

| | | |
|----|-------------------------------|----|
| KK | Қолдану туралы нұсқаулары | 2 |
| RU | Инструкция по эксплуатации | 23 |
| UK | Інструкція | 45 |

Пеш
Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

ZCG561GL

BY KZ RU UA

ZANUSSI

Мазмұны

| | | | |
|--|----|---|----|
| Сақтық шаралары _____ | 2 | Тұмшапеш - Керек-жарақтарды қолдану | |
| Қауіпсіздік нұсқаулары _____ | 3 | _____ | 11 |
| Бұйым сипаттамасы _____ | 7 | Тұмшапеш - Пайдалы ақыл-кеңес _____ | 11 |
| Бірінші қолданғанға дейін _____ | 8 | Тұмшапеш - Күтіп ұстау және тазалау _____ | 14 |
| Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _____ | 8 | Не істерсіңіз, егер... _____ | 16 |
| Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _____ | 9 | Орнату _____ | 17 |
| Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _____ | 9 | Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _____ | 22 |
| _____ | 9 | | |
| Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану _____ | 10 | | |

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Сақтық шаралары

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

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

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

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.



Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату




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

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

терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.

Электртоғына қосу

 **Назарыңызда болсын!** Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосуды тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырығыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы


сақтандырығыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

Газға қосу


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

Қолданылуы

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

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Тұмшاپештің керек-жарақтарын немесе тұмшاپеш ыдыстарын алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.


- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны қолданып болғаннан кейін "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы орнатылған бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
- Пішімі дұрыс, диаметрі оттықтың диаметрлерінен үлкен орнықты ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Тетікті ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұраған кезде, жалынның өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Ыдыстардың шеңберлердің ортасына орнатылғанына және пісіруге арналған беттің жиектеріне жабысып қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
- Оттыққа жалын шашыратқышты орнатпаңыз.

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

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда,

төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.


- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.

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

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

- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

Қыту менен тазалау


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

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

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


Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

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

- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

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

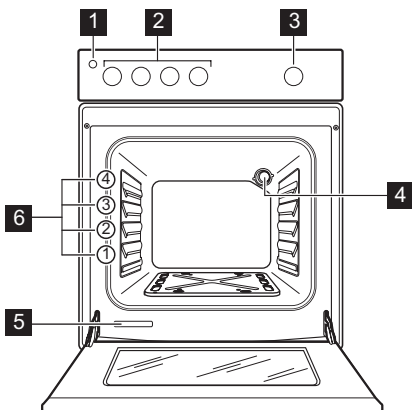
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

Қызмет көрсету

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

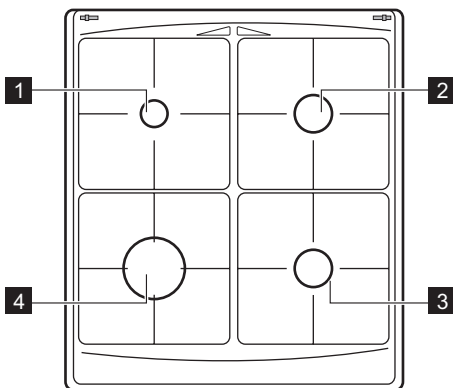
Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



- 1 Тұшпашеш шамының түймешігі
- 2 Пеш үстін басқаратын тетіктер
- 3 Тұшпашеш функцияларының тетігі
- 4 Тұшпашештің шамы
- 5 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 6 Сөрелердің орналасуы

Пісіру алаңдарының орналасуы



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

Керек-жарақтары

- **Тұшпашеш сәресі**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Жалпақ алюминий таба**
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сақтау бөлігі**

Тұшпашештің төменгі жағында сақтау бөлігі орналастырылған. Бөлікті қолдану үшін астыңғы жақтағы алдыңғы есікті көтеріп, одан кейін оны төмен басыңыз.



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

Бірінші қолданғанға дейін

! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

Алғашқы тазалау

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

! **Сақтандыру туралы ескерту!**
Жеміргіш жуғыш заттарды

қолданбаңыз! Құрылғының бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. "Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

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

Пештің үсті - Күнделікті пайдалану


! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Оттықты тұтату

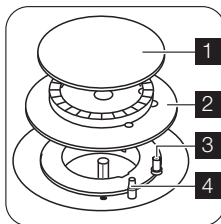
! **Назарыңызда болсын!** Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалынды дұрыс пайдаланбау салдарына өндіруші ешбір жауапты емес.

i Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.

Оттықты жағу үшін:

1. Қажетті оттықтың тетігін шегіне дейін басып, ең жоғары мәнге  қойыңыз. Тетікті басқан кезде тұтату генераторы өздігінен қосылады.
2. Тетікті шамамен 10 секунд басып ұстап тұрыңыз. Сонда термозэлемент жылиды. Бұлай істемеген жағдайда газ беріліміне кедергі келеді.
3. От бірқалыпты жанғаннан кейін, оның жалынын реттеңіз.

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



1 Оттық табақшасы

2 Оттық шілтері

3 От алдырғыш

4 Термореле

! **Назарыңызда болсын!** Басқару тетігін 15 секундтан артық басып тұрмаңыз.

Егер оттық 15 секундтан кейін жанбаса, басқару тетігін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.

