

ҚК	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	22
UK	Інструкція	43

Пеш  
Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG560N

KZ RU UA

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

## Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар _____	2	Тұмшاپеш- Күнделікті пайдалану _____	9
Бұйым сипаттамасы _____	6	Тұмшاپеш - Пайдалы ақыл-кеңес _____	10
Бірінші қолданғанға дейін _____	7	Тұмшاپеш - Күтіп ұстау және тазалау _____	14
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _____	7	Не істерсіңіз, егер... _____	16
Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _____	8	Орнату _____	17
Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _____	8	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _____	20

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



## Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Құрылғыны орнатып, пайдаланудан бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз:

- Өз қауіпсіздігіңіз бен мүлкіңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін
  - Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін
  - Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі үшін.
- Осы нұсқаулықты әрқашан, тіпті құрылғыны сатсаңыз да, көшірсеңіз де, онымен бірге қалдырыңыз.

Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде орын алған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

### Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

### Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамаларын өзгертпеңіз. Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әрдайым құрылғыны өшіріңіз.

### Орнату

- Осы құрылғыны лайықтау жағдайлары затбелгіде (немесе деректер тақташасында) жазылған.
- Құрылғыны тек білікті техник орнатып, электр желісіне қосуға тиіс. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл құрылғының бөлшектерінің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына жол бермейді.
- Құрылғының тасымалдау кезінде бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Бүлінген құрылғыны іске қоспаңыз. Қажет болса, сатушыға хабарласыңыз.
- Құрылғыны бірінші рет пайдаланардан бұрын барлық орамдарын, жапсырмалары мен төсемдерін алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз. Бұл кепілдікті заңды күшінен айырады.
- Құрылғы қолданылатын елдегі заңдарды, жарлықтарды, нұсқаулар мен талаптарды (қауіпсіздік ережелері, қайта пайдалану ережелері, электр немесе газ

қауіпсіздігі ережелері т.с.с.) толық орындаңыз.

- Құрылғыны жылжитқан кезде абай болыңыз. Бұл құрылғының салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз. Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату барысында оның қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз (егер қажет болса).
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум арақашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.

### **Электртоғына қосу**

- Құрылғыны тек білікті электрик орнатып, электр желісіне қосуға тиіс. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл құрылғының бөлшектерінің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына жол бермейді.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.
- Кернеу туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.
- Сізде дұрыс оқшаулағыш құралдар болуға тиіс: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр құрылғыларын розеткаларға қосқан кезде, қорек сымдарын құрылғының ыстық есігіне тигізбеңіз немесе жақындатпаңыз.
- Көп тармақты ашаларды, жалғастырғыштар мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. Өрт шығу қаупі бар.
- Құрылғының арт жағындағы электр ашасы (егер қолданылса) мен қорек

сымының жаншылып немесе бүлініп қалмағанына көз жеткізіңіз.

- Орнатып болғаннан кейін электр розеткасының қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан (егер болса) тартып ажыратыңыз.
- Қорек сымын ауыстырмаңыз немесе өзгертпеңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### **Газға қосу**

- Құрылғыны тек білікті газ орнатушы орнатып, желіге қосуға тиіс. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл құрылғының бөлшектерінің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына жол бермейді.
- Құрылғының айналасындағы ауа айналымы жақсы екеніне көз жеткізіңіз. Ауаның жеткілікті берілмесе, оттегі жетіспеуі мүмкін.
- Орнатар алдында жергілікті жабдықтау жағдайлары (газдың түрі мен қысымы) және құрылғының параметрлері сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Газбен жабдықтау туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында берілген.
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған. Бұл құрылғыны қолданыстағы орнату ережелеріне сай орнатып, желіге қосу қажет. Желдетуге қатысты талаптардың орындалуына ерекше назар аудару керек.
- Газға тамақ пісіру құрылғысын пайдаланған кезде оны орнатқан бөлме ысып кетеді және ылғал түзіледі. Ас үйдің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи жолмен желдететін саңылауларды ашып қойыңыз не механикалық желдету құралын орнатыңыз (механикалық тартқыш құрылғы).

- Құрылғыны ұзақ уақыт қарқынды пайдаланған кезде, ас бөлмені көбірек желдету (мысалы, терезені ашу немесе механикалық желдеткіш бар болса, деңгейін көтеру) керек.

## Пайдалану

- Құрылғыны тек үйде тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны коммерциялық немесе өндірістік мақсатта қолданбаңыз. Бұл адам жарақаттанып немесе мүлікке зиян келмес үшін қажет.
- Жұмыс барысында құрылғыны үнемі қадағалап отырыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін, әрқашан құрылғыдан алыс тұрып ашыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін. Күйіп қалу қаупі бар.
- Бұл құрылғыны суға тиіп тұрса пайдаланбаңыз. Құрылғыны су қолмен іске пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, пісіру алаңы ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Пісіру алаңына темір заттарды, мысалы ас құралдары мен кәстрөл қақпақтарын қоймаңыз, себебі олар қызып кетеді.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның іші ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Керек-жарақтары мен кәстрөлдерді алып-салған кезде қолғап киіңіз.
- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қолыңыз тиіп кетпес үшін абай болыңыз. Жас балаларды үнемі қадағалап отырмасаңыз құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Есікті абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық отты құрылғыға жақындатпаңыз.

- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды және/немесе балқығыш заттарды (пластмасса немесе алюминийден жасалған) заттарды құрылғының қасына немесе үстіне, ішіне қоймаңыз. Жарылыс немесе өрт шығу қаупі бар.
- Пісіру алаңын қолданып болғаннан кейін әрқашан "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе мүлде ыдыссыз пайдаланбаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз. Бұл ыдысқа және пештің үстіне нұқсан келтіруі мүмкін.
- Пештің үстіне зат немесе ыдыс-аяқ құласа, оны бүлдіруі мүмкін.
- Ыстық ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз, себебі қызуудың әсерінен құрылғы бүлінуі мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, керек-жарақтарды алып-салғанда абай болыңыз.
- Шойыннан, құйма алюминийден жасалған не түбіне бүлінген ыдысты әрі-бері сырғытсаңыз, пештің үстіне сызат түсуі мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - құрылғының табанына ешбір затты тура қоймаңыз және оны алюминий фольгамен жаппаңыз;
  - құрылғының ішіне ыстық суды тура қоймаңыз;
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Тұмшاپештің астыңғы бөлігіне тұтанғыш заттарды қоймаңыз. Онда тек қызуға

төзімді заттарды (егер болса) ғана қойыңыз.

