INDESIT

K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Description of the appliance-Overall view,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Installation,4
Start-up and use,8
Using the hob,9
Precautions and tips,11
Care and maintenance,12
Assistance,12

RS Русский

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Описание изделия-Общий вид,2
Описание изделия-Панель управления,3
Монтаж,14
Включение и эксплуатация,19
Варочная панель,22
Предосторожности и рекомендации,23
Техническое обслуживание и уход,23

KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА

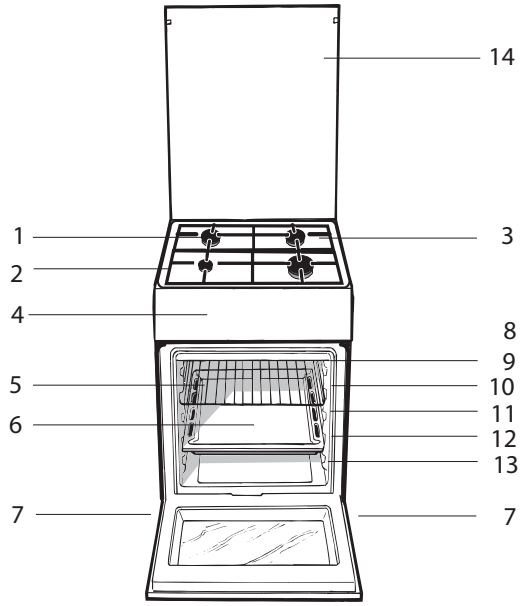
Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы 1
Құрылғы сипаттамасы, Жалпы шолу 2
Құрылғы сипаттамасы, Басқару тақтасы 3
Орнату, 24
Қосу және пайдалану, 28
Сақтандырулар мен кеңестер 31
Күтім және техникалық қызмет көрсету 32
Көмек 32

АЮ 77

GB Description of the appliance

Overall view



1. Hob burner
2. Hob Grid
3.Containment surface for spills
4.Control panel
5..Sliding grill rack
6.DRIPPING pan
7.Adjustable foot
8.GUIDE RAILS for the sliding racks
9.position 5
10.position 4
11.position 3
12.position 2
13.position 1
14.Glass Cover (Only on certain models)

RS Описание изделия

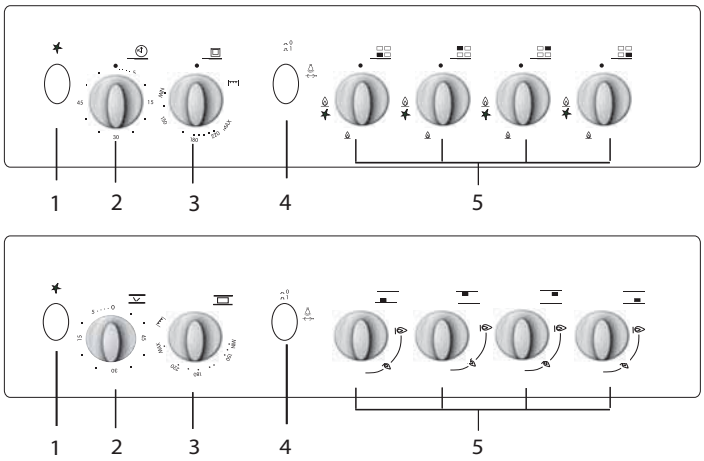
Общий вид

1. Газовые горелки
2. Рабочая поверхность
3.Электрические конфорки
4.Панель управления
5.Решетка духовки
6.Противень или жарочный лист
7.Регулируемые ножки
8.НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противеней решеток
9. Положение 1
10. Положение 2
11.Положение 3
12.Положение 4
13.Положение 5
14.Стеклянная крышка
(Имеется только в некоторых моделях.)

KZ Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1. **Газ оттығы**
2. **Плита торы**
3. **Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет**
4. **Басқару тақтасы**
5. **ГРИЛЬ**
6. **ТҰТҚАЛЫ ТАБА**
7. Реттелетін **аяқ**
8. Сырғымалы тартпаларға арналған **БАҒЫТТАУШЫ ЖОЛДАР**
9. **5-позиция**
10. **4-позиция**
11. **3-позиция**
12. **2-позиция**
13. **1-позиция**
14. **Шыны қақпақ** (Тек белгілі үлгілерде болады).



GB Description of the appliance

Control panel

1.GAS BURNER IGNITION button (Only on certain models)
2.TIMER knob (Only on certain models)
3.OVEN AND GRILL CONTROL knob
4.OVEN LIGHT / ROTISSERIE button (Only on certain models)
5.Hob BURNER control knob

RS Описание изделия

Панель управления

1.Электронное зажигание конфорок варочной панели (Имеется только в некоторых моделях.)
2.Таймер (Имеется только в некоторых моделях.)
3.Рукоятка управления духовкой и грилем
4.Кнопка включения/выключения освещения духовки (Имеется только в некоторых моделях.)
5. Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

KZ Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

1. Плита оттықтарына арналған электрондық тұтатқыш
2. Таймер тұтқасы
3. Пешпен грильді
4. Пешшамымен гриль бар түймесі
5. Плитадағы газ оттықтарын басқару тұтқалары

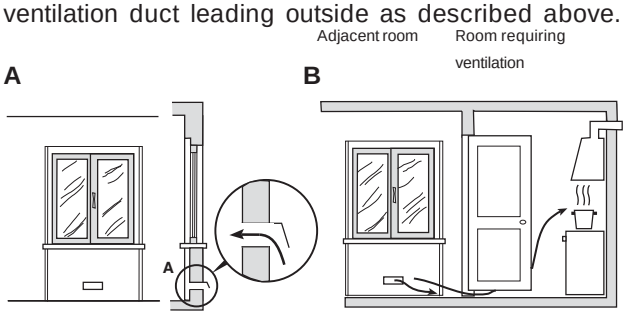
Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.
! We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