Өте маңызды! Оттықты электр құралын қолданбай жағуға болады (мысалы, ас үйде электр қуаты болмаған кезде). Ол үшін, жалынды оттыққа жақын әкеліп, тиісті басқару тетігін 10 секунд басыңыз да, оны сағат тілінің бағытына қарсы ең көп газ шығару қалпына бұраңыз.

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

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

Оттықты сөндіру

Отты сөндіру үшін түймешені мына белгіге бұраңыз: ● .

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

Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес

Қуат үнемдеу

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

! **Назарыңызда болсын!** Түбі оттықтың өлшеміне дәл келетін табалар мен кәстрөлдерді пайдаланыңыз. Пеш тақтасының шетінен шығып тұратын қазан-кәстрөлдерді қолданбаңыз.

| Оттық | Тамақ пісіретін ыдыстың диаметрі |
|-----------------|----------------------------------|
| Жылдам | 160 - 220 мм |
| Жартылай жылдам | 140 - 220 мм |
| Қосымша | 120 - 180 мм |

Түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше тегіс ыдысты қолданыңыз.

Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау

! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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


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

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

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





Тазалап болғаннан кейін құрылғыны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапештің төмендегідей функциялары бар:

| Тұмшапеш функциясы | | Қолданылуы |
|--|--------------------------|--|
|  | Сөндіру қалпы | Құрылғыны сөндіруге арналған. |
|  | Газ барынша көп беріледі | Тұмшапештің температурасын реттеуге арналған - ең жоғары параметр. |
|  | Газ барынша аз беріледі | Тұмшапештің температурасын реттеуге арналған - ең төмен параметр. |
|  | Тұмшапештің шамы | Тұмшапештің ішін пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған. Бұл функцияны қолдану үшін тұмшапеш шамының түймешігін басыңыз. |


Газ тұмшапеште тамақ пісіру

Газ пештің оттығын тұтату:

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз. Есіктің өздігінен ашылып қалуына жол бермеңіз - есікті әбден ашылғанша тұтқасынан сүйемелдеп ұстап тұру керек.

Өте маңызды! Тұмшапештің оттығын жаққан кезде тұмшапештің есігін ашық ұстау керек.

2. Қақпақтың ашық тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұмшапешті пайдаланған кезде қатты қызып кетпес үшін қақпақты ашып қою керек.
3. Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін басып, ең жоғары мәнге қойыңыз. Оны шамамен 15 секунд басып тұрыңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз. Тетікті басқан кезде от тұтатқыш автоматты түрде іске қосылады.

 Егер оттық от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

1. Тетікті босатып, "off" қалпына қойыңыз.
2. Тұмшапештің есігін ашыңыз.

3. Бір минуттан кейін, оттықты қайта тұтатып көріңіз.


Қолдан тұтау:

Электр қуаты уақытша үзіліп қалса.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
2. Отты тұмшапеш ішінің түбіндегі тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.
3. Осы кезде тұмшапештің функцияларының тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап ең үлкен мәнге қойыңыз.
4. Жалын шыққан кезде, тетікті шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

Тұтатқаннан кейін:

1. Тетікті босатыңыз.
2. Тұмшапештің есігін жабыңыз.

 **Назарыңызда болсын!** Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.

3. Тетікті қажетті қызу параметріне қойыңыз.

Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы:

Тұшпапеш термозэлементпен жабықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

Тұшпапештің оттығын сөндіру

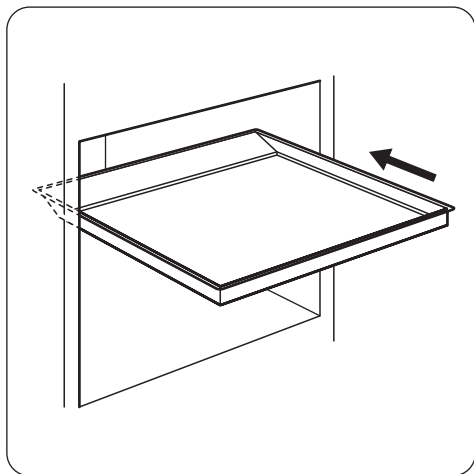
Отты сөндіру үшін тетікті "off" қалпына бұраңыз.

Тұшпапеш - Керек-жарақтарды қолдану

! Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Пісірме табақты салу

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



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

Тұшпапеш - Пайдалы ақыл-кеңес

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

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл

қалыпты жағдай. Тамақ пісірген кезде есікті әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін тамақ пісірер алдында пешті 10 минут іске қосып қойыңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісірген кезде құрылғының бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру

нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сәресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

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

- Еттің сөлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағамды қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін суы сарқылған сайын үстінен су құйып отырыңыз.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

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

Пісіру кестесі

| Тағам | Науа түрі мен сөренің деңгейі | Алдын ала қыздыру уақыты (минут) | Жалынның ұзындығы ¹⁾ | Пісіру уақыты (минут) |
|---|---|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Тәтті таспалар (250 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 3 - 4 | 20 - 30 |
| Тәтті таспалар (250 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 3 - 4 | 20 - 25 |
| Жалпақ торт (1000 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Жалпақ торт (1000 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Алма қосылған ашыған ұннан жасалған торт (2000 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 6 | 40 - 50 |
| Алма бәліші (1200 + 1200 г) | Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 3-ші деңгей | 10 | 6 | 60 - 70 |
| Кішкене кