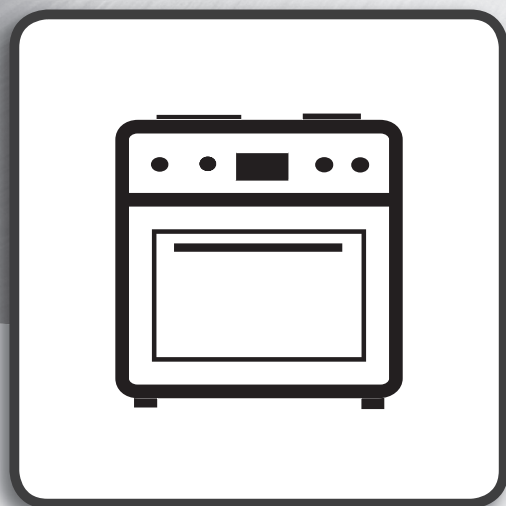




RU

**Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание**

Указания по безопасности	3
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО	11
Установка	31

KZ

**Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА
Мазмұны**

Қауіпсіздік нұсқаулары	7
АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ	21
Орнату	31

RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

⚠ Данная инструкция применима, если на приборе имеется обозначение вашей страны. Если на приборе отсутствует обозначение страны, обращайтесь к техническому руководству, в котором изложены необходимые указания по доработке прибора для его приведения в соответствие местным условиям.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещении, в котором установлен прибор. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни, в особенности, во время использования прибора: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжной вентиляции (кухонную вытяжку). При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки (при наличии) на более высокий уровень мощности).

⚠ Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может привести к возгоранию или взрыву с последующим материальным ущербом или травмами.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее для возможности обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно – опасность пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь тушить огонь водой: выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или подставки. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут – опасность пожара.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получают указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** В случае повреждения стеклянной поверхности варочной панели: - немедленно выключите все горелки и другие электрические нагревательные элементы и отсоедините прибор от источника питания; - не прикасайтесь к поверхности прибора; – не используйте прибор



Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и электрические зоны нагрева. Не опускайте крышку во время работы горелки

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых

⚠ Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут — существует опасность пожара. Постоянно внимательно

следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара.

⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца духовки находится в открытом или нижнем положении, чтобы избежать удара двери.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: в бытовых комнатах персонала в различных предприятиях, офисах и др. трудовых коллективах; на фермах; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать печь вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллоны) внутри прибора или рядом с ним во избежание пожара.

⚠ Используйте кастрюли и сковородки с дном такого же диаметра, как у горелок, или немного больше (см. соответствующую таблицу). Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели.

⚠ Неправильное использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не сдвигайте их по варочной панели.

Не допускайте, чтобы пламя горелки выходило за края дна посуды. Нельзя использовать: чугунные жаровни, плиты из сланцевого камня, керамические кастрюли и сковороды; рассекатели типа металлических решеток или иные; одновременно две горелки для приготовления в одной емкости (например, рыбоварку).

Если в по причине местных условий подачи газа воспламенение горелки затруднено, желательнее повторить итерацию, повернув ручку в положение минимальной интенсивности пламени.

В случае установки вытяжного колпака над варочной панелью, пожалуйста, придерживайтесь инструкции вытяжки для соблюдения правильного расстояния.

Защитные резиновые ножки на решетках представляют собой угрозу удушья для маленьких детей. После снятия решетки убедитесь, что все ножки правильно установлены.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед установкой убедитесь, что местная система газоснабжения (тип и давление газа) совместима с настройками прибора.

⚠ Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в Таблице 1 ("Характеристики горелок и жиклеров").

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Тип настройки данного прибора указан на маркировке (или паспортной табличке).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор не имеет встроенного устройства для отвода продуктов горения. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими требованиями к установке газового оборудования. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.

⚠ Если в прибор подается сжиженный газ, регулировочный винт должен быть максимально затянут.

⚠ **ВАЖНО:** При использовании газового баллона или контейнера необходимо правильно установить газовый баллон или контейнер (в вертикальном положении).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом

⚠ Для подсоединения к системе подачи газа необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.

⚠ Подсоединение жесткой трубой (медной или стальной): При подсоединении к системе подачи газа необходимо исключить любые механические напряжения на приборе. На трубе подачи газа прибора имеется ориентируемое колено с уплотнительной прокладкой. Данную прокладку необходимо заменять при каждом повороте колена (запасная прокладка прилагается в комплекте к прибору). Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2".

⚠ Подсоединение бесшовной гибкой нержавеющей трубой с резьбовым фитингом: Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2". При использовании трубы указанного типа ее полная длина в растянутом виде не должна превышать 2000 мм. После завершения действий по подсоединению убедитесь, что гибкая металлическая труба не заломана и не касается подвижных частей. Используйте трубы и уплотнения, соответствующие действующим национальным стандартам.

⚠ **ВАЖНО:** В случае использования гибкой трубы из нержавеющей стали размещайте ее так, чтобы она не касалась подвижных частей мебели (например, выдвижных ящиков). Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

⚠ Подсоединение прибора к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться в соответствии с действующими национальными стандартами. Перед подсоединением убедитесь, что прибор совместим с типом подаваемого газа. В противном случае следуйте указаниям, приведенным в параграфе «Настройка на различные типы газа».

⚠ После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. Разожгите горелки и проверьте стабильность пламени, переведя ручки из максимального 1* в минимальное 2* положение.

⚠ Подключение к газовой магистрали или газовому баллону может быть выполнено с помощью гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными правилами.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

⚠ Чтобы адаптировать прибор к типу газа, отличному от того, для которого он был изготовлен (указан на табличке технических данных), выполните шаги, описанные под установочным чертежом.

УСТАНОВКА

⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Подключения к электрической сети и к сети газоснабжения должны выполняться с соблюдением местных норм.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением

любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Для обеспечения правильной и безопасной работы прибора во всех прочих странах необходима соответствующая доработка прибора и изменение способа установки

⚠ Используйте регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в Руководстве.

⚠ Помещение должно быть оборудовано системой вытяжной вентиляции, обеспечивающей удаление всех продуктов горения.

⚠ Поскольку для правильного горения необходим воздух, следует обеспечить надлежащий приток воздуха в помещение. Объем притока должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт установленной мощности.

⚠ В качестве системы приточной вентиляции может использоваться воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см², забирающий воздух непосредственно с улицы отверстие должно быть нечувствительно к блокировке.

⚠ Забор необходимого для горения воздуха может осуществляться не непосредственно с улицы, а из смежных помещений, оборудованных вентиляционными воздуховодами описанного выше типа. При этом такие помещения не должны являться общедомовыми помещениями, спальнями или помещениями с повышенной пожароопасностью.

⚠ Сжиженный углеводородный газ (СУГ) тяжелее воздуха и поэтому скапливается у пола. По этой причине в помещениях, где установлены баллоны СУГ, должны иметься нижние вентиляционные отверстия, сообщающиеся с улицей, для отвода газа в случае утечки. Это означает, что полностью или частично заправленные баллоны СУГ не должны устанавливаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных ниже уровня земли (подвалах и т.п.). Рекомендуется держать в помещении только непосредственно используемый баллон, размещая его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей и пр.), способных привести к его нагреву до температуры выше 50°C.

Если ручка горелки поворачивается с трудом, обратитесь в Сервисный центр: возможно, необходима замена вышедшего из строя крана горелки.

Не накрывайте отверстия, служащие для вентиляции и отвода тепла.
Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.

 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.



если прибор установлен на основании, его потребуется выровнять и зафиксировать на стене прилагаемой страховочной цепью, чтобы предотвратить соскальзывание прибора с основания.



ВНИМАНИЕ: Для предотвращения наклона прибора необходимо установить прилагаемую страховочную цепь. См. инструкции по монтажу.

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

 **ВАЖНО:** Информация о значениях тока и напряжения указана на паспортной табличке.

 Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

 Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

 Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.

 Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.

 В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом – опасность поражения электрическим током.

 Если силовой кабель требует замены, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

 **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.

ЧИСТКА И УХОД

 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания

прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.

 Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

 Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.

 Перед выполнением любых действий по очистке и техобслуживанию дайте прибору остыть, во избежание ожогов.

 **ВНИМАНИЕ!** Выключайте прибор перед заменой лампы: существует опасность поражения электрическим током.

 Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь вставными противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 30-2-1



KZ

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

⚠ Егер құрылғыда елдің таңбасы көрінсе, осы нұсқаулық жарамды болып табылады. Егер таңба құрылғыда болмаса, құрылғыны сіздің елде пайдалану шарттарына сәйкес түрлендіру бойынша қажетті нұсқаулар жазылған техникалық нұсқаулықты қараңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газға тамақ пісіретін құрылғыны пайдаланудың нәтижесінде ол орнатылған бөлмеде жылуі, ылғал және жану өнімдері түзіледі. Әсіресе құрылғы пайдаланылып жатқанда бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету саңылауларын ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құралын (механикалық ас үй сорабы) орнатыңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді, мысалы, терезені ашуды, немесе қолданыстағы механикалық желдету деңгейін арттыруды талап етуі мүмкін.

⚠ Осы нұсқаулықта берілген ақпаратты дәл орындамау өрт шығуына немесе жарылысқа себеп болып, мүліктің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына әкелуі мүмкін.

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

Бұл нұсқаулар мен құрал барлық уақытта ұстану қажет маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді. Өндірілуі осы қауіпсіздік нұсқауларын ұстанбау, құралды дұрыс пайдаланбау немесе басқару параметрлерін дұрыс орнатпау нәтижесінде туындаған ақаулық үшін жауапты емес.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырушы элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстау керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Егер пісіретін беткі қабат шытынап кетсе, пешті пайдаланбаңыз электр тоғы соғу мүмкіндігі бар.