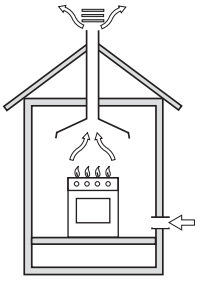
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

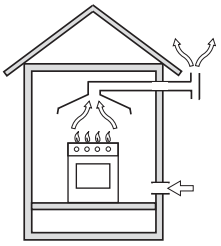
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

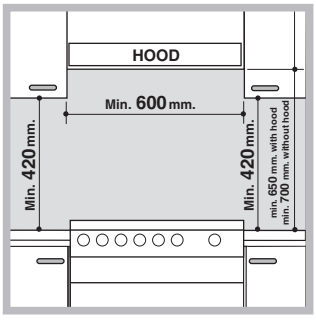
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the
cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

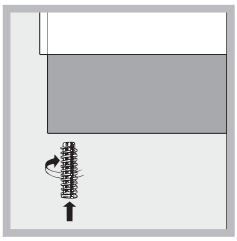
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

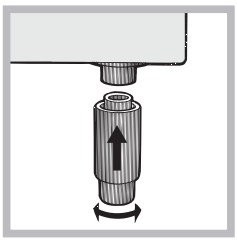


• Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
• Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

* Only available in certain models

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! **The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

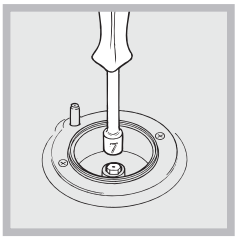
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas(*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

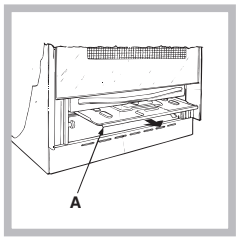
Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

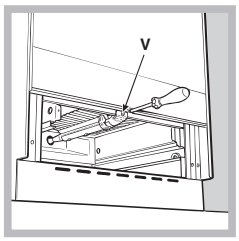
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

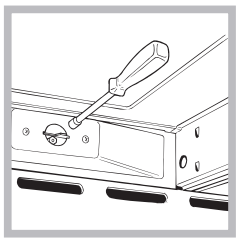
Replacing the oven burner nozzle:
1. Remove the oven compartment.



2. Slide out the protection panel A (*see diagram*).

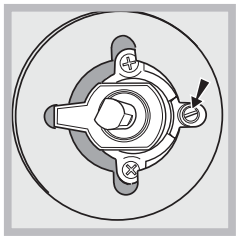


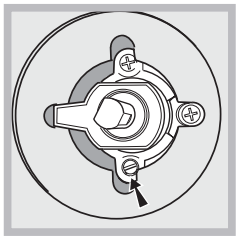
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (*see figure*).
The whole operation will be made easier if the oven door is removed.



4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:
1. Light the burner (*see Start-up and Use*).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (*see figure*) until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.



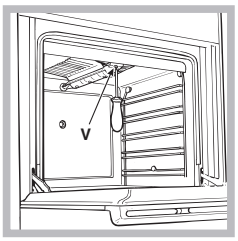


5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

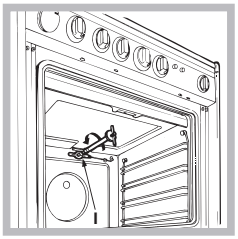
We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (*see figure*).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

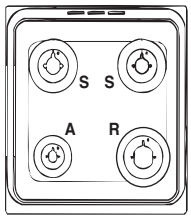
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to “regulators for channelled gas”.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
CE 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
				By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h	Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	



K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

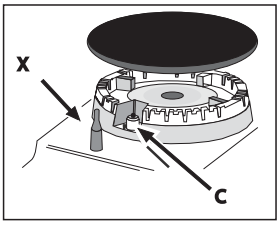
Start-up and use

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting 🔥.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting 🔥, the maximum setting 🔥 or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the ignition button, marked with the symbol ✯, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.
Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (*C*) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.
If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.
To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

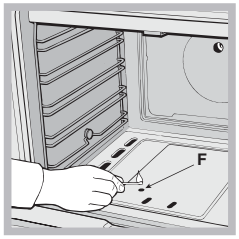
Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (*see figure*) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

* Only available in certain models.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

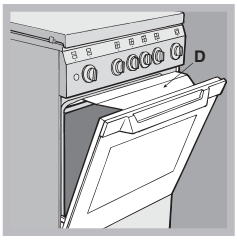
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the ⊡ position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

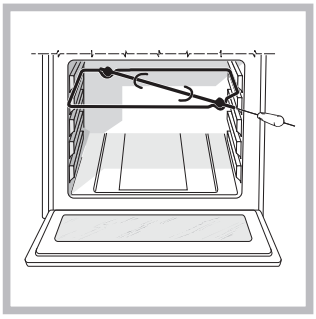
! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (*see figure*) in order to prevent the knobs from overheating.

Turnspit*



To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Acitvate the function by pressing the TURNSPIT button.

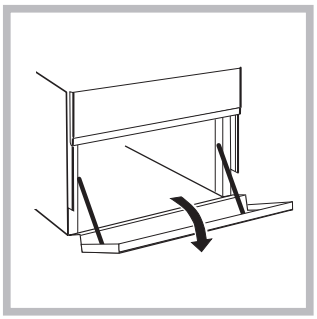
Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↺ to set the desired length of time.

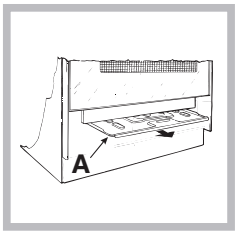
Lower compartment*



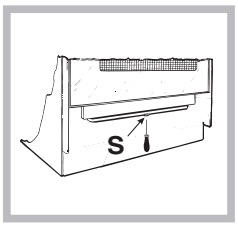
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.



In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (*see figure*).



To remove the sliding protection remove the screw S (*see figure*). To replace it, lock it in place with the screw S.

! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

***** Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Food to be cooked	**Wt.** (Kg)	**Cooking position of shelves from bottom**	**Temperature** (°C)	**Pre-heating time** (min)	**Cooking time** (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	4	200	10	50-60
Pasta bakes au gratin	2.5	4	200	10	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1.5	3	210-220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napolitan	1.0	4	210-220	15	20-25
Cake					
Biscuits	0.5	4	180	15	25-35
Tarts	1.1	4	180	15	40-45
Savoury pie	1.0	4	180	15	50-55
Raised Cakes	1.0	4	170	15	40-45
Grill cooking		4			
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	20-30
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	4-5
Grill cooking with rotisserie					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)					
Meat kebabs	1,0	-		5	40-45
Vegetable kebabs	0,8	-		5	25-30

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

***** Only available in certain models.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.•** The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

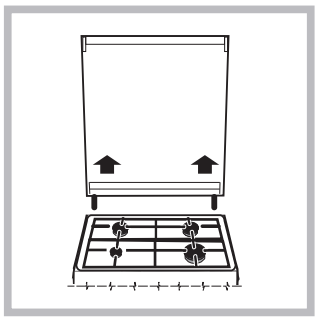
Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.
It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

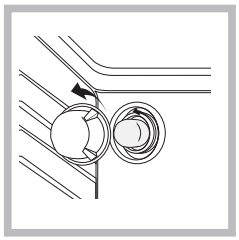
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! **This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.**

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Информация для потребителя

RS

Изделие:	Комбинированная (газовая) плита
Торговая марка:	indesit
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	K3G21/R, K3G21S/R, KN3G27/RU, KN3G217S/RU, KN3G217/RU, KN3G2107/RU
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220–240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Объем духового шкафа	58 л
Макс. поглощаемая мощность (газовая духовка)	3100 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
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. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.	

Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AH), Италия
Импортер:	**ООО «Индезит РУС»**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

RS

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

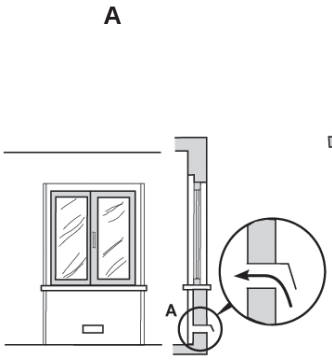
! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

! Перед регулировкой или 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^3/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см^2 и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (*рис. A*).
Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см^2).
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. B*).



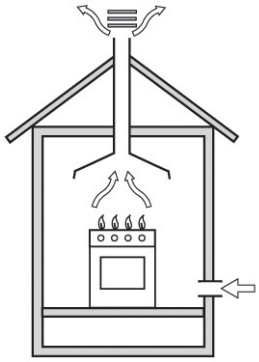
Пример обеспечения притока воздуха

Увеличение зазора между дверью и полом для свободного прохода приточного воздуха

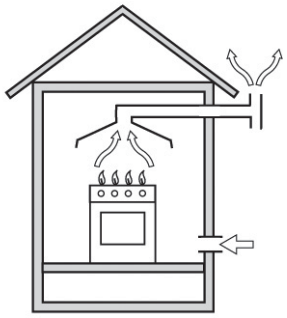
! После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

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 (см. *рис.*).



Прямая вытяжка наружу



Вытяжка при наличии дымохода *(только для кухонного оборудования)*

! Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

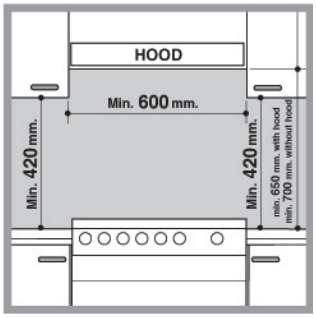
Размещение и выравнивание

! 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:

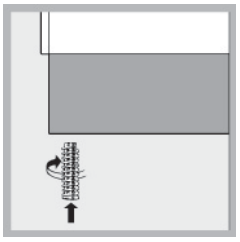
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние сле-



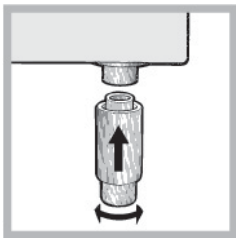
дует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. *рис.*).

- 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, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. *рис.*).



Плита комплектуется надставными опорами*, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.

Подключение к электросети

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 проверьте, 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 многогнездовые 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.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Подключение к газу

Подключение данного оборудования к газовой сети или баллону с газом 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». Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, на баллон с газом необходимо установить регулятор давления (редуктор), отвечающий действующим стандартом подключения газового оборудования.
Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования*: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это обеспечит 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 должен составлять: 8 мм — для сжиженного газа; 13 мм— для метана

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 пережат;
- 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, соответствующими нормам подключения газового оборудования.

* Только для некоторых модификаций моделей.

! Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удается 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.

Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.
Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

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

Контроль плотности подсоединения

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

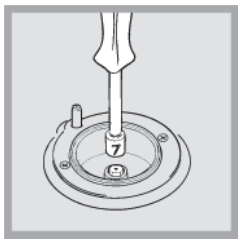
Настройка на различные типы газа

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

Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров конфорок рабочей поверхности:

1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте конфорки 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 конфорок на рабочей поверхности

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

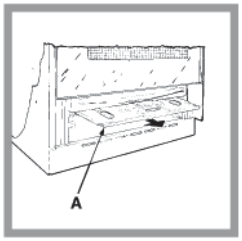
! При использовании сжиженного газа регулировочный винт следует затянуть полностью.

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

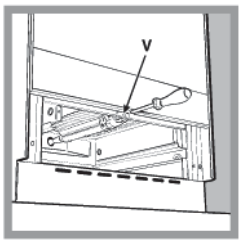
! Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.

Настройка газовой духовки на другой тип газа

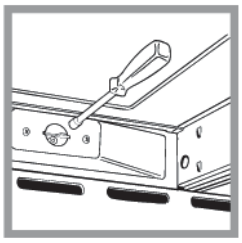
Замена жиклера горелки духовки:



1) выньте отделение (ящик) для хранения посуды и подогрева блюд;
2) выдвиньте и удалите защитную панель «A» (см. *рис.*);



3) отверните винт «V» и снимите горелку (см. *рис.*) — для облегчения этой процедуры предварительно снимите дверцу духовки;



4) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

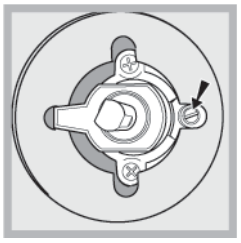
Регулировка минимума для горелки духовки

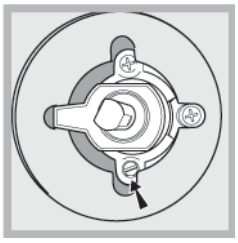
1. Зажгите горелку (см. *Включение и использование*).

2. Поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное (MAX), а затем — в минимальное (MIN) положение.

3. Снимите рукоятку.

4. Винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.



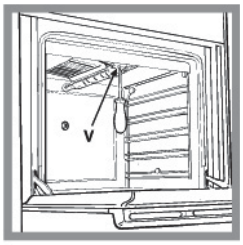


! В случае использования сжиженного газа регулировочный винт следует затянуть до упора.

5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от положения «MAX» к «MIN» и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

Настройка гриля

Замена жиклера горелки гриля:



1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. *рис.*);

2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

! Будьте внимательны, чтобы не задеть контактные провода электронного зажигания и термопары безопасности.

! Для горелок духовки и гриля не требуется регулировка поступления воздуха.

! После настройки оборудования на другой тип газа старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в Авторизованном сервисном центре).

! 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.

Перед первым использованием духовки ее следует очистить — см. инструкции в разд. «*Обслуживание и уход*».

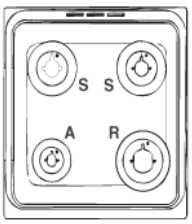
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры духовки	высота 34 см; ширина 39 см; глубина 44 см
Объем	58 л
Внутренние размеры отделения под духовкой	высота 17 см; ширина 42 см; глубина 44 см
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
Газовые горелки	могут быть адаптированы для любого типа газа, указанного в табличке тех. характеристик
CE 	Директива ЕС 2006/95/ЕС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации; 2004/108/ЕС от 15.12.04 («Электромагнитная совместимость» и последующие модификации; 2009/142/ЕС от 30.11.09 («Газ») и последующие модификации; 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации – 2002/96/ЕС; 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.).

Характеристики горелок и жиклеров

Горелки	Диаметр, мм	Мощность нагрева, кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				отверстие 1/100	жиклер 1/100	поток* г/ч		жиклер 1/100	поток* л/ч	жиклер 1/100	поток* л/ч
		номин.	уменьш	мм	мм	***	**	мм		мм	
Быстрая (большая) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	143	286
Полубыстрая (средняя) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	118	181
Вспомогательная (маленькая) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Давление	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

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

Предупреждение! Стеклянная крышка плиты может треснуть от нагрева. Прежде чем закрыть крышку, обязательно выключите все горелки.*



K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

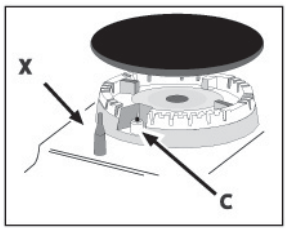
* Только для моделей со стеклянной крышкой.

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.



В моделях, имеющих *устройство электронного зажигания**(*C*), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом ☆, затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.
Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания* (см. *рис.*), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.
При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

! Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

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

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите 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. Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

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

Чтобы определить тип горелки, обратитесь к *табл.* «Характеристики горелок и жиклеров».

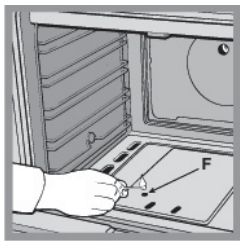
Использование духовки

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

! Прежде чем использовать оборудование, удалите с его боковых сторон пластиковую пленку.

! Ничего не кладите на дно духовки — это может повредить его эмалевое покрытие. Используйте 1-й уровень духовки только при готовке на вертеле (при его наличии).

Включение духовки



Чтобы зажечь горелку духовки, поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «F» (см. *рис.*), нажмите и поверните рукоятку управления духовкой против часовой стрелки в положение Max.

Если спустя 15 секунд пламя не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать пламя.

! Духовка оснащена устройством безопасности — для его срабатывания рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд.

! Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее.

* Только для некоторых модификаций моделей.

RS

Регулировка температуры

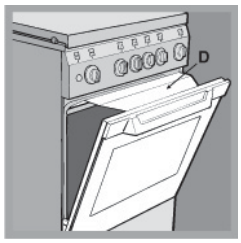
Чтобы установить желаемую температуру, вращайте рукоятку управления духовкой против часовой стрелки. Значения температуры показаны на панели управления и могут варьироваться в диапазоне от 140 °C (MIN) до 250 °C (MAX).
При достижении заданной температуры термостат духовки будет поддерживать ее на постоянном уровне.

Гриль

Чтобы зажечь горелку гриля, поднесите к ней горящую спичку или зажигалку, одновременно повернув нажатую рукоятку управления духовкой по часовой стрелке в позицию ▭. Гриль позволяет равномерно запекать поверхность блюда и особенно подходит для приготовления жаркого, шницелей и кобасок. Вставьте решетку на 4 или 5 уровень духовки, на 1 уровень поместите поддон — для сбора жира и предотвращения чада.

