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

USER MANUAL

Пеш
Кухонная плита
Плита

ZCG560G

KZ RU UA

ZANUSSI

Мазмұны

Сақтық шаралары _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Қауіпсіздік нұсқаулары _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Бұйым сипаттамасы _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Бірінші қолданғанға дейін _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _ _ _ 8
Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _ _ _ 9
Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _ 9
Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану _ _ _ _ 9
Тұмшапеш - Керек-жарақтарды қолдану _ 10
Тұмшапеш - Пайдалы ақыл-кеңес _ _ _ 11
Тұмшапеш - Күтіп ұстау және тазалау _ 13
Не істерсіңіз, егер... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Орнату _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Сақтық шаралары

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

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

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

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

⚠ Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату

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

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.

Газға қосу

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

Қолданылуы

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

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Тұмшапештің керек-жарақтарын немесе тұмшапеш ыдыстарын алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны қолданып болғаннан кейін "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы орнатылған бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
- Пішімі дұрыс, диаметрі оттықтың диаметрлерінен үлкен орнықты ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Тетікті ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұрағанда кезде, жалынның өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Ыдыстардың шеңберлердің ортасына орнатылғанына және пісіруге арналған беттің жиектеріне жабысып қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
- Оттыққа жалын шашыратқышты орнатпаңыз.

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

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.

- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.

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

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

Қақпақ

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

Күту менен тазалау

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

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.

- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.
- Оттықтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Құрылғыны тастау

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

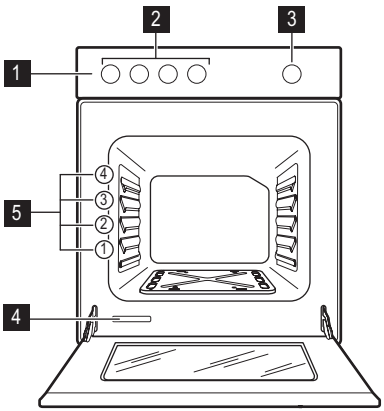
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

Қызмет көрсету

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

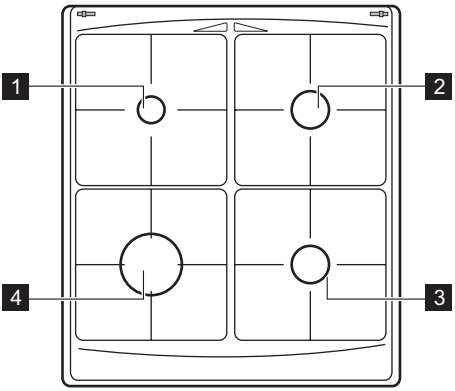
Бұйым сипаттамасы

Жалпы шолу



1 Басқару панелі
2 Пеш үстін басқаратын тетіктер
3 Тұмшапеш функцияларының тетігі
4 Техникалық ақпарат тақтайшасы
5 Сөре деңгейлері

Пісіру алаңдарының орналасуы



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

Керек-жарақтары

- **Тұмшапеш сөресі**
  Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**
  Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Жалпақ алюминий таба**
  Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сақтау бөлігі**
  Тұмшапештің төменгі жағында сақтау бөлігі орналастырылған.
  Бөлікті қолдану үшін астыңғы жақтағы алдыңғы есікті көтеріп, одан кейін оны төмен басыңыз.

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

Бірінші қолданғанға дейін

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

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

Алғашқы тазалау

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

⚠ **Сақтандыру туралы ескерту!**
Жеміргіш жуғыш заттарды қолданбаңыз! Құрылғының бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. "Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Пештің ішінде қалған қалдықты күйдіріп жіберу үшін, ең жоғары температураны орнатыңыз да, бос пешті 45 минут қыздырыңыз. Пештің керек-жарақтары қалыпты жағдайда пайдаланған кездегіден де қызып кетуі мүмкін. Осы кезде иіс шығуы ықтимал. Бұл қалыпты жағдай. Бөлменің жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз.

Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Оттықты тұтату

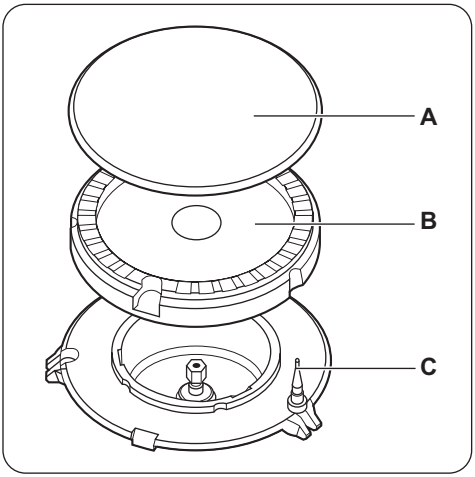
Назарыңызда болсын! Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалынды дұрыс пайдаланбау салдарына өндіруші жауапты емес.

Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.

Оттықты жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды жақындатыңыз.
2. Тиісті басқару тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап ең үлкен мәнге қойыңыз.
3. Басқару тетігін шамамен 10 секунд ұстап тұрыңыз; сонда жылыту элементі қызады. Бұлай істемеген жағдайда газ берілімі кедергі келеді.
4. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.

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



1 Оттық табақшасы
2 Оттық шілтері
3 Термореле

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

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

Оттықты сөндіру

Отты сөндіру үшін түймешені мына белгіге бұраңыз: .

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

Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес

Қуат үнемдеу

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

⚠ **Назарыңызда болсын!** Түбі оттықтың өлшеміне дәл келетін табалар мен кәстрөлдерді пайдаланыңыз.

Оттық	Ыдыстың диаметрі
Жылдам	160 - 220 мм
Жартылай жылдам	140 - 220 мм
Қосымша	120 - 180 мм

Түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше тегіс ыдысты қолданыңыз.

Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау

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

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

⚠ **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік мақсатында құрылғыны бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш құралдармен тазаламаңыз.

⚠ **Назарыңызда болсын!** Түрпілі тазартқыш, болат сымнан жасалған ысқыш немесе қышқылдарды қолданбаңыз, олар құрылғыны бүлдіруі мүмкін.

