

---

<b>Установка</b>	<b>2-7</b>
Вентиляция	
Размещение и выравнивание	
Подключение к электросети	
Подключение к газу	
Настройка на различные типы газа	
Технические характеристики	
Характеристики горелок и жиклеров	

---

<b>Описание оборудования</b>	<b>8-9</b>
Внешний вид	
Панель управления	

---

<b>Включение и использование</b>	<b>10-16</b>
Использование рабочей поверхности	
Использование духовки	
Использование таймера приготовления	
Режимы приготовления	
Практические советы по приготовлению	
Таблица по приготовлению в духовке	

---

<b>Предупреждения и рекомендации</b>	<b>17-18</b>
Основные правила безопасности	
Утилизация	
Экономия и сохранение окружающей среды	

---

<b>Обслуживание и уход</b>	<b>19-20</b>
Отключение оборудования	
Чистка оборудования	
Уход за вентилями рукояток	
Замена лампы духовки	
Помощь	

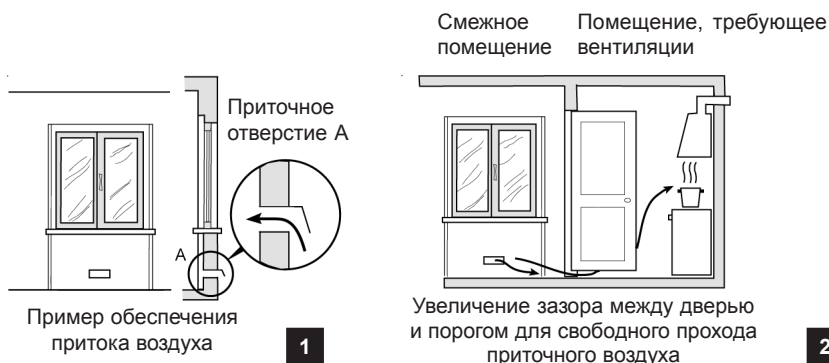
---

## Установка

- ! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.
- ! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи его возможным новым владельцам.
- ! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.
- ! Перед выполнением любых необходимых настроек и обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

### Вентиляция помещения

В соответствии с действующими стандартами по установке газового оборудования плита может быть установлена только в помещениях с постоянной вентиляцией. Помещение должно иметь вентиляционную систему, обеспечивающую удаление продуктов сгорания (приток воздуха должен составлять не менее 2 м<sup>3</sup>/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см<sup>2</sup> и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (рис. 1).



Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см<sup>2</sup>). Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. 2).

! После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

### Отвод отработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (рис. 3).



### Расположение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.  
! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90°C).

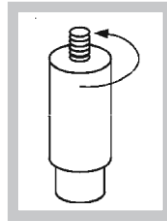
Для правильной установки:

- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы выполнены из горючих материалов (рис. 4).
- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.



## Выравнивание

Плита снабжена регулируемыми ножками (рис. 4), которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

### **Оборудования должно быть заземлено!**

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C температуру в помещении.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многорозеточные розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

! Замена провода питания со штепсельной вилкой или гибким проводом должна быть выполнена персоналом Службы техпомощи или специализированным персоналом.

**Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.**

## Подключение к газу

Подключение данного оборудования к газовой сети может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа».

! Оборудование не предназначено для работы от баллонного газа.

Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования\*: поменяйте местами держатель шланга и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это гарантирует безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

### **Подключение гибким резиновым шлангом**

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга (для метана) должен быть 13 мм. После подключения удостоверьтесь, что *шланг*:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50°C;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не прижат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, отвечающими нормам подключения газового оборудования.

Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

### **Подключение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению**

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам.

! Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

\* Только для некоторых моделей.

### Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

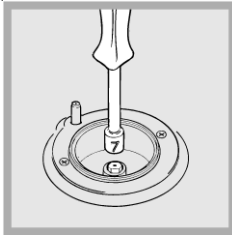
### Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

### Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров верхних горелок:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



### Регулировка минимального пламени верхних горелок

1. Поверните рукоятку к минимальному положению.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

! Чтобы ослабить регулировочный винт, вращайте его против часовой стрелки.

3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.

! Для горелок рабочей поверхности регулировка поступления воздуха не требуется.

! Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).



! Все операции по настройке газового оборудования должны производиться сертифицированным специалистом, имеющим лицензию газовой службы.