⚠ ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Тағам пісіретін бетке ешқашан зат сақтамаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ:

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп,

отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

⚠ Пешті жұмыс беті немесе тіреуіш ретінде пайдаланбаңыз. Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі.

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газ плита әйнегі сынған жағдайда: барлық жандыру құралды мен электр қыздырі элементтерін жылдам сөндіріп, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз; - құрылғы бетіне тимеңіз; құрылғыны пайдаланбаңыз



Қатты қызған кезде, әйнек қақпақ сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жабар алдында, барлық жандыру құралдары мен электр плиталарын сөндіріңіз. Оттық жанып тұрғанда қақпақты жаппаңыз

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырғыш элементтерді қолмен ұстаудан сақ болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі қадағаламаған кезде, оларды құрылғыға жақындатуға болмайды

⚠ Тағамды құрғату барысында құралды ешқашан назардан тыс қалдырмаңыз. Құрылғы зонд пайдалану үшін қолайлы болса, осы пеш үшін ұсынылатын зонд температурасын ғана қолданыңыз - өрт туу қаупі.

⚠ Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі. Майлы тағамдарды пісірген немесе спиртті ішімдікті қосқан кезде сақ болыңыз - өрт шығу қатері бар. Табалар мен керек-жарақтарды алып шығу үшін пеш қолғабын киіңіз. Тамақ пісіріп болған соң қақпағын ашқан кезде абай болыңыз, пешті ашпас бұрын жайлап буды немесе ыстық ауаны шығарыңыз -күйіп қалу қатері бар.

Пештің алдындағы ыстық ауа саңылауларын бітемеңі - өрт туу қаупі.

⚠ Есік ашық немесе төмен қалыпта тұрған жағдайда, есікті соғып кетпеу үшін, абай болыңыз.

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:** Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару құралы сияқты алмастыру қондырғысымен пайдаланылуға арналмаған.

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және сол сияқты қолданыстарда пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары; шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

⚠ Басқа қолданыс түріне рұқсат етілмейді (мысалы, бөлмелерді жылыту).

⚠ Бұл құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Бұл құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.

⚠ Құрылғының ішінде немесе жанында жарылғыш немесе тұтанғыш заттарды (мысалы, бензин немесе бүріккіш сауыттар) сақтауға болмайды - өрт шығу қатері бар.

⚠ Түбінің диаметрі оттықпен бірдей немесе одан сәл үлкен кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз (арнайы кестені қараңыз). Торлардағы ыдыстар тартпа шетінен шықпайтынын тексеріңіз.

⚠ Торларды дұрыс пайдаланбау пісіру тақтасына нұқсан келтіруі мүмкін: торларды жоғарыдан төмен қаратып орналастырмаңыз немесе тартпа бойынша жылжытпаңыз.

Оттықтан шығатын жалынның кәстрөлдің жиегінен тыс шығуына жол бермеңіз

Пайдаланбаңыз: Шойынды гриль ыдыстары, қымбат, терракота ыдыстары және табалары. Металл тор немесе басқа түрлер сияқты қыздыру диффузорлары. Екі жандыру құралын бір орында ұстауға болады (мысалы, балық пісіру құралы).

Егер газ жеткізу бойынша белгілі бір жергілікті жағдайлар жанарғыны оталдыруды қиындатса, кішкентай жалын параметрімен операцияны қайталау ұсынылады.

Ілмекті конфорка үстіне орнату жағдайында дұрыс қашықтық үшін ілмек нұсқауларын қараңыз.

Торлардың қорғағыш резеңке тіреуіштерін кішкентай балалардың жұтып қою қатері бар. Торларды алып тастағаннан кейін, барлық аяқтарының дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.

ГАЗ ҚОСЫЛЫМЫ

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Орнатардан бұрын жергілікті газ тарату жағдайларының (газдың шыққан жері және газ қысымы) және құрылғының параметрлерінің сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз.

⚠ Газбен жабдықтау қысымының 1-кестеде ("Оттық пен бүріккіштің сипаттамалары")

көрсетілген мәндерге сәйкес екенін тексеріңіз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Осы құрылғыны конфигурациялау шарттары жапсырмада (немесе деректер тақтайшасында) жазылған.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғанбаған. Оны қолданыстағы орнату ережелеріне сәйкес орнатып, жалғау қажет. Желдетуге қатысты қойылатын талаптарға арнайы назар аударылуы керек.

⚠ Егер құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттегіш бұранданы барынша қатайтып бұрау қажет.

⚠ **МАҢЫЗДЫ:** When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Бұл жұмысты білікті техника маманы орындауға тиіс

⚠ Газ құбырына жалғау үшін тек иілгіш немесе тұрақты металл құбыршекті пайдаланыңыз.

⚠ Қатты тұрбаның (мыс немесе болат) көмегімен жалғау: Газ жүйесіне жалғауды құрылғының ешқандай түріне ешқандай күш түсірілмейтіндей етіп жүзеге асыру қажет. Құрылғының бірге келетін еңіс жақтауында бейімделетін L пішінді фиттинг бар, ол газ жылыстауына жол бермеу үшін тығыздауышпен бекітіледі. Фиттингіні бұрағаннан кейін әрқашан да тығыздауышты ауыстыру керек (тығыздауыш құрылғымен бірге келеді). Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал.

⚠ Тот баспайтын болаттан жасалған иілгіш жіксіз тұрбаны бұрандалы тіркемеге жалғау: Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал. Бұл тұрбаларды олар толық жазылған кезде 2000 мм-ден аспайтындай етіп орнату қажет. Қосылым жасалғаннан кейін иілгіш металл тұрбаның қандай да бір қозғалатын бөлшектерге тиіп тұрмағанын және қысылып қалмағанын тексеріңіз. Қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес келетін тұрбалар мен тығыздауыштарды ғана пайдаланыңыз.

⚠ **МАҢЫЗДЫ:** Егер тот баспайтын болаттан жасалған құбыршек пайдаланылса, жиһаздың қозғалатын бөлшектеріне (мысалы, тартпа) тиіп тұрмайтындай етіп орнатылуға тиіс. Ол ешқандай кедергі жоқ және оның бүкіл ұзына бойын тексеру мүмкін болатын жер арқылы өткізілуге тиіс.

⚠ Құрылғыны газбен жабдықтау желісіне немесе газ цилиндріне қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес жалғау қажет. Жалғауды жүзеге асырардан бұрын құрылғының өзіңіз пайдаланғыңыз келетін газ желісімен сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз. Егер олай болмаса, “Газдың әр түрлеріне бейімдеу” тармағында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

⚠ Газбен жабдықтау көзіне жалғағаннан кейін сабын судың көмегімен газдың жылыстап ақпайтынын тексеріңіз. Оттықтарды жағыңыз да, оттың орнықты жанатынын тексеру үшін тетіктерді ең үлкен 1* қалпынан ең кіші 2* қалпына бұраңыз.

⚠ Газ желісіне немесе газ цилиндріне жалғауды резеңкеден немесе болаттан жасалған иілгіш құбыршектің көмегімен, қолданыстағы ұлттық заңнамаға сәйкес жүзеге асыруға болады.

ӘР ТҮРЛІ ГАЗҒА БЕЙІМДЕУ

⚠ Құрылғыны өндіруші көрсеткеннен басқа (ақпарат жапсырмасында көрсетілген) газ түрімен пайдалану үшін орнату сызбаларында көрсетілген қадамдарды орындаңыз.

ОРНАТУ

⚠ Құрылғыны екі не одан көп адам тасуы және орнатуы керек - жарақат алу қатері. Қорабынан шығарып, орнату үшін қолғап киіңіз - қолыңызды кесіп алу қатері.

⚠ Электр және газ байланыстары жергілікті реттеулерге сәйкес болуы қажет.

⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымна нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Қосымша елдердің барлығында құрылғының қауіпсіз әрі дұрыс пайдаланылуы үшін құрылғының нұсқасының және оны орнату әдісінің маңызы зор.

⚠ Нұсқауда көрсетілген газ қысымына сәйкес келетін қысым реттегіштерді пайдаланыңыз.

⚠ Бөлме қандай бір иіс пен күйені кетіретін ауа сорғыш жүйемен жабдықталған болуға тиіс.

⚠ Бөлмеде сондай-ақ дұрыс ауа айналымы болуы керек, себебі газ дұрыс жануы үшін ауа қажет. Ауа ағыны орнатылған қуаттылықтың әр кВт үшін 2 м³/сағат мәнінен кем болмауға тиіс.

⚠ Ауа айналдыру жүйесі ауаны кем дегенде 100 см² ішкі көлденең қимасы бар тұрбаның көмегімен тікелей сырттан алуы мүмкін; саңылау бітеліп қалуға бейім болмауға тиіс.

⚠ Жүйе газ жануы үшін қажетті ауаны сондай-ақ жанама түрде, яғни, жоғарыда суреттелгендей, ауа айналатын түтіктермен жабдықталған басқа жапсарлас бөлмелерден бере алады. Алайда, ол бөлмелер тұрғын бөлмелер, жатын бөлмелер немесе өрт шығу қатері бар бөлмелер болмауға тиіс.

⚠ Сұйылтылған мұнай газы еденге дейін сіңеді, себебі ол ауадан ауыр. Сондықтан ішінде СМГ цилиндрілері де газ жылыстаған жағдайда оның шығып кетуіне мүмкіндік беретін саңылаулармен жабдықталған болуға тиіс. Соның нәтижесінде жартылай немесе түгелдей толы СМГ цилиндрлерін жер бетінің деңгейінен төмен бөлмелерде немесе қойма жайларында (жертөлелер т.с.с.) орнатуға немесе сақтауға болмайды. Тек бөлмеде қазір пайдаланылып жатқан цилиндрді ғана ұстап, оның температурасын 50°C градустан астам жоғарылатуы мүмкін сыртқы жылу көздері (тұмшапештер, каминдер, пештер т.с.с.) шығаратын қызуға ұшырамайтындай етіп орналастыруды ұсынамыз.

Оттықтардың тетігін бұрау қиынға түскен жағдайда, ақаулық табылған оттықтың шүмегін ауыстыру үшін Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Желдету үшін және отты тарату үшін пайдаланылатын саңылауларды ешқашан жауап тастауға болмайды.

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

⚠ Бұл құрылғыны декоративті есіктің артына орнатпаңыз – өрт қаупі бар.



Егер пеш тұғырға қойылса, оның деңгейін реттеп, құрылғының тұғырдан сырғанап кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырмен қабырғаға бекіту қажет.



ЕСКЕРТУ: Құрылғының төңкеріліп кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырды орнату керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

⚠ МАҢЫЗДЫ: Тоқ пен кернеу тұтынылуы туралы ақпарат ақпараттық тақтайшада беріледі.

⚠ Пештің алдыңғы шетіндегі деректер тақтасы (есік ашылған кезде көрінеді).

⚠ Құрылғының ашасына қол жеткізу мүмкін болған жағдайда, розеткадан суыру арқылы немесе электр сымдар жүйесі ережесімен бойынша ол розеткадан қажет.

⚠ Қуат сымы құрылғының корпусына, электр желісіне қосылған соң, құрылғыны жалғауға жететіндей ұзын болуы қажет. Қуат көзі кабелін тартпаңыз.

⚠ Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. ч. Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет. Аяғыңыз су болса немесе жалаң аяқ болсаңыз, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының қуат сымы немесе ашасы бүлінген болса, дұрыс жұмыс істемесе немесе бұзылған немесе құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.

⚠ Егер ұзартқыш зақымдалса, қауіпке жол бермеу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету делдалы немесе сол сияқты білімді тұлғалары соған ұқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғының соғу қаупі.

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Ток соғу қаупінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізерден бұрын құрылғының өшіріліп, қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар; бұмен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

⚠ Есіктің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін



сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

⚠ Түрпілі немесе жеміргіш өнімдерді, хлор негізіндегі тазартқыш құралдарды немесе таба қырғыштарды пайдаланбаңыз.

⚠ Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын құрылғының суығанына көз жеткізіңіз. - күйіп алу қатері бар.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Шамын алмастырар алдында құрылғыны өшіріңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

⚠ Электрлік оталдыру құралын бұзып алмас үшін, оттықтар өздерінің ұясында тұрмаған кезде оны пайдаланбаңыз.

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

Орам материалы 100% қайта өңделеді және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген . Орамның әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган ережелеріне толығымен сәйкес және жауапкершілікпен өткізілуі қажет.

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл құрылғы қайта өңделмелі немесе қайта қолданбалы материалдардан жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қоқысқа тастаңыз. Тұрмыстық электр құрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2012/19/EU Еуропалық директивасына сай белгіленген. Бұл өнімнен дұрыс арылу арқылы қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс әсердің салдарының алдын алуға көмектесесіз. Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы  белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Пісіру кестесінде немесе рецептте көрсетілген жағдайда ғана пешті алдын ала қыздырыңыз. Тек қара лак немесе эмаль жағылған пісіру қалыптарын пайдаланыңыз, себебі олар қызуды жақсырақ сіңіреді.

СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

Бұл құрылғы EN 60350-1 Еуропалық стандартына сәйкес, 66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

Бұл құрылғы EN 60350-2 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

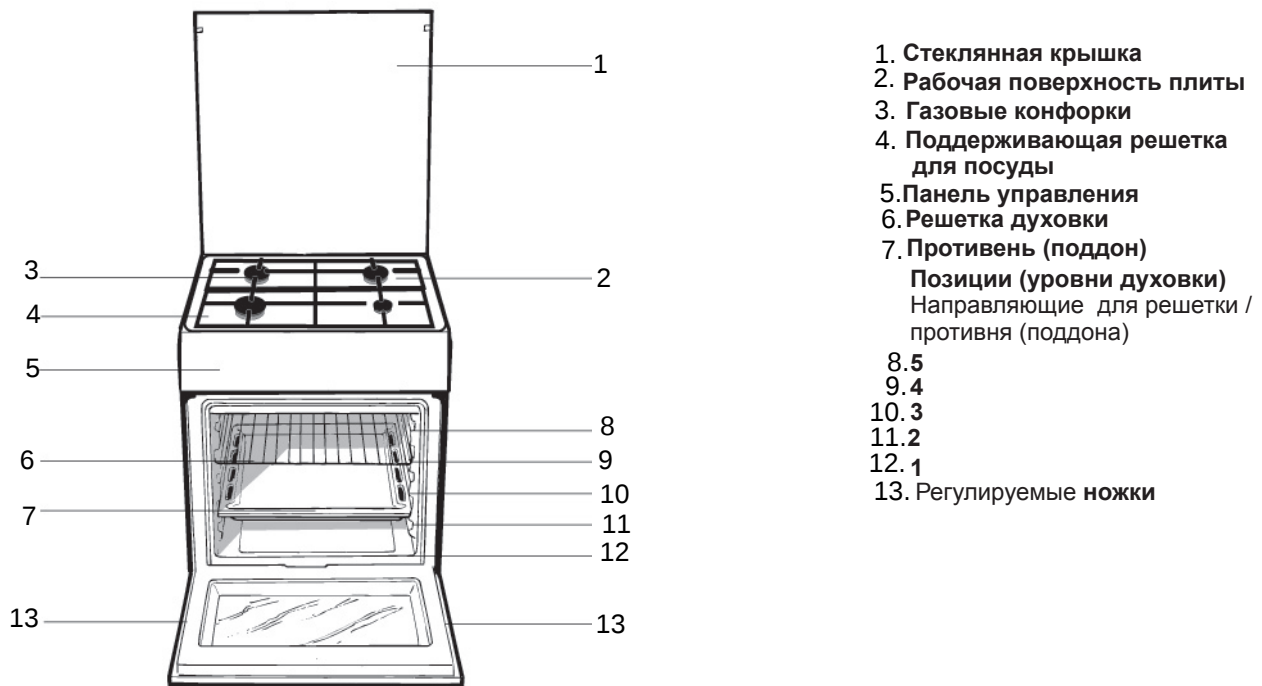
Бұл құрылғы EN 30-2-1 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

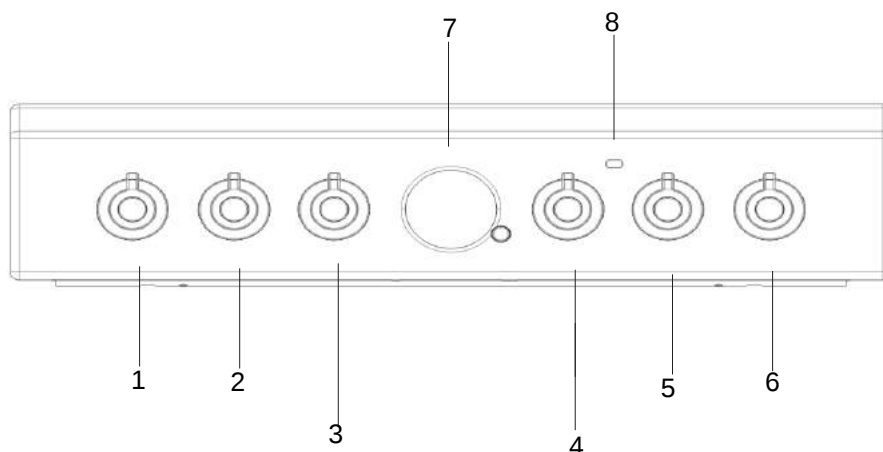


Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Рукоятка управления электроконфорками
2. Рукоятка управления электроконфорками
3. Рукоятка селектора

4. Индикатор термостата
5. Рукоятка управления электроконфорками
6. Рукоятка управления электроконфорками

7. Аналоговый переключатель программ
8. Индикатор термостата

Советы по установке

Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

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

Контроль плотности подсоединения

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

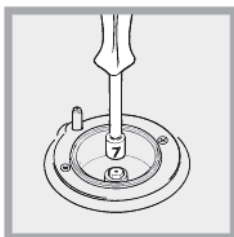
Настройка на различные типы газа

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

Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров горелок рабочей поверхности:

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

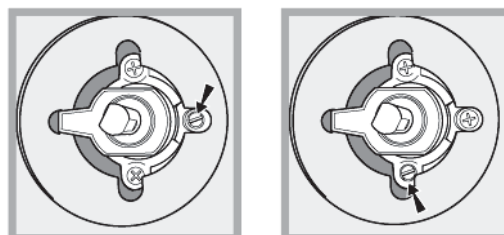


Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

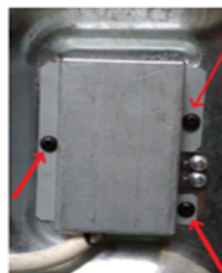
1. Поверните рукоятку к минимальному положению пламени.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

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



Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.



После прокладки провода электропитания закрутите металлическую крышку тремя винтами.

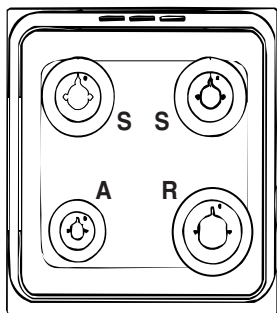
Характеристики горелок и жиклеров

Горелки	Диаметр, мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				отверстие 1/100	жиклер 1/100	поток* г/ч		жиклер 1/100	поток* л/ч	жиклер 1/100	поток* л/ч
		номин.	уменьш								
Быстрая (большая) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	143	286
Полубыстрая (средняя) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	118	181
Вспомогательная (маленькая) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	80	95
Давление	Номинальное (мбар)					28-30	37	20			13
	Минимальное (мбар)					20	25	17			6,5
	Максимальное (мбар)					35	45	25			18

* Сухой газ при 15 °C и давлении 1013 мбар
 ** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
 Природный газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар
 ** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг
 *** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг
 Природный газ P.C.S. = 37.78 МДж/м³



Изделие:	Электрическая плита
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	B
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: Стандартная; Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: Кондитерская выпечка.
EAC	В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А. ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1 20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ
Импортёр:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87
уполномоченное лицо:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87

Керамическая варочная панель

Передняя левая 1200 Вт
 Задняя левая Вт 1700
 Задняя правая 1200 Вт
 Передняя правая Вт 1700

Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями 5800 Вт

Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

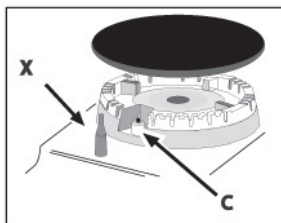
Использование рабочей поверхности

Зажигание газовых горелок

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

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

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



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания (C), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания* (см. рис.), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.

При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

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

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

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

Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном.

Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

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

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

Если модель оснащена уменьшенной подставкой, учтите, что она должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр дна которой не превышает 12 см.

Использование духовки

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

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

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

Рукоятки духовки

Различные функции духовки и температура приготовления устанавливаются двумя рабочими рукоятками: рукояткой селектора и рукояткой термостата. При установке рукоятки селектора в любую позицию, отличную от «0», в духовке загорается свет; установка

рукоятки в позицию  зажигает освещение в духовке, даже если не включен ни один из нагревательных элементов. Когда в духовке горит свет, это означает, что духовка используется, освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.

Программы приготовления

Для всех программ можно задать температуру от 50°C и Max, кроме программы ГРИЛЬ, для которой рекомендуется установить только режим MAX.

СТАТИЧНАЦ ДУХОВКА

любое между 50°C и Max

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

КОНДИТЕРСКАЦ ДУХОВКА

любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, работает вентилятор и все нагревательные элементы. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, поток горячего воздуха направлен снизу вверх. Температура в духовке достигает значения, заданного рукояткой термостата и далее остается неизменной.

Режим идеален для доведения до полной готовности полуфабрикатов (в специальных формах), уже готовых снаружи, но сырых внутри. Он также подходит для выпекания кондитерских изделий, которые должны подняться (пирогов, тортов...).

Несколько советов:

- всегда предварительно разогревайте духовку;
- не готовьте одновременно в духовке более одного блюда;
- размещайте форму для выпечки (если не готовите прямо на противне) на решетке — это обеспечивает наилучшую циркуляцию горячего воздуха и равномерный нагрев;
- во время выпечки вынимайте все неиспользуемые противни и решетки;
- помещайте решетку на второй или третий уровень снизу, форму для выпечки — на середину решетки;
- во время выпекания кондитерских изделий старайтесь не открывать дверцу духовки — это изменяет температуру в духовке, останавливает процесс приготовления и тесто в результате может «не подняться».

ПИЦЦА

любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, работают нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация позволяет быстро достигнуть температуры, заданной термостатом. Поток горячего воздуха направлен снизу вверх. В этом режиме потребляется большое количество энергии (2700 Вт).

Режим идеален для приготовления продуктов при высокой температуре, например, пиццы и жаркого. Используйте одновременно только один противень или решетку. При использовании одновременно двух противней (решеток) в середине приготовления их следует поменять местами.

ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Этот режим позволяет готовить различные блюда на двух решетках одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентилируемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей (кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста.

Кроме того, данный режим можно использовать для размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80–100°C. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 50°C или положение «0» — циркуляция воздуха при комнатной температуре.

ГРИЛЬ

- Положение рукоятки: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального элемента. Это излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштексы, телятина, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки: **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%).

Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. "Практические советы по приготовлению пищи в духовке"). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

любое между **50** и **200°C**

В духовке горит свет, работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. Превосходные результаты достигаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, порционных цыплят, свиных отбивных и т.п. Вентилируемый гриль идеален для приготовления рыбных стейков, тунца, трески и пр.

В этом режиме мотор также вращает вертел (при наличии), на котором рекомендуется готовить мясное жаркое, домашнюю птицу и т.д.

Внимание: при использовании гриля (режимы 5, 6, 7) **дверца духовки должна быть закрыта.**

Режим РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать вокруг пищи воздух комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 °C.

Режим ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ

Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.

Режим «БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ»

Быстрый предварительный нагрев духовки. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку, а затем выберите необходимую функцию приготовления.

Практические советы

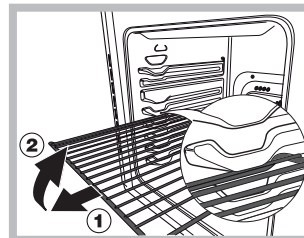
При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира / сока жаркого.

ГРИЛЬ

- Вставьте решетку на 3-й или 4-й уровень. Пищу разместите в центре решетки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решётке, входящей в комплект поставки оборудования. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине приготовления поместить на неё сыр «Моцарелла».



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

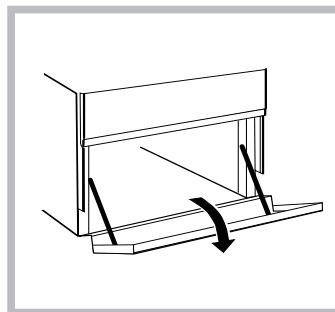
Отделение для хранения принадлежностей (только для некоторых моделей)

Под духовкой имеется отделение, в котором можно хранить сковороды и кухонные принадлежности. Кроме того, когда работает духовка, это отделение можно использовать для

разогрева пищи.

Отделение открывается на себя (рис.)

Осторожно: Не храните в этом отделении воспламеняющиеся материалы.



Одновременное приготовление на нескольких уровнях

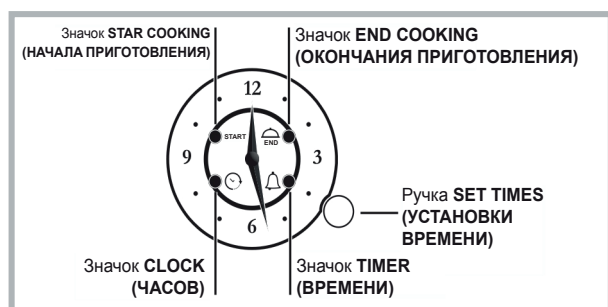
Если необходимо готовить на двух уровнях, используйте режим  «ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА», поскольку только он подходит для этого вида приготовления. Рекомендуем:

- Не используйте 1 и 5 уровни духовки — они находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Готовьте на 2-м и 4-м уровнях; блюдо, требующее более высокой температуры приготовления, поместите на 2-й уровень.
- Если Вы одновременно готовите блюда, для которых требуются различные температура и время приготовления, установите среднюю температуру из двух рекомендуемых (см. *Вспомогательную таблицу по приготовлению в духовке*), «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °С, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут. Как правило, приготовление на 4-м уровне дольше, поэтому сначала выньте пиццу, расположенную на более высоком уровне, а через несколько минут — размещенную на уровне 4.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °С, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут. Как правило, приготовление на 4-м уровне дольше, поэтому сначала выньте пиццу, расположенную на более высоком уровне, а через несколько минут — размещенную на уровне 4.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

Таблица приготовления в духовом шкафу

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (считая снизу)	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ (мин)
Бисквитный торт	Тепловая	2	160 - 190	30 - 60
	Подрумянивание	2-4	160 - 180	30 - 55
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)	Тепловая	3	180 - 200	50 - 100
	Подрумянивание	2-4	160 - 190	40 - 90
Печенье	Тепловая	3	160 - 180	20 - 45
	Подрумянивание	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Пирожные	Тепловая	3	160 - 180	20 - 45
	Подрумянивание	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Пицца	Тепловая	3	230 - 250	10-25
	Подрумянивание	2-4	190 - 210	15 - 30
Соусы / Свиные ребрышки / Гамбургер	Жарка на огне	4	МАКС.	15 - 30
Киш лорен	Тепловая	3	180 - 200	50 - 70
Киш лорен	Подрумянивание	2-4	170 - 190	60 - 80
Тосты	Жарка на огне	5	МАКС.	Прогрев 5' Приготовление 2,5'
Лазанья	Тепловая	2	170 - 190	40 - 60
Курица	Тепловая	2	200 - 230	50 - 90
	Турбожарка	3	200 - 220	55 - 70
Говядина	Тепловая	2	190 - 200	70 - 110
	Подрумянивание	2	180 - 190	80 - 120
Телятина	Тепловая	2	190 - 200	70 - 110
	Подрумянивание	2	180 - 190	80 - 120
Рыба	Тепловая	2	170 - 190	30 - 50
	Жарка на огне	4	200	20 - 30
Фаршированные овощи	Подрумянивание	2	180 - 200	50 - 70

Аналоговый переключатель программ



Настройки можно установить только в том случае, если духовка подключена к электросети. В случае сбоя питания продолжительностью более 10 секунд переключатель программ останавливается: когда подача электроэнергии восстанавливается, начинает мигать значок ЧАСОВ, указывая на то, что произошло отключение питания и требуется повторная установка времени. Если отключение питания происходит в течение запрограммированного времени приготовления, запрограммированное время перезапускается с момента, когда оно остановилось (например, если вы запрограммировали время приготовления 1 час и в течение этого времени приготовления происходит отключение питания на 30 минут, программа завершится через 1 час 30 мин). Значок ЧАСОВ снова начнет мигать, и потребуются повторная установка времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Если ни одна из программ не была активирована, духовку можно использовать в ручном режиме с помощью ручек ПРОГРАММА и ТЕРМОСТАТ.

Установка таймера

Эта функция не прерывает процесс приготовления и не влияет на работу духовки; она просто активирует звуковой сигнал по истечении заданного времени. Таймер можно использовать только в том случае, если программа не активирована.

Чтобы активировать таймер, кратковременно нажмите ручку 3 раза, пока значок ТАЙМЕРА не начнет мигать. Установка таймера идентична настройке в момент окончания приготовления (см. соответствующий параграф)

Установка времени

Чтобы отрегулировать время, указанное стрелками, кратковременно нажмите ручку 4 раза, пока не начнет мигать значок ЧАСОВ.

Затем, чтобы увеличить или уменьшить отображаемое время с шагом в 1 минуту, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, и минутная стрелка начнет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Через 10 секунд после последней настройки переключатель программ автоматически выйдет из режима настройки.

Программирование продолжительности

приготовления

Программирование продолжительности приготовления с

немедленным запуском

Программирование времени окончания приготовления позволяет сразу начать приготовление и завершить его автоматически в

указанное время.

Чтобы запрограммировать время окончания приготовления, кратковременно нажмите на ручку дважды, пока не начнет мигать значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, и минутная стрелка начнет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжит мигать в течение 10 секунд после последнего вращения. Программу можно подтвердить нажатием на ручку или по истечении 10 секунд, если запрограммировано не менее 1 минуты времени приготовления.

Подсветка значка ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ означает, что программа завершена. Выберите нужную программу приготовления вращением ручки ПРОГРАММ.

Духовка немедленно включается и выключается в установленное время окончания приготовления.

Для краткого отображения установленной программы кратковременно нажмите и отпустите ручку; стрелки и значки отобразят установленную программу.

По окончании приготовления мигает значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и в течение 1 минуты раздается звуковой сигнал (чтобы отключить его, кратковременно нажмите ручку).

Поверните ручку ПРОГРАММЫ в положение «0».

- Пример: сейчас 9:00, а 10:15 запрограммировано как время окончания приготовления. Программа запускается немедленно и автоматически останавливается в 10:15, время приготовления составляет 1 час 15 минут.

Программирование длительности с отложенным запуском

Программирование времени начала приготовления позволяет начать приготовление и завершить его автоматически в указанное время.

Чтобы запрограммировать время начала приготовления, кратковременно нажмите на ручку, пока не начнет мигать значок НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Чтобы увеличить или уменьшить время начала приготовления с шагом в 1 минуту, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, и минутная стрелка начнет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Значок НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжит мигать в течение 10 секунд после последнего вращения. Если не повернуть и не нажать ручку в течение этого времени, стрелки автоматически вернутся в исходное положение, чтобы отобразить время, и программа будет отменена. После установки времени начала приготовления (значок НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ постоянно светится), нажмите ручку еще раз, чтобы установить время окончания приготовления (погасший значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ начнет мигать); время приготовления должно составлять не менее 1 минуты, иначе программа будет отменена.

Чтобы запрограммировать время окончания приготовления, следуйте процедуре, описанной выше.

Выберите нужную программу приготовления вращением ручки ПРОГРАММ. Духовка включится в установленное время начала приготовления и выключится в выбранное время окончания приготовления.

- Пример: сейчас 9:00, 11:00 установлено как время начала приготовления, а 12:15 — как время окончания приготовления. Программа автоматически запускается в 11:00 и останавливается в 12:15, время приготовления составляет 1 час 15 минут.

Чтобы отменить программу, нажимайте ручку в течение 3 секунд: программа будет отменена, а переключатель программ вернется в ручной режим приготовления

Уход и техническое обслуживание

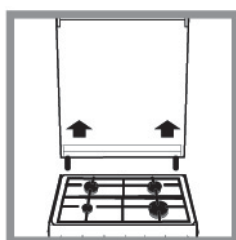
Экономия энергии и охрана окружающей среды

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

Отключение оборудования

Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Уход за крышкой плиты*



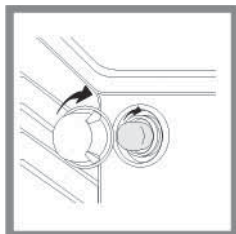
Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. рис.).

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения

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



Помощь

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

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

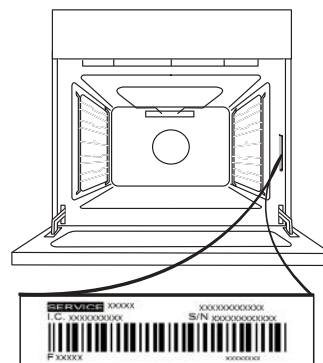
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

СЕРВИС

Для получения помощи позвоните по номеру, указанному в прилагаемом к изделию гарантийном талоне, или следуйте инструкциям на нашем сайте. Будьте готовы предоставить следующую информацию:

- Краткое описание проблемы
- Тип и модель изделия
- Сервисный код (номер после слова "SERVICE" на паспортной табличке, ЗАКРЕПЛЕННОЙ на изделии — она находится слева на внутреннем краю духовки и видна при открытой дверце)
- Ваш полный адрес
- Номер телефона для связи

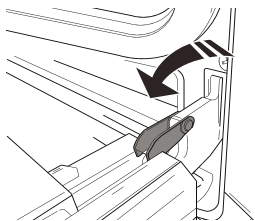


Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

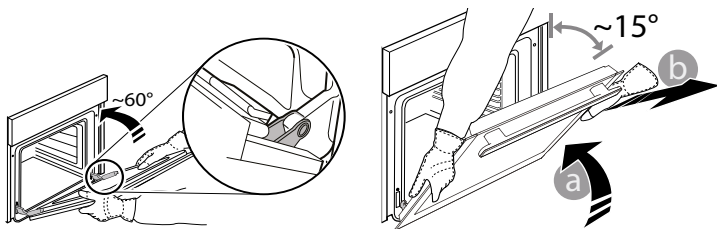
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

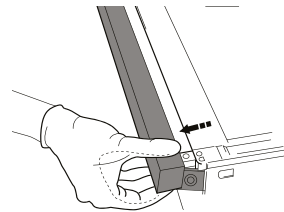
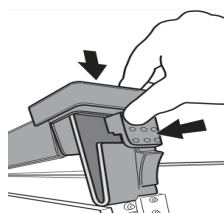
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

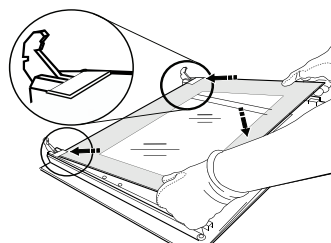
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

3. При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

Чистка плиты с использованием пара:

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты;
- снимите дополнительные приспособления (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:

1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебопекарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.

2 – Выберите функцию **Кондитерская духовка** | — | и установите температуру 90°C;

3 – Включите плиту на 35 минут;

4 – Выключите плиту;

5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.

6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

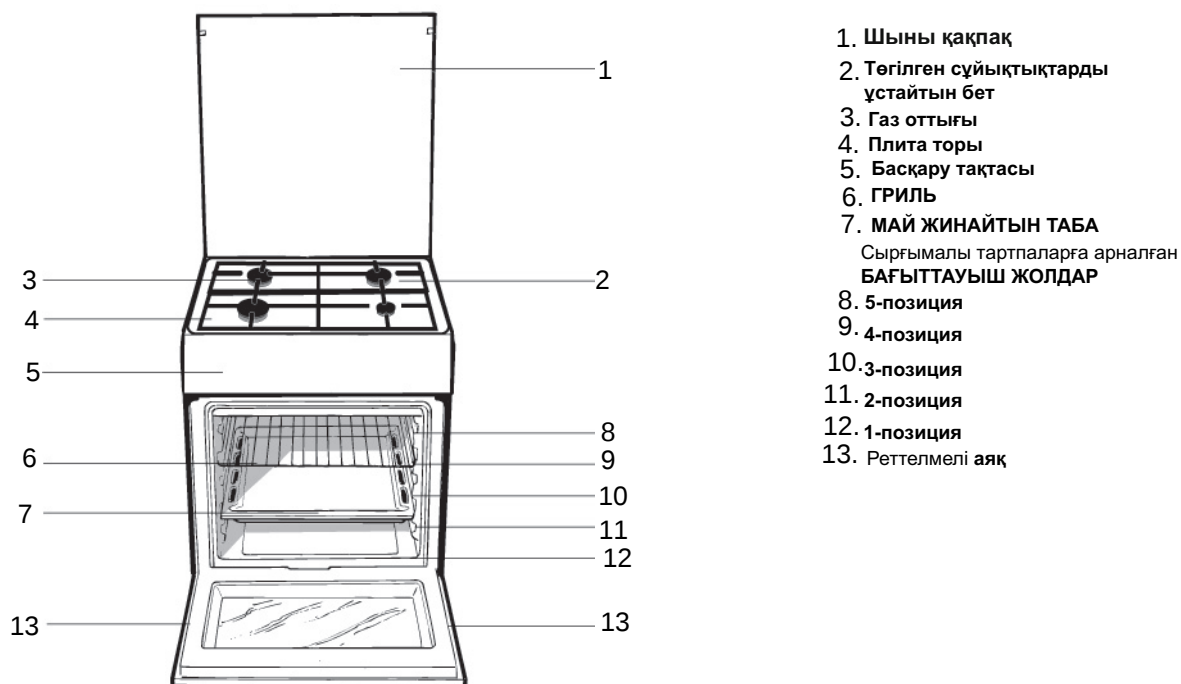
Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