- Эмальмен қапталған бөліктерін, қақпағы мен шілтерін тазалау үшін жылы сабын сумен жуыңыз.
- Тот баспайтын болат бөліктерін сумен жуыңыз да, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Ыдыс тірегіштер ыдыс жуғыш машинада жууға **төзімді емес**; оларды **қолмен жуу керек**.
- Тазалап болғаннан кейін таба тағандарын дұрыс орнатуды ұмытпаңыз.
- Оттықтар дұрыс жануы үшін таба тағандарының тармақтары оттықтың ортасында тұрғанына көз жеткізіңіз.
- **Пештің үстін бүлдіріп алмас үшін таба тағандарын орнына қойған кезде абай болыңыз.**

Тазалап болғаннан кейін құрылғыны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану

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

Тұмшапеш функциялары

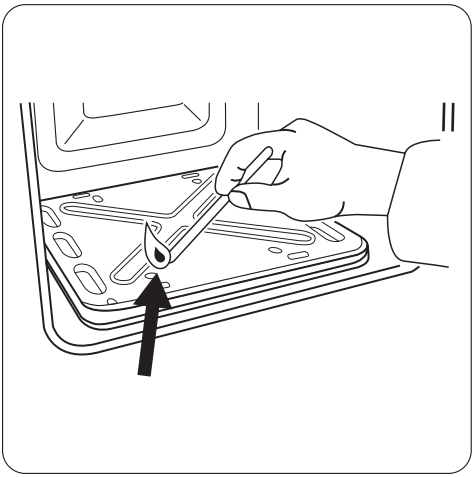
Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	Сөндіру қалпы	Құрылғыны сөндіруге арналған.

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
1-8	Температура мәндерін реттеу	Дәстүрлі тамақ пісіруге арналған температура деңгейлерінің ауқымы. (1 - 145 °C; 2 - 160 °C; 3 - 175 °C; 4 - 190 °C; 5 - 205 °C; 6 - 220 °C; 7 - 235 °C; 8 - 250 °C)
	Пицца параметрі	Пицца дайындауға арналған.

Газ тұмшапеште тамақ пісіру

Газ пештің оттығын тұтату:

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
2. Отты тұмшапеш ішінің түбіндегі тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.



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

Тұтатқаннан кейін:

1. Тетікті босатыңыз.
2. Тұмшапештің есігін жабыңыз.
3. Тұмшапеш функцияларының тетігін қажетті параметрге қойыңыз.

Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы:
Тұмшапеші термоэлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

Егер тұмшапештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

1. Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін босатып, “off” қалпына қойыңыз.
2. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
3. Бір минуттан кейін, оттықты қайта тұтатып көріңіз.

Тұмшапештің оттығын сөндіру

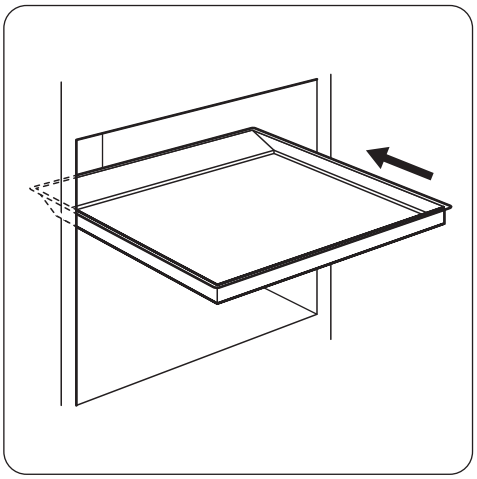
Отты сөндіру үшін тетікті "off" қалпына бұраңыз.

Тұмшапеш - Керек-жарақтарды қолдану

Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Пісірме табақты салу

Табақты тұмшапештің ішінің ортаңғы жағына, алдыңғы және артқы қабырғаның ортасына қойыңыз. Бұл қызу пісірме табақтың алдыңғы және артқы жағында айналуына мүмкіндік береді. Табақты суретте көрсетілгендей, қисық жағын артқа қаратып салыңыз.



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

Тұмшапеш - Пайдалы ақыл-кеңес

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

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірген кезде есікті әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін тамақ пісірер алдында пешті 10 минут іске қосып қойыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісірген кезде құрылғының бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Пісіруді бастамай тұрып тұмшапешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше тұмшапештің есігін ашпаңыз.

Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз етті пісірмеңіз. Етті тым аз мөлшерде пісіргенде, ол тым құрғақ болып піседі.
- Өте майлы тағамды пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сөлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағамды қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін суы сарқылған сайын үстінен су құйып отырыңыз.

Пісіру уақыттары

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

Пісіру кестесі

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Термоэлемент тің орны	Пісіру уақыты (мин)
Тәтті таспалар (250 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10	1 - 2	25 - 30
Жалпақ торт (1000 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10	1 - 2	35 - 40
Алма қосылған ашыған ұннан жасалған торт (2000 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10	3 - 4	50 - 60
Алма бәліші (1200 + 1200 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 3-ші деңгей	10	3 - 4	65 - 75
Кішкене кекстер (500 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10	2	30 - 35
Майсыз бисквит торт (350 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 3-ші деңгей	10	2 - 3	30 - 35
Май таба торты (1500 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	-	2	45 - 55 **1)**
Флан наны (800 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	20	8	10
Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	15	3 - 4	40 - 50
Пицца (1000 г)	алюминий таба, 2-ші деңгей	10	8	25 - 35
Чизкейк (2600 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	-	2	80 - 90
Алма қосылған ашық бәліш (1900 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	15	6	50 - 60
Рождество торты (2400 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10 **2)**	2 - 3	60 **3)**
Киш лорен (1000 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 3-ші деңгей	15	5 - 6	50 - 60
Шаруа наны (750 + 750 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 3-ші деңгей	10 **2)**	4 - 5	50 - 60
Румын торты (600 + 600 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 25 см), 3-ші деңгей	10	2 - 3	50 - 60
Румын торты - дәстүрлі (600 + 600 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 3-ші деңгей	10	2 - 3	40 - 50

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Термоэлементтің орны	Пісіру уақыты (мин)
Швейцария орамасы (500 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10	2 - 3	20 - 30
Меренга (400 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	-	1	40 - 50
Кішкене Choux (500 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10	3 - 4	35 - 40
Үгілмелі торт (1500 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	15	5 - 6	30 - 40
Қопсыма торт (600 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	10	1 - 2	35 - 40
Майлы торт (600 г)	алюминий таба, 3-ші деңгей	15	3 - 4	25 - 30

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.
2) Термоэлементтің орны: 8
3) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.

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

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін.Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

Тұмшапеш - Күтіп ұстау және тазалау

Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

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

Тұмшапештің есігін тазалау

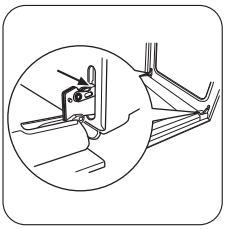
Пештің есігінде бірінің артында бірі орнатылған екі шыны панель бар. Тазалау жұмысын жеңілдету үшін тұмшапештің есігін алыңыз.

