

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	21
UK	Інструкція	42

Пеш
Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

ZCG55EG

KZ RU UA

ZANUSSI

Мазмұны

Сақтық шаралары _____	2	Тұмшәпеш - Керек-жарақтарды қолдану	
Қауіпсіздік нұсқаулары _____	3	_____	10
Бұйым сипаттамасы _____	6	Тұмшәпеш - Пайдалы ақыл-кеңес _____	11
Бірінші қолданғанға дейін _____	7	Тұмшәпеш - Күтіп ұстау және тазалау _____	14
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _____	7	Не істерсіңіз, егер... _____	15
Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _____	8	Орнату _____	16
Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _____	9	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _____	20
_____	9		
Тұмшәпеш- Күнделікті пайдалану _____	9		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Сақтық шаралары

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

⚠ Назарыңызда болсын! Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.


- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Ашатын кезде қақпаққа төгілген затты тазалаңыз. Қақпақты жабар алдында пештің үстін салқындатып алыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату

 **Назарыңызда болсын!** Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.


- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.

- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.

Газға қосу


- Газға қосу жұмыстарының барлығын білікті маман ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғының айналасында ауаның айналуын қамтамасыз етіңіз.
- Газбен жабдықтау туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында берілген.
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған. Құрылғыны ағымдық орнату ережелеріне сай орнатыңыз. Желдету талаптарының дұрыс орындалуына көз жеткізіңіз.

Қолданылуы

 **Назарыңызда болсын!** Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Тұмшापештің керек-жарақтарын немесе тұмшापеш ыдыстарын алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.

- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кестрелдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны қолданып болғаннан кейін "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы орнатылған бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
- Пішімі дұрыс, диаметрі оттықтың диаметрлерінен үлкен орнықты ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Тетікті ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұраған кезде, жалынның өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Ыдыстардың шеңберлердің ортасына орнатылғанына және пісіруге арналған беттің жиектеріне жабысып қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
- Оттыққа жалын шашыратқышты орнатпаңыз.

 **Назарыңызда болсын!** Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда,

төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.

- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.

! **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
 - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табақты қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.

- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

Қақпақ

- Қақпақтың техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Қақпақты мезгілімен тазалаңыз.
- Қақпақтың бетіне нәрсе шашыраған кезде ашпаңыз.
- Қақпақты жабар алдында оттықтардың барлығын сөндіріңіз.
- Пештің үсті мен тұмшاپеш әбден суымайынша қақпақты жаппаңыз.
- Шыны қақпақ (егер бар болса) жарылып кетуі мүмкін.



Күту менен тазалау

! **Назарыңызда болсын!** Жарақат алу, өрт қаупі және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.

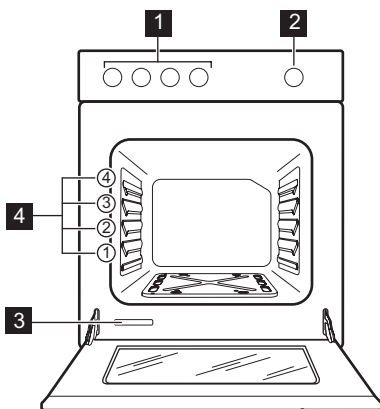
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.
- Оттықтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Құрылғыны тастау

⚠ Назарыңызда болсын! Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



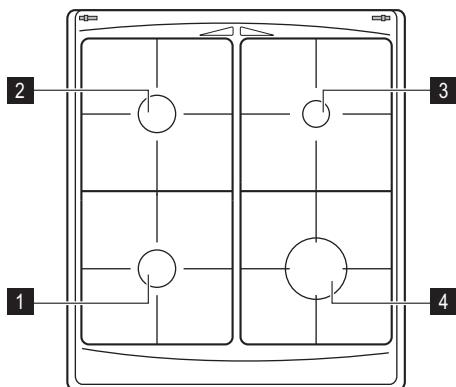
- 1 Пеш үстінің тетіктері
- 2 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 3 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 4 Сөре деңгейлері

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

Қызмет көрсету

- Құрылғыны жөндету үшін тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолдануды ұсынамыз.

Пісіру алаңдарының көрінісі



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

Керек-жарақтары

- **Тұмшاپеш сәресі**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сақтау бөлігі**
Тұмшاپештің төменгі жағында сақтау бөлігі орналастырылған.

Бөлікті қолдану үшін астыңғы жақтағы алдыңғы есікті көтеріп, одан кейін оны төмен басыңыз.

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

Бірінші қолданғанға дейін

! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

! **Сақтандыру туралы ескерту!**
Тұмшاپештің есігін ашу үшін, тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз.

Алғашқы тазалау

- Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

! **Сақтандыру туралы ескерту!**
Жеміргіш жуғыш заттарды

қолданбаңыз! Құрылғының бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. "Күтіп ұстау 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


! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Оттықты тұтату

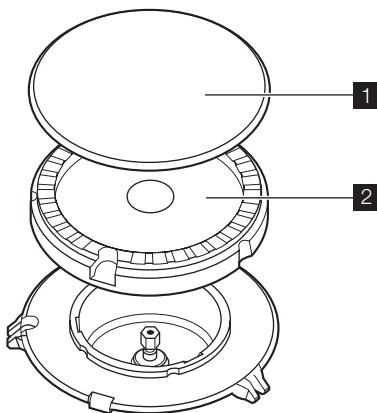
! **Назарыңызда болсын!** Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалынды дұрыс пайдаланбау жағдайлары үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді

i Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.

Оттықты жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды жақындатыңыз.
2. Тиісті басқару тетігін басып, оны сағат бағытына қарсы бұрап ең үлкен мәнге  қойыңыз.
3. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.

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




1 Оттық табақшасы

2 Оттық шілтері

! **Назарыңызда болсын!** Егер оттық 10 секундтан кейін жанбаса, басқару тетігін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.

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

Оттықты сөндіру

Отты сөндіру үшін түймешені мына белгіге бұраңыз: .

! **Назарыңызда болсын!** Кәстрөлдерді оттықтан алардан бұрын үнемі 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.

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

Оттық	Тамақ пісіретін ыдыстың диаметрі
Жылдам	160 - 220 мм
Жартылай жылдам	140 - 220 мм

Оттық	Тамақ пісіретін ыдыстың диаметрі
Қосымша	120 - 180 мм


Түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше тегіс ыдысты қолданыңыз.

Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау





-  **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.
-  **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны тазалардан бұрын 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.
 - Ыдыс тірегіштер ыдыс жуғыш машинада жууға **төзімді емес**; 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.

Тұмшاپеш- Күнделікті пайдалану

-  **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

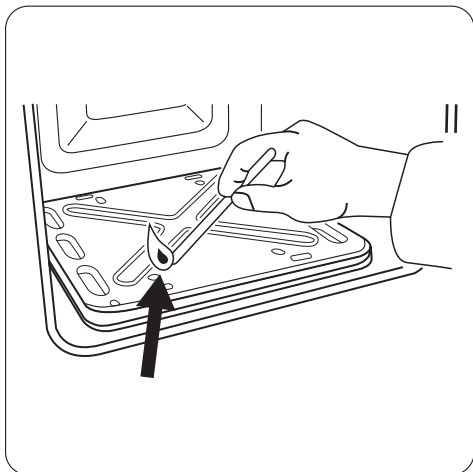
Тұмшاپеш функциялары

Тұмшاپеш функциясы	Қолданылуы
 Сөндіру қалпы	Құрылғыны сөндіруге арналған.
 Газ барынша көп беріледі	Тұмшاپештің температурасын реттеуге арналған - ең жоғары параметр.
 Пицца	Пицца дайындауға арналған.
 Газ барынша аз беріледі	Тұмшاپештің температурасын реттеуге арналған - ең төмен параметр.

Газ тұмшәпеште тамақ пісіру

Газ пештің оттығын тұтату:

1. Тұмшәпештің есігін ашыңыз.
2. Отты тұмшәпеш ішінің түбіндегі тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.