### Характеристики горелок и жиклеров

Горелки	Диаметр, мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ	
		номин.	уменьш	отверстие 1/100 мм	жиклер 1/100 мм	поток* г/ч		жиклер 1/100 мм	поток* л/ч
С. Быстрая	100	3,00	0,7	40	86	218	214	116	286
В. Полубыстрая	75	1,65	0,4	30	64	120	118	96	157
А. Вспомогательная	55	1,00	0,3	27	50	73	71	71	95
Д. Тройное кольцо (Тройная корона)	130	3,25	1,3	57	91	236	232	124	309
Давление			Номинальное (мбар)			28-30	37		20
			Минимальное (мбар)			20	25		17
			Максимальное (мбар)			35	45		25

- \* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар  
 \*\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг  
 \*\*\* Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг  
 Природный газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³

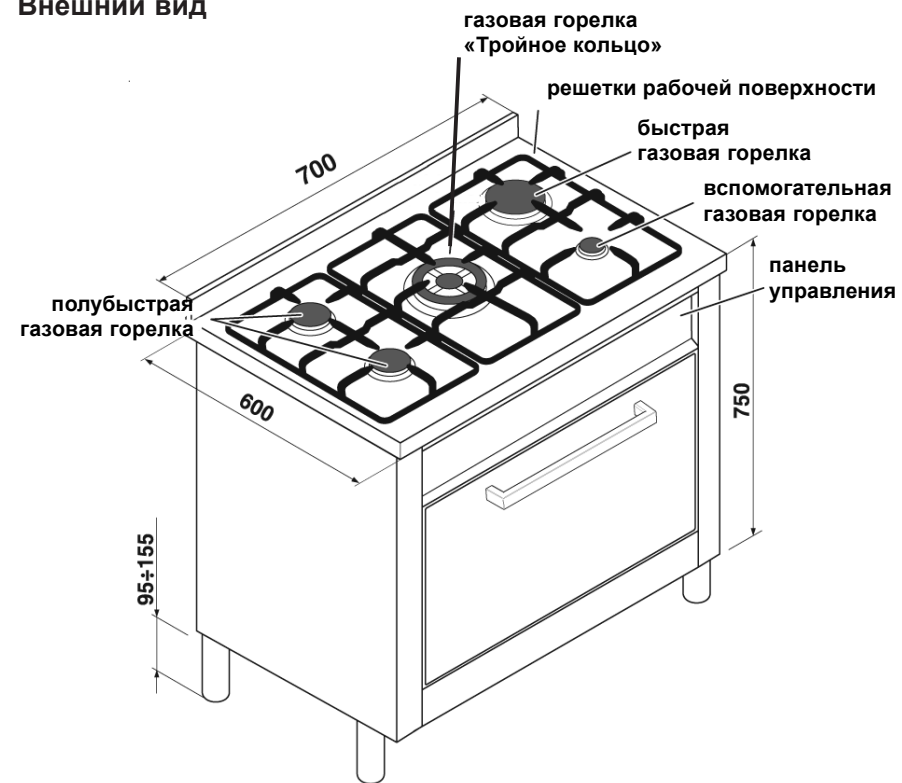
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Размеры духовки</b> (высота x ширина x глубина)	32 x 43,5 x 40 см
<b>Объем</b>	56 л
<b>Горелки</b>	могут быть настроены на любой типа газа, указанный в табличке технических данных оборудования
<b>Энергопотребление</b>	Директива 2002/40/ЕС для электродуховок, норм. EN 50304. Энергопотребление для естественной конвекции: режим нагрева – Традиционная духовка  . Заявленное энергопотребление для класса принудительной конвекции: режим нагрева – Кондитерская духовка  .
 	Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС: 2006/95 ЕЕС от 12.12.06 (Низкое напряжение) и последующие модификации; - 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации; - 90/369/ЕЕС от 29.06.90 (Газ) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕС (Утилизация электрического и электронного оборудования).