! Горелка гриля оснащена устройством безопасности, поэтому рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд,

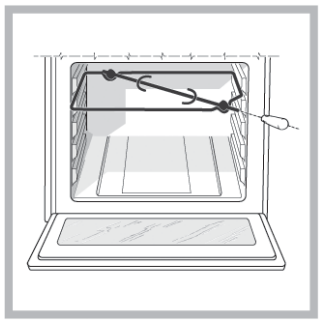
! Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее.



! Когда используете гриль, держите дверцу духовки приоткрытой. Чтобы предохранить рукоятки от перегрева поместите защитный экран (дефлектор) D между дверцей и панелью управления (см. *рис.*).

Вертел

Чтобы включить вертел (см. *рис.*):



1) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень духовки;
2) вставьте опорную рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;

в) включите вертел, нажав соответствующую кнопку на панели управления.

Освещение духовки

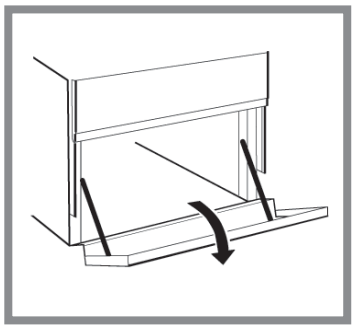
Освещение духовки можно включить в любой момент нажатием соответствующей кнопки.

Таймер*

1. Чтобы завести звонок таймера, поверните рукоятку ТАЙМЕРА на один полный оборот по часовой стрелке ↻.

2. Теперь вращайте рукоятку против часовой стрелки ↺, чтобы установить желаемое время.

Нижнее отделение*



В нижнем отделении духовки можно держать сковороды и принадлежности духовки. Дверца открывается вниз.

! Внутренние поверхности отделения могут нагреваться во время работы духовки.

! Не помещайте в нижнее отделение воспламеняющиеся материалы.

* Только для некоторых модификаций моделей.

Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Температура, °C	Время разогрева духовки, мин.	Время приготовления, мин
Макаронные изделия					
Лазанья	2,5	4	200-210	10	75-85
Каннелони	2,5	4	200	10	50-60
Запеканка из лапши	2,5	4	200	10	50-60
Мясо					
Телятина	1,5	3	200-210	10	95-100
Цыпленок	1,5	3	210-220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	100-105
Рыба					
Скумбрия	1,1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1,5	3	180-200	10	45-55
Форель в фольге	1,0	3	180-200	10	45-50
Пицца					
Неаполитанская пицца	1,0	4	210-220	15	20-25
Пироги					
Бисквиты / печенье	0,5	4	180	15	25-35
Торты	1,1	4	180	15	40-45
Несладкие пироги	1,0	4	180	15	50-55
Дрожжевые пироги	1,0	4	170	15	40-45
Блюда гриль (на решетке)					
Стейки из телятины	1	4		5	15-20
Отбивные котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Тосты	4 шт.	4		5	4-5
Блюда гриль с использованием вертела					
Телятина	1	-		5	70-80
Курица	2	-		5	70-80
Блюда гриль с использованием многошампурного вертела*					
Шашлыки из мяса	1	-		5	40-45
Шашлыки из овощей	0,8	-		5	25-30

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на 1-й (нижний) уровень духовки.

* Только для некоторых модификаций моделей.

Предупреждения и рекомендации

RS

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

Основные правила безопасности

- Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- 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.
- Не закрывайте стеклянную крышку плиты*, когда конфорки включены или еще не остыли.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в нижнее отделение духовки горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- ВНИМАНИЕ! Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/EC 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 о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце духовки.

* Только в некоторых модификациях моделей.

Обслуживание и уход

RS

Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

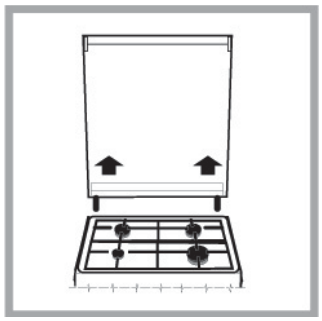
Чистка оборудования

! Не используйте для чистки оборудования абразивные или агрессивные средства (пятновыводители, средства для удаления ржавчины, абразивные губки): они могут необратимо повредить поверхность оборудования.

! Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

- После каждой готовке протирайте рабочую поверхность плиты влажной губкой, затем высушите кухонным бумажным полотенцем.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Решетки рабочей поверхности, крышки горелок, пламярассекатели и верхние горелки для облегчения чистки можно снять; промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удаляя нагар, затем высушите.
- Регулярно следует очищать наконечники устройств безопасности и проверять, не засорены ли газовые отверстия горелок.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести к образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- На элементах из нержавеющей стали могут оставаться пятна после длительного контакта с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Для очистки компонентов из нержавеющей стали используйте специальные чистящие средства, затем тщательно ополосните и вытрите насухо.

Уход за крышкой плиты



Если плита оснащена стеклянной крышкой*, очищайте ее с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. *рис.*).

! Не закрывайте крышку плиты, если конфорки включены или еще не остыли.

Проверка уплотнителей

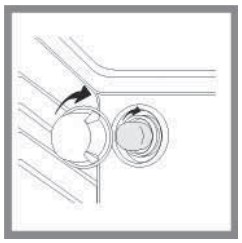
Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Уход за вентилями рукояток

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

! Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом сервисного центра.

Замена лампы освещения



1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы.
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

* Для некоторых модификаций модели.

KZ

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулар онымен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз.