- Тұмшапештің бу шығатын саңылауларын жаппаңыз. Олар тұмшапештің артқы жағының үстін ала орналасқан (егер бар болса).
- Еріп кетуі мүмкін нәрсені пештің үстіне қоймаңыз.
- Ыдыс кенет қисайып немесе ішіндегісі төгілмес үшін пішімі мен диаметрі дұрыс, орнықты ыдысты қолданыңыз. Күйіп қалу қаупі бар.

### **Қақпақ**

- Жабық тұрған қақпақ құрылғыны шаңнан қорғайды, ашық тұрғанда шашыраған майды жинайды. Оны басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
- Қақпақты әрқашан таза ұстаңыз.
- Қақпақтың бетіндегі ластықты әрқашан қақпақты ашпай тұрып тазалаңыз.
- Пештің үсті мен тұмшапеш әбден суымайынша қақпақты жаппаңыз.
- Шыны қақпақтар ыстық тұрған кезде шытынап кетуі мүмкін. Қақпақты оттықтардың барлығын сөндіргеннен кейін жабыңыз.

### **Күту менен тазалау**

- Жуып-тазалардың алдында құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қаупі бар. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Жиналып қалған май не тағам қалдықтары өрт қатерін тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны үнемі тазалап отырса, оның беткі қабаты бүлінбейді.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету және мүлікке зиян келтірмеу үшін құрылғыны тек сабынды сумен жуыңыз. Тұтанғыш заттарды немесе тот басуына себеп болатын заттарды қолданбаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын, жоғары қысыммен тазалайтын құралдармен, өткір, түрпілі тазартқыш заттармен,

түрпілі жөкелермен және дақ кетіргіштермен тазаламаңыз

- Пеш бүріккішін қолдансаңыз, оны өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. Қыздырғыш элементтері мен термостат сенсорына (қолданылатын болса) ешбір затты бүрікпеңіз.
- Шыны есікті жеміргіш заттармен немесе металл қырғышпен тазаламаңыз. Ішкі шыны панельдің қызуға төзімді беті сынуы немесе шытынауы мүмкін.
- Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе, босап, сынып қалуы мүмкін. Оларды міндетті түрде ауыстыру керек. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр.
- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларда пайдалануға арналған арнайы шамдар ғана қолданылған. Оларды бөлмені жартылай немесе толықтай жарықтандыру үшін қолдануға болмайды.
- Егер шамды ауыстыру қажет болса, қуаты дәл осындай, тұрмыстық құрылғыларға арналған шамды ғана қолданыңыз.
- Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында құрылғыны электр желісінен ағытыңыз. Электр тоғына түсу қаупі бар. Құрылғы суығанша күтіңіз. Күйіп қалу қаупі бар.

### **Қызмет көрсету орталығы**

- Тек уәкілетті техниктің ғана құрылғыны жөндеуіне немесе оған қатысты жұмысты орындауына болады. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз.

### **Құрылғыны тастау**

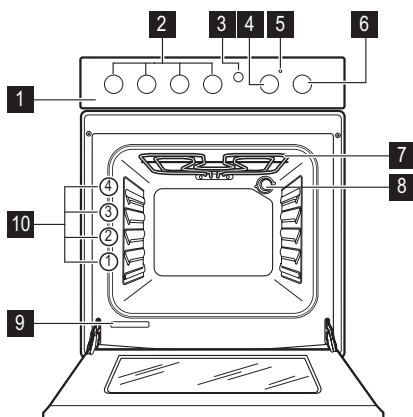
- Адам жарақаттанып немесе мүлікке зиян келмес үшін:
  - Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.

- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Есіктің бекітпесін ағытып алыңыз. Бұл кішкентай балалардың немесе үй

жануарларының құрылғының ішіне кіріп, қамалып қалуына жол бермейді. Тұншығып қалу қаупі бар.

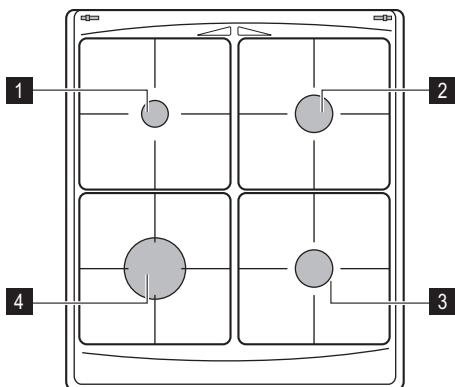
## Бұйым сипаттамасы

### Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Пеш үстін басқаратын тетіктер
- 3 Ұшқын шығару түймешігі
- 4 Тұмшاپеш температурасының тетігі
- 5 Температура индикаторы
- 6 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 7 Гриль
- 8 Пеш шамы
- 9 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 10 Сөре қатарлары

### Пісіру алаңдарының орналасуы



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

### Керек-жарақтары

- **Тұмшاپеш сәресі**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Қуыруға арналған шұңғыл таба**

Пісіру және қуыру үшін немесе май жинайтын таба ретінде қолданылады.

- **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 туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

**i** Құрылғыны пайдаланар алдында тұшапештің ішіндегі және сыртындағы орам материалдарының барлығын алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

### Алғашқы тазалау

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

**Өте маңызды!** "Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

### Алдын ала қыздыру

**☑** мен максимум температураны орнатыңыз да, пештің ішінде қалған қалдықты күйдіріп жою үшін, ішіне еш нәрсе салмай 45 минут қыздырыңыз. Пештің керек-жарақтары оны қалыпты жағдайда пайдаланған кездегіден де қызып кетуі мүмкін. Осы кезде жағымсыз иіс шығуы ықтимал. Бұл қалыпты жағдай. Бөлмені жақсы желдетіңіз.

## Пештің үсті - Күнделікті пайдалану

**⚠ Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

### Оттықты тұтату

**⚠ Назарыңызда болсын!** Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалынды дұрыс пайдаланбау салдарына өндіруші ешбір жауапты емес.

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

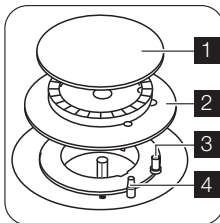
Оттықты жағу үшін:

1. Тұтату түймешігін басып ұстап тұрыңыз ✨ .
2. Дәл осы уақытта басқару тетігін сағат бағытына қарсы бұрап, ең үлкен мәнге қойыңыз да 🔻 , төмен басып оттықты жағыңыз.
3. Оттық от алған кезде тұтатқыштың түймешігін босатыңыз, бірақ басқару тетігін осы қалыпта шамамен 5 секунд басыңыз; бұл қыздыру элементінің қызуына мүмкіндік береді. Бұлай

істемеген жағдайда газ беріліміне кедергі келеді.

4. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.

