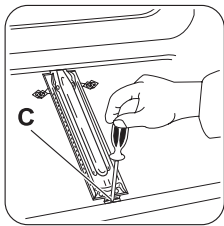
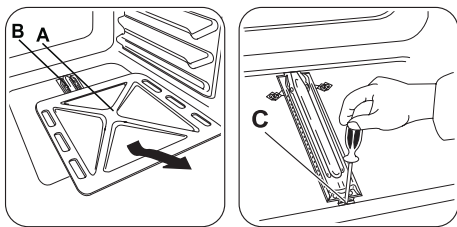
### Пешті газдың басқа түрлеріне лайықтау

**!** **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. Пеш табанындағы табақшаны ( А ) газ оттығына ( В ) жету үшін алыңыз.
2. Газ пешінің оттығын ұстап тұратын бұранданы ( С ) босатыңыз.
3. Газ оттығын инжектор тағанынан ( D ) еппен алыңыз. Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Газ оттығының шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұтату ашасының ағытпасының ( Е ) және термозлемент қосу ашасының ( F ) сымына күш салмаңыз.
4. Газ оттығының инжекторын ( D ) 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытып алыңыз. Орнына қажетті инжекторды салыңыз.
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.

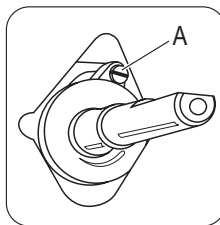
#### Гриль оттығының инжекторын ауыстыру:

1. Гриль оттығын ұстап тұратын бұранданы босатыңыз.
2. Гриль оттығының инжекторын 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытып алыңыз. Орнына қажетті инжекторды салыңыз.

3. Гриль оттығын құрастыру үшін осы әрекеттерді кері ретпен орындаңыз. Бұранданы қатайтпай тұрып, гриль оттығының артқы панельге дұрыс тіреліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

#### Газ пеші оттығын ең төменгі деңгейге орнату:


1. Ашаны розеткадан ағытыңыз.
2. Газ пештің басқару тетігін алыңыз.
3. Бұранданы ( А ) жүзі жіңішке бұрағышпен реттеңіз.




Газ түрін өзгерту	Бұранданы (
табиғи газдан сұйылтылған газға ауысу үшін реттеу	бұрандасын шегіне дейін қатайтып бұраңыз
сұйылтылған газдан табиғи газға ауысу үшін	бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз

4. Газ пешінің басқару тетігін орнына салыңыз.
  5. Ашаны розеткаға сұғыңыз.
- ⚠ Назарыңызда болсын!** Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз. Жарақат алу қаупі бар.
6. Газ пешінің оттығын жағыңыз („Газ пеште тамақ пісіру - Газ пешінің оттығын тұтату“ тарауын қараңыз).
  7. Газ пешінің басқару тетігін ең үлкен мәнге қойыңыз да, пешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
  8. Газ пешінің басқару тетігін ең үлкен мәннен ең кішкене мәнге қойыңыз.


Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-7-ші қадамдарды қайталаңыз. Газ пеші оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.


 Гриль температурасын өзгерту мүмкін емес. Төменірек температураға немесе баяу пісіру уақытына қою үшін гриль табасын жалыннан алыс төмен түсіру керек.

**Бұл қауіпсіздік шаралары орындалмаса, өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.**


 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.

## 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.

 **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

Сведения по технике безопасности _____	19	Духовой шкаф - ежедневное использование _____	26
Описание изделия _____	23	Духовой шкаф - полезные советы _____	27
Перед первым использованием _____	24	Таблицы приготовления пищи _____	28
Варочная панель - ежедневное использование _____	24	Духовой шкаф - уход и чистка _____	29
Варочная панель - полезные советы _____	25	Что делать, если ... _____	31
Варочная панель - уход и чистка _____	25	Установка _____	32
		_____	37

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

- 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.
- 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.

### 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 блюдо 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 заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Стеклокерамическая крышка 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 жиронавливающий 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, полотенца 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 сторо-

ны 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 прибо-

ра не предусмотрено. Установка и подсоединение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять соблюдению соответствующих требований, касающихся вентиляции.