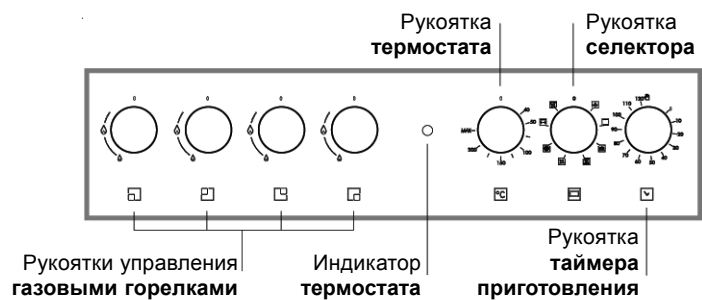
## Внешний вид



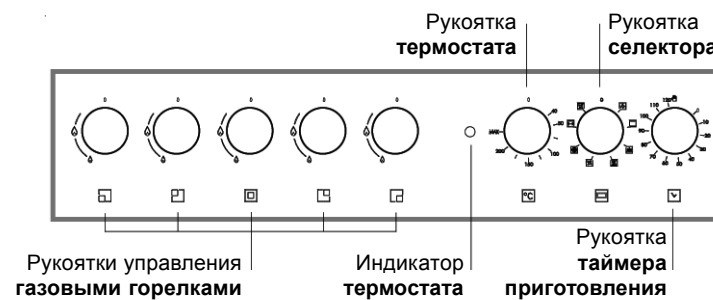
## Внешний вид



## Панель управления



## Панель управления






## Включение и использование

### Использование рабочей поверхности

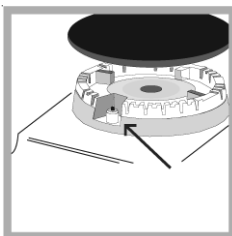
#### Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  – минимальное пламя,  – максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.

Если модель имеет *устройство электронного зажигания\**, нажмите и поверните ее рукоятку против часовой стрелки к позиции минимального пламени. Держите рукоятку нажатой, пока пламя не загорится. При отпуске рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.



! Если пламя случайно погасло, выключите газ рукояткой и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать горелку.

В моделях, *оснащенных устройством безопасного пламени\**, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2-3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните и установите ее рукоятку в положение «●» – выключено.

#### Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном, подходящую по размерам к горелке.

Чтобы определить тип горелки обратитесь к *табл.* «Характеристики горелок и жиклеров» (с. 7).

\* Только для некоторых моделей.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24-26
Полубыстрая (S)	16-20
Вспомогательная (A)	10-14
Тройное кольцо (TC)	24-26

! Удостоверьтесь, что используемые кастрюли/сковороды не заходят за края рабочей поверхности плиты.

! Уменьшенная решетка (при наличии) должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр которой не более 12 см.

### Использование духовки

! Перед использованием снимите пластиковую пленку с боковых сторон оборудования.

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем открыть дверцу духовки, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении (может появиться неприятный запах от сгорания защитных веществ, используемых во время производства оборудования).

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите нужную температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА – см. рекомендуемые температуры в *Таблице по приготовлению в духовке* и § *Режимы приготовления*.
3. Горящий индикатор ТЕРМОСТАТА показывает, что духовка нагревается до заданной температуры.
4. Во время приготовления возможно:
  - изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
  - изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
  - остановить приготовление, переведя рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».


! Не помещайте никакие предметы на дно духовки – это может повредить его эмалевое покрытие.

! Посуду всегда ставьте на решетку / противень (входят в комплект оборудования).

### Индикатор термостата

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет при достижении внутри духовки установленной температуры. С этого момента индикатор будет поочередно зажигаться и гаснуть, показывая что термостат работает и поддерживает температуру на постоянном уровне.

### Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в позицию . Свет в духовке останется гореть после выбора режима приготовления.

### Охлаждающая вентиляция

Чтобы снизить температуру внешней поверхности духовки, охлаждающий вентилятор выдувает воздух между панелью управления и дверцей духовки. ! После окончания приготовления вентилятор остается работать, пока духовка полностью не остынет.

### Использование таймера приготовления

1. Чтобы завести звонок, поверните рукоятку ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ почти на полный оборот по часовой стрелке.
2. Поверните рукоятку против часовой стрелки, чтобы установить желаемое время: выровняйте значение минут, указанное на рукоятке ТАЙМЕРА, с маркером на панели управления.
3. По истечении выбранного времени прозвучит звонок и духовка выключится.
4. При выключенной духовке таймер приготовления может использоваться как обычный таймер.

### РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

Температура от 50 °C до MAX может быть установлена для всех режимов приготовления, кроме:

- БАРБЕКЮ (рекомендуемая установка: только максимальный (MAX) уровень мощности);
- GRATIN (рекомендуемая установка: температура не выше 200°C).

### ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Для этого традиционного режима приготовления следует использовать только один уровень духовки. При использовании нескольких уровней распределение тепла будет неравномерным.

### КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Работают вентилятор и задний нагревательный элемент. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, тепло равномерно распределяется по всей духовке. Режим идеален для выпекания и приготовления деликатных блюд – особенно изделий которые должны подняться (дрожжевые пироги, бисквиты и т.п.) и для приготовления различных блюд одновременно на 3-х уровнях.

### FAST COOKING (быстрое приготовление)

Работа всех нагревательных элементов и вентилятора обеспечивает равномерное и одинаковое распределение тепла по всей духовке. Для этого режима не требуется предварительный разогрев духовки.

Режим особенно подходит для *быстрого приготовления* (замороженных продуктов и полуфабрикатов). Наилучшие результаты достигаются при использовании одного уровня духовки.

### MULTILEVEL

(одновременное приготовление нескольких блюд)

Включены все нагревательные элементы (верхний, нижний, круглый) и вентилятор. Так как тепло остается постоянным по всей духовке, горячий воздух готовит и запекает пищу равномерно. Одновременно можно использовать максимум 2 уровня духовки.

### ПИЦЦА

Работают нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация быстро нагревает духовку, производя большое количество тепла, особенно от нижнего нагревательного элемента. Если вы используете одновременно два противня, в середине приготовления поменяйте их местами.

### БАРБЕКЮ

Включена центральная часть верхнего нагревательного элемента. Сильное и направленное тепло гриля рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности (телятина и бифштексы, стейки из филе и антрекоты). Режим потребляет немного энергии и идеален для приготовления небольших блюд. Поместите пищу в центре решетки: пища, размещенная по углам, не будет приготовлена должным образом.

### GRATIN (вентилируемый гриль)



Работают верхний нагревательный элемент и вентилятор, что повышает эффективность направленного теплового излучения от нагревательных элементов посредством принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это

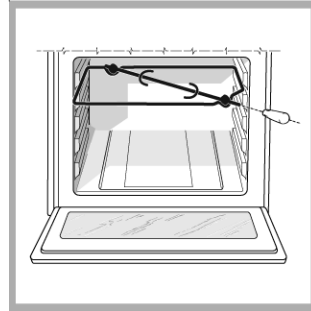
предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

! При использовании режимов БАРБЕКЮ и GRATIN дверца духовки должна быть закрыта.

### Вертел

Чтобы запустить вертел:

- а) поместите поддон для сбора жира на 1-й (нижний) уровень духовки;
- б) вставьте опорную рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- в) включите вертел, установив рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию  или .



### Практические советы по приготовлению

! Не используйте 1-й и 5-й уровни при готовке в режимах, где работает вентилятор: в результате действия сильного и направленного тепла деликатные блюда могут подгореть.

! В режимах БАРБЕКЮ и GRATIN, особенно при использовании вертела, на первый уровень (снизу) поместите поддон для сбора жира /мясного сока.

MULTILEVEL (одновременное приготовление нескольких блюд)

- Используйте 2-й и 4-й (считая снизу) уровни духовки. Блюда, требующие большего тепла, поместите на 2-й уровень.
- Поддон для сбора жира поместите на нижний уровень, а решетку – на верхний.

### БАРБЕКЮ

- Используйте 3-й или 4-й (считая снизу) уровни духовки. Пищу размещайте в центре решетки/противня.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности. Верхний нагревательный элемент, регулируемый термостатом, не всегда может быть включен.

### ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, поместите его на решетку (при использовании глубокого противня сложнее получить хрустящую корочку и приготовление будет дольше).
- Если пицца имеет несколько наполнителей, в середине приготовления посыпьте ее сверху тертым сыром Моцарелла.

### Таблица по приготовлению в духовке

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка термостата, °С	Время приготовления, мин.
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины / говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
Кондитерская духовка	Торты (пирог)	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые кексы	1	2/3	15	180	40-45
	Сливовый кекс	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквитный кекс	0,5	3	15	160	25-30
	Блинчики с начинкой (на 2-х уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Маленькие кексы (на 2-х уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Пышки с сыром (на 2-х уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Пышки с кремом (на 3-х уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0,5	1-3-5	15	90	180
Fast cooking (быстрое приготовление)	<b>Замороженные продукты</b>					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Кабачок и пирог с креветками	0,4	2	-	200	20
	Деревенский пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Пирожки с начинкой	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Рулеты	0,4	2	-	180	25-30
	Цыплята порционные	0,4	2	-	220	15-20
	<b>Полуфабрикаты</b>					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	<b>Свежие продукты</b>					
	Печенье (песочное)	0,3	2	-	200	15-18
	Сливовый кекс	0,6	2	-	180	45
Слойки с сыром	0,2	2	-	210	10-12	