**i** Егер бірнеше әрекеттен кейін оттық жанбаса, оның шілтері мен қақпағының дұрыс тұрғанын тексеріңіз.



- 1** Оттық табақшасы
- 2** Оттық шілтері
- 3** От алдырғыш
- 4** Термореле

**⚠ Назарыңызда болсын!** Басқару тетігін 15 секундтан артық басып тұрмаңыз.  
Егер оттық 15 секундтан кейін жанбаса, басқару тетігін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.

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

**i** Егер оттық кездейсоқ сөніп қалса, басқару түймешесін сөндірулі қалыпқа

бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.

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

### Оттықты сөндіру

Отты сөндіру үшін түймешені мына белгіге бұраңыз: **I**.

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

## Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес

### Қуат үнемдеу

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

**🌿** Түбі оттықтың өлшеміне дәл келетін табалар мен кәстрөлдерді пайдаланыңыз.

Оттық	Тамақ пісіретін ыдыстың диаметрі
Жылдам	160 мм - 280 мм

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

Түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше тегіс ыдысты қолданыңыз.

## Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау

**⚠ Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

**⚠ Назарыңызда болсын!** Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріңіз де, суығанша күтіңіз.

**⚠ Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік мақсатында құрылғыны бумен

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 үстің бүлдіріп алмас үшін таба тағандарын орнына қойған кезде абай болыңыз.**

Тазалап болғаннан кейін құрылғыны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану

 **Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

### Құрылғыны іске қосу және сөндіру






1. Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін тұмшапеш функциясына бұраңыз.
2. Температураны басқару түймешігін температураға бұраңыз. Температура индикаторы жанады да, құрылғының ішіндегі температура артады.


3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз да, температура басқару тетігін Off қалпына қойыңыз.

### Қауіпсіздік терморелесі


Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына байланысты)шамадан тыс қызып кету тәрізді қатерлі жағдайдың алдын алу үшін қуатты үзіп тастайтын қауіпсіздік терморелесімен жабдықталған. Температурасы төмендеген кезде пеш автоматты түрде қайта қосылады.

## Пештің функциялары

Пеш функциясы		Қолданыс аясы
	ӨШІРУ күйі	Құрылғы сөніп тұр.
	Дәстүрлі пісіру	Үстіңгі және астыңғы элемент бірдей қыздырады. Пештің бір деңгейінде пісіру және қуыру, пицца жасау үшін. Пицца дайындау үшін пештің температура басқаратын тетігін мына қалыпқа қойыңыз:  .
	Астыңғы қыздырғыш элемент	Қызу тек пештің астыңғы жағынан келеді. Бөліштерді жұмсақ немесе қытырлақ негіздерде пісіру үшін.
	Үстіңгі қыздырғыш элемент	Қызу тек пештің үстіңгі жағынан келеді. Тағам пісіруді аяқтау үшін қолданылады.

Пеш функциясы		Қолданыс аясы
	Бүтін қақтама	Бүтін қақтама элементі қосылады. Жалпақ етіп дайындалған тағамдардан көп мөлшерде гриль дайындауға арналған. Тост жасау үшін. Бұл функцияға арналған ең үлкен температура 210 °С.

## Тұмшапеш - 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 пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.

- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

### Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз етті пісірмеңіз. Етті тым аз мөлшерде пісіргенде, ол тым құрғақ болып піседі.
- Өте майлы тағамды пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің 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.


## Дәстүрлі пісіру

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Өрме тоқаш	250	эмальмен қапталған	3	-	150	25-30
Жалпақ торт	1000	эмальмен қапталған	2	10	160-170	30-35
Алма торты	2000	эмальмен қапталған	3	-	170-190	40-50
Алма бөліші	1200+1200	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Кішкене кекстер	500	эмальмен қапталған	2	10	160-180	25-30
Майсыз қопсыма торт	350	Алюминий мен қапталған 1 дөңгелек сөре (диаметрі: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Құймақ	1500	эмальмен қапталған	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Тауық, тұтас	1350	2- деңгейде пеш сәресі, 1- деңгейде қуыру сәресі	2	-	200-220	60-70
Тауық, жарты	1300	3- деңгейде пеш сәресі, 1- деңгейде қуыру сәресі	3	-	190-210	30-35

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Шошқа етінің котлеті	600	3-деңгейде пеш сәресі, 1-деңгейде қуыру сәресі	3	-	190-210	30-35
Жеміс қосылған бөліш	800	эмальмен қапталған	2	20	230-250	10-15
Толтырма сы бар ашытылған кекс	1200	эмальмен қапталған	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмальмен қапталған	2	10-15	200-220	30-40
Чизкейк	2600	эмальмен қапталған	2	-	170-190	60-70
Швейцариялық алма фланы	1900	эмальмен қапталған	1	10-15	200-220	30-40
Кристинг торт	2400	эмальмен қапталған	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Киш лорен	1000	1 дөңгелек сөре (диаметрі: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Шаруаны	750+750	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Румын қопсыма торты	600+600	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румын қопсыма торты - дәстүрлі	600+600	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Ашытылған тоқаштар	800	эмальмен қапталған	2	10-15	200-210	10-15
Швейцария орамасы	500	эмальмен қапталған	1	10	150-170	15-20
Меренга	400	эмальмен қапталған	2	-	100-120	40-50
Үгітілмелі торт	1500	эмальмен қапталған	3	10-15	180-190	25-35
Қопсыма торт	600	эмальмен қапталған	3	10	160-170	25-35
Майлы торт	600	эмальмен қапталған	2	10	180-200	20-25

- 1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут пеште ұстаңыз.
- 2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут пеште ұстаңыз.
- 3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C градусқа қойыңыз.

 Пицца пісірген кезде тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін, пеш функциялары мен пеш температурасының басқару тетігін «Пицца» қалпына қойыңыз.

### Акриламидтер бойынша ақпарат

**Өте маңызды!** Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе

құрамында крахмал бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

## Тұшпапеш - Күтіп ұстау және тазалау

**!** **Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

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

### Пештің есігін тазалау

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

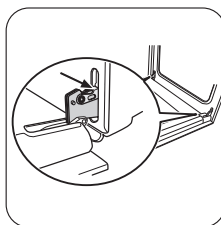
**!** **Назарыңызда болсын!** Есік әлі орнатылып тұрғанда ішкі қабатты шығарып алуға әрекет жасаған болсаңыз, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

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

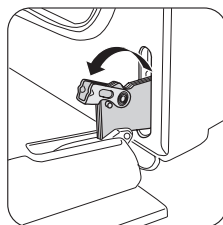
**!** **Назарыңызда болсын!** Есіктің шыны қабаттары зақымданған немесе жарылған кезде, олар әлсіз болып, сынып

кетуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды алу үшін жергілікті қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

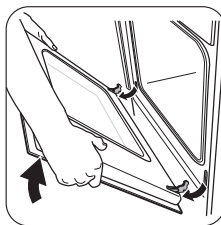
### Пештің есігі мен шыны қабатты шығарып алу



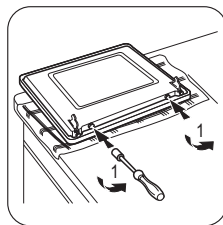
**1** Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



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

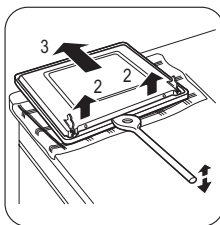


**3** Пештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Алға қарай тартып, оны ұясынан шығарып алыңыз.



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

**Өте маңызды!** Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз



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

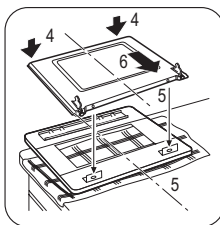
**6** Ішкі есікті көтеріңіз.