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

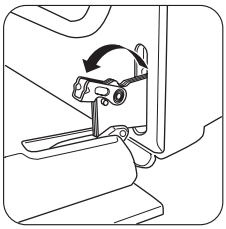
⚠ **Назарыңызда болсын!** Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны қабаттардың салқын болуын тексеріңіз. Шынының сынып кету қаупі бар.

⚠ **Назарыңызда болсын!** Есіктің шыны қабаттары зақымданған немесе жарылған кезде, олар әлсіз болып, сынып кетуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды алу үшін жергілікті қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

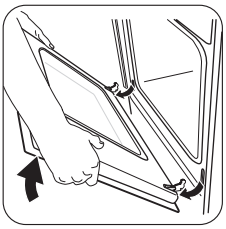
Пештің есігі мен шыны қабатты шығарып алу



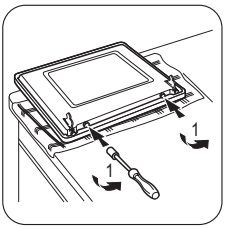
❶ Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



❷ Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



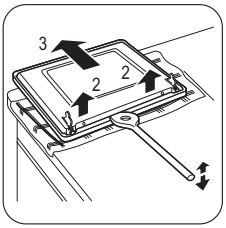
❸ Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Алға қарай тартып, оны ұясынан шығарып алыңыз.



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

Өте маңызды!
Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз.

.



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

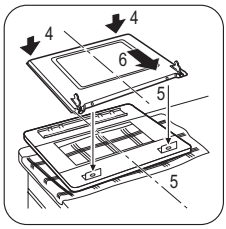
❻ Ішкі есікті көтеріңіз.

❼ Есіктің ішкі жағын тазалаңыз. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Жақсылап сүртіңіз.

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

Есік пен шыны панельді орнату

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



Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Жалын тұтатқан бетте дереу сөніп қалады.	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызбайды.	От жанғаннан кейін тетікті шамамен 5 секунд басып ұстап тұрыңыз.
Газ шеңбері біркелкі жанбайды.	Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған.	Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттықтың шілтерінің тағам қалдығынан бос екенін тексеріңіз.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Тұмшапеш іске қосылмаған.	Құрылғыны іске қосыңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Қажетті параметрлер орнатылған жоқ.	Параметрлерді қадағалаңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне жиналады.	Тағам тұмшапеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшапеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.) .....

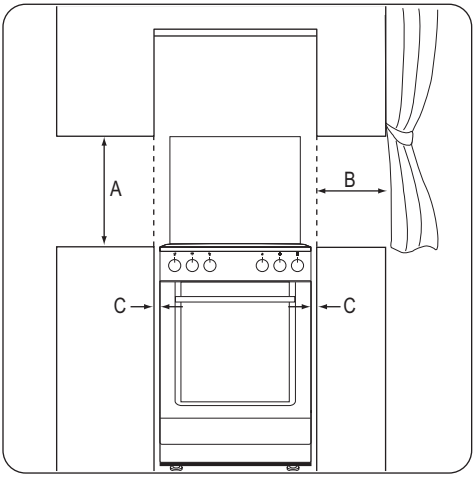
Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

Орнату

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

Құрылғы орнатылатын жер



Ең аз қашықтық

Өлшемдері	мм
A	690
B	150
C	20

Техникалық сипаттама

Өлшемдері	
Биіктігі	855 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	600 мм
Газ санаты	II2H3B/P
Газбен жабдықтау	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Байпас диаметрлері

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

Газ оттықтары

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инжектор диаметрі мм	Қолданылуы г/сағ
Қосымша оттық	1,00	0,40	Табиғи газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Табиғи газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,70
Жартылай жылдам оттық	2,00	0,50	Табиғи газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Табиғи газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40
ылдам оттық	3,00	0,78	Табиғи газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Табиғи газ G20	20	1,19	-

Оттық	Қалыпты қуаты кВт	Азайтылған қуаты кВт	Газдың түрі	Қысымы мбар	Инжектор диаметрі мм	Қолданылуы г/сағ
	3,00	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
Тұмшапеш	2,70	0,90	Табиғи газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Табиғи газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,80	167,82

Газға қосу

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

Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

Егер газ қосылымын түгелдей оңай басқаруға мүмкіндік бар болса, иілгіш түтікті пайдалануға болады. Иілгіш түтікті қапсырмалардың көмегімен мықтап бекіту керек.
Түтік ұстағышты пайдаланып орнатыңыз. Түтік ұстағышты тығыздағышқа мықтап орнатып, содан кейін газ қосылымын орнатуды жалғастырыңыз. Иілгіш түтік мына жағдайда дұрыс орнатылады:

– Бөлме температурасынан немесе 30 °C градустан артық қызбаса.
– Ұзындығы 1500 мм-ден аспаса.
– Сығымдалмаса.
– Тартып не бұрап майыстыруға болмаса.
– Өткір жиектерге немесе бұрыштарға тимесе.
– Түтіктің күйін тексеру үшін оны оңай қарап шығу мүмкіндігі болса.

Иілгіш түтікті сақтау үшін мына жағдайларды мезгіл-мезгіл тексеріп тұру керек:

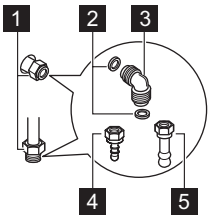
– Екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген, күйген жерлер болмауға тиіс;
– Материал дұрыс иілетін және қатаймайтын болуға тиіс.
– Бекіткіш қапсырмаларын тот баспай тұруға тиіс;
– Жарамдылық мерзімі өтіп кетпеген болуға тиіс.

Егер бір немесе бірнеше ақауы бары байқалса түтікті жөндемей, ауыстыру керек.

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

Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.

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



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

2 Тығыздағыш

3 Реттемелі қосылым

4 Сұйылтылған газға арналған түтік ұстатқыш

5 Табиғи газға арналған түтік ұстатқыш

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

Пешті газдың басқа түрлеріне лайықтау

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

Бұл құрылғы табиғи газбен жұмыс істеуге арналған.
Дұрыс инжекторлар қолданылса, сұйылтылған газды да қолдануға болады. Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

Назарыңызда болсын!
Инжекторларды ауыстырар алдында, газ тетіктерінің "Off" қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз. Құрылғы әбден суығанша күтіңіз. Жарақат алу қаупі бар.