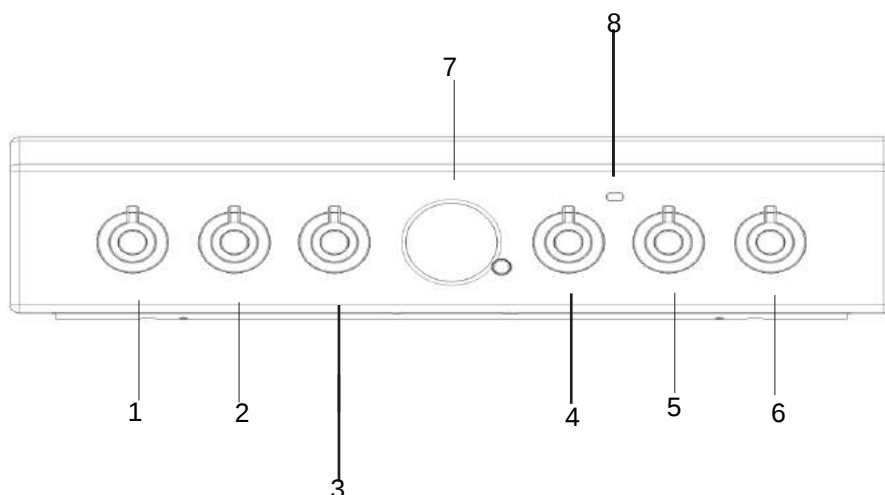


Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары
2. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары

3. ТАҢДАУ
тұтқасы
4. ТЕРМОСТАТ

5. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары
6. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары

7. Аналогтық бағдарламалағыш
8. тұтқасы
индикатор шамы

Орнату жөніндегі кеңестер

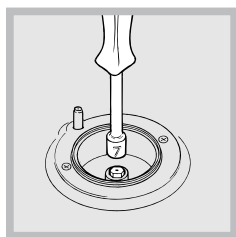
Газ түрлеріне сәйкестендіру

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

Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен (суретті қараңыз) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз (Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

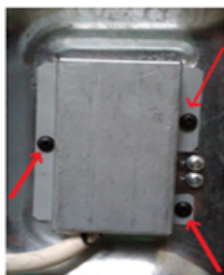
Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.

2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз. Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

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

Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.



Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.

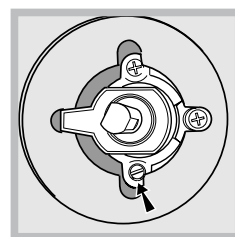
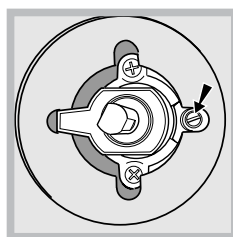
Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).

2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.

3. Тұтқаны алып тастаңыз.

4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (суретті қараңыз) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз. Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.



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

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

Бұл процедураны өндіруші тағайындаған арнайы рұқсаты бар білікті маман орындауы керек.

Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте				Сұйық газ				Табиғи газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с. *)		Айналып өту 1/100	Форсунка 1/100	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100	Ағым* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған	(мм)	(мм)	***	**	(мм)		(мм)	
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар)					28- 30	37	20		13	
	Ең төмен (мбар)					20	25	17		6,5	
	Ең жоғары (мбар)					35	45	25		18	

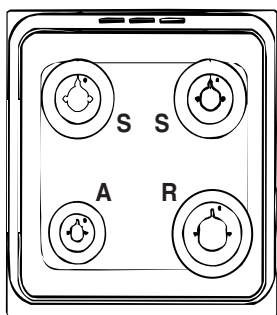
* 15°C, 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м3

Бұл процедураны өндіруші тағайындаған арнайы рұқсаты бар білікті маман орындауы керек.



ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

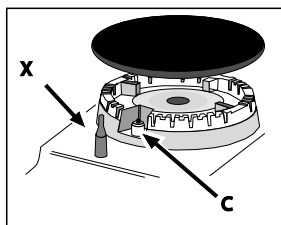
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: Дағдылы режим; Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру режимі үшін мәлімденген қуат тұтынуы: Пісіру.
ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800 -333 -38 -87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800 -333 -38 -87

Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар. Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне  бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр , ең жоғарғы параметр  немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (C) жабдықталған болса,  таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

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

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

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына  жеткенше бұрыңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

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

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

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

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

Пешті қолдану

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

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

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

Пеш тұтқалары

Осы екі басқару элементінің көмегімен пештің әртүрлі функцияларын және дайындалатын тағамға лайықты пісіру температурасын таңдауға болады. Әртүрлі тағам пісіру функциялары екі тұтқаның көмегімен орнатылады:

таңдау тұтқасы
пеш тақтасындағы термостат тұтқасы.

«0» санымен белгіленген күту қалпынан басқа таңдау тұтқасының кез келген параметрін

орнатқанда пеш шамы жанады;  санымен белгіленген тұтқа параметрі ешбір қыздыру элементін қоспай-ақ, пеш шамын жандыруға мүмкіндік береді. Пеш шамы жанған кезде, ол пеш пайдаланылып жатқанын білдіреді және пеш пайдаланылып жатқан бүкіл мерзім бойы ол жанып тұрады.

Тағам дайындау режимдері

Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 50°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін

- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ (ұсынылған: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

ДАҒДЫЛЫ ПЕШ режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын қолданған дұрыс болады. Бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.

ПІСІРУ режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.

ПИЦЦА режимі

Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің түбіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимі

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астыңғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

ГРИЛЬ режимі

Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.

FAST PREHEAT (АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ) режимі

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Пешке тамақты салмас бұрын, алдын ала қыздыру режимінің аяқталуын күтіңіз, содан соң қажетті пісіру функциясын таңдаңыз.

ҚОС ГРИЛЬ режимі

Мұның арқасында әдеттегі грильден кең гриль аумағы қамтамасыз етіледі және инновациялық дизайн пісіру тиімділігін 50 %-ға арттырып, бұрыштағы салқын аумақтардың пайда болуына жол бермейді. Тағамның үстін біркелкі қызарту үшін осы гриль режимін қолданыңыз.

ГРАТИН режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ГРАТИН пісіру режимдерін қосқан кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.

ЖІБІТУ режимі

Пештің төменгі жағында орналасқан желдеткіш бөлме температурасындағы ауаның астың айналасында айналуына мүмкіндік береді. Бұл барлық тағам түрлерін жібіту үшін ұсынылады, бірақ әсіресе, жылытуды қажет етпейтін тағам түрлеріне, мысалы: балмұздақ торттары, крем немесе пісірілген десерттер, жемістен жасалған торттар. Желдеткішті пайдалану арқылы жібіту уақыты шамамен екіге бөлінеді. Ет, балық және нан жағдайында, үрдісті “мульти-пісіру” режимін пайдалану және температураны 80° - 100°C етіп орнату арқылы жылдамдатуға болады.

ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ режимі

Төменгі желдету элементі және желдеткіш іске қосылған, бұл жылудың пештің бойымен тұтас тарауына мүмкіндік береді. Бұл әдіс көкөністер мен балық пісіру үшін пайдалы болып келеді.

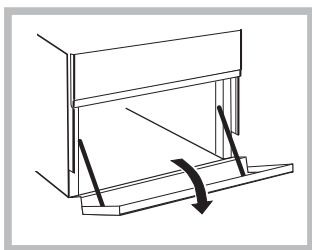
Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау
Екі тартпаны қолдану қажет болса, ЖЕЛДЕТКІШТІ

ҚОЛДАНЫП пісіру режимін  пайдаланыңыз, себебі ол тағам дайындаудың бұл түріне қолайлы жалғыз пісіру режимі. Сондай-ақ, төмендегілерді орындауды жөн санаймыз:

- 1- және 5-позицияларды қолданбау керек. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.
- 2- мен 4-позиция қолданылады және көбірек қызуды қажет ететін тағам 2-позициядағы тартпаға қойылады.
- Пісіру уақыты мен температурасы әр түрлі тағамдарды пісірген кезде ұсынылған екі температураның («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз) орташа мәнін орнатыңыз және азырақ қызуды қажет ететін тағамды 4-позицияға қойыңыз. Алдымен, жылдамырақ пісетін тағамды алып шығыңыз.
- Температураны 220 °C-қа орнатып бірнеше тартпада пицца пісірген кезде пеш 15 минут алдын ала қыздырылады. Жалпы айтқанда, 4-позициядағы тартпада пісіру ұзағырақ болады: алдымен, төменгі тартпа позициясындағы пиццаны алып, одан бірнеше минуттан кейін 4-позициядағы пиццаны алып шыққан жөн.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

* Тек белгілі модельдерде болады

Төменгі бөлім



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

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

Тағам дайындау бойынша кеңес

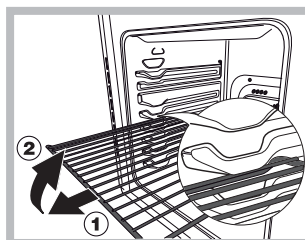
ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.