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

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

### Пештің есігі мен шыны қабатын салу

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



## Пеш шамы

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

### Пештің шамын ауыстырар алдында:

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

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

### Пештің шамын айырбастау/шыны қалпағын тазалау

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

## Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды.	Электр қуаты жоқ.	Құрылғының жалғанғанын және электр қуатының іске қосылғанын тексеріңіз.
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды.	Электр қуаты жоқ.	Үйдегі электр жабдығының сақтандырғышын тексеріңіз.
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды.	Оттықтың қақпағы мен шілтері қисық салынған.	Оттықтың қақпағы мен шілтері дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз.
Газ шеңбері біркелкі жанбайды.	Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған.	Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттықтың шілтерінің тағам қалдығынан бос екенін тексеріңіз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Тұмшاپеш іске қосылмаған.	Тұмшاپешті іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Қажетті параметрлер орнатылған жоқ.	Параметрлерді қадағалаңыз.
Тұмшاپештің шамы жанбай тұр.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
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) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

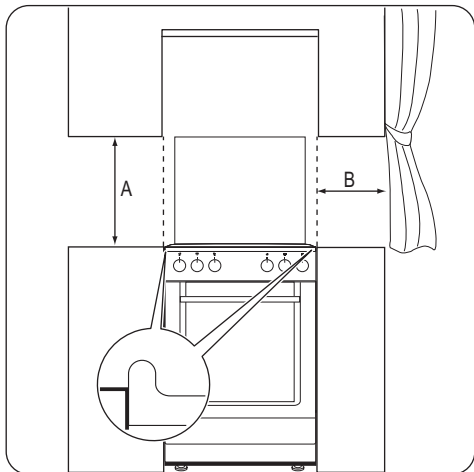
## Орнату

**!** Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

### Құрылғы орнатылатын жер

Жеке тұратын бұл құрылғыңыздың бір жағын немесе екі жағын ас үй жиһазына тақатып, не бұрышқа қоюыңызға болады.

**i** Құрылғы мен қабырға арасына, қақпақ ашылатындай етіп шамамен 1 см орын қалдырыңыз.



### Мин. қашықтық

Өлшемде рі	мм
A	690

Өлшемде рі	мм
B	150

### Техникалық сипаттама

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

Өлшемдері	
Биіктігі	855 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	600 мм
Жалпы электр қуаты	1815 Вт
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц
Газ санаты	II2H3B/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

### Газ оттықтары

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инж. Диаметрі мм	Тұтынуы г/сағ.
Қосымша оттық	1,00	0,40	Табиғи газ G20	13	0,82	-

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инж. Диаметрі мм	Тұтыну г/сағ.
	1,00	0,35	Табиғи газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Жартылай жылдам оттық	2,00	0,50	Табиғи газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Табиғи газ G20	20	0,96	
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Жылдам оттық	3,00	0,78	Табиғи газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Табиғи газ G20	20	1,19	
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11

## Газға қосу

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

## Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

Егер қосылымды түгелдей оңай басқаруға болатын мүмкіндік болса, иілгіш түтікті пайдалануыңызға болады. Иілгіш түтікті қапсырмалардың көмегімен мықтап бекіту керек.

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

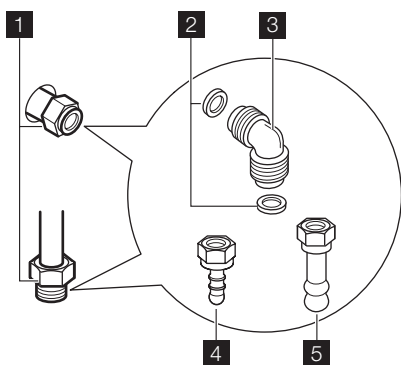
- ол бөлме температурасынан жоғары, 30°С-тан асып қызып кете алмайды;
  - оның ұзындығы 1500 мм-ден аспайды;
  - оның ысырмалары болмаса;
  - оны тартып не бұрап майыстыруға болмаса;
  - ол өткір жиектер мен бұрыштарға жанаспаса;
  - оның күйін тексеру үшін оны оңай қарап шығу мүмкіндігі болса.
- Иілгіш түтіктің жақсы сақталғанын бақылау үшін төмендегілерді тексеру керек:
- екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген жерлер, күйген белгілері болмауын;
  - материал қатқылданбаған, керісінше, серпімділігі дұрыс болуын;
  - бекіткіш қапсырмаларды тот баспағанын;
  - жарамдылық мерзімі өтіп кетпегенін.

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

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

Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.

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



**1** Газ жүйесіне жалғанатын жер (құрылғының тек бір жерін ғана газға жалғауға болады)

**2** Тығыздағыш

**3** Реттемелі қосылым

**4** Сұйылтылған газға арналған түтік ұстатқыш

**5** Табиғи газға арналған түтік ұстатқыш

**i** Құрылғыға әдепкі газ параметрлері орнатылған, параметрді өзгерту үшін тізімнен түтік ұстатқышты таңдаңыз. Өрқашан 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. Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

**!** **Назарыңызда болсын!** Инжекторларды ауыстырмай тұрып, газ тетіктерінің Off қалпында тұрғанына және құрылғының тоқтан ағытылып тұрғанына көз жеткізіңіз. Құрылғы әбден суығанша күтіңіз. Жарақат алу қаупі бар.

## Инжекторларды ауыстыру

1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. 7-ші сомынкілттің көмегімен инжекторларды алыңыз да, өзіңіз қолданатын газ түріне арналған инжекторлармен ауыстырыңыз.
4. Осы әрекеттерді кері тәртіпте орындау арқылы бөлшектерді құрастырыңыз.
5. Техникалық ақпарат тақтайшасын (газбен жабдықтау құбырының қасында) жаңа газ түріне сай келетін тақтайшаға ауыстырыңыз. Бұл тақтайшаны құрылғымен бірге жеткізілген қалтадан таба аласыз.