## Предупреждения и рекомендации

<b>Multilevel</b> (одновременное приготовление нескольких блюд)	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	230	15-20	
	Лазанья	1	3	10	180	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	40-45	
	Жаркое из цыплят + картофель	1+1	2-4	15	200	60-70	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50	
	Пышки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Печенье (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Бисквитный пирог (на одном уровне)	0,5	2	10	170	15-20	
	Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25	
Пирожки	1,5	3	15	200	25-30		
<b>Пицца</b>	Пицца	0,5	3	15	220	15-20	
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30	
	Цыпленок	1	2/3	10	180	60-70	
<b>Барбекю</b>	Камбала и каракатица	0,7	4	-	Max	10-12	
	Шашлыки из кальмаров и креветок	0,6	4	-	Max	8-10	
	Каракатица	0,6	4	-	Max	10-15	
	Филе трески	0,8	4	-	Max	10-15	
	Запеченные овощи	0,4	3/4	-	Max	15-20	
	Телячьи отбивные	0,8	4	-	Max	15-20	
	Сосиски	0,6	4	-	Max	15-20	
	Гамбургеры	0,6	4	-	Max	10-12	
	Скумбрия	1	4	-	Max	15-20	
	Запеченные сэндвичи / тосты	4/6 шт.	4	-	Max	3-5	
	<b>Блюда на вертеле (при его наличии)</b>						
	Телятина	1,0	-	5	Max	80-90	
	Курица	1,5	-	5	Max	70-80	
	Баранина	1,0	-	5	Max	70-80	
<b>Gratin</b>	Курица-гриль	1,5	2	10	200	55-60	
	Каракатица	1,5	2	10	200	30-35	
	<b>Блюда на вертеле (при его наличии)</b>						
	Телятина	1,5	-	5	200	70-80	
	Баранина	1,5	2	5	200	70-80	
	Курица на вертеле + картофель в поддоне	1,5	2	5	200	70-75	

! Оборудование спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

### Основные правила безопасности

- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Запрещена установка оборудования на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных явлений.
- Не касайтесь оборудования, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Данное руководство относится к оборудованию класса 1 (независимая установка) или класса 2, подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или центральных частей дверцы духовки, когда оборудование работает: эти части сильно нагреваются. Не подпускайте детей к оборудованию.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами/прихватками, помещая пищу в духовку и вынимая из нее.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления горелками находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети.
- В случае неисправности ни в коем случае не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью.

- Не помещайте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Плита не должна бесконтрольно использоваться лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами, не знакомыми с инструкциями данного руководства.
- Не разрешайте детям играть с оборудованием.
- Если плита установлена на опоры, примите необходимые меры, чтобы предотвратить соскальзывание плиты с опор.

### Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала соблюдайте действующие требования по его утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/CE по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно.  
Для получения информации по правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

### Экономия и сохранение окружающей среды

- Используйте духовку в утренние или вечерние часы, когда снижена нагрузка электросети.
- При использовании режимов БАРБЕКЮ и GRATIN всегда держите дверцу духовки закрытой: это поможет получить наилучшие результаты готовки при экономии энергии (примерно 10 %).
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от остатков готовки: во избежание потери тепла уплотнитель должен плотно прилегать к дверце.

## Обслуживание и уход

### Отключение оборудования

Перед чисткой или любыми операциями по обслуживанию плиты отсоедините ее от электросети.

### Чистка оборудования

! Не используйте для чистки оборудования паровые или пневматические очистители.