Инжекторларды ауыстыру

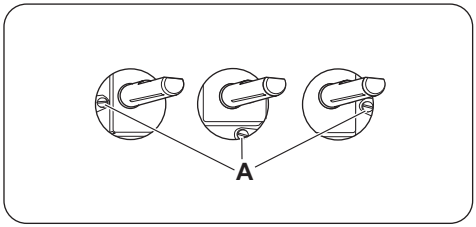
1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. 7-ші сомынкілттің көмегімен инжекторларды алыңыз да, өзіңіз қолданатын газ түріне арналған инжекторлармен ауыстырыңыз.
4. Осы әрекеттерді кері тәртіпте орындау арқылы бөлшектерді құрастырыңыз.
5. Техникалық ақпарат тақтайшасын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

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

Ең кіші деңгейді лайықтау

Оттықтардың ең төменгі деңгейін баптау үшін:

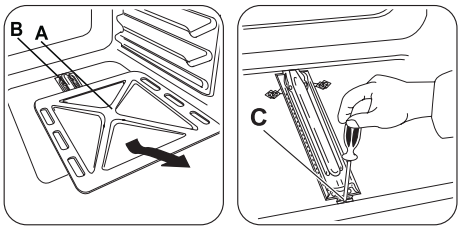
1. Оттықты жағыңыз.
2. Тетікті ең кіші қалыпқа бұраңыз.
3. Басқару тетігін алыңыз.
4. Жіңішке бұрағыштың көмегімен орағытпа бұранданы реттеп (A) бұраңыз.

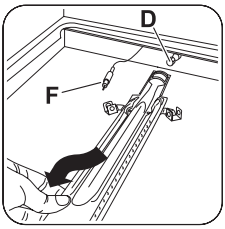


- Табиғи газды сұйылтылған газға ауыстырсаңыз, реттегіш бұранданы шегіне дейін қатайтыңыз.
- Егер сұйылтылған газды табиғи газға ауыстырсаңыз, орағытпа бұранданы шамамен айналымның 1/4 дейін босатыңыз.

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

Тұмшапештің инжекторын ауыстыру

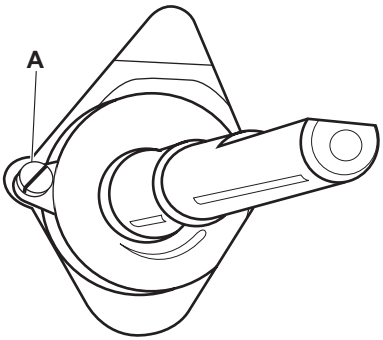




1. Тұмшапеш қуысының астыңғы пластинкасын (**A**) газ пеші оттығына (**B**) қол жеткізу үшін алып тастаңыз.
2. Оттықты ұстап тұрған бұранданы (**C**) босатыңыз.
3. Оттықты инжектор тағанынан (**D**) ептеп алыңыз.
   Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Оттық шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Термоэлементтің жалғастырғышына күш салмаңыз (**F**).
4. Инжекторды (**D**) 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытып алыңыз. Орнына қажетті инжекторды салыңыз.
5. Оттықты құрастыру үшін, осы әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.
6. Газбен жабдықтау бағыттауышының жанында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына жаңа газ түріне қатысты жапсырманы қолданыңыз.

Газ пеші оттығын ең төменгі деңгейге орнату:

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



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

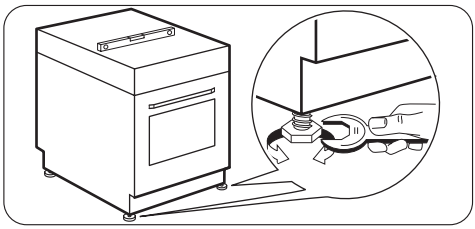
3. Тұмшапешті басқару тетігін салыңыз.
4. Тұмшапештің оттығын жағыңыз. "Газ пеште тамақ пісіру: Газ пештің оттығын тұтату" тарауын қараңыз.
5. Тұмшапештің басқару тетігін ең үлкен мәнге қойыңыз да, тұмшапешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
6. Тұмшапештің басқару тетігін ең үлкен мәннен ең кішкене мәнге қойыңыз.

Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-6 аралығындағы қадамдарды қайталаңыз. Тұмшапеш оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

Бұл қауіпсіздік шаралары орындалмаса, өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

Деңгейлеу

Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым қорапшасындағы белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті әкімшілігіңізбен, қалдықтарды жинап әкететін мекемеңізбен немесе осы бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.

Орам материалдары

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

Назарыңызда болсын! Құрылғыны тастар алдында, бұдан кейін қауіп-қатер көзіне айналмас үшін іске қосуға жарамсыз ету керек.
Бұл үшін алдымен ашаны розеткадан суырып, құрылғының қорек сымын ағытып алыңыз.

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ 21
Указания по безопасности _ _ _ _ _ _ _ 22
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 26
Перед первым использованием _ _ _ _ 27
Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Варочная панель - полезные советы _ 28
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _ 28
Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 29
Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей _ _ 30
Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ 30
Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ _ 33
Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 35
Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 35
Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ _ 40

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

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

⚠ Указания по безопасности

Установка

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

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его

перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.

- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

Подключение к газовой магистрали

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

Эксплуатация

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

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорку.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

ВНИМАНИЕ! Существует опасность возгорания или взрыва.

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

ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

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

Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклянная крышка может расколоться при нагревании (если это применимо).

Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

Утилизация

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

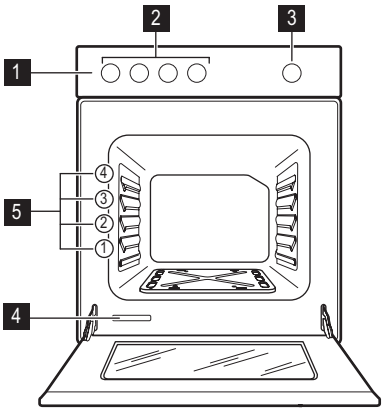
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Сервис

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

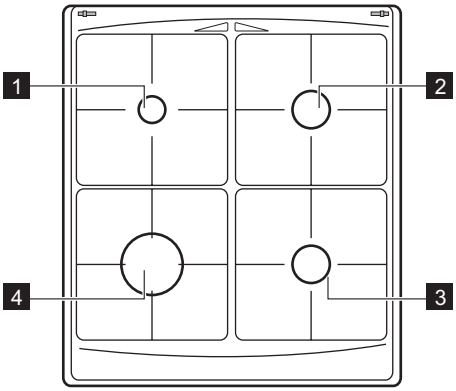
Описание изделия

Общий обзор



1. Панель управления
2. Ручки управления варочной панелью
3. Ручка выбора режима духового шкафа
4. Табличка с техническими данными
5. Положения полок

Функциональные элементы варочной панели



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

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
  Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
  Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**
  Для пирогов и печенья.
- **Отделение для хранения**
  Под духовым шкафом находится отделение для хранения.
  Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.

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

Перед первым использованием

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

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

Предварительная чистка духового шкафа

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

Варочная панель - ежедневное использование

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

Розжиг горелки

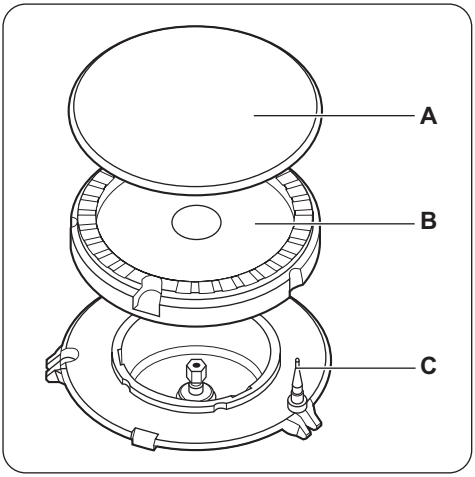
ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поднесите пламя к горелке.
2. Нажмите соответствующую кнопку управления и поверните ее против часовой стрелки в позицию максимума .
3. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
4. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



1 Крышка горелки
2 Рассекатель горелки
3 Термопара

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

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

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ▌.

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

Варочная панель - полезные советы

Экономия энергии

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

ВНИМАНИЕ! Используйте посуду, размеры днища которой подходит по размеру к используемой конфорке.

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

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

Варочная панель - уход и чистка

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

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

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

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

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

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

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

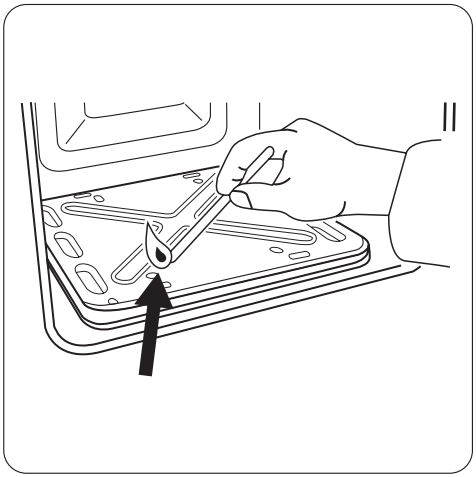
Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
1-8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры для приготовления в режиме конвекции. (1 - 145°C; 2 - 160°C; 3 - 175°C; 4 - 190°C; 5 - 205°C; 6 - 220°C; 7 - 235°C; 8 - 250°C)
	Пицца	Приготовление пиццы.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

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



3. В то же самое время нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

После розжига

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

Предохранительное устройство духового шкафа

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

ⓘ Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

Выключение горелки духового шкафа

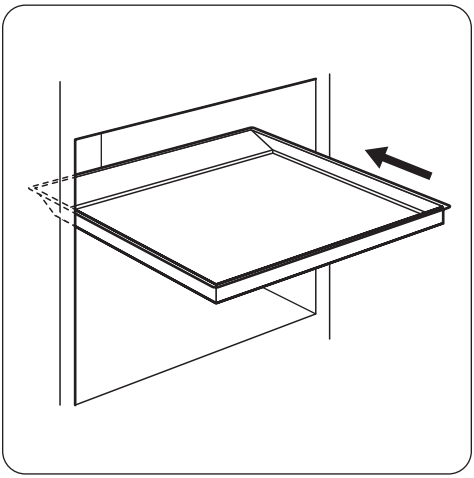
Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".

Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей

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

Вставьте противень для выпечки

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



⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

Духовой шкаф - полезные советы

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

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

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется приготовлять мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

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

Таблица для приготовления

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	25 - 30
Плоский пирог (1 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	35 - 40
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	3 - 4	50 - 60
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	3 - 4	65 - 75
Маленькие пирожные (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2	30 - 35
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	2 - 3	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	2	45 - 55[1)]
Открытый пирог (800 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	20	8	10

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (мин)
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	40 - 50
Пицца (1 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 2	10	8	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	2	80 - 90
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6	50 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10 **2)**	2 - 3	60 **3)**
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	15	5 - 6	50 - 60
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10 **2)**	4 - 5	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 3	10	2 - 3	50 - 60
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	2 - 3	40 - 50
Швейцарский рулет (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	1	40 - 50
Пирожные с кремом (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	3 - 4	35 - 40
Пирог с посыпкой (1,5 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	35 - 40
Сливочный пирог (600 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	25 - 30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
2) Положение термостата: 8
3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, поверните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых

продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Духовой шкаф - уход и чистка

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

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

Чистка дверцы духового шкафа

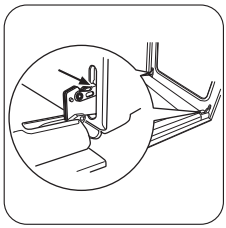
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

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

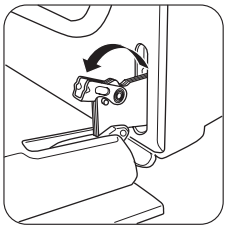
⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

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

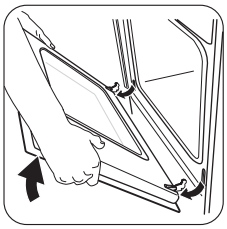
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



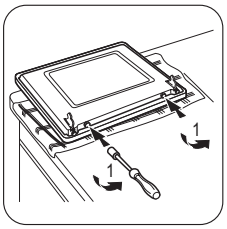
❶ Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



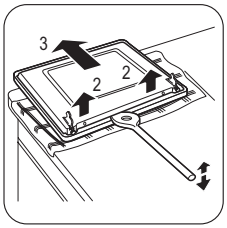
❸ Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

ВАЖНО! Не потеряйте винты!

.



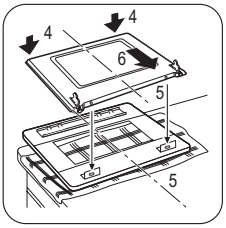
❺ Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.
Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

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

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

Установка дверцы и стеклянной панели

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



Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

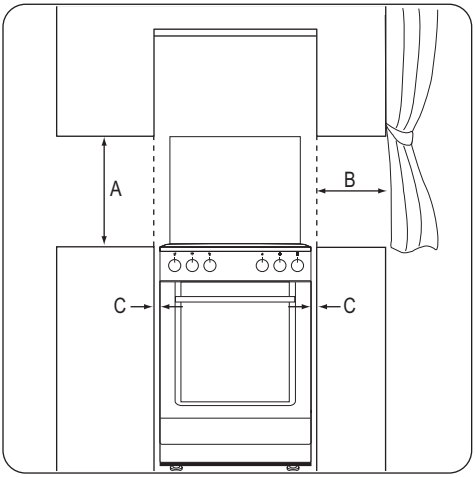
PNC (номер изделия) .....

Серийный номер (S.N.) .....

Установка

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

Место для установки устройства



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм

Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	29
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
Вспомогательная горелка	1	0,4	Природный газ G20	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ G20	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,5	60,70
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,5	Природный газ G20	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ G20	20	0,96	-
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
Горелка повышенной мощности	3	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3	0,72	Природный газ G20	20	1,19	-
	3	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,6	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
Духовой шкаф	2,70	0,90	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,7	0,9	Природный газ G20	20	1,2	-
	2,7	0,9	Бутан G30	28 - 30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,8	167,82

Подсоединение к системе газоснабжения

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

Гибкая неметаллическая подводка

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

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

– Ее температура равна температуре в помещении или превышает ее не более, чем на 30°C.
– Ее длина не превышает 1500 мм.
– Она не сдавливается.
– Она не натянута и не перекручена.
– Он не касается острых кромок или углов.
– Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

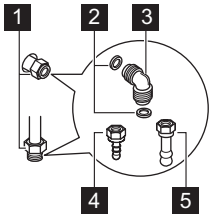
– На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
– На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
– На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
– На предмет срока годности подводки.

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

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

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

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



1. Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
2. Прокладка
3. Регулируемое соединение
4. Трубодержатель для сжиженного газа
5. Трубодержатель для природного газа

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

Переоборудование на другие типы газа

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

ⓘ Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.
Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

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

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

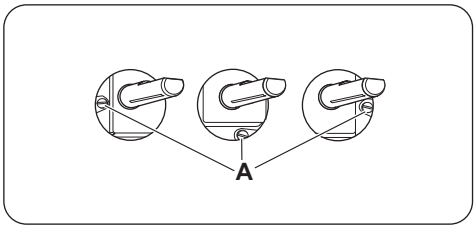
Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.

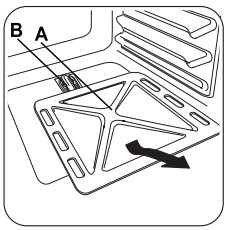
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).

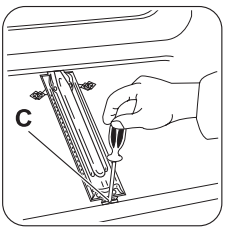


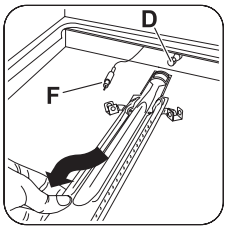
- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

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

Замена инжектора духового шкафа





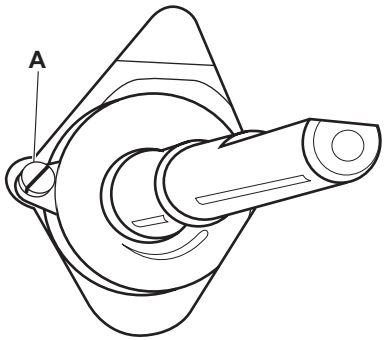


1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (**B**).
2. Отвинтите винт (**C**), который удерживает горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (**D**).

   Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте дополнительные усилия к проводу, идущему к проводу термопары (**F**).
4. Выверните инжектор (**D**) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

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



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ.	Завинтите регулировочный винт до упора.

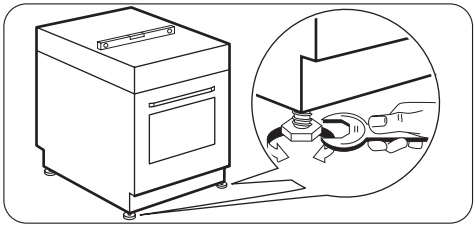
Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С сжиженного газа на природный газ.	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.

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

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 6. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.
Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.

Выравнивание по высоте

С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



Охрана окружающей среды

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

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

ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.
Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

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

Зміст

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

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

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

Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

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

Загальні правила безпеки

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

⚠ Інструкції з техніки безпеки

Установка

⚠ **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.
- Не встановлюйте прилад на поміст.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти

падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

Газове підключення

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

Експлуатація

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

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і вийманочи посуд чи приладдя духовки, одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд був розташований по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.
- Користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.

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

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Відчиняючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів, що містять

алкоголь, може спричинити утворення суміші алкоголю і повітря.

⚠ **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
  - Не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу.
  - Не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
  - Після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
  - Будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом з точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із високим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні і пильнуйте, щоб будь-які предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

Кришка

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

Догляд та чистка

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

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

Утилізація

⚠ **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

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

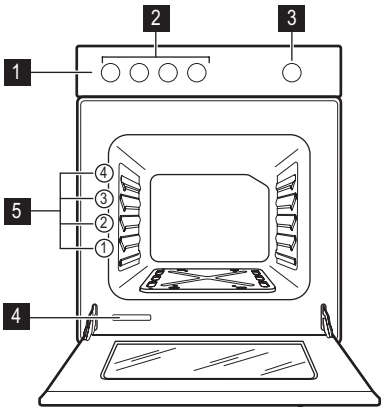
Сервісне обслуговування

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

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

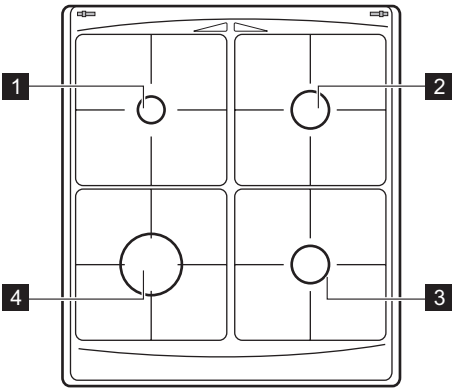
Опис виробу

Загальний огляд



1. Панель керування
2. Ручки керування варильною поверхнею
3. Перемикач функцій духової шафи
4. Табличка з технічними даними
5. Рівні поличок

Оснащення варильної поверхні



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

Аксесуари

- **Поличка духовки**
  Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
  Для випікання пирогів та печива.
- **Пласке алюмінієве деко**
  Для випікання пирогів та печива.
- **Відділення для зберігання речей**

Під духовою шафою знаходиться відділення для зберігання речей.
Щоб скористатися цим відділенням, підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.

⚠ **Попередження!** Під час роботи приладу відділення для зберігання речей може нагріватися.