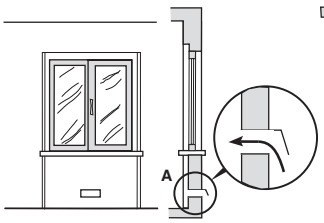
! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

Бөлменің желдетілуі

Ағымдағы мемлекеттік заңдарға сәйкес құрылғыны тек үздіксіз желдетілетін бөлмелерге орнату қажет. Құрылғы орнатылған бөлме тиісті түрде желдетілуі тиіс, яғни әдеттегі газ жану процессіне қажетті ауа мөлшері қамтамасыз етілуі керек (ауа ағыны орнатылған қуаттың әрбір кВт-на 2 м^3/сағ. мәнінен аз болмауы тиіс). Торлармен қорғалған ауа кіретін саңылауларда ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см^2 түтік болуы қажет және олар тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналасқан болуы тиіс (*А суретін қараңыз*).
Плита беті жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен жабдықталмаған болса, бұл кіріс саңылауларын 100%-ға кеңейту қажет, яғни көлденең қимасы кем дегенде 200 см^2 болуы тиіс. Ауа ағыны ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аймақтар немесе жататын бөлмелерді қоспағанда, жақындағы бөлмелерден жанама түрде берілетін болса (*В суретін қараңыз*), кіріс саңылауларына жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын желдету түтіктерін орнату керек.

A

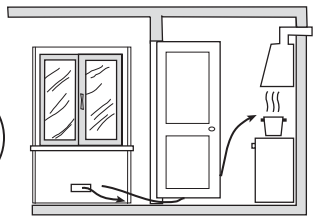


Жануға қажетті ауаға арналған желдету тесігі

B

Жапсарлас бөлме

Желдетуді қажет ететін бөлме

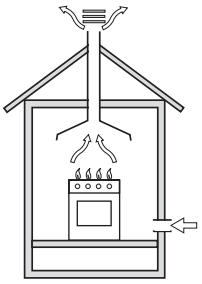


Есік пен еден арасындағы аралықты үлкейту

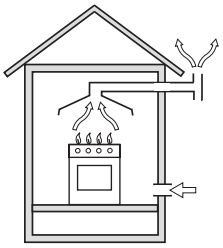
! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

Жану түтіндерін шығару

Қауіпсіз әрі тиімді әдеттегі мұршаға қосылған қалқаның немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр желдеткіштің көмегімен жану түтіндерін шығару қамтамасыз етілуі керек (*суретті қараңыз*).



Түтіндер тікелей сыртқа шығарылады



Түтіндер мұрша немесе тағам пісіру құрылғыларына арналған тармақты түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады)

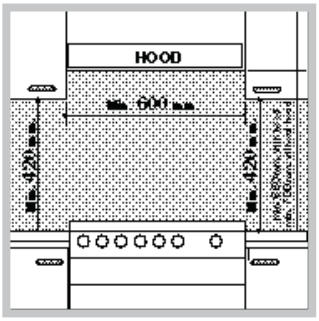
! Сұйытылған газдар ауадан ауыр болады және еденде жиналады, сондықтан сұйытылған газ баллондары қойылған барлық бөлмелерде баллоннан шыққан газ оңай шығып кетуі үшін сыртқа шығатын тесіктер болуы тиіс.
Сол себепті, сұйытылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек қолданыстағы баллон бөлмеде сақталуы керек; ал оны баллонның температурасын 50°C-тан жоғары көтеріп жіберуі мүмкін қызу көздерінен (пештер, мұршалар, каминдер) алшақ жерде ұстау қажет.

Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

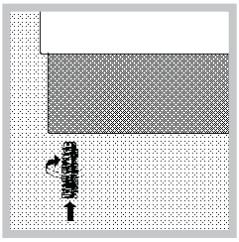
! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:
- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашық орнату қажет.
- Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плита үстінің арасында кем дегенде 420 мм аралық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (*суретті қараңыз*).

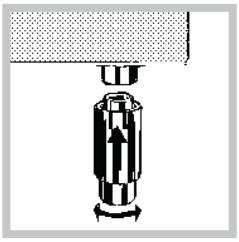


• Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
• Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (*суретті қараңыз*).



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

Токқа жалғау

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*). Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және NFC 15-100 стандартына сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сымды айырып-қосқыш ажыратпауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:
- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

* Тек белгілі модельдерде болады

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! **Осы қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.**

Газды жалғау

Ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес және берілетін газ түрімен құрылғы жұмыс істей алатынына көз жеткізгеннен кейін газ желісіне немесе газ баллонына майысқақ резеңке не болат түтікпен қосылуға болады (қақпақтағы сипаттама жапсырмасын қараңыз: олай болмаса, *төмендегі мәтінді қараңыз*). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Қосылымды жеңілдету үшін газ түтігін шетке қарай бұру керек*: түтік тұтқышын қақпаққа қарама-қарсы қойыңыз және құрылғымен бірге берілетін аралық қабатты орнына қойыңыз.

! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (*төмендегі мәтінді қараңыз*). Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және төзімділігін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалуына мүмкіндік береді.

Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

Түтік ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтіктің ішкі диаметрі мынадай болуы тиіс: сұйық газ беру үшін 8 мм; метан газын беру үшін 13 мм.

Қосылым жасалғаннан кейін түтікке байланысты келесі жағдайлардың орындалуына көз жеткізіңіз:
- Температурасы 50°C-тан асатын ешбір бөлшекке тимейді.
- Оған ешбір тарту немесе бұрау күштері әсер етпейді және ол бұралмаған не майыстырылмаған.
- Жүздерге, үшкір бұрыштарға немесе қозғалмалы бөлшектерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексеру үшін бүкіл ұзындығы бойынша оңай қарап шығуға болады.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Ағымдағы заңдарға сәйкес келетін қысқыштармен екі жағынан да мықтап бекітілген.

! Осы жағдайлардың бірі немесе бірнешесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-ішкі сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резеңке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәтінді қараңыз*).

Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Түтік пен қысқыштар ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Түтікті пайдалана бастау үшін құрылғыдағы түтік тұтқышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ беру кіріс тесігі цилиндр пішіміндегі оймалы 1/2 газдық еркек жалғау болып табылады).