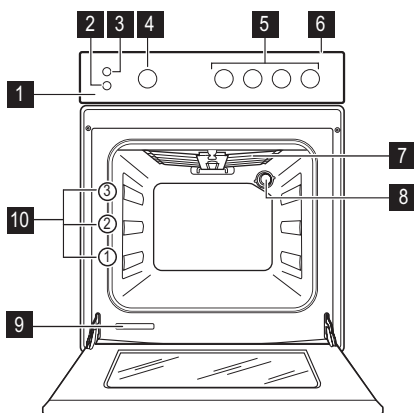
- Эксплуатация газового прибора для приготовления пищи может вызвать повышение температуры и уровня влажности в помещении, где он установлен. Обеспечьте в кухне достаточную вентиляцию: не закрывайте отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, либо установите устройство принудительной 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.

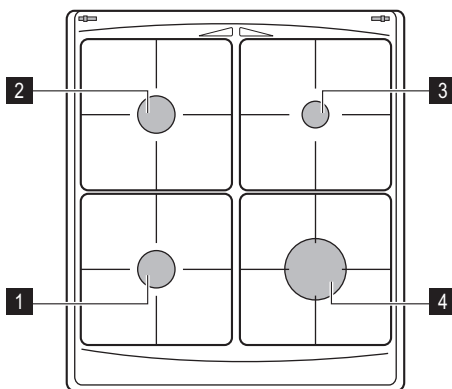
## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Лампа освещения духового шкафа
- 3 Кнопка электрического розжига
- 4 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5 Ручки управления конфорками варочной панели
- 6 Варочная панель
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Табличка с техническими данными
- 10 Направляющая полки

### Функциональные элементы варочной панели



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

### Принадлежности

#### • Сотейник

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

#### • Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

#### • Плоский противень для выпечки

Для выпекания пирогов и печенья.

#### • Отражатель для гриля

Для защиты при использовании гриля.

#### • 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.

### 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 очень осторожны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

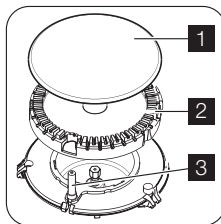
**i** Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее кухонную посуду.

Включение грелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ✨.
2. Поверните ручку управления горелкой в положение максимальной подачи газа 🔻.
3. Отпустите кнопку электрического розжига.
4. После получения ровного горения газа отрегулируйте величину пламени.

**i** Если после нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверь-

те правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча зажигания

**!** **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.

**ВАЖНО!** 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.

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

**i** 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	Диаметр кухонной посуды
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 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 решетки расположились 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

### Режимы духового шкафа

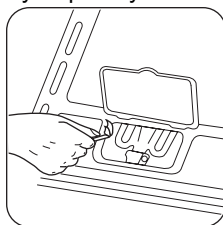
В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Выключение устройства.
 Максимальная подача газа	Регулировка температуры духового шкафа - максимальная.
 Пицца	Приготовление пиццы.
 Минимальная подача газа	Регулировка температуры духового шкафа - минимальная.
 Гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля. Приготовление тостов.
 Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления блюд. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку лампы освещения духового шкафа.

### 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 термомо-



- стата 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:

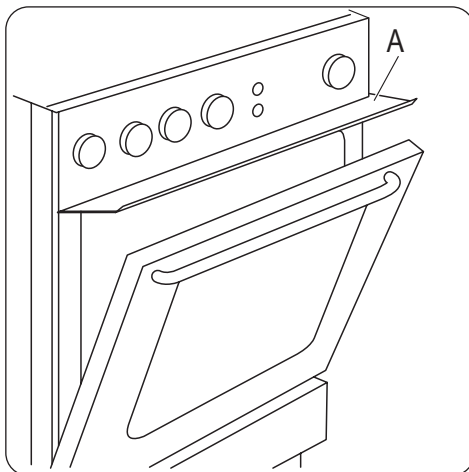
1. Отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл».
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

### Использование гриля

**!** **ВНИМАНИЕ!** При использовании гриля не подпускайте детей к устройству. Существует опасность получения ожогов.

**i** При использовании гриля держите дверцу духового шкафа слегка приоткрытой.

Перед использованием гриля установите отражатель для гриля **A** в предназначенное для него место над дверцей.