Перед першим користуванням

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

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

Перше чищення

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

⚠ **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Попереднє прогрівання

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

Варильна поверхня — щоденне користування

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

Запалювання конфорки

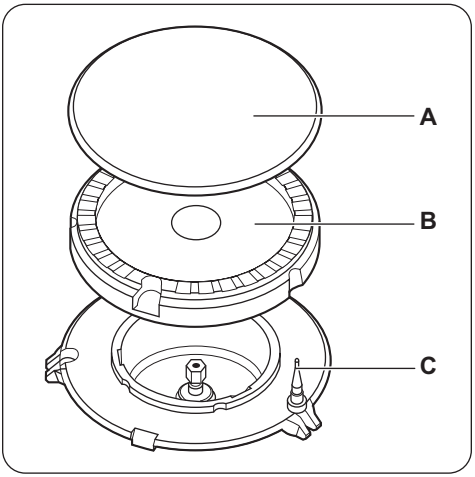
⚠ **Попередження!** Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.

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

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Піднесіть вогонь до конфорки.
2. Натисніть відповідну ручку керування вниз і поверніть її проти годинникової стрілки у максимальне положення ◊ /
3. Тримайте ручку приблизно 10 секунд, щоб термопара нагрілась. У іншому випадку подача газу припиниться.
4. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

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



1 Кришка конфорки
2 Корона конфорки
3 Термопара

⚠ **Попередження!** Не тримайте ручку керування натиснутою довше 15 секунд.
Якщо конфорка не загорається через 15 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.

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

Вимкнення конфорки

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

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

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

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

⚠ **Попередження!** Використовуйте каструлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидко	160 - 220 мм

Конфорка	Діаметр посуду
Конфорка середньої швидкості	140 - 220 мм
Допоміжна конфорка	120 - 180 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Варильна поверхня — догляд та чищення

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

⚠ **Попередження!** Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.

⚠ **Попередження!** З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

⚠ **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.

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

Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

Духовка — щоденне користування

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

Функції духовки

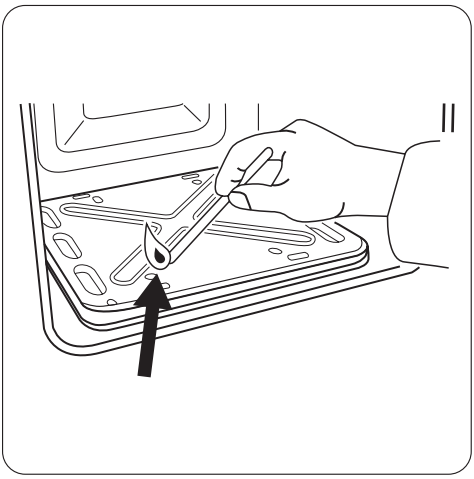
Функція духовки		Застосування
	Положення «Вимкнено»	Для вимкнення приладу.

Функція духовки		Застосування
1-8	Діапазон регульованих температурних режимів	Діапазон регульованих температурних режимів для готування з конвекцією. (1 - 145 °C; 2 - 160 °C; 3 - 175 °C; 4 - 190 °C; 5 - 205 °C; 6 - 220 °C; 7 - 235 °C; 8 - 250 °C)
	Режим піци	Для приготування піци.

Готування у газовій духовій шафі

Запалювання пальника газової духової шафи:

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



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

Після запалювання виконайте нижченаведені дії:

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

Пристрій безпеки:

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

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

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

Вимкнення пальника духової шафи

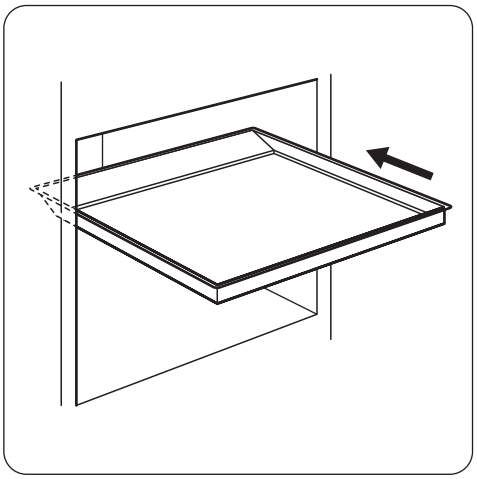
Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення "вимкнено".

Духова шафа - Використання приладдя

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

Вставлення дека для випікання

Розмістіть деко посередині камери духовки між передньою та задньою стінками. Це забезпечує циркуляцію тепла спереду та ззаду дека для випікання. Переконайтеся, що деко розміщено так, як показано на малюнку. Зігнутий під кутом край дека повинен знаходитися позаду.



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

Духовка — корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні встановлення поличок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духову шафу впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Готування м'яса і риби

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

Тривалість готування

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

Таблиця приготування

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Положення термостата	Тривалість готування/ випікання (хв.)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	1 - 2	25 - 30
Плаский пиріг (1000 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	1 - 2	35 - 40
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	3 - 4	50 - 60
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10	3 - 4	65 - 75
Тістечка (500 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	2	30 - 35
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	2 - 3	30 - 35
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	алюміноване деко на рівні 3	-	2	45 - 55 **1)**
Флан (800 г)	алюміноване деко на рівні 3	20	8	10
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	3 - 4	40 - 50
Піца (1000 г)	алюміноване деко на рівні 2	10	8	25 - 35
Сирний пиріг (2600 г)	алюміноване деко на рівні 3	-	2	80 - 90
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	6	50 - 60
Різдвяний кекс (2400 г)	алюміноване деко на рівні 3	10 **2)**	2 - 3	60 **3)**
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	15	5 - 6	50 - 60
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10 **2)**	4 - 5	50 - 60
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 3	10	2 - 3	50 - 60

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Положення термостата	Тривалість готування/випікання (хв.)
Румунський бісквіт — традиційний рецепт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10	2 - 3	40 - 50
Рулет (500 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	алюміноване деко на рівні 3	-	1	40 - 50
Пті шу (500 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	3 - 4	35 - 40
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	5 - 6	30 - 40
Бісквіт (600 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	1 - 2	35 - 40
Пиріг із маслом (600 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	3 - 4	25 - 30

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
2) Термостат у положенні: 8
3) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть ручку керування газовою духовою шафою в положення «Піца».

Інформація про акриламіди

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламіди можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

Духовка — догляд та чищення

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

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допо-

могою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.

- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення дверцят духовки

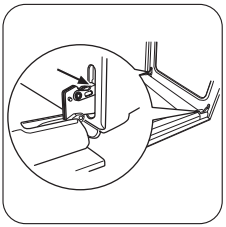
Дверцята духовки складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

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

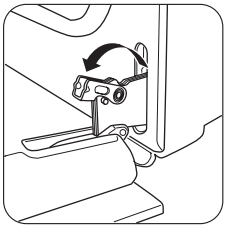
⚠ **Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

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

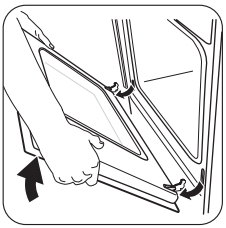
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



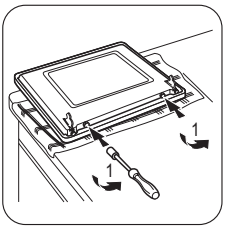
❶ Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



❷ Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



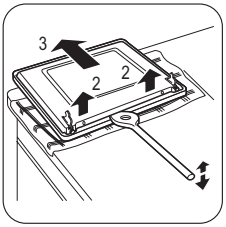
❸ Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



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

Важливо! Не загубіть гвинти.