3. Осы кезде тұмшәпештің функцияларының тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап ең үлкен мәнге қойыңыз.
4. Жалын шыққан кезде, газ пешінің басқару тетігін шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

Тұтатқаннан кейін:

1. Тетікті босатыңыз.
2. Тұмшәпештің есігін жабыңыз.
3. Тұмшәпеш функцияларының тетігін қажетті параметрге қойыңыз.

Тұмшәпеш қауіпсіздігі құралы:

Тұмшәпеш - Керек-жарақтарды қолдану

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Пісірме табақты салу

Табақты тұмшәпештің ішінің ортаңғы жағына, алдыңғы және артқы қабырғаның ортасына қойыңыз. Бұл қызу пісірме табақтың алдыңғы және артқы жағында

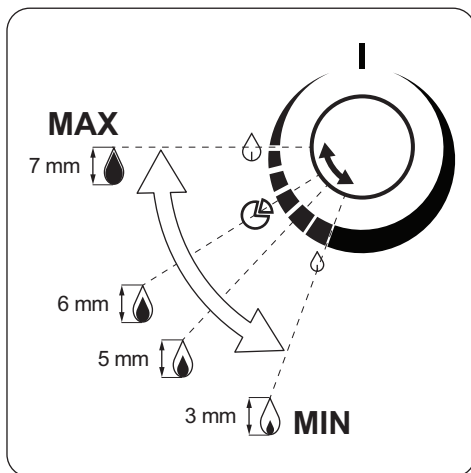
Тұмшәпеші термозэлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

i Егер тұмшәпештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

1. Тұмшәпеш функцияларын басқару тетігін босатып, "off" қалпына қойыңыз.
2. Тұмшәпештің есігін ашыңыз.
3. Бір минуттан кейін, оттықты қайта тұтатып көріңіз.

Газ тетігін пайдалану

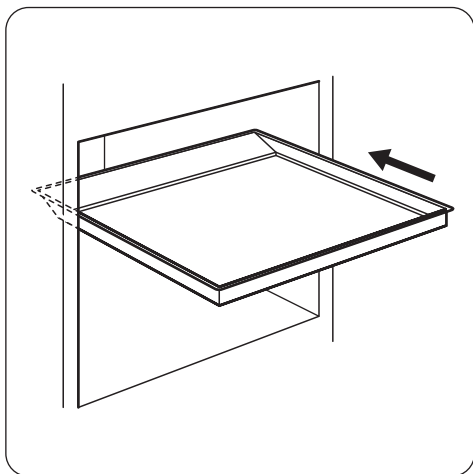
i Жалынның ұзындығын қажетті деңгейге қою үшін тұмшәпештің тетігін келесі сызбада көрсетілген орынның біріне қойыңыз.



Тұмшәпештің оттығын сөндіру

Отты сөндіру үшін тетікті "off" қалпына бұраңыз.

айналуына мүмкіндік береді. Табақты суретте көрсетілгендей, қисық жағын артқа қаратып салыңыз.



⚠ Назарыңызда болсын! Пісірме табақты тұмшاپештің артқы қабырғасына тигенше итермеңіз. Себебі бұлай істегенде табақтың айналасына қызу келуге кедергі жасайды. Тағамның әсіресе табақтың артқы жағындағы бөлігі күйіп қалуы мүмкін.

Тұмшاپеш - Пайдалы ақыл-кеңес

⚠ Сақтандыру туралы ескерту! Өте сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табақты қолданыңыз. Жемістің шырыны эмаль қаптамаға кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін.

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- 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 тағам пісірген кезде құрылғының бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Пісіруді бастамай тұрып тұмшاپешті 10 минут қыздырып алыңыз.

- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше тұмшاپештің есігін ашпаңыз.

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 сөлі 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 уақыттары


Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты. Бастапқы кезде, тағамның қалай пісірілетініне назар аударыңыз. Осы құрылғыны қолданған кезде, ыдысқа, рецептілерге және тағамның мөлшеріне барынша сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) табыңыз.

Пісіру кестесі

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут) ¹⁾	Жалынның ұзындығы ²⁾	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспалар (250 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	15	3 - 4	20 - 30
Тәтті таспалар (250 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	15	3 - 4	20 - 25
Жалпақ торт (1000 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	10	5	30 - 40
Жалпақ торт (1000 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	10	5	30 - 35
Алма қосылған ашыған ұннан жасалған торт (2000 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	10	6	40 - 50
Алма бәліші (1200 + 1200 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 3-ші деңгей	10	6	60 - 70
Кішкене кекстер (500 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	10	5	30 - 40
Кішкене кекстер (500 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	10	5	25 - 35
Майсыз бисквит торт (350 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 3-ші деңгей	10	5	30 - 40
Майсыз бисквит торт (350 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 3-ші деңгей	10	5	30 - 35
Май таба торты (1500 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	-	5	50 - 60 ³⁾
Бүтін тауық (1400 г)	тұмшашештің сөресі 3-ші деңгейде ⁴⁾	-	7	50 - 60
Флан наны (800 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	20	7	10 - 15
Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	15	6	40 - 50
Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	15	6	35 - 45
Пицца (1000 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	10	7	25 - 35
Пицца (1000 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	10	7	20 - 30
Чизкейк (2600 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	-	5	90 - 100
Алма қосылған ашық бәліш (1900 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	15	6 - 7	50 - 60

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут) ¹⁾	Жалынның ұзындығы ²⁾	Пісіру уақыты (минут)
Рождество торты (2400 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	15	5	60 - 70 ⁵⁾
Киш лорен (1000 г)	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 2-ші деңгей	15	6 - 7	40 - 50
Киш лорен (1000 г)	1 дөңгелек эмальмен қапталған табақ (диаметрі: 26 см), 2-ші деңгей	15	6 - 7	30 - 40
Шаруа наны (750 + 750 г)	2 алюминий табақ (ұзындығы: 20 см), 3-ші деңгей	15	6	50 - 60
Румын торты (600 + 600 г)	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), 3-ші деңгей	10	5	30 - 40
Швейцария орамасы (500 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	10	5	20 - 30
Меренга (400 г)	алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	-	4	45 - 55
Кішкене Choux (500 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	10	6	30 - 40
Кішкене Choux (500 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	10	6	25 - 35
Үгілмелі торт (1500 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	15	6 - 7	35 - 45
Үгілмелі торт (1500 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	15	6 - 7	30 - 40
Қопсыма торт (600 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	10	5	30 - 40
Қопсыма торт (600 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	10	5	30 - 35
Майлы торт (600 г)	алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде	15	5 - 6	30 - 40
Майлы торт (600 г)	эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде	15	5 - 6	30 - 35

- 1) Тұмшапештің тетігі алдын ала қыздыру және пісіру үшін бір орынға қойылады.
- 2) Газбен жабдықтаудың болжалды параметрі (1 - биіктігі 3 мм болатын қысқа жалын, 8 - биіктігі 7 мм болатын үлкен жалын).
- 3) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.
- 4) Пісірме табақты тұмшапештің сөресінің астына, 2-ші деңгейге қойыңыз.
- 5) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.

 Пицца пісірген кезде тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін, тұмшапеш функцияларының тетігін Пицца қалпына қойыңыз.

Тұмшاپеш - Күтіп ұстау және тазалау

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

Тұмшاپештің есігін тазалау

Пештің есігінде бірінің артында бірі орнатылған екі шыны панель бар. Тазалау жұмысын жеңілдету үшін тұмшاپештің есігін алыңыз.