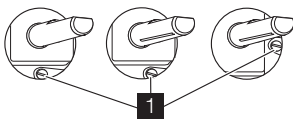
Егер газбен жабдықтау қысымы өзгермелі немесе қажетті қысымнан басқаша болса, газбен жабдықтау түтігіне қолданылатын қысым өтпелігін орнату қажет.

## Ең кіші деңгейді лайықтау

Оттықтардың ең төменгі деңгейін баптау үшін:

1. Оттықты жағыңыз.
2. Тетікті ең кіші қалыпқа бұраңыз.
3. Басқару тетігін алыңыз.

4. Бұрағыштың көмегімен орағытпа бұранданы реттеп бұраңыз. Егер 20 мбар табиғи газды сұйылтылған газға ауыстырсаңыз, айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз. Егер сұйылтылған газды, 20 мбар табиғи газға ауыстырсаңыз, айналма бұранданы шамамен 1/4 мөлшеріне босатыңыз.

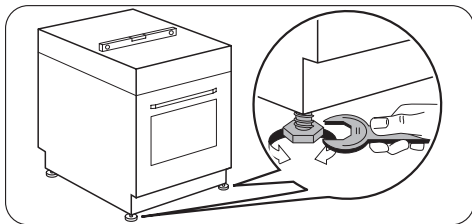


**1** Ең кіші реттегіш бұранда


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

### Тіктеп орнату


Пештің бетін басқа құрылғылардың бетімен бірдей деңгейге қою үшін құрылғының астындағы кішкене сирақтарды қолданыңыз




## 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

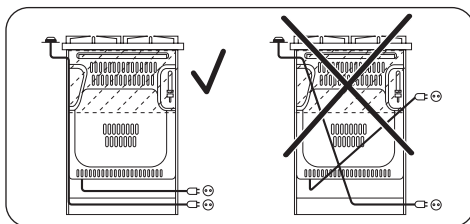
### Электр қосылымы

 **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны электр желісіне білікті әрі уәкілетті маман қосуға тиіс.

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

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.

 Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.



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. Пластмасса бөлшектер PE, PS, т.б. сияқты халықаралық таңбаламамен белгіленген: Орам материалдарын жергілікті қалдық жинау мекемесі орнатқан тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.



**Назарыңызда болсын!** Құрылғыны тастар алдында, бұдан кейін қауіп-қатер көзіне айналмас үшін іске қосуға жарамсыз ету керек.

Бұл үшін алдымен ашаны розеткадан суырып, құрылғының қорек сымын ағытып алыңыз.

## Содержание

Сведения по технике безопасности _ _	22	Духовой шкаф - ежедневное	
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _	26	использование _ _ _ _ _ _ _ _	29
Перед первым использованием _ _ _ _	27	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ _	30
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	35
использование _ _ _ _ _ _ _ _	27	Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _ _	37
Варочная панель - полезные советы _	29	Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	38
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _	29	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	42

Право на изменения сохраняется



## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.

- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

### Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте таблич-

ку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

### **Подключение к электросети**

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или

находиться рядом с горячей дверцей прибора.

- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.

### **Подключение к газовой магистрали**

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (тип газа и давление в сети).
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.
- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в

котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор).

- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

## Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.

## Крышка

- В закрытом состоянии крышка защищает прибор от пыли, а в открытом - улавливает брызги жира. Не используйте ее для других целей.
- Всегда держите крышку в чистоте.
- Перед тем, как открыть крышку, обязательно вытирайте с ее поверхности пролитые вещества.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклокрышки могут раскалываться при нагревании. Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.

## Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклокрышки могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклокрышку абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклокрышки дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.

- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

### Сервисный центр

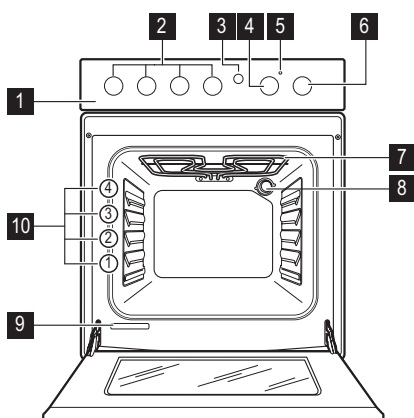
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

### Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
  - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

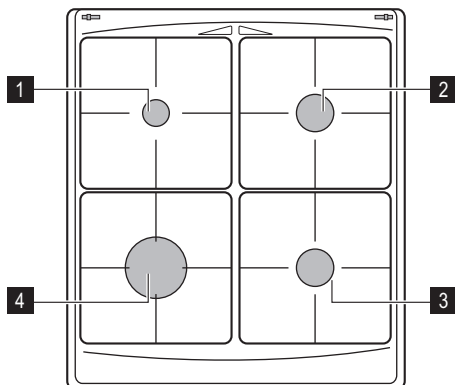
## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Кнопка электрического розжига
- 4 Ручка регулировки температуры духового шкафа
- 5 Индикатор температуры
- 6 Ручка выбора режима духового шкафа
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Табличка с техническими данными
- 10 Уровни полок

## Функциональные элементы варочной панели



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

### Принадлежности

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Сотейник**  
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **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".


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

### Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.
- Перед первым использованием почистите прибор.

**ВАЖНО!** См. главу «Уход и чистка».

### Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

### Варочная панель - ежедневное использование


**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## Розжиг горелки

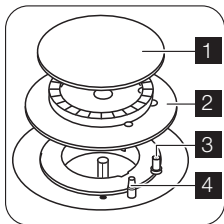
**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

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

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ✨ .
2. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение , соответствующее максимальной температуре, и одновременно нажмите на ручку для розжига.
3. Когда горелка зажжется, отпустите ручку электрического розжига, но удерживайте ручку управления в положении максимума приблизительно 5 секунд, пока термopара не нагреется. В противном случае подача газа будет прекращена.
4. 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
- 3 Свеча зажигания
- 4 Термопара


**!** **ВНИМАНИЕ!** Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.

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

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

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

## Выключение горелки


Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ .

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

## Варочная панель - полезные советы

### Экономия энергии

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


 Пользуйтесь посудой, дно которой соответствует размеру используемой горелки.


Горелка	Диаметр кухонной посуды
Горелка повышенной мощности	160 мм - 280 мм


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


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

## Варочная панель - уход и чистка

 **ВНИМАНИЕ!** 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".


## Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.  
При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

## Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Описание
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верх+Нижн Нагрев	Используются верхний и нижний элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа и для приготовления пиццы. Для приготовления пиццы установите ручку термостата в положение  .
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления блюд.
	Режим «Полный гриль»	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.

## Духовой шкаф - полезные советы

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые 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 нор-

## Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

мально. 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 алю-

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

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, уда-

ление 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.