### Поджиг горелки гриля:

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстиям горелки гриля.
3. Поверните ручку управления горелкой духового шкафа в положение "Гриль" **☰**. Удерживайте ручку управления горелкой в этом положении в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ручку до тех пор, пока пламя не загорится.

**i** Если горелка гриля не поджигается или случайно гаснет:

1. Отпустите ручку управления горелкой духового шкафа, и поверните ее в положение "Выкл."
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через одну минуту повторите попытку поджига горелки гриля.

## Духовой шкаф - полезные советы

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установок решеток. Положения уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта систе-

ма позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и 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 оставьте 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.

## Таблицы приготовления пищи

### Таблица приготовления

Продукты	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Время приготовления/выпекания (в минутах)
Бисквитный пирог на противне	2	10	10 <sup>1)</sup>
Бисквитный пирог в круглой форме для выпечки	2	10	5-10

Продукты	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Время приготовления/выпекания (в минутах)
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	2	10	20-25
Булочки с маком	2	10	40-45
Безе	2	10	40-45 <sup>2)</sup>

1) Установите максимальный уровень подачи газа.

2) Установите минимальный уровень подачи газа.

## Пицца

Продукты	Алюминиевый противень			Эмалированный противень		
	Уровень полок	Время предварительного нагрева в минутах	Время приготовления в минутах	Уровень полок	Время предварительного нагрева в минутах	Время приготовления в минутах
Пицца	2	10	25-35	2	10	20-30

**i** Для получения лучшего результата 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 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.

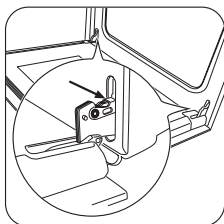
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

### Чистка дверцы духового шкафа

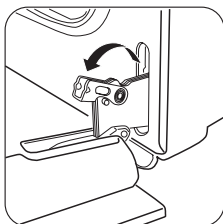
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

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

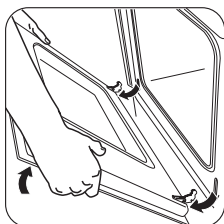
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



**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.

### 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 электросети.

**i** 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 ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается.
При поджиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Газ горит неравномерно по окружности горелки	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щитке.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа неисправна	Замените лампу освещения духового шкафа
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!** Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или

продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если вы не можете самостоятельно найти решение проблемы, обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

**Чтобы вам могли быстро и качественно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эти данные приведены на табличке с техническими характеристиками (см. "Описание изделия").**

- Название модели .....

- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер (S.N.) .....

**i** **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

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

### Технические данные

Устройство класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	500 мм
Емкость духового шкафа	49 л
Категория газа	I12H3B/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 кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр инж. мм	Расход г/ч
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
Горелка для ускоренного приготовления	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
	2,00	0,50	Природный газ G20	13	1,11	-

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр инж. мм	Расход г/ч
	2,00	0,43	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	0,72	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 подсое-

динения. 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:

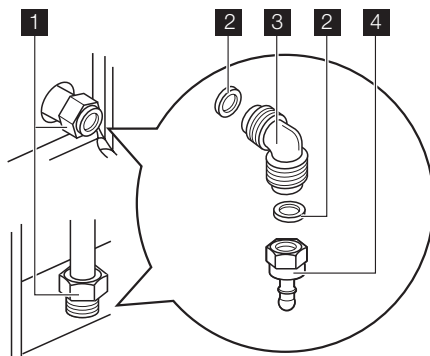
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

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!

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 трубордержатель №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.