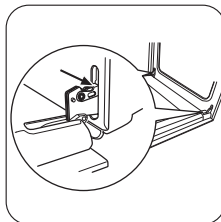
⚠ Назарыңызда болсын! Есік әлі орнатылып тұрғанда ішкі қабатты шығарып алуға әрекет жасаған болсаңыз, тұмшاپештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

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

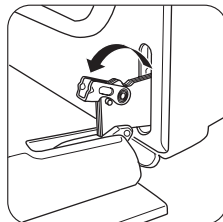
⚠ Назарыңызда болсын! Есіктің шыны қабаттары зақымданған немесе жарылған кезде, олар әлсіз болып, сынып кетуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін

оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды алу үшін жергілікті қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

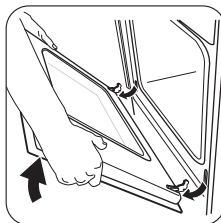
Пештің есігі мен шыны қабаты шығарып алу



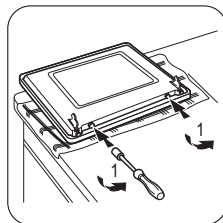
1 Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.

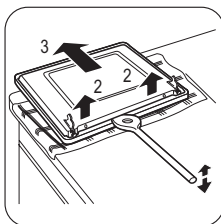


3 Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жол ортасына дейін) дейін жабыңыз. Алға қарай тартып, ұясынан шығарып алыңыз.



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

Өте маңызды! Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз.



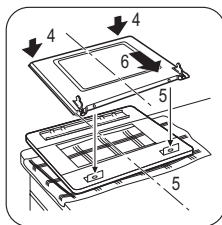
- 6 Ішкі есікті көтеріңіз.
- 7 Есіктің ішкі жағын тазалаңыз. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Жақсылап құрғатыңыз.

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

Назарыңызда болсын! Шыны панельді тек сумен және сабынмен тазалаңыз. Түрпілі тазалағыш құралдарды, дақ кетіргіштерді және өткір заттарды (мыс., пышақтар немесе қырғыштар) қолданбаңыз, шыныға зақым келтіруі мүмкін.

Есік пен шыны панельді орнату

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



Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپештің жалыны тұтатқан бетте дереу сөніп қалады.	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызбайды.	От жанғаннан кейін тетікті шамамен 10 секунд басып ұстап тұрыңыз.
Газ шеңбері біркелкі жанбайды.	Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған.	Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттық шілтерінің тағам қалдығынан бос екенін тексеріңіз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне жиналады.	Тағам тұмшاپеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшاپеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

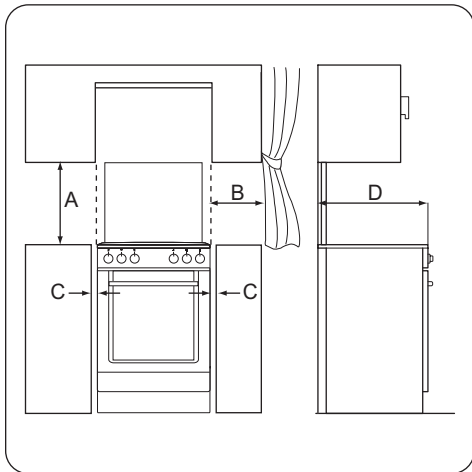
Өнім нөмірі (PNC)

.....

Орнату

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Құрылғы орнатылатын жер



Ең аз қашықтық

Өлшемдері	мм
A	690
B	150

Өлшемдері	мм
C	20
D	540

Техникалық сипаттама

Өлшемдері	
Биіктігі	850 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	535 мм
Газ санаты	I12H3B/P
Газбен жабдықтау	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Байпас диаметрлері

Оттық	Ø Байпас, 1/100 мм.
Қосымша	29
Жартылай жылдам	32
Жылдам	42
Тұмшापеш	44

Газ оттықтары

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инжектор диаметрі мм	Қолданылуы 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
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,70

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инжектор диаметрі мм	Қолданылуы г/сағ
Жартылай жылдам оттық	2,00	0,50	Табиғи газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Табиғи газ G20	20	0,96	
	2,00	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
Жылдам оттық	1,70	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40
	2,60	0,78	Табиғи газ G20	13	1,24	-
	2,60	0,72	Табиғи газ G20	20	1,13	
Тұмшпалеш	2,50	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,77	157,11
	2,70	0,90	Табиғи газ G20	13	1,30	-
Тұмшпалеш	2,70	0,90	Табиғи газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,80	167,82

Газға қосу

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

Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

Егер газ қосылымын түгелдей оңай басқаруға мүмкіндік бар болса, иілгіш түтікті пайдалануға болады. Иілгіш түтікті қапсырмалардың көмегімен мықтап бекіту керек.

Түтік ұстағышты пайдаланып орнатыңыз. Түтік ұстағышты тығыздағышқа мықтап орнатып, содан кейін газ қосылымын орнатуды жалғастырыңыз. Иілгіш түтік мына жағдайда дұрыс орнатылады:

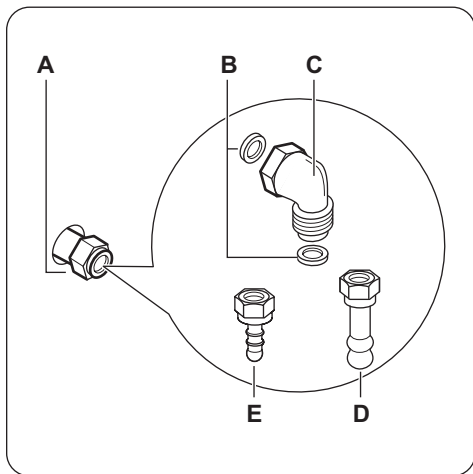
- Бөлме температурасынан немесе 30 °C градустан артық қызбаса.
- Ұзындығы 1500 мм-ден аспаса.

- Сығымдалмаса.
 - Тартып не бұрап майыстыруға болмаса.
 - Өткір жиектерге немесе бұрыштарға тимесе.
 - Түтіктің күйін тексеру үшін оны оңай қарап шығу мүмкіндігі болса.
- Иілгіш түтікті сақтау үшін мына жағдайларды мезгіл-мезгіл тексеріп тұру керек:
- Екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген, күйген жерлер болмауға тиіс;
 - Материал дұрыс иілетін және қатаймайтын болуға тиіс.
 - Бекіткіш қапсырмаларын тот баспай тұруға тиіс;
 - Жарамдылық мерзімі өтіп кетпеген болуға тиіс.
- Егер бір немесе бірнеше ақауы бары байқалса түтікті жөндемей, ауыстыру керек.

Өте маңызды! Әбден орнатып болғаннан кейін сабынды суды пайдаланып, от жалынын пайдаланбай, түтік фитинглерінің берік нығыздалып салынғанын тексеріңіз.

Газбен жабдықтау бағыттаушы басқару панелінің артында орналасқан.

⚠ Назарыңызда болсын! Газбен жабдықтау жүйесіне қосар алдында газбен жабдықтау клапанын жабыңыз.



- A) Газ жүйесіне жалғанатын жер (құрылғының тек бір жерін ғана газға жалғауға болады)
- B) Тығыздағыш
- C) Реттемелі қосылым
- D) Табиғи газға арналған түтік ұстатқыш
- E) Сұйылтылған газға арналған түтік ұстатқыш

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

Пешті газдың басқа түрлеріне лайықтау

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

i Бұл құрылғы табиғи газбен жұмыс істеуге арналған.

Дұрыс инжекторлар қолданылса, сұйылтылған газды да қолдануға болады.

⚠ Назарыңызда болсын!

Инжекторларды ауыстырар алдында, газ тетіктерінің сөндірулі қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз. Құрылғы әбден суығанша күтіңіз. Жарақат алу қаупі бар.

Инжекторларды ауыстыру

Газ түрін ауыстырғанда инжекторларды ауыстырыңыз.