.



❺ Користуючись дерев’яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят.
Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуньте внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

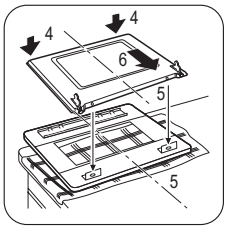
❻ Підніміть внутрішнє скло дверцят.

❼ Почистіть внутрішній бік дверцят. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

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



Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі.	Перевірте, чи не заблоковано інжектор і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.
Духовка не нагрівається.	Духовку не увімкнено.	Увімкніть прилад.
Духовка не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте налаштування.
На страві й на внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат.	Страва залишалася в духовці надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовці довше 15-20 хвилин.

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....

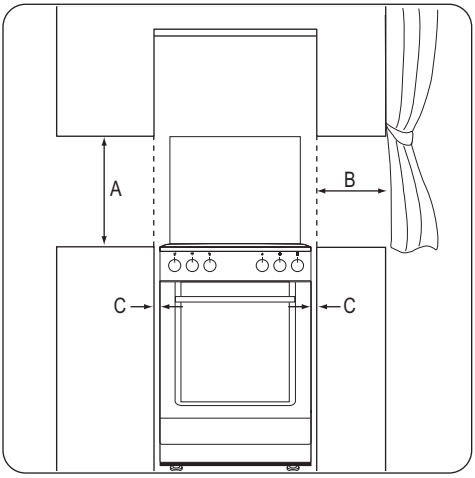
Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

Установка

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

Розміщення приладу



Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20

Технічні дані

Габарити	
Висота	855 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм

Категорія газу	II2H3B/P
Подача газу	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

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

Газові конфорки

Конфорка	Експлуатаційна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Споживання газу г/год
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,70
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Природний газ G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40

Конфорка	Експлуатаційна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Споживання газу
	кВт	кВт		мбар	мм	г/год
Швидка конфорка	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Природний газ G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
Духова шафа	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,80	167,82

Підключення газу

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

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

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

Для монтажу слід використовувати утримувач для шлангу. Переконайтеся, що утримувач для шлангу щільно притиснутий до прокладки, і продовжіть підключення до газу. Гнучкий шланг встановлений правильно, якщо:

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

Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

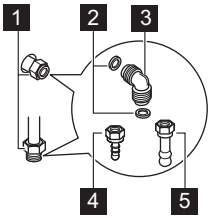
– Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
– Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.
– Затискачі не вкрилися іржею.
– Термін дії ще не сплинув.

Якщо ви виявили один або кілька дефектів, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

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

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

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



1 Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)

2 Прокладка

3 Регульоване з'єднання

4 Труботримач для скрапленого газу

5 Труботримач для природного газу

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

Переобладнання на інші типи газу

Попередження! Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

Прилад призначений для роботи на природному газі.
З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі.
Норма подачі газу відповідно змінюється.

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

Заміна інжекторів

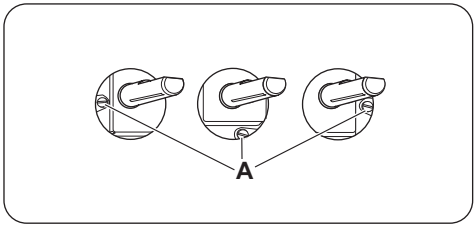
1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть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

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

Настройка мінімального рівня

Для настройки мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

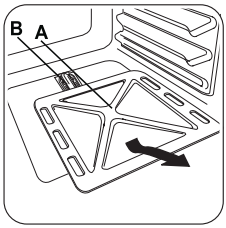
1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана (A).

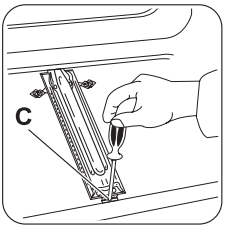


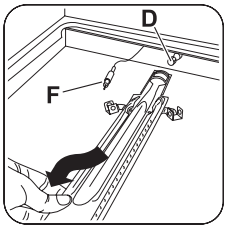
- Якщо природний газ змінюється на скраплений газ, повністю затягніть регулювальний гвинт.
- При переході зі скрапленого газу на природний газ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.

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

Заміна форсунок духової шафи



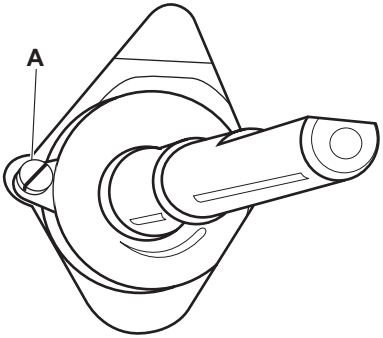




1. Зніміть днище камери духової шафи (**A**), щоб отримати доступ до пальника (**B**).
2. Послабте гвинт (**C**), який тримає пальник.
3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (**D**).
   Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (**F**).
4. Відкрутіть форсунку (**D**) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
5. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклейку з інформацією про новий тип газу.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи:

1. Зніміть перемикач функцій духової шафи.
2. Відрегулюйте регулювальний гвинт (**A**) викруткою з тонким лезом.



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

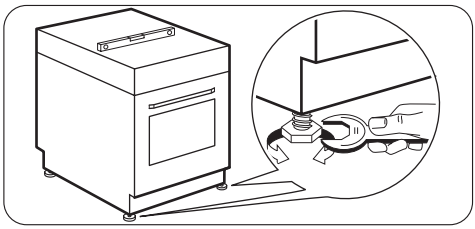
3. Встановіть перемикач функцій духової шафи.
4. Запаліть пальник духової шафи. Див. розділ «Готування у газовій духовій шафі — запалювання пальника газової духової шафи».
5. Встановіть перемикач функцій газової духової шафи на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
6. Поверніть перемикач функцій газової духової шафи з максимального положення у мінімальне.

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

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

Вирівнювання

Досягти того, щоб поверхня плити встала в один рівень з іншими поверхнями, можна, регулюючи висоту ніжок



Охорона довкілля

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

Пакувальний матеріал

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

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

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

www.zanussi.com/shop

342727533-D-232012

CE