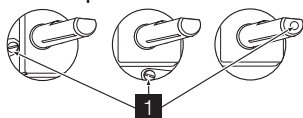
Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отли-

чается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

## 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.

## Регулировки для использования газа других типов

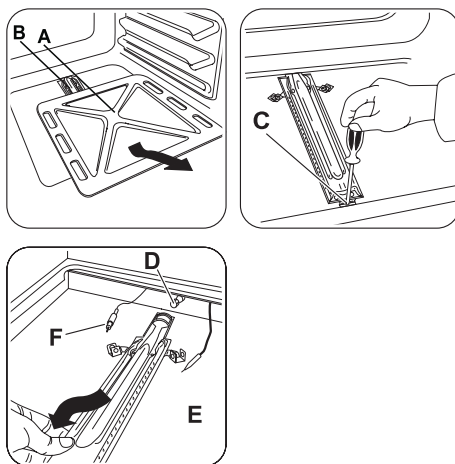
**!** **ВНИМАНИЕ!** Изменение регулировок для использование газа других типов допускается проводить только уполномоченным специалистам.

**i** Для работы данного устройства используется природный газ.

Допускается использование сжиженного газа, при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа соответствует потребностям устройства.

## Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа ( **A** ), чтобы открыть доступ к газовой горелке духового шкафа ( **B** ).
2. Выверните винт ( **C** ), с помощью которого фиксируется газовая горелка духового шкафа.
3. Осторожно извлеките газовую горелку духового шкафа из держателя инжектора ( **D** ).  
Плавно сдвиньте ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания ( **E** ), и к проводу термпары ( **F** ).
4. Выверните инжектор газовой горелки ( **D** ) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий типу газа.
5. Установите компоненты газовой горелки духового шкафа в порядке, обратном снятию.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответ-

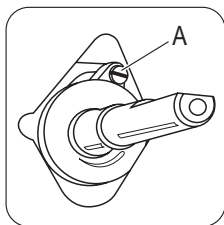
ствующую новому типу используемого газа.

### Замена инжектора горелки гриля:

1. Выверните винт крепления горелки гриля.
2. Выверните инжектор горелки гриля с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий типу газа.
3. Установите компоненты газовой горелки гриля в порядке, обратном снятию. Прежде чем затянуть винт крепления убедитесь, что горелка гриля правильно вставлена в заднюю панель.

### Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа:

1. Извлеките вилку шнура питания из розетки.
2. Снимите ручку управления газовым духовым шкафом.
3. Отрегулируйте положение винта (А) с помощью тонкой отвертки.



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

4. Установите ручку управления газовым духовым шкафом.

5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.



**ВНИМАНИЕ!** Вставляя вилку шнура питания в розетку следует только после окончания установки всех частей на свои места. В противном случае, может возникнуть опасность получения травм.

6. Подожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу - поджиг горелки газового духового шкафа").
7. Установите ручку управления газовым духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения максимальной подачи газа в положение минимальной подачи газа.

Следите за уровнем пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах с 1 по 7. Над рассекателем горелки духового шкафа всегда в обязательном порядке должно быть небольшое пламя.



Температура гриля не подлежит регулировке. Чтобы установить более низкую температуру или увеличить время приготовления блюда, необходимо переместить противень для гриля подальше от пламени.

**Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.**

### 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 вилкой.

---



#### 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

Інформація з техніки безпеки _____	38	Духовка — щоденне	
Опис виробу _____	41	користування _____	44
Перед першим користуванням _____	42	Духовка — корисні поради _____	46
Варильна поверхня — щоденне		Таблиці приготування їжі _____	47
користування _____	43	Духовка — догляд та чищення _____	47
Варильна поверхня — корисні		Що робити, коли ... _____	49
поради _____	43	Установка _____	50
Варильна поверхня — догляд та		_____	54
чищення _____	44		

Може змінитися без оповіщення



## 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

- Діти старше 8 років та особи зі знизеними 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 задусення.
- 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 вмикан-


ню приладу дітьми або хатніми тваринами.

### 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 літвта або з пошкодженням дном може подряпати 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 кастрюлі 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 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

мання 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 користуєтесь 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 таблиці 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 замінюйте і не змінюйте 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 таблиці паспортних даних.

## Підключення до джерела газу

- Подбайте про належну вентиляцію до-вокола 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).