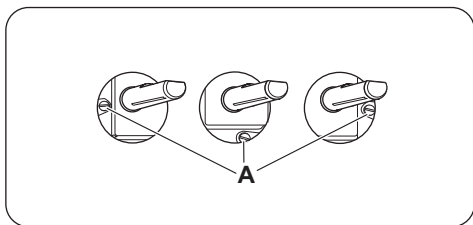
1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. 7-ші сомынкілттің көмегімен инжекторларды алыңыз да, өзіңіз қолданатын газ түріне арналған инжекторлармен ауыстырыңыз.
4. Бөлшектерді құрастыру үшін жоғарыда көрсетілген қадамдарды орындаңыз.
5. Атаулы мөндер затбелгісін (ол газ келетін түтіктің жанында) жаңа газбен жабдықтау түрінің затбелгісімен ауыстырыңыз. Бұл затбелгіні сіз құрылғымен бірге жеткізілген қапшықтан таба аласыз.

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

Ең кіші деңгейді лайықтау

Оттықтардың ең төменгі деңгейін баптау үшін:

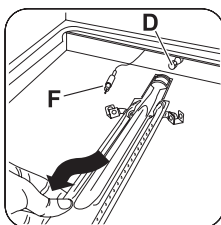
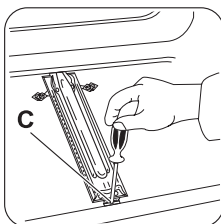
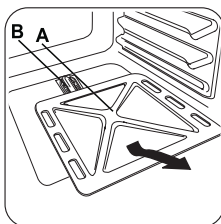
1. Оттықты жағыңыз.
2. Тетікті ең кіші қалыпқа бұраңыз.
3. Басқару тетігін алыңыз.
4. Жіңішке бұрағыштың көмегімен орағытпа бұранданы реттеп (А) бұраңыз.



- Табиғи газды сұйылтылған газға ауыстырсаңыз, реттегіш бұранданы шегіне дейін қатайтыңыз.
- Егер сұйылтылған газды табиғи газға ауыстырсаңыз, орағытпа бұранданы шамамен айналымның 1/4 дейін босатыңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Тетікті ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұраған кезде, жалынның өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Тұшпашестің инжекторын ауыстыру



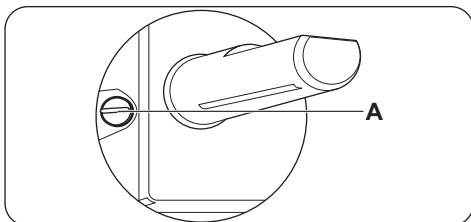
1. Тұшпашеш қуысының астыңғы пластинкасын (A) газ пеші оттығына (B) қол жеткізу үшін алып тастаңыз.
2. Оттықты ұстап тұрған бұранданы (C) босатыңыз.
3. Оттықты инжектор тағанынан (D) ептеп алыңыз.

Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Оттық шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Термозэлементтің жалғастырғышына күш салмаңыз (F).

4. Инжекторды (D) 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытып алыңыз. Орнына қажетті инжекторды салыңыз.
5. Оттықты құрастыру үшін, осы әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.
6. Газбен жабдықтау бағыттаушының жанында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына жаңа газ түріне қатысты жапсырманы қолданыңыз.

Газ пеші оттығын ең төменгі деңгейге орнату:

1. Тұшпашешті басқару тетігін алыңыз.
2. Жалпақ бұранда бұрағышпен (A) реттегіш бұранданы реттеп бұраңыз.



Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы лайықтау
Табиғи газдан сұйылтылған газға	Айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз.
Сұйылтылған газдан табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.

3. Тұшпашешті басқару тетігін салыңыз.
4. Тұшпашештің оттығын жағыңыз. "Газ пеште тамақ пісіру: Газ пештің оттығын тұтату" тарауын қараңыз.


5. Тұмшापештің басқару тетігін ең үлкен мәнге қойыңыз да, тұмшापешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
 6. Тұмшापештің басқару тетігін ең үлкен мәннен ең кішкене мәнге қойыңыз.
- Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-6 аралығындағы қадамдарды

қайталаңыз. Тұмшापеш оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

Бұл қауіпсіздік шаралары орындалмаса, өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым

қорапшасындағы  белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның

утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті әкімшілігіңізбен, қалдықтарды жинап әкететін мекемеңізбен немесе осы бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.



Орам материалдары

Орам материалдары қоршаған ортаға зиян келтірмейді және оларды қайта өңдеуге болады. Пластик бөлшектер PE, PS, т.б. сияқты халықаралық таңбаламамен белгіленген: Орам материалдарын жергілікті қалдық жинау мекемесі орнатқан тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	21	Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _	29
Указания по безопасности _ _ _ _ _	23	Духовой шкаф - Аксессуары _ _ _ _ _	30
Описание изделия _ _ _ _ _	26	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	31
Перед первым использованием _ _ _ _	27	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	34
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _	27	Что делать, если ... _ _ _ _ _	36
Варочная панель - полезные советы _	28	Установка _ _ _ _ _	36
Варочная панель - уход и чистка _ _ _	28	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	41

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.


- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Указания по безопасности

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!


- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уде-


лите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорку.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольно возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутри него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду и другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для влажных пирогов используйте глубокий противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.

- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклопанель крышки может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо мощными средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

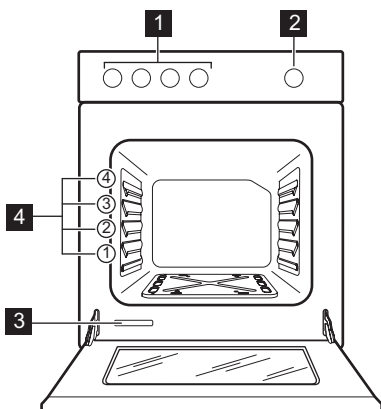
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

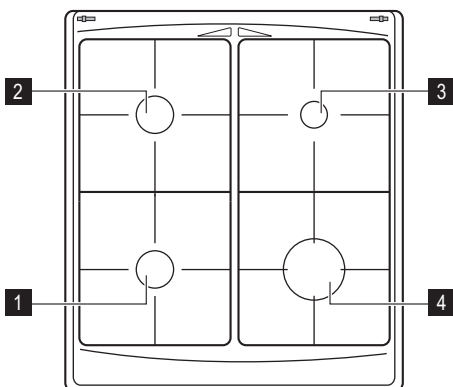
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Табличка с техническими данными
- 4 Положения полок

Функциональные элементы варочной панели



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

Принадлежности

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

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

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

Перед первым использованием

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

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

Предварительная чистка духового шкафа

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

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие

средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

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


! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Розжиг горелки

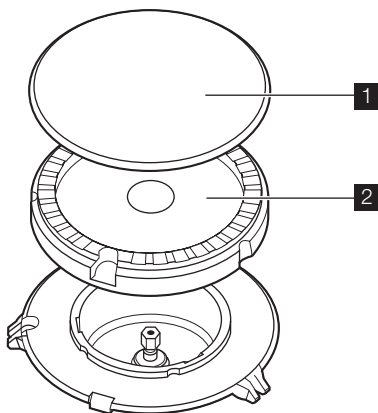
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

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

Включение горелки:

1. Поднесите пламя к горелке.
2. Нажмите соответствующую кнопку управления и поверните ее против часовой стрелки в позицию максимума 
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.


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




1 Крышка горелки


2 Рассекатель горелки

! **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорается через 10 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение "Выкл" и попытайтесь снова зажечь ее, подождав по меньшей мере 1 минуту.

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

Выключение горелки


Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ .

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

Варочная панель - полезные советы

Экономия энергии

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


 **ВНИМАНИЕ!** Пользуйтесь посудой, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке.


Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.


Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	160 - 220 мм
Для ускоренного приготовления	140 - 220 мм
Вспомогательная	120 - 180 мм


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

Варочная панель - уход и чистка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.

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

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

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.





- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

Духовой шкаф - ежедневное использование

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

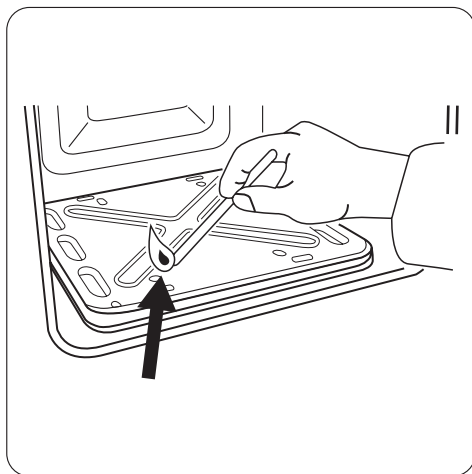
Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
	Максимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - максимальный уровень нагрева.
	Пицца	Приготовление пиццы.
	Минимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - минимальный уровень нагрева.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.



3. В то же самое время нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

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

После розжига

1. Отпустите кнопку.
2. Закройте дверцу печи.
3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в нужное положение.

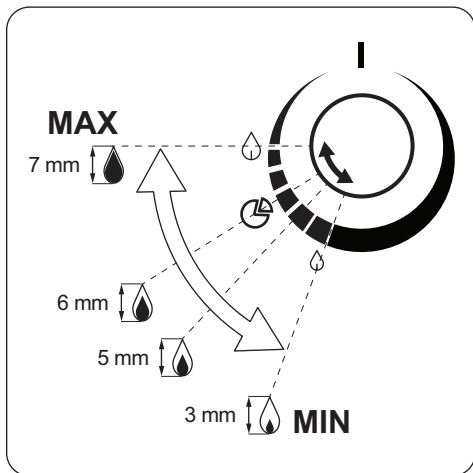
Предохранительное устройство духового шкафа

Духовой шкаф оснащен терморпарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

- i** Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла
1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
 2. Откройте дверцу духового шкафа.
 3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

Использование ручек управления подачей газа

i Для выбора необходимой высоты пламени поверните ручку духового шкафа на одно из положений, указанных на рисунке ниже.



Выключение горелки духового шкафа

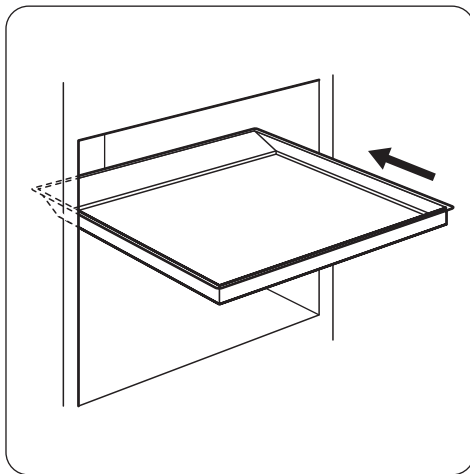
Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".


Духовой шкаф - Аксессуары

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Вставьте противень для выпечки


Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



 **ВНИМАНИЕ!** Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры

духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

Духовой шкаф - полезные советы

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невывыводимые пятна.

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

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.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении

слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.

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

Продолжительность приготовления

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

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


Таблица приготовления

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) ¹⁾	Величина пламени ²⁾	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	20 - 30
Полоски из теста (250 г)	эмалированный на уровне 3	15	3 - 4	20 - 25
Плоский пирог (1 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный на уровне 3	10	5	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	6	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	6	60 - 70
Маленькие пирожные (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	5	25 - 35
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	5	30 - 40
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	5	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	5	50 - 60 ³⁾
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на уровне 3 ⁴⁾	-	7	50 - 60
Открытый пирог (800 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	20	7	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6	40 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный на уровне 3	15	6	35 - 45
Пицца (1к г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	7	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный на уровне 3	10	7	20 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) ¹⁾	Величина пластины ²⁾	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	5	90 - 100
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	6 - 7	50 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	5	60 - 70 ⁵⁾
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	6 - 7	40 - 50
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	6 - 7	30 - 40
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см) на уровне 3	15	6	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на уровне 3	10	5	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	5	20 - 30
Безе (400 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	4	45 - 55
Пирожные с кремом (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	6	30 - 40
Пирожные с кремом (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	6	25 - 35
Пирог с посыпкой (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6 - 7	35 - 45
Пирог с посыпкой (1,5 кг)	эмалированный на уровне 3	15	6 - 7	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	10	5	30 - 35
Сливочный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40


Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) ¹⁾	Величина пламени ²⁾	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	15	5 - 6	30 - 35

- 1) Положение ручки управления духовым шкафом для предварительного нагрева и приготовления не отличается.
- 2) Примерная настройка подачи газа (1 – минимальная подача газа, высота пламени 3 мм, 8 – максимальная подача газа, высота пламени 7 мм).
- 3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 4) Поместите поднос для выпечки под полку духового шкафа на уровень 2.
- 5) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

 Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, повер-

ните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

Духовой шкаф - уход и чистка


 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».


- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае


возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

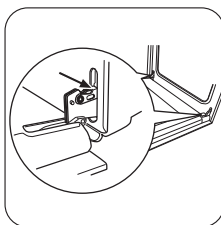
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

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

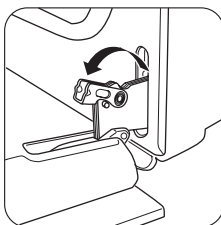
 **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

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

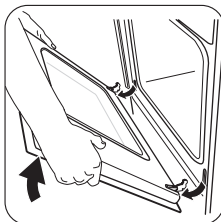
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



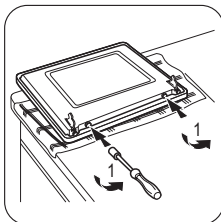
❶ Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

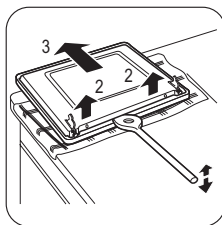


❸ Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



❹ Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

ВАЖНО! Не потеряйте винты!

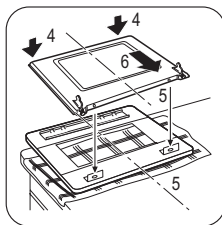


❺ Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

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

Установка дверцы и стеклянной панели

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



❻ Поднимите внутреннюю дверцу.

❼ Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
В духовом шкафу пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 10 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

скими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....


PNC (номер изделия)

.....

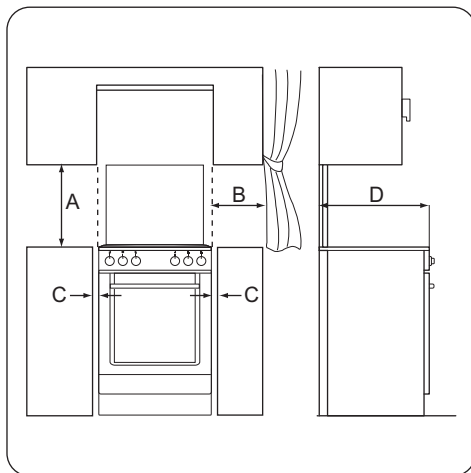
Серийный номер (S.N.)

.....

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Место для установки прибора



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20
D	540

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	535 мм
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
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
Вспомогательная горелка	1	0,4	Природный газ G20	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ G20	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,5	72,71
Горелка для ускоренного приготовления	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,5	60,7
	2	0,5	Природный газ G20	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ G20	20	0,96	-
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
Горелка повышенной мощности	2,6	0,78	Природный газ G20	13	1,24	-
	2,6	0,72	Природный газ G20	20	1,13	-
	2,5	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,77	181,78

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Использование
	кВт	кВт		мбар		
	2,2	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,70	0,90	Природный газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,8	167,82

Подсоединение к системе газоснабжения

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

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку.

Для установки используйте трубодержатель. Убедитесь, что трубодержатель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:

- Ее температура равна температуре в помещении или превышает ее не более, чем на 30°C.
- Ее длина не превышает 1500 мм.
- Она не сдавливается.
- Она не натянута и не перекручена.
- Он не касается острых кромок или углов.


- Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

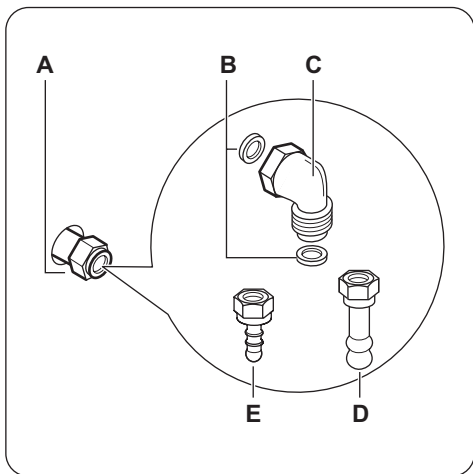
Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
 - На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
 - На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
 - На предмет срока годности подводки.
- В случае обнаружения одного или более дефектов - не ремонтируйте шланг, а замените его.

ВАЖНО! По окончании установки для проверки полной герметичности всех трубных соединений используйте мыльный раствор: использование пламени запрещено.

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа закройте основной вентиль линии подачи газа.



- A) Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубодержатель для природного газа
- E) Трубодержатель для сжиженного газа

i Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку.

Переоборудование на другие типы газа

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

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

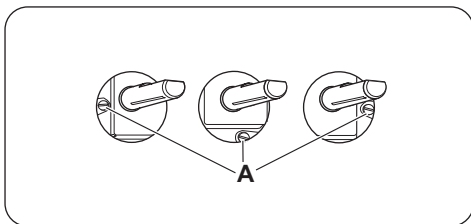
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).

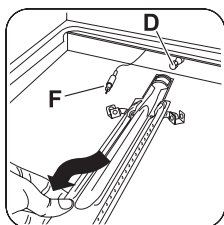
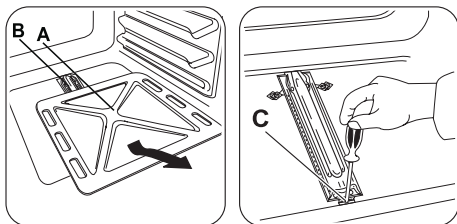


- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.

- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

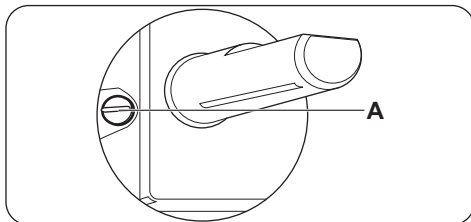
Замена инжектора духового шкафа



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).
2. Отвинтите винт (C), который удерживает горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте дополнительные усилия к проводу, идущему к проводу термопары (F).
4. Выверните инжектор (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Снимите ручку управления духовым шкафом.
2. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой отвертки.



Смена 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.

3. Установите ручку управления духовым шкафом.
4. Зажгите горелку духового шкафа. См. "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа".
5. Установите ручку управления газовым духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
6. Поверните ручку управления духовым шкафом из положения максимальной подачи газа в положение минимальной подачи газа.


Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 6. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

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

Охрана окружающей среды

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

информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для 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.



ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Зміст


Інформація з техніки безпеки _____	42	Духовка — щоденне користування _____	49
Інструкції з техніки безпеки _____	43	Духова шафа - Використання приладдя _____	50
Опис виробу _____	46	Духовка — корисні поради _____	51
Перед першим користуванням _____	47	Духовка — догляд та чищення _____	53
Варильна поверхня — щоденне користування _____	47	Що робити, коли ... _____	55
Варильна поверхня — корисні поради _____	48	Установка _____	56
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	49	Охорона довкілля _____	60

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

 **Попередження!** Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.

- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-які розлиття. Перш ніж зачиняти кришку, зачекайте, доки поверхня плити охолоне.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.



Інструкції з техніки безпеки

Установка



Попередження! Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.


- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.
- Не встановлюйте прилад на поміст.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

Газове підключення


- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на таблиці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя духовки, одягайте кухонні рукавиці.

- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд був розташований по центру кільця і не виступав за краї варильної поверхні.
- Користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.

 **Попередження!** Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнитися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої

температури, ніж олія, яка використовується вперше.

- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Відчиняючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів, що містять алкоголь, може спричинити утворення суміші алкоголю і повітря.

⚠ Попередження! Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу.
 - Не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
 - Після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - Будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом з точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із високим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні і пильнуйте, щоб будь-які предмети чи посуд не падали на при-

лад. Це може призвести до пошкодження поверхні.

- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.
- Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовка повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



Догляд та чистка

⚠ Попередження! Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!

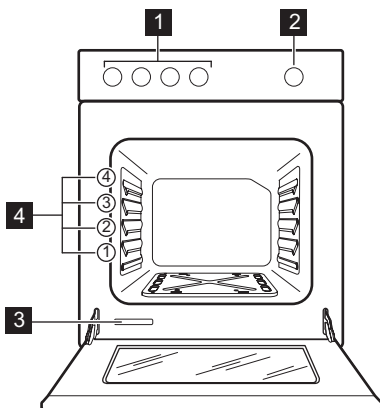
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

Утилізація

⚠ Попередження! Існує небезпека травмування або задушення.

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Ручки керування варильною поверхнею
- 2 Перемикач функцій духовки
- 3 Табличка з технічними даними
- 4 Рівні полицюк

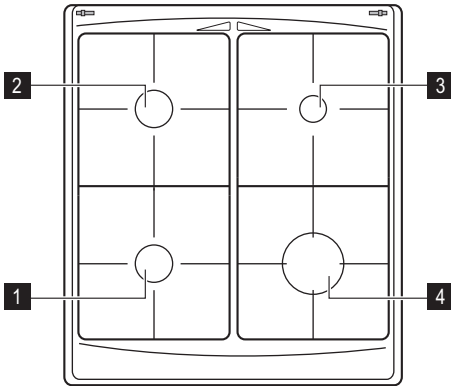
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

Сервісне обслуговування

- Для ремонту приладу звертайтеся у сервісний центр. Рекомендується використовувати тільки оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

Оснащення варильної поверхні



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

Акcesуари

- **Полочка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Відділення для зберігання речей**
Під духовою шафою 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

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

Перше чищення

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

⚠ Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

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 провітрюйте приміщення.

Варильна поверхня — щоденне користування

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Запалювання конфорки

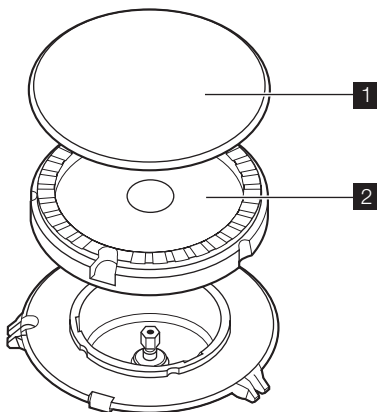
⚠ Попередження! Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у разі неправильного поводження з вогнем.

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

Щоб запалити конфорку, виконайте нижченаведені дії.

1. Піднесіть вогонь до конфорки.
2. Втисніть відповідну ручку керування і поверніть її проти годинникової стрілки у максимальне положення Δ .
3. Після того, як встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

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



1 Кришка конфорки

2 Корона конфорки

⚠ Попередження! Якщо конфорка не запалюється через 10 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.

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

Вимкнення конфорки

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

⚠ Попередження! Перед тим як знімати посуд із конфорки, зменште полум'я або вимкніть конфорку.

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

⚠ Попередження! Використовуйте каструлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки. Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160 - 220 мм
Конфорка середньої швидкості	140 - 220 мм

Конфорка	Діаметр посуду
Допоміжна конфорка	120 - 180 мм


Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Варильна поверхня — догляд та чищення





-  **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.
-  **Попередження!** Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.
-  **Попередження!** З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.
-  **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.
- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.