### Верхний + нижний нагрев

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительно-го прогре-ва (в ми-нутах)	Темпера-тура (°С)	Время пригото-вления / выпека-ния (в ми-нутах)
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюми-ниевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Неболь-шие торты или пи-рожные	500	эмалиро-ванный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюми-ниевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалиро-ванный	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком	1350	полка ду-хового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка ду-хового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

**i** При приготовлении пиццы для получения наилучшего результата установите ручки режима духового шкафа и регулятор температуры духового шкафа в положение режима «Пицца».

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы

рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не

обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## 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. Для облегчения чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

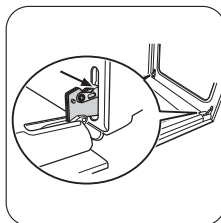
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем приступать к чистке стеклянной

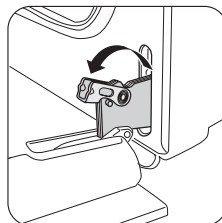
дверцы. Существует опасность растрескивания стекла.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Когда на стеклянных панелях дверцы есть повреждения или царапины, стекло становится хрупким и может треснуть. Чтобы избежать этого, панели необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

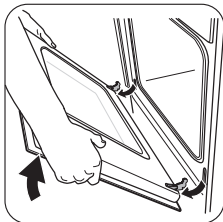
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



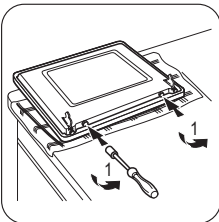
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

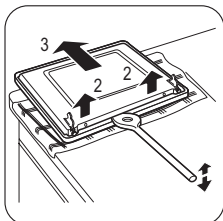


**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



**4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь 2 винта с нижнего края дверцы.

**ВАЖНО!** Не потеряйте винты!



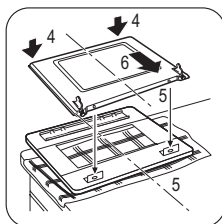
**5** Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Для очистки стеклянной панели используйте только воду и мыло. Абразивные чистящие средства,

пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

### Установка дверцы и стеклянной панели

После завершения очистки установите дверцу духового шкафа. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



### Лампочка освещения духового шкафа

**!** **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

#### Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электросети.

**i** Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите ткань дно духового шкафа.

#### Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

## Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не выбраны необходимые установки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не горит.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
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.) .....

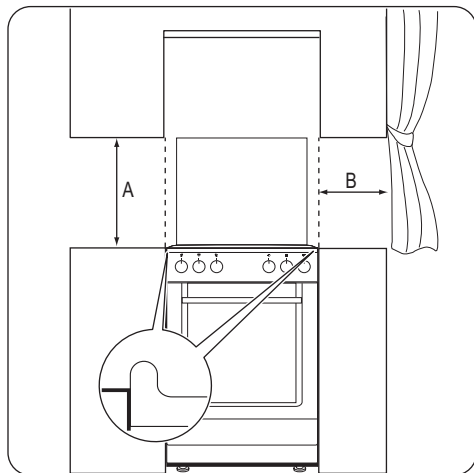
## Установка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### Место для установки прибора

Отдельностоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

**i** Между прибором и стеной обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца свободно открывалась.



### Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150

### Технические данные

Прибор класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габаритные размеры	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	1815 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	I1H3B/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

## Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Инж. Диаметр мм	Потр. г/час
Вспомогательная горелка	1	0,40	Природный газ (G20)	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ (G20)	20	0,70	-
	1	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,50	Природный газ (G20)	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ (G20)	20	0,96	-
	2	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Горелка повышенной мощности	3	0,78	Природный газ (G20)	13	1,32	-
	3	0,72	Природный газ (G20)	20	1,19	-
	3	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11

### 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 контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

Установка: используйте трубордержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

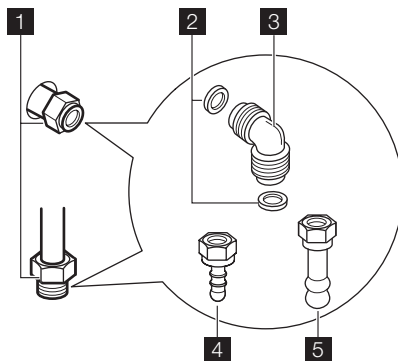
- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.

**ВАЖНО!** После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. Запрещается использовать пламя!

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

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



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

**2** Прокладка

**3** Регулируемое соединение

**4** Трубодержатель для сжиженного газа

**5** Трубодержатель для природного 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.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

## Замена форсунок

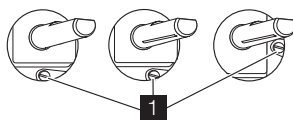
1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с 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 газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

## Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.

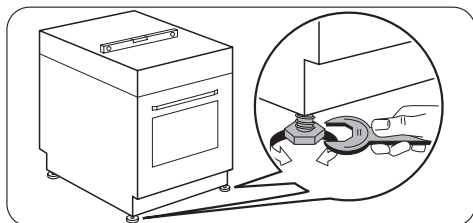


**1** Регулировочный винт минимальной подачи газа

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

## Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



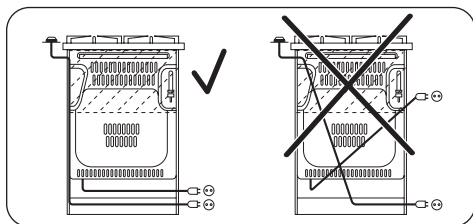
## Электрическое подключение

**!** **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.


**i** Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

**i** Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



## 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 поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



### Упаковочные материалы

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



### **ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией

прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



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 _____	43	Духовка — щоденне користування _____	50
Опис виробу _____	47	Духовка — корисні поради _____	50
Перед першим користуванням _____	48	Духовка — догляд та чищення _____	54
Варильна поверхня — щоденне користування _____	48	Що робити, коли ... _____	56
Варильна поверхня — корисні поради _____	49	Установка _____	57
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	49	Охорона довкілля _____	61

Може змінитися без оповіщення



## Інформація з техніки безпеки

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

### Безпека дітей і вразливих осіб

- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не

дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладу.

### Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

### Установка

- Дані для налаштування приладу зазначені на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодиться під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом

(правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).

- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

### **Підключення до електромережі**

- Встановлювати прилад і підключати його до електричної мережі має кваліфікований електрик. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Напруга вказана на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що вгвинчується, слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактор.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не перетиснути й не пошкодити кабель живлення і розетку (при підключенні через розетку) позаду приладу.

- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабелі живлення при відключенні приладу від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінюйте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

### **Газове підключення**

- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець із газового підключення. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Подбайте про достатню вентиляцію навколо приладу. Недостатня вентиляція може призвести до браку кисню.
- Перед встановленням переконайтеся, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиск) у вашій місцевості.
- Інформацію стосовно подачі газу наведено на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою виведення продуктів згорання. Такий пристрій має встановлюватися та підключатися згідно з чинними правилами встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Користування приладом призводить до підвищення температури та вологості у приміщенні, де він встановлений. Подбайте про те, щоб у кухні була забезпечена належна вентиляція. Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку).
- При інтенсивному користуванні приладом протягом тривалого часу необхідно забезпечити додаткову вентиляцію (наприклад, відкрити вікно або встановити вищий рівень потужності для витяжки).

## Використання

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядуйте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подальше, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагрітих елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подряпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
  - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
  - не ставте гарячу воду прямо у прилад;
  - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровидні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
- Використовуйте стійкий посуд із відповідною формою та діаметром, щоб уникнути випадкового перевертання посуду

або виливання його вмісту. Існує ризик отримання опіків.

## Кришка

- Коли кришка закрита, вона захищає прилад від пилу, коли відкрита – служить для збору бризок жиру чи олії. Не використовуйте її з іншою метою.
- Завжди підтримуйте кришку чистою.
- Завжди видаляйте бризки з поверхні кришки, перш ніж її відкривати.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовка шафа не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання. Тому вимикайте всі пальники, перш ніж її закривати.

## Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- У разі чищення духової шафи за допомогою аерозолу дотримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (за наявності).
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або ме-

талеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.

- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

## Сервісний центр

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

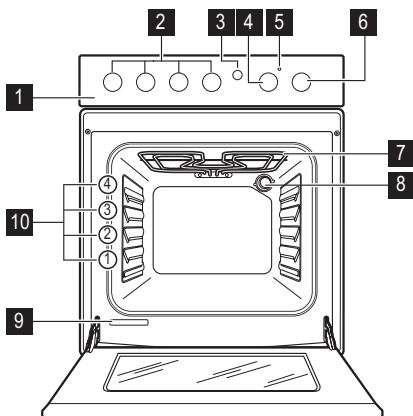
## Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
  - Відключіть прилад від електромережі.
  - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
  - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні

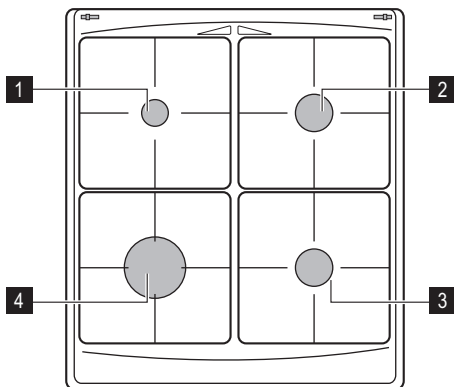
## Опис виробу

### Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Ручки керування варильною поверхнею
- 3 Кнопка генератора іскроутворення
- 4 Перемикач температури духової шафи
- 5 Індикатор температури
- 6 Перемикач функцій духової шафи
- 7 Гріль
- 8 Лампочка духовки
- 9 Табличка з технічними даними
- 10 Рівні полиць

### Оснащення варильної поверхні



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

### Акcesуари

- **Поличка духовки**  
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Глибоке деко для смаження**  
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.

- **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. розділ «Інформація з техніки безпеки».

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

### Перше чищення

- Вийміть з приладу усе приладдя.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

**Важливо!** Дивіться розділ "Догляд та чистка".

## Варильна поверхня — щоденне користування

**⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

### Запалювання конфорки


**⚠ Попередження!** Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню 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 наступні дії:

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання ☆ .
2. Одночасно поверніть ручку проти годинникової стрілки на максимальне положення ⚡ і натисніть її для запалювання конфорки.
3. Коли конфорка загориться, відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте ручку в цьому положенні протягом приблизно 5 секунд, щоб тер-

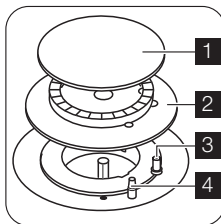
### Розігрівання

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


мопара нагрілася. У іншому випадку подача газу припиниться.

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

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




- 1** Кришка конфорки
- 2** Корона конфорки
- 3** Свічка запалювання
- 4** Термопара


 **Попередження!** Не тримайте ручку керування натиснутою протягом більше 15 секунд.

Якщо конфорка не загорілася через 15 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.


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


 Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і

спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

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

### Вимкнення конфорки


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

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

## Варильна поверхня — корисні поради

### Економія електроенергії

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


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


Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160-280 мм


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


Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

## Варильна поверхня — догляд та чищення

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з 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. розділ «Інформація з техніки безпеки».

### Активация і деактивация приладу







1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата. Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.

3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».


### Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

### Функції духовки

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнений.
	Традиційне приготування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження і випікання на одному рівні духової шафи, приготування піци. Для приготування піци встановіть ручку термостата в положення  .
	Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки від нижньої частини духовки. Для випікання коржів для торта з хрусткою або твердою основою.
	Верхній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з верхньої частини духовки. Для доведення страв до готовності.
	Повний гриль	Гриль вмикається повністю. Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування грінок. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.

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

### Традиційне приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	-	150	25-30
Корж	1000	емальоване	2	10	160-170	30-35

### Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

### Тривалість готування


Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-190	40-50
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінієване деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовці	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Курка, ціла	1350	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, половина	1300	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети із свинини	600	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	20	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	10-15	170-180	25-35
Піца	1000	емальоване	2	10-15	200-220	30-40
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	170-190	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	1	10-15	200-220	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	2	10-15	200-210	10-15
Рулєт із джемом	500	емальоване	1	10	150-170	15-20
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	40-50
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	10-15	180-190	25-35
Бісквіт	600	емальоване	3	10	160-170	25-35
Масляний пиріг	600	емальоване	2	10	180-200	20-25

- 1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.


 Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть перемикачі функцій і температури духовки у положення «Піца».

### Інформація про акриламід

**Важливо!** Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву

(особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

### Духовка — догляд та чищення

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з 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 духової шафи

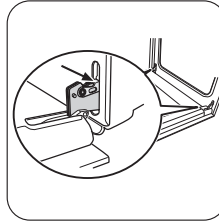
Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одну. Щоб полегшити чищення, зніміть дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель.

**⚠ Попередження!** Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

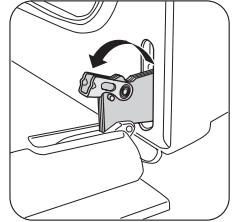
**⚠ Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Існує ризик пошкодження скла.