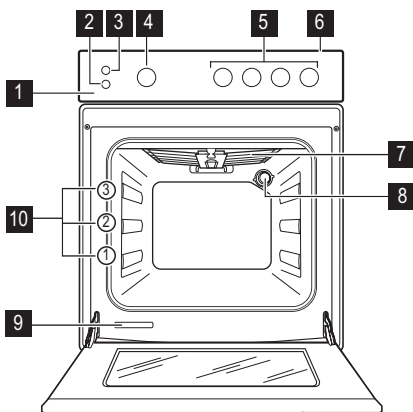
- У разі інтенсивного користування приладом упродовж довгого часу необхідна підвищена вентиляція (наприклад, шляхом відкриття вікна або збільшення рівня механічної вентиляції, якщо вона є).

## Технічне обслуговування

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

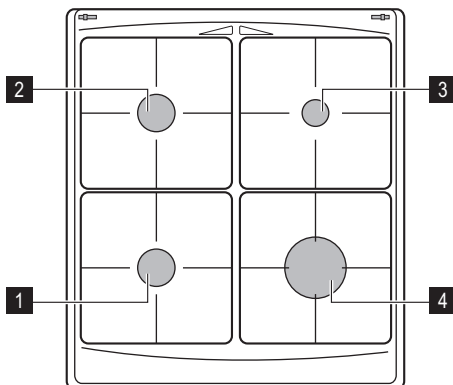
## Опис виробу

### Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Кнопка лампи духовки
- 3 Кнопка генератора запалювання
- 4 Перемикач функцій духовки
- 5 Ручки керування варильною поверхнею
- 6 Варильна поверхня
- 7 Гриль
- 8 Лампа духовки
- 9 Табличка з технічними даними
- 10 Напрямна рейка

## Оснащення варильної поверхні



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

### Акcesуари

- **Глибоке деко для смаження**  
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Полічка духовки**  
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**  
Для випікання пирогів та печива.
- **Відбивач гриля**  
Для захисту під час користування грилем.

### • 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.

### 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. Акcesуари 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

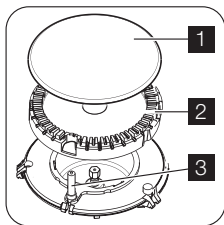
**⚠ Попередження!** Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем у кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.

**i** Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї посуд.

Щоб запалити конфорку, виконайте нижченаведені дії.

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора іскроутворення. ☆ .
2. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у положення «максимум» ♡ .
3. Відпустіть кнопку генератора іскроутворення.
4. Переконайтесь у стійкості полум'я і відрегулюйте його рівень.

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



**1** Кришка конфорки

**2** Розсікач конфорки

**3** Свічка запалювання

**⚠ 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.

**Важливо!** 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.

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

**i** 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 **I**.

**⚠ 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	Діаметр посуду
Конфорка середньої швидкості	140-240 мм

Конфорка	Діаметр посуду
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 очистити 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 духовки

Духовка підтримує наступні функції.

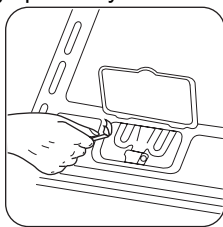
Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Для вимикання приладу.
	Максимальна подача газу	Для налаштування найвищої температури духовки.
	Піца	Для приготування піци.
	Мінімальна подача газу	Для налаштування найнижчої температури духовки.
	Гриль	Для готування страв пласкої форми посередині гриля. Для приготування гринок.

Функція духовки	Призначення
 Лампа духовки	Освітлення камери духовки без будь-яких функцій готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку лампи духовки.

## 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 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 загорається або випадково згас, виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою і поверніть її в положення «вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духовки.

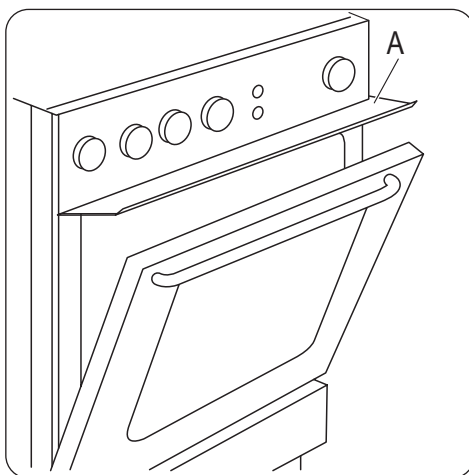
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник ще раз.