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

Духовка — щоденне користування

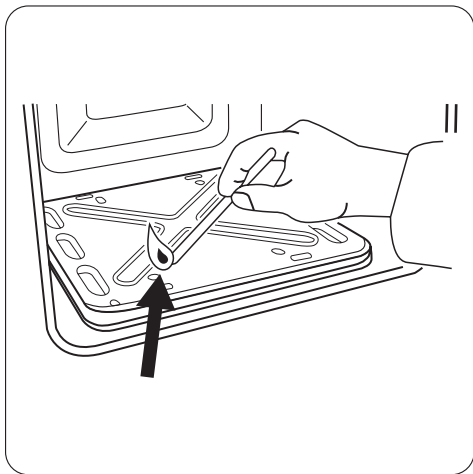
-  **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Функції духовки

Функція духовки	Застосування
 Положення «вимкнено»	Для вимкнення приладу.
 Максимальна подача газу	Для налаштування температури духової шафи — найвище значення.
 Піца	Для приготування піци.
 Мінімальна подача газу	Для налаштування температури духової шафи — найнижче значення.

Готування у газовій духовій шафі Запалювання пальника газової духової шафи:

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духової шафи.



3. Одночасно натисніть ручку регулятора функцій духової шафи та поверніть її проти годинникової стрілки в максимальне положення.
4. Не відпускайте ручку протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться вогонь.

Після запалювання виконайте нижченаведені дії:

1. Відпустіть ручку.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Встановіть перемикач функцій духової шафи в потрібне положення.

Пристрій безпеки:

Духова шафа - Використання приладдя

! **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вставлення дека для випікання

Розмістіть деко посередині камери духовки між передньою та задньою стінками. Це

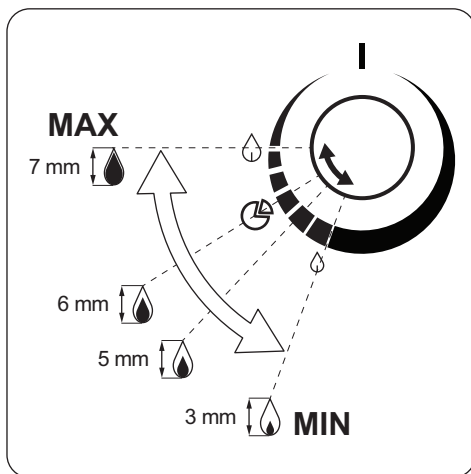
Духова шафа оснащена термпарою. Вона припиняє подачу газу у разі згасання полум'я.

i Якщо газовий пальник духової шафи не загорається або випадково згас, виконайте наступні дії:

1. Відпустіть ручку регулятора функцій духової шафи та поверніть її в положення «Вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити пальник.

Використання ручки перемикавання газу

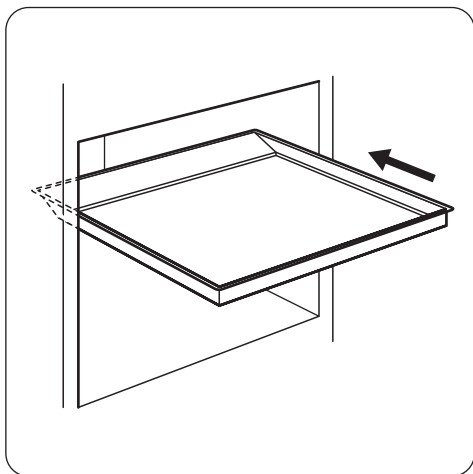
i Для встановлення бажаної висоти полум'я поверніть ручку духової шафи в одне з положень, показаних на малюнку нижче.



Вимкнення пальника духової шафи

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення "вимкнено".

забезпечує циркуляцію тепла спереду та ззаду дека для випікання. Переконайтеся, що деко розміщено так, як показано на малюнку. Зігнутий під кутом край дека повинен знаходитися позаду.



⚠ Попередження! Не просовуйте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духовки. Розміщення впритул заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

Духовка — корисні поради

⚠ Обережно! Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

- Прилад має чотири рівні встановлення полиць. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- 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 духову шафу впродовж приблизно 10 хвилин.

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

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.

Таблиця приготування

Страва	Тип дека і рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин) ¹⁾	Висота по-лум'я ²⁾	Тривалість готування/ випікання (хвилин)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	алюміноване на рівні 3	15	3 - 4	20 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 г)	емальоване на рівні 3	15	3 - 4	20 - 25
Корж (1000 г)	алюміноване на рівні 3	10	5	30 - 40
Корж (1000 г)	емальоване на рівні 3	10	5	30 - 35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	алюміноване/емальоване на рівні 3	10	6	40 - 50
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10	6	60 - 70
Тістечка (500 г)	алюміноване на рівні 3	10	5	30 - 40
Тістечка (500 г)	емальоване на рівні 3	10	5	25 - 35
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	5	30 - 40
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	5	30 - 35
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	алюміноване/емальоване на рівні 3	-	5	50 - 60 ³⁾
Курка, ціла (1400 г)	Поличка духовки на рівні 3 ⁴⁾	-	7	50 - 60
Відкритий пиріг (800 г)	алюміноване/емальоване на рівні 3	20	7	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	алюміноване на рівні 3	15	6	40 - 50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване на рівні 3	15	6	35 - 45
Піца (1000 г)	алюміноване на рівні 3	10	7	25 - 35
Піца (1000 г)	емальоване на рівні 3	10	7	20 - 30
Сирний пиріг (2600 г)	алюміноване/емальоване на рівні 3	-	5	90 - 100
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	алюміноване/емальоване на рівні 3	15	6 - 7	50 - 60
Різдвяний кекс (2400 г)	алюміноване/емальоване на рівні 3	15	5	60 - 70 ⁵⁾
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	15	6 - 7	40 - 50


Страва	Тип дека і рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин) ¹⁾	Висота полум'я ²⁾	Тривалість готування/ випікання (хвилин)
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле емальоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	15	6 - 7	30 - 40
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 алюмініованих дека (довжина: 20 см) на рівні 3	15	6	50 - 60
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 алюмініованих дека (довжина: 25 см) на рівні 3	10	5	30 - 40
Рулет (500 г)	алюмініоване/емальоване на рівні 3	10	5	20 - 30
Безе (400 г)	алюмініоване/емальоване на рівні 3	-	4	45 - 55
Пті шу (500 г)	алюмініоване на рівні 3	10	6	30 - 40
Пті шу (500 г)	емальоване на рівні 3	10	6	25 - 35
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	алюмініоване на рівні 3	15	6 - 7	35 - 45
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	емальоване на рівні 3	15	6 - 7	30 - 40
Бісквіт (600 г)	алюмініоване на рівні 3	10	5	30 - 40
Бісквіт (600 г)	емальоване на рівні 3	10	5	30 - 35
Масляний пиріг (600 г)	алюмініоване на рівні 3	15	5 - 6	30 - 40
Масляний пиріг (600 г)	емальоване на рівні 3	15	5 - 6	30 - 35

- 1) Положення ручки перемикання функцій духовки однакове для попереднього прогрівання та готування.
- 2) Приблизне налаштування подачі газу (1 — мінімальна подача газу висотою 3 мм, 8 — максимальна подача газу висотою 7 мм).
- 3) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 4) Поставте деко для випікання під полицкою духовки на рівні 2.
- 5) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

 Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть

ручку керування газовою духовою шафою в положення «Піца».

Духовка — догляд та чищення

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.

- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.

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

Чищення дверцят духовки

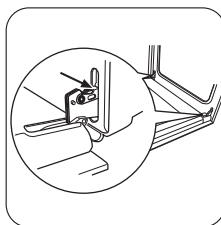
Дверцята духовки складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

⚠ Попередження! Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

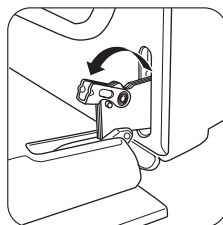
⚠ Попередження! Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

⚠ Попередження! У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

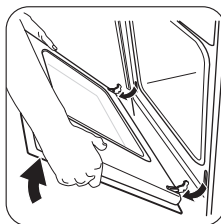
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



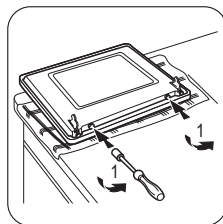
1 Відкрийте дверцята повністю та візьміться за дві завіси на дверцятах.