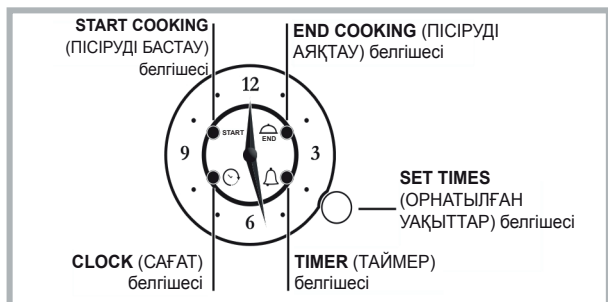
ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. Сызбада

көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

РЕЦЕПТ	ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫ	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ (түбінен бастап)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	УАҚЫТ (мин)
Бисквит	Термиялық	2	160 - 190	30 - 60
	Конвекциялық	2-4	160 - 180	30 - 55
Салмасы бар бөліштер (чизкейк, штрудель, жеміс қосылған бөліш)	Термиялық	3	180 - 200	50 - 100
	Конвекциялық	2-4	160 - 190	40 - 90
Печеньелер	Термиялық	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекциялық	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Шағын бөліштер	Термиялық	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекциялық	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Пицца	Термиялық	3	230 - 250	10-25
	Конвекциялық	2-4	190 - 210	15 - 30
Шұжықтар/ Шошқаның қабырға еті/ Гамбургер	Қуыру	4	МАКС	15 - 30
Киш-лорен	Термиялық	3	180 - 200	50 - 70
Киш-лорен	Конвекциялық	2-4	170 - 190	60 - 80
Тост	Қуыру	5	МАКС	Алдын ала қыздыру 5' Пісіру 2.5'
Лазанья	Термиялық	2	170 - 190	40 - 60
Тауық еті	Термиялық	2	200 - 230	50 - 90
	Турбо-қуыру	3	200 - 220	55 - 70
Сиыр еті	Термиялық	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекциялық	2	180 - 190	80 - 120
Бұзау еті	Термиялық	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекциялық	2	180 - 190	80 - 120
Балық	Термиялық	2	170 - 190	30 - 50
	Қуыру	4	200	20 - 30
Ішіне салма салынған көкөніс	Конвекциялық	2	180 - 200	50 - 70

Аналогтық бағдарламалағыш



Параметрлерді тек егер тұмшәпеш электр желісіне жалғаулы болса ғана орнатуға болады. Қуат 10 секундтан астам уақыт үзіліп қалған жағдайда, бағдарламалағыш тоқтайды: қуат қалпына келген кезде, CLOCK (сағат) белгішесі қуат үзілісі болғанын және уақытты қайтадан орнату керек екенін көрсетеді.

Егер қуат үзілуі бағдарламаланған пісіру уақыты кезінде орын алса, бағдарламаланған уақыт тоқтаған жерінен қайта басталады (мысалы, егер сіз пісіру уақытын 1 сағатқа бағдарламаласаңыз, ал осы уақыт ішінде қуат 30 минутқа үзіліп қалған болса, бағдарлама 1 сағат 30 минуттан кейін аяқталады). Сондықтан CLOCK (сағат) белгішесі жыпылықтайды да, уақытты қайта орнату қажет болады.

ҚОЛМЕН ДАЙЫНДАУ

Егер ешқандай бағдарлама іске қосылмаған болса, тұмшәпешті PROGRAMME (бағдарлама) және THERMOSTAT (термостат) тетіктерінің көмегімен қол режимінде пайдалануға болады.

Таймерді орнату

Бұл функция тамақ пісіруді үзіп тастамайды және тұмшәпештің жұмысына әсер етпейді; ол тек орнатылған минуттар біткен кезде сигналды іске қосады. Таймерді тек ешқандай бағдарлама орындалмаған кезде ғана пайдалануға болады.

Таймерді іске қосу үшін TIMER (таймер) белгішесі жыпылықтай бастағанша тетікті 3 рет қысқа уақыт басыңыз. Таймер мәндерін орнату пісіру уақытының соңындағыға ұқсас (тиісті тармақты қараңыз)

Уақытты орнату

Көрсетілген уақытты реттеу үшін CLOCK (сағат) белгішесі жыпылықтай бастағанша тетікті 4 рет қысқа уақыт басыңыз.

Содан кейін экранда көрсетілген уақытты 1 минуттық қадаммен көбейту немесе азайту үшін тетікті сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта бұраңыз, сонда минут тілі 1 минуттық қадаммен сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта жылжиды.

Соңғы рет реттеуден кейін 10 секунд өткенде бағдарламалағыш орнату режимінен автоматты түрде шығады.

Пісіру уақытын бағдарламалау

Пісіру уақытын дереу басталатын етіп бағдарламалау

Пісіруді аяқтау уақытын бағдарламалау пісіру уақытын дереу бастап, оны бағдарламаланған уақыт өткенде автоматты түрде аяқтауға мүмкіндік береді.

Пісіруді аяқтау уақытын бағдарламалау үшін END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесі жыпылықтағанша тетікті екі рет қысқа уақыт басыңыз.

Пісіру уақытын 1 минуттық қадаммен көбейту немесе азайту үшін тетікті сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта бұраңыз, сонда минут тілі 1 минуттық қадаммен сағат тілінің бағытында немесе

оған қарсы бағытта жылжиды.

END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесі соңғы рет бұралғаннан кейін 10 секунд бойы жыпылықтап тұрады. Кемінде 1 минут пісіру уақыты бағдарламаланған жағдайда, бағдарламаны тетікті басу арқылы немесе 10 секунд өткенін күту арқылы растауға болады.

END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесінің жануы бағдарламаның аяқталғанын білдіреді. Қалаған пісіру бағдарламасын PROGRAMME (бағдарлама) тетігінің көмегімен таңдаңыз.

Тұмшәпеш дереу тоққа қосылады да, пісіру аяқталатын уақытта өшеді.

Орнатылған бағдарламаны экранға шығару үшін тетікті жылдам басыңыз да, босатыңыз; сағат тілі мен белгішелер орнатылған бағдарламаны экранда көрсетеді.

Пісірудің соңында END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесі жыпылықтайды да, сигнал 1 минут бойы бипілдеп тұрады (оны өшіру үшін тетікті қысқа уақытқа басыңыз).

PROGRAMME (бағдарлама) тетігін "0" қалпына бұраңыз.

- Мысалы: 9:00 және 10:15 пісіруді аяқтау уақыты ретінде бағдарламаланған. Бағдарлама дереу басталады да, бір сағат 15 минут пісіру уақытымен сағат 10:15-те автоматты түрде тоқтайды.

Кешіктіріліп басталатын пісіру ұзақтығын бағдарламалау

Пісіруді бастау уақытын бағдарламалау пісіруді.

Пісіруді бастау уақытын бағдарламалау үшін START COOKING (пісіруді бастау) белгішесі жыпылықтағанша тетікті қысқа уақыт басыңыз.

Пісіруді бастау уақытын 1 минуттық қадаммен көбейту немесе азайту үшін тетікті сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта бұраңыз, сонда минут тілі 1 минуттық қадаммен сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта жылжиды.

START COOKING (пісіруді бастау) белгішесі соңғы рет бұралғаннан кейін 10 секунд бойы жыпылықтап тұрады. Егер осы уақыттың ішінде тетік бұралмаса немесе басылмаса, сағат тілі уақытты экранға шығару үшін автоматты түрде оралады да, бағдарлама болдырылмайды. Пісіру басталатын уақытты орнатқаннан кейін (START COOKING (пісіруді бастау) белгішесі үздіксіз жанып тұрады), пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін тетікті қайтадан басыңыз (өшіп тұрған END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесі жыпылықтай бастайды); пісіру уақыты кем дегенде 1 минут болуы керек, әйтпесе бағдарлама болдырылмайды.

Пісіруді аяқтау уақытын бағдарламалау үшін жоғарыда суреттелген процедураны орындаңыз.

Қалаған пісіру бағдарламасын PROGRAMME (бағдарлама) тетігінің көмегімен таңдаңыз. Тұмшәпеш пісіруді бастаудың орнатылған уақытында тоққа қосылады да, пісіруді аяқтаудың таңдалған уақытында өшеді.

- Мысалы: 9:00, 11:00 бастау уақыты ретінде, ал 12:15 пісіруді аяқтау уақыты ретінде орнатылған. Бағдарлама сағат 11:00-де автоматты түрде басталады да, бір сағат 15 минут пісіру уақытымен сағат 12:15-те тоқтайды..

Бағдарламаны болдырмау үшін тетікті 3 секунд бойы басыңыз: бағдарлама болдырылмайды да, бағдарламалағыш қолмен пісіру режиміне оралады

Күтім және техникалық қызмет көрсету

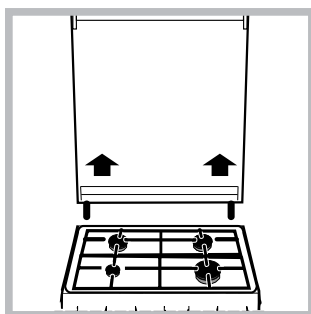
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Қақпақ



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

Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

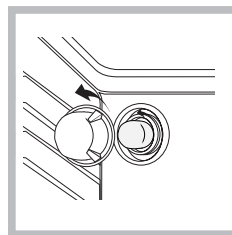
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт,

цоколи Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

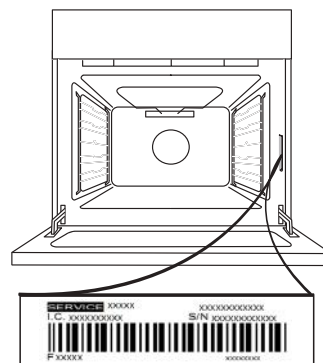
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Көмек алу үшін өнімнің қаптамасына салынған кепілдік кітапшасында берілген нөмірге қоңырау шалыңыз немесе вебсайттағы нұсқауларды орындаңыз. Келесі ақпаратты беруге дайын болыңыз:

- Мәселенің қысқаша сипаттамасы;
- Өнімінің нақты түрі мен үлгісі;
- Көмек алу коды (ӨНІМГЕ ЖАПСЫРЫЛҒАН тақтадағы SERVICE сөзінен кейінгі сан, оны пештің есігін ашып, сол жақ ішкі қырынан көруге болады).
- Толық мекенжайыңыз
- Байланыс телефон нөмірі

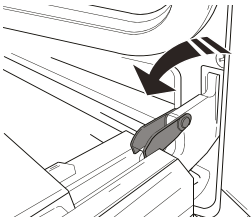


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

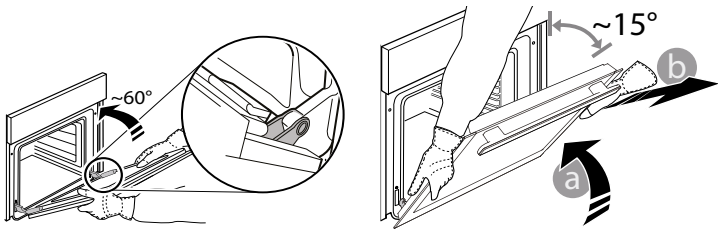
Кепілдік туралы толығырақ ақпарат алу үшін ішіне салынған кепілдік кітапшасын оқыңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

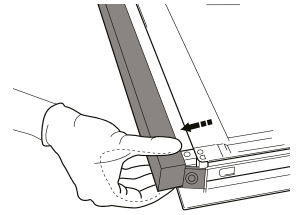
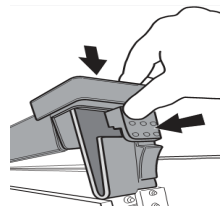
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

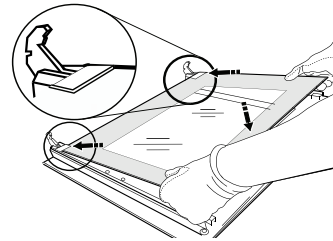
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

1. Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз.



2. Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

3. Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.



4. Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (куырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады. Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетіңізбен тазалаған оңай болады.

Маңызды! Бумен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

- пештің төменгі жағындағы кез келген та
- кез келген керек-жарақтарды
- (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұңғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төменнен бастағандағы

бірінші деңгейге қойыңыз. Шұңғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз.

2 – мүмкіндігін таңдаңыз

Кондитер тағамдары режимі | — |

3 және температураны 90°C -қа орнатыңыз;

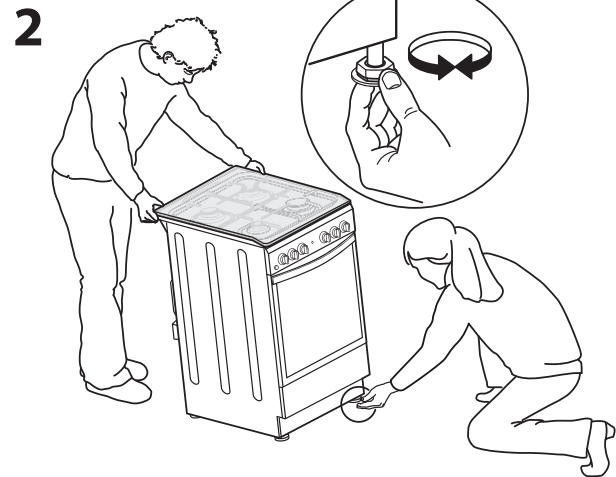
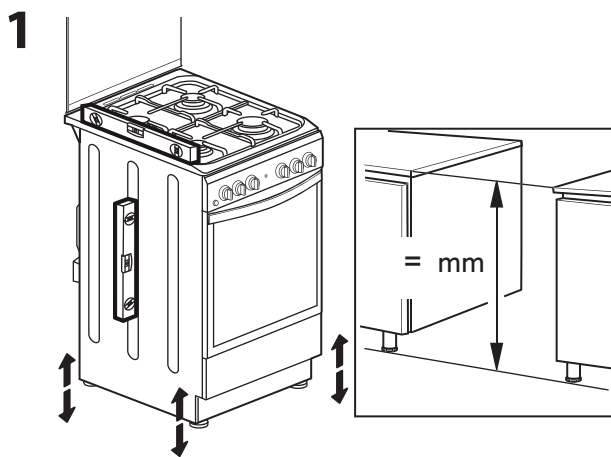
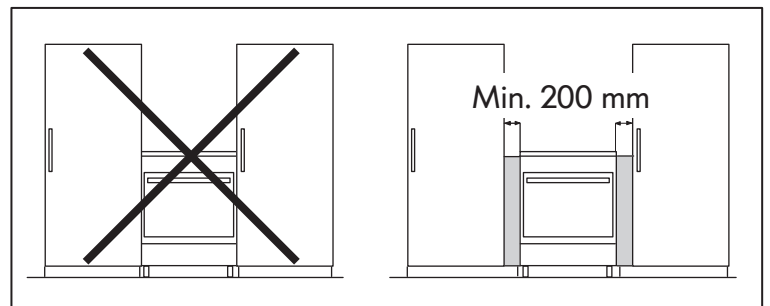
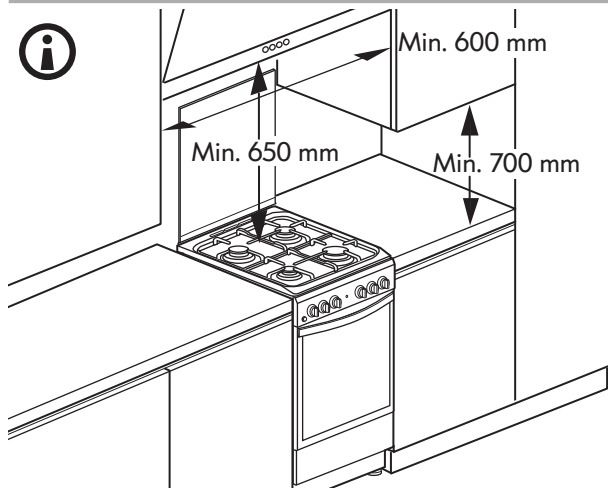
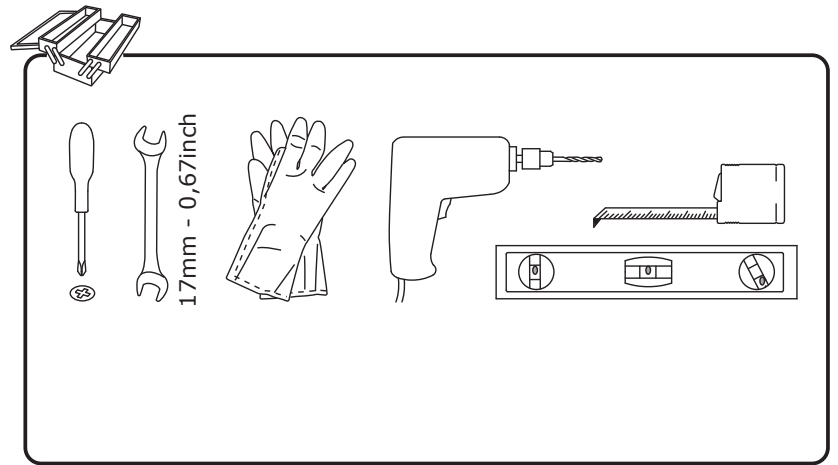
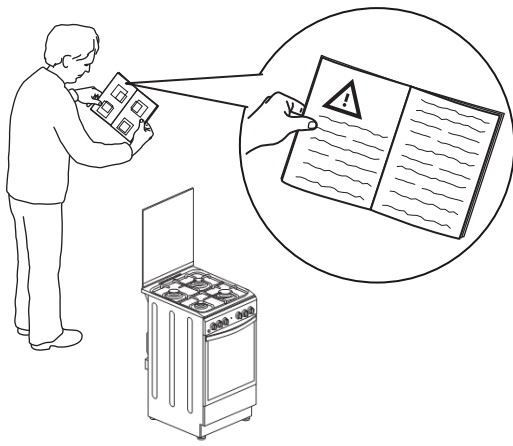
3 – Пешті 35 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

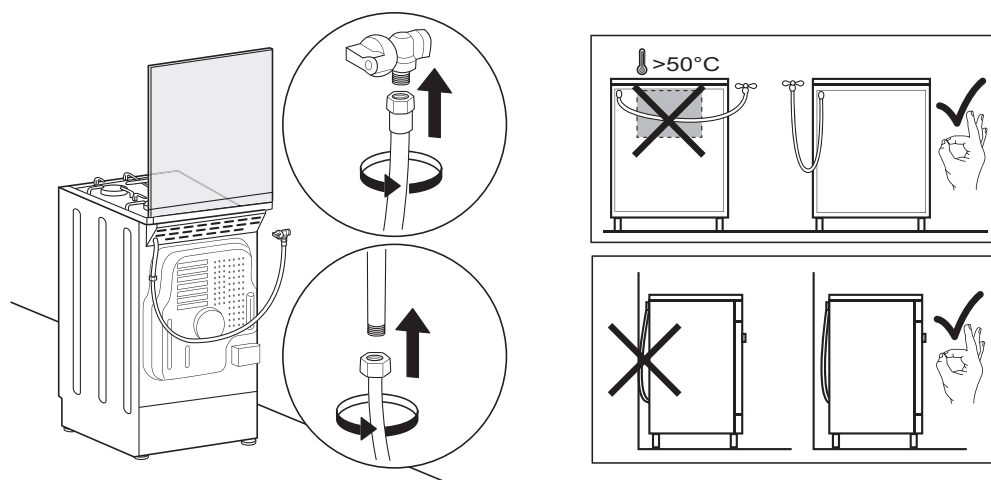
5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

Егер бумен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.



3



4