**⚠ Попередження!** Коли скляні панелі дверцят пошкоджені або подряпані, скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, замініть їх. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

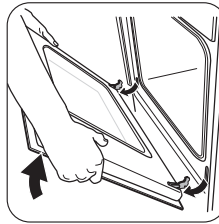
### Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі



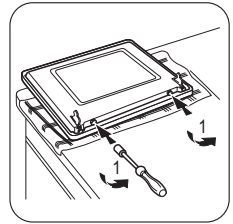
**1** Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



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

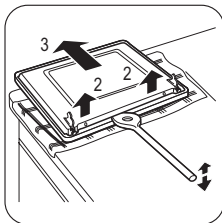


**3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



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

**Важливо!** Не загубіть гвинти.



**5** Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішню панель і посуньте внутрішню панель до верхньої кромки дверцят.

**⚠ Попередження!** Мийте скляну панель тільки теплою водою з милом.

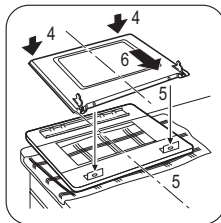
Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкрепки) можуть пошкодити поверхню скла.

### Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення встановіть дверцята духової шафи. Для цього виконайте вказані дії в зворотному порядку.

**6** Підніміть внутрішню панель.

**7** Почистіть дверцята всередині. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть її.



### Лампа освітлення духової шафи

**⚠ Попередження!** Існує ризик враження електричним струмом!

#### Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

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

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

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

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

### Що робити, коли ...

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра.	Не подається електроенергія.	Переконайтеся, що прилад підключений і увімкнене живлення.
Під час запалювання газу відсутня іскра.	Не подається електроенергія.	Перевірте запобіжник в електромережі своєї оселі.
Під час запалювання газу відсутня іскра.	Кришка і корона конфорки розміщені нерівно.	Переконайтеся, що кришка і корона конфорки встановлені правильно.

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Кільце газу горить нерівномірно.	Корона конфорки забита залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокована форсунка, а в корону конфорки не потрапили залишки їжі.
Прилад зовсім не працює.	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електроциті).	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа не увімкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте параметри.
Лампочка духової шафи не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духової шафи.
На страві та на внутрішній поверхні духової шафи накопичується пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі 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.) .....

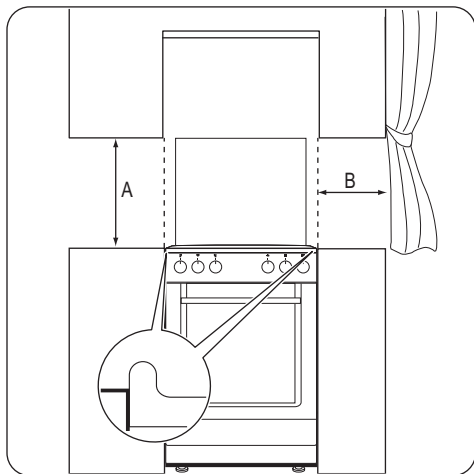
## Установка

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

### Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.

 Між приладом та стіною необхідно залишити відстань близько 1 см для забезпечення відкриття кришки.



## Мінімальна відстань

Габарити	мм
A	690
B	150

## Технічні дані

Прилад класу 2, підклас 1, та класу 1.

Габарити	
Висота	855 мм

## Газові конфорки

Конфорка	Номинальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28-30	0,50	60,70

## Габарити

Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	1815 Вт

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Категорія газу	IІ2Н3В/Р
Подача газу	G20 (2Н) 13 мбар
	G20 (2Н) 20 мбар
	G30/31 (3В/Р) 30/30 мбар

## Діаметри обвідних клапанів

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

Конфорка	Номинальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання г/год
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Природний газ G20	20	0,96	
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
Швидка конфорка	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Природний газ G20	20	1,19	
	3,00	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11

## 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 ділянці, можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг має бути міцно приєднаним за допомогою затискачів.

Установка: використовуйте тримач для шлангів. Завжди використовуйте прокладку. Після цього продовжуйте підключення газу. Гнучкий шланг готовий до використання, якщо дотримано таких умов:

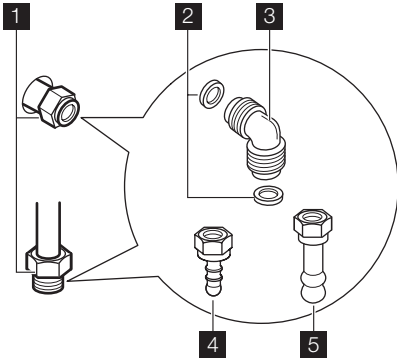
- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- його довжина не перевищує 1500 мм;

- в ньому відсутні перешкоди;
  - він не натягнутий і не зігнутий;
  - він не торкається гострих країв чи кутів;
  - можна легко здійснювати огляд його стану.
- Перевіряючи стан гнучкого шлангу, слід впевнитися у тому, що:
- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
  - матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
  - затискачі не покрилися іржею;
  - не скінчився термін придатності.
- Якщо спостерігається одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

**Важливо!** Після завершення установки, переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

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



- 1** Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)
- 2** Прокладка
- 3** Регульоване з'єднання
- 4** Труботримач для скрапленого газу
- 5** Труботримач для природного 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! Переобладнати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.**

**i** Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі. Норма подачі газу відповідно змінюється.

**⚠ Попередження! Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся, що ручки керування газом переведені у положення «Вимкнено» і пристрій відключено від**

електропостачання. Прилад має повністю охолонути. Існує ризик отримання травми.

### Заміна інжекторів

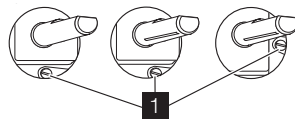
1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

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

### Коригування мінімального рівня

Щоб відкоригувати мінімальний рівень пальників:

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

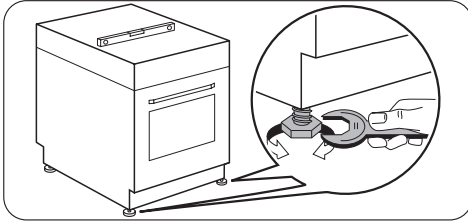


- 1** Гвинт коригування мінімальної подачі газу

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

## Вирівнювання


За допомогою маленьких ніжок в основі приладу встановіть його так, щоб його верхня була на тому самому рівні, що й інші кухонні поверхні.



## Підключення до електромережі

**⚠ Попередження!** Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.

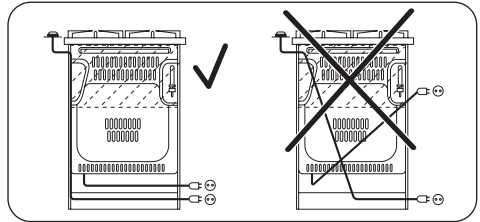
## Охорона довкілля

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

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилокю.

**i** Кабель живлення не повинен торкатись частини приладу, показаної на малюнку.



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

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

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







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