2 Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.

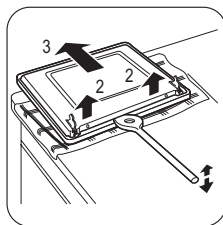


3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижнього торця дверцят.

Важливо! Не загубіть гвинти.



5 Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуňte внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

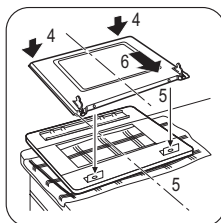
6 Підніміть внутрішнє скло дверцят.

7 Почистіть внутрішній бік дверцят. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.



Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'я духової шафи згасас одразу після запалювання.	Термопара достатньо не нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 10 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки.	Корона конфорки забита залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокований інжектор і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.
На страві й на внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат.	Страва залишалася в духовці надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

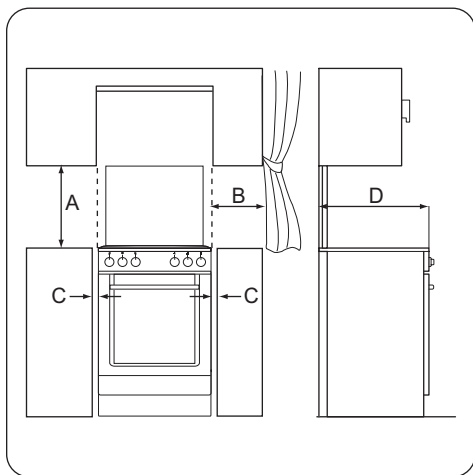
.....

Номер виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

Установка

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Розміщення приладу



Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20

Габарити	мм
D	540

Технічні дані

Габарити	
Висота	850 мм
Ширина	500 мм
Глибина	535 мм
Категорія газу	IІ2Н3В/Р
Подача газу	G20 (2Н) 13 мбар
	G20 (2Н) 20 мбар
	G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

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

Газові конфорки

Конфорка	Номинальна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Використання
	кВт	кВт		мбар		
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35		20		
	1,00	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,50	72,71

Конфорка	Номінальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Використання г/год
	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	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40
Швидка конфорка	2,60	0,78	Природний газ G20	13	1,24	-
	2,60	0,72	Природний газ G20	20	1,13	
	2,50	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,77	157,11
Духова шафа	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	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,80	167,82

Підключення газу

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

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

Якщо є можливість легко контролювати з'єднання по всій його довжині, можна використовувати гнучкий шланг. Міцно приєднайте гнучкий шланг за допомогою затискачів.

Для монтажу слід використовувати утримувач для шлангу. Переконайтеся, що утримувач для шлангу щільно притиснутий до прокладки, і продовжіть підключення до га-

зу. Гнучкий шланг встановлений правильно, якщо:

- Він не може нагрітися вище за кімнатну температуру або вище 30°C.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетиснутий.
- Він не повинний натягуватися чи згинатися.
- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Можна легко здійснювати огляд його стану.

Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

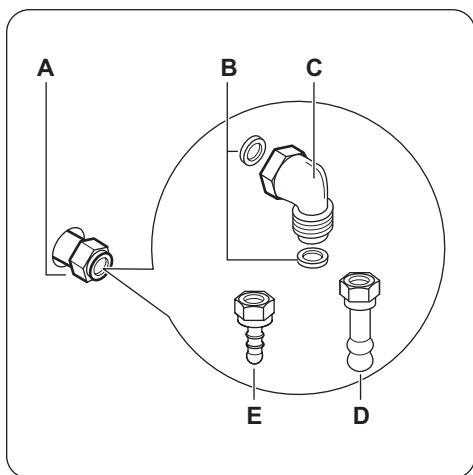
- Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
- Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.

- Затискачі не вкрилися іржею.
 - Термін дії ще не сплинув.
- Якщо ви виявили один або кілька дефектів, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

Важливо! Після завершення монтажу слід перевірити якість ущільнень на шлангу за допомогою мильного розчину (у жодному випадку не використовуйте для цього вогонь).

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

⚠ Попередження! Перед підключенням газу перекрийте головний клапан постачання газу.



- A) Роз'єм для підключення до газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B) Прокладка
- C) Фітинг для з'єднання труб
- D) Труботримач для природного газу
- E) Труботримач для скрапленого газу

i Прилад настроєний для роботи на стандартному газі. Для переобладнання на інший тип газу виберіть труботримач зі списку. Завжди застосовуйте ущільнюючу прокладку.

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.

⚠ Попередження! Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся, що ручки регуляторів подачі газу в положенні «Вимкнено». Прилад має повністю охолонути. Існує ризик отримання травм.

Заміна інжекторів

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити сопла.

1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорок кришечки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа на 7 мм зніміть інжектори та встановіть замість них інжектори, що відповідають типу використовуваного газу.
4. Щоб зібрати деталі назад, виконайте всі вказані вище дії у зворотному порядку.
5. Замініть наклейку з технічними даними (міститься біля газової труби) на наклейку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю наклейку можна знайти в пакунку, що входять до комплекту поставки.

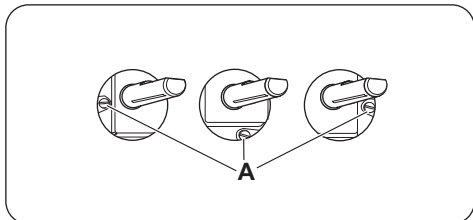
Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

Регулювання мінімального рівня

Для регулювання мінімального рівня полум'я виконайте нижченаведені дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.

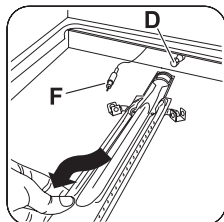
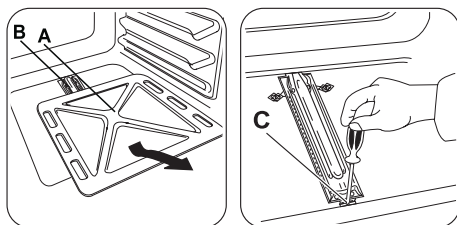
- Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана (А).



- Якщо природний газ змінюється на скраплений газ, повністю затягніть регулювальний гвинт.
- При переході зі скрапленого газу на природний газ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.

⚠ Попередження! Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.

Заміна форсунок духової шафи



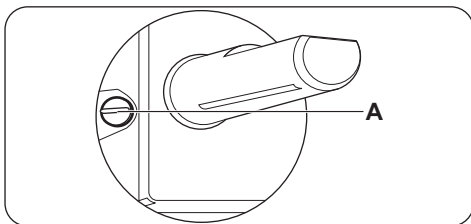
- Зніміть днище камери духової шафи (А), щоб отримати доступ до пальника (В).
- Послабте гвинт (С), який тримає пальник.
- Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D).

Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (F).

- Відкрутіть форсунку (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
- Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
- Прикріпіть біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи:

- Зніміть перемикач функцій духової шафи.
- Відрегулюйте регулювальний гвинт (А) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З природного газу на скраплений	Повністю закрутіть регулювальний гвинт.
Зі скрапленого газу на природний	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту.

- Встановіть перемикач функцій духової шафи.
- Запаліть пальник духової шафи. Див. розділ «Готування у газовій духовій шафі — запалювання пальника газової духової шафи».
- Встановіть перемикач функцій газової духової шафи на максимум і прогрійте

духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.

6. Поверніть перемикач функцій газової духової шафи з максимального положення у мінімальне.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-6. Полум'я пальника духової шафи має бути рівномірним і невисоким.

Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

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

виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. Пластмасові деталі помічені міжнародними аббревіатурами: PE, PS та ін. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop



892953546-B-B-512012