! Түтік қысылмағанын және қозғалмалы бөліктерге тимейтінін қамтамасыз ете отырып, оның ұзындығы ең көбі 2 м-ден аспайтындай қылып қосыңыз.

Қосылым газ жібермейтінін тексеру

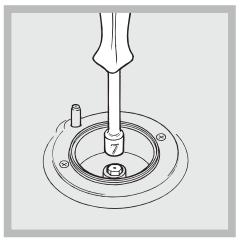
Орнату аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:
1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен (*суретті қараңыз*) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз(*Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз*).
3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

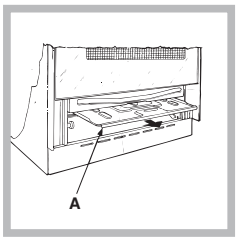
Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:
1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.
2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
! Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

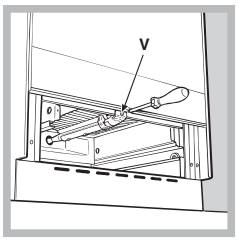
! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

Пешті баптандыру

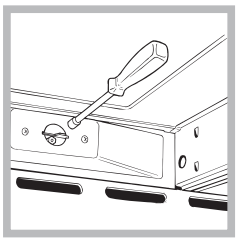
Пештің оттығының форсункасын ауыстыру:
1. Пеш бөлігін шешіп алыңыз.



2. «A» қорғаушы тақтасын сырғытып шығарып алыңыз (*сызбаны қараңыз*).



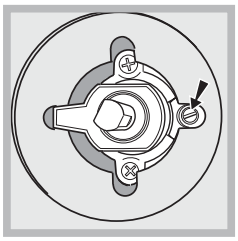
3. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).
Пеш есігін шешіп алсаңыз, бұл әрекеттерді орындау жеңілірек болады.

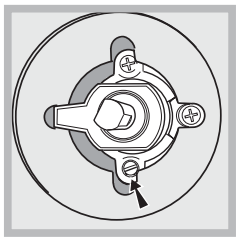


4. Форсунканы арнайы форсунка кеспелтек кілтімен (*суретті қараңыз*) немесе 7 мм кеспелтек кілтімен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсункамен ауыстырыңыз (*қараңыз Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі*).

Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

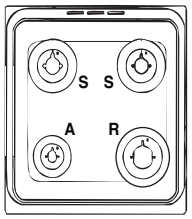
1. Оттықты жағыңыз (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.
3. Тұтқаны алып тастаңыз.
4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (*суретті қараңыз*) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз.
! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.





5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.



K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34x39x44 см
Көлемі	58 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады
	ЕҚ Директивалары: 12.12.2006 жылғы 2006/95/EC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/EC (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2009/142/EC (Газ) және кейінгі өзгертулер – 22.07.1993 жылғы 93/68/ EEC және кейінгі өзгертулері – 2002/96/EC. 1275/2008 (Күту/өшірулі режим)

Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте				**Сұйық газ**				**Табиғи газ**			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (p.c.s.*)		Айналып өту 1/100	Форсунка 1/100	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100	Ағым* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған	(мм)	(мм)	***	**	(мм)		(мм)	
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Пеш	-	2,80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28- 30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

*** 15°C және 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ**
**** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг**
***** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг**
Табиғи P.C.S. = 37,78 МДж/м³

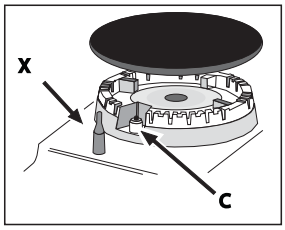
Қосу және пайдалану

KZ

Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар.
Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:
1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне ♦ бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр ♦, ең жоғарғы параметр ♦ немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (*C*) жабдықталған болса, ☆ таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен (X)* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұрыңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.

ЕСКЕРТУ! Шыны қақпақ қызса сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. *Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.

Оттық	ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	**24 - 26**
Жартылай жылдам (S)	**16 - 20**
Қосымша (A)	**10 - 14**

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

! Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттықта ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

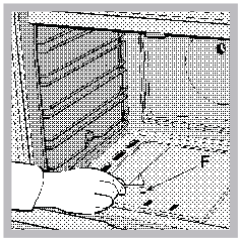
Пешті қолдану

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

Пешті жағу



Пеш оттығын жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын «F» тесігіне жақындатыңыз (суретті қараңыз), одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны «Ең жоғары» позицияға жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

Егер, 15 секундтан кейін оттық жанбаса, тұтқаны жіберіп, пеш есігін ашыңыз да, қайтадан жағуға әрекет етпес бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Пеш сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, пешті қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Температураны реттеу

Қажетті пісіру температурасын орнату үшін ПЕШТІ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Температуралар басқару тақтасында көрсетіледі және «Ең төмен» (140°C) мен «Ең жоғары» (250°C) арасында болуы мүмкін. Орнатылған температураға жеткеннен кейін пеш термостаттың көмегімен оны бір қалыпта ұстайды.

Гриль

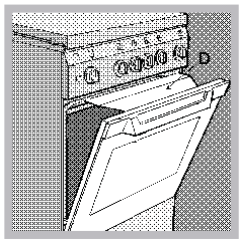
Грильді жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын оттыққа жақындатыңыз, одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны ▭ позициясына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Гриль тағамның бетін біркелкі қызартуға мүмкіндік береді және әсіресе қуырылған тағамдар, шницель мен сосискалар үшін қолайлы. Тартпаны 4- немесе 5-позицияға қойыңыз және майды жинау әрі түтін түзілуін болдырмау үшін 1-позицияға тұтқалы табаны қойыңыз.

! Гриль сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, грильді қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Грильді пайдаланған кезде тұтқалар қызып кетпеуі үшін есік пен басқару тақтасының арасына (*суретті қараңыз*) «**D**» шағылдырғышын салып, есікті сәл ашып қою керек.