### Користування грилем


**!** **Попередження!** Не допускайте дітей до приладу під час користування грилем. Існує ризик опіку.

**i** При користуванні грилем залишайте дверцята духовки злегка відчиненими.

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



### Запалювання гриля

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Піднесіть вогонь до отворів пальника гриля.
3. Поверніть перемикач функцій газової духовки у положення «Гриль» . Тримайте перемикач у цьому положенні приблизно 15 секунд. Не відпускайте його до появи полум'я.

**i** Якщо гриль не запалився або випадково згас, виконайте наступні дії.

1. Відпустіть перемикач функцій газової духовки і поверніть його в положення «вимкнено».

## Духовка — корисні поради

- Прилад має чотири рівні встановлення полиць. 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 кіркою 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.

2. Відкрийте дверцята духовки.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити гриль.

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, 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, налийте 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.

## Таблиці приготування їжі

### Таблиця приготування

Страва	Рівень полочки	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Бісквіт на деко для випікання	2	10	10 <sup>1)</sup>
Бісквіт у круглій формі	2	10	5-10
Коржики	2	10	20-25
Булочки з маком	2	10	40-45
Безе	2	10	40-45 <sup>2)</sup>

1) Встановіть максимальну подачу газу.

2) Встановіть мінімальну подачу газу.

### Піца

Страва	Алюмінієве деко			Емальоване деко		
	Рівень полочки	Час попереднього прогрівання (у хвилинах)	Час готування (у хвилинах)	Рівень полочки	Час попереднього прогрівання (у хвилинах)	Час готування (у хвилинах)
Піца	2	10	25-35	2	10	20-30

**i** Для отримання найкращих результатів поверніть ручку керування газовою духовкою в положення «Піца».

### 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 ма-

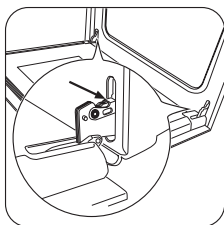
шині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

## Миття дверцят духовки

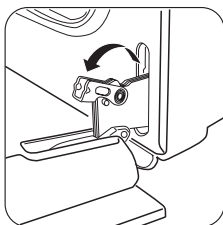
Щоб помити дверцята духовки, потрібно їх попередньо зняти.

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

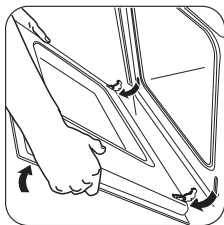
**⚠ Попередження!** Коли скло дверцят пошкоджене або має подряпини, воно стає слабким і може тріснути. Щоб запобігти цьому, його необхідно замінити. За докладнішими інструкціями зверніться в місцевий сервісний центр.



**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 вперед 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 дотримуйтеся таких самих пересторог.

## 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.

**i** 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 електроживлення	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроживлення	Перевірте запобіжник в домашній електромережі.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Кришка та розсікач конфорки розміщені нерівно	Перевірте, щоб кришка та розсікач конфорки були встановлені правильно.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі	Перевірте, чи не заблокований інжектор і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.
Духовка не нагрівається	Духовку не увімкнено	Увімкніть духовку
Духовка не нагрівається	Не встановлено необхідні налаштування	Перевірте налаштування
Лампочка духовки не працює	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
На страві та у внутрішній порожнині духовки осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовці надто довго	Після приготування не залишайте страви в духовці довше, ніж на 15-20 хвилин

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.

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

**Важливо!** Якщо не було дотримано правил користування приладом, виклик майстра сервісного центру або представника продавця буде платним навіть протягом гарантійного періоду.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви

придбали прилад, або до сервісного центру.

**Ці дані потрібні, щоб можна було швидко і кваліфіковано допомогти вам. Вони наведені на таблиці з технічними даними (див. розділ «Опис виробу»).**

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

**i** **Вказівка для приладів із металевою передньою частиною.**

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

## Установка

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

### Технічні дані

Прилад класу 2 підкласу 1 та класу 1.

Розміри	
Висота	850 мм
Ширина	500 мм
Глибина	500 мм
Об'єм духовки	49 л
Категорія газу	II2H3B/P
Подача газу	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар

G30/31 (3B/P)  
30/30 мбар

### Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	29
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42
Духовка	44

### Газові конфорки

Конфорка	Експлуатаційна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Споживання
	кВт	кВт		мбар		
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	-

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
	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	-
	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 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:

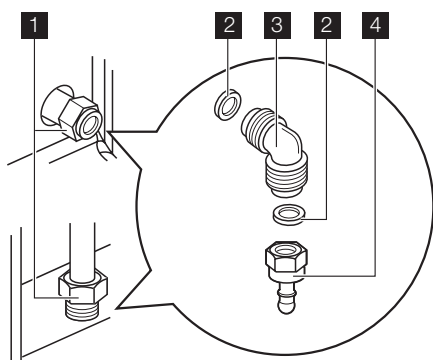
- вона не може нагрітися до температури, вищої за кімнатну температуру - максимум 30°C;
  - вона не довша за 1500 мм;
  - на ній немає вентилів;
  - вона не розтягується і не перекручується;
  - вона не контактує з гострими краями або кутами;
  - її стан можна легко перевірити.
- Контроль за станом гнучкої труби вклучає:
- перевірку наявності тріщин, розривів, 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!

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

**i** 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.

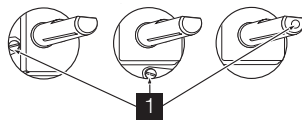
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (вона розташована поблизу газової труби) на 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.

### Коригування мінімального рівня

Щоб відкоригувати мінімальний рівень пальників:

1. Запаліть палик.
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.

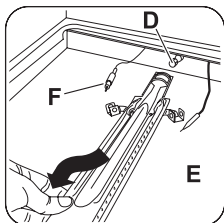
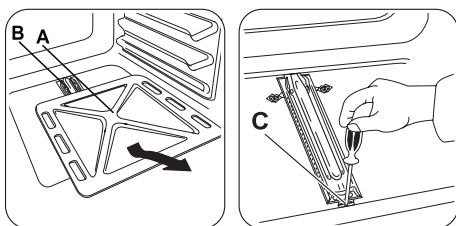
## Переобладнання на інші типи газу

**⚠ Попередження!** Переобладнувати 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 камери духовки ( **A** ), щоб дістатися до пальника газової духовки ( **B** ).
2. Відкрутіть гвинт ( **C** ), який тримає 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. Встановіть потрібну форсунку.

5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши процедуру у зворотній послідовності.

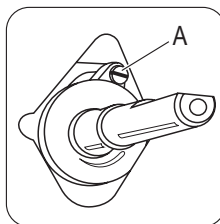
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклеюку з інформацією про новий тип газу.

## Заміна форсунки пальника гриля

1. Відкрутіть гвинт, який тримає пальник гриля.
2. Відкрутіть форсунку пальника гриля торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
3. Зберіть пальник гриля, повторивши процедуру у зворотній послідовності. Перед закручуванням гвинта перевірте, щоб пальник гриля був правильно встановлений на задній панелі.

## Регулювання мінімального рівня пальника газової духовки


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



Зміна типу газу	Налювка 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

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. Існує ризик отримання травми.

6. Запаліть пальник газової духовки (див. розділ «Готування у газовій духовці — запалювання пальника газової духовки»).


7. Встановіть перемикач функцій газової духовки на максимум і прогрійте духовку протягом принаймні 10 хвилин.

8. Поверніть перемикач функцій газової духовки з максимального положення у мінімальне.

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


 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.

 Температура гриля не регулюється. Щоб знизити температуру чи збільшити час готування, піддон для гриля слід встановлювати нижче, далі від полум'я.


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

**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.

 **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)

342727526-A-022010

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