- Внешние части оборудования из нержавеющей стали или эмалированные, а также резиновый уплотнитель можно очищать губкой, смоченной теплой водой с нейтральным мылом. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства (напр. фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме»). После чистки хорошо ополосните и вытрите насухо. Не используйте абразивные порошки и агрессивные средства.
- Для облегчения чистки решетки рабочей поверхности, крышки горелок, рассекатели пламени можно снять; промойте их горячей водой с неабразивным моющим средством. Прежде чем вытереть насухо, убедитесь, что нагар удален полностью.
- Также следует часто очищать наконечник устройства безопасности\*.
- Изнутри духовку следует очищать после каждого использования, пока она еще теплая. Используйте воду и моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте для чистки абразивные средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте влажной губкой с неабразивным чистящим средством, затем тщательно вытрите мягкой тканью. Не используйте жесткие абразивные материалы или металлические губки, которые могут поцарапать поверхность и стать причиной образования трещин на стекле.
- Съёмные принадлежности можно мыть, как обычную посуду, и даже в посудомоечной машине.
- Не закрывайте крышку (при наличии) плиты, когда горелки включены или еще не остыли.

### Проверка уплотнителей духовки

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки. При повреждении уплотнителей обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем использовать духовку, пока уплотнители не будут заменены.

\* Только для некоторых моделей.

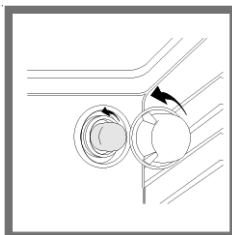
### Уход за вентилями рукояток

Со временем газовые вентили (краны) рукояток могут начать застревать или с трудом проворачиваться. В этом случае их нужно заменить.

*Примечание.* Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом сервисного центра.

### Замена лампы духовки

1. Отсоедините оборудование от электросети и снимите стеклянную крышку с держателя лампы (см. *рис.*).
2. Выверните лампу и замените ее аналогичной: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, тип E14.
3. Поместите стеклянную крышку на место и подключите оборудование к сети.



### Помощь

Если после проверки оборудование не работает или проблемы остаются, позвоните в Авторизованный сервисный центр и сообщите следующую информацию:

- ◆ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.),
- ◆ неисправность,
- ◆ модель и серийный номер, указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании или в гарантийном документе.

*Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.*

*При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.*

*Срок службы 10 лет*

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Компания Indesit Company S.p.A.,  
 производитель бытовой техники торговых марок  
**Ariston, Hotpoint-Ariston, Indesit, Stinol,**  
 настоятельно рекомендует использовать  
 для ухода за Вашей бытовой техникой  
 средства и аксессуары профессиональной серии  
**«Забота о доме»**



*Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя*

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств «Забота о доме» и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе); на сайте [www.ariston.ru](http://www.ariston.ru)

по телефонам Справочной службы компании Indesit Company S.p.A.

в Москве: (495) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-22

<b>Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:</b>		
<b>Посудомоечной машиной</b>	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
<b>Стиральной и посудомоечной машиной</b>	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
<b>Плитой</b>	• Средство по уходу за конфорками и решетками, 250 мл	082037
	• Средство по уходу за стеклокерамич. поверхностью, 500 мл	089782
	• Средство по уходу за духовкой, 500 мл	089772
<b>Холодильником</b>	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
<b>Микроволновой печи</b>	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
<b>ДЛЯ ДОМА</b>	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	082081
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	082083
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	082063
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	082068
	• Защита ткани от пятен	082069
	• Микрофибровая салфетка	094893
	<b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ</b>	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
• Дополнительные решетки и противни для духовки		
• Стеклокрышки для рабочих поверхностей		
• Грили и барбекю для рабочих поверхностей		
• Самоочищающиеся панели для духовки		
• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки		
• Защитный экран для рабочей поверхности		
<b>Холодильник:</b>	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
<b>Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели</b>	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
<b>Стиральная и посудомоечная машины</b>	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
<b>Вытяжка:</b>	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
<b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ</b>	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

Продукция  
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

ARISTON

Hotpoint  
ARISTON

INDESIT STINOL

## КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

CP 65 S P2/HA

CP 77 S P2/HA

*Производитель:*

**IndesitCompanyS.p.A.**

*Юридический адрес:*

Виале А.Мерлони, 47  
60044 Фабриано (АН), Италия  
Тел. (0732) 6611

*Продавец:*

**IndesitCompanyInternational  
BusinessS.A.**

*Юридический адрес:*

Центр Галлерия, 2, Виа Кантонале,  
6928 Манно, Швейцария

*Адрес и телефоны*

*для контактов:*

Россия 129223 Москва  
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)  
Павильон 46

Тел.: (495) 974-6280

Факс (495) 961-2919  
974-6279

<http://www.ariston.ru>

Hotpoint  
**ARISTON**



АЮ 77