Айналмалы істік*



Гриль-барды іске қосу үшін (сызбаны қараңыз) төмендегі әрекеттерді орындаңыз:
1. Тұтқалы табаны 1-позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль-бар тірегін 4-позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз.
3. «АЙНАЛМАЛЫ ІСТІК» түймесін басу арқылы функцияны іске қосыңыз.

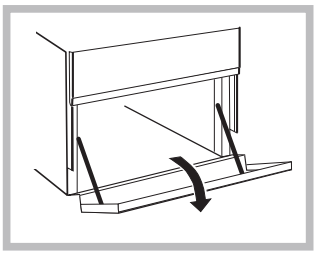
Пеш шамы*

ПЕШ ШАМЫ түймесін басу арқылы шамды кез келген уақытта жандыруға болады.

Таймер*

Таймерді іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:
1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен ↻ бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта ↺ бұрыңыз.

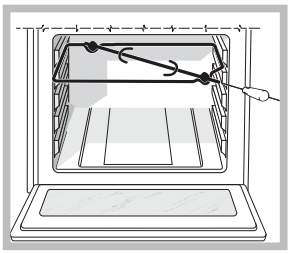
Төменгі бөлім*



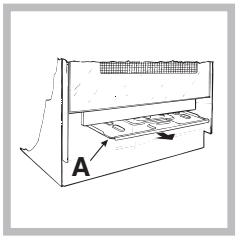
Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар. Есікті ашу үшін оны төмен қарай тартыңыз (*суретті қараңыз*).

! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.
! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

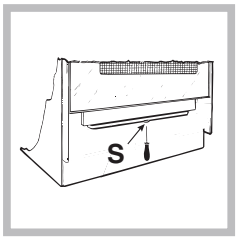
Гриль-бар



Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:
a) 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;
b) 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегін салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;
c) Пеш шамы мен гриль-бар түймесі



Газ пеш модельдерінде төменгі бөлімді оттық шығарған қызудан қорғайтын сырғытпалы «A» қорғау қабаты бар (*суретті қараңыз*).



Сырғытпалы қорғауды алып тастау үшін «S» бұрандасын шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*). Оны орнына қою үшін «S» бұрандасының көмегімен орнына бекітіңіз.

! Пешті пайдаланбас бұрын сырғытпалы қорғау дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

KZ

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Дайындалатын тағам	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда сөрелердің пісіру позициясы	Температура (°C)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин)
Паста					
Лазанья	2.5	4	200-210	10	75-85
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	4	200	10	50-60
Гратин паста пісірмелері	2.5	4	200	10	50-60
Ет					
Бұзау еті	1.5	3	200-210	10	95-100
Тауық	1.5	3	210-220	10	90-100
Үйрек	1.8	3	200	10	100-110
Қоян	2.0	3	200	10	70-80
Шошқа еті	2.1	3	200	10	70-80
Жас қой еті	1.8	3	200	10	100-105
Балық					
Макрель	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубан	1.5	3	180-200	10	45-55
Қағазда пісірілген бақтақ	1.0	3	180-200	10	45-50
Пицца					
Наполитана	1.0	4	210-220	15	20-25
Кекс					
Печеньелер	0.5	4	180	15	25-35
Бәліш	1.1	4	180	15	40-45
Хош иісті бәліш	1.0	4	180	15	50-55
Көтерілген торттар	1.0	4	170	15	40-45
Гриль пісіру					
Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4		5	15-20
Котлет	1,5	4		5	20
Гамбургер	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4		5	4-5
Гриль-бар көмегімен гриль пісіру					
Гриль істігінде пісірілген бұзау еті	1	-		5	70-80
Гриль істігінде пісірілген тауық еті	2	-		5	70-80
Бірнеше істікті гриль-бармен гриль пісіру (тек кейбір модельдерде)					
Ет кебабтары	1,0	-		5	40-45
Көкөніс кебабтары	0,8	-		5	25-30

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

***** Тек белгілі үлгілерде болады.

Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған.
Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- **Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.**
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқаулық кітапшасы 1-сынып (оқшауланған) немесе 2-сынып - 1-ішкі сынып (2 шкаф арасына орналастырылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Балаларды пештен аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда плитаның шыны қақпағын (тек кейбір модельдерде) жаппаңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде оны маңына жанғыш сұйықтықтар (спирт, бензин және т.б.) қоймаңыз.
- Төменгі сақтау бөліміне немесе пештің өзіне жанғыш заттар салмаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалар • позициясында екенін және газ шүмегі жабылғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады.
  Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады.
  Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

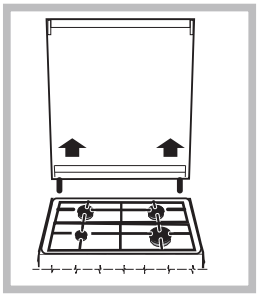
Құрылғыны тазалау

! Дақ кетіргіштер, тат кетіргіштер, ұнтақ тазартқыш заттар немесе қырғыш беттері бар губкалар сияқты қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Плитаның торларын, оттық қақпақтарын, жалын қақ жарғыш сақиналарын шешіп алып тазалауды жеңілдетуге болады; оларды ыстық су мен қырғыш емес тазартқыш затта жуыңыз да, жақсылап кептірер бұрын қатып қалған қалдықтарды кетіргеніңізге көз жеткізіңіз.
- Электрондық тұтату функциясы бар плиталарда электрондық тұтату құралының ұшын жиі тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру қажет.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

Қақпақ



Пеш шыны қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сумен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды жеңілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толығымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз (*суретті қараңыз*).

! Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

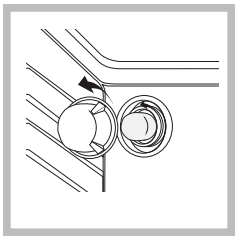
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қиындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! **Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.**

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі E 14.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа қайтадан қосыңыз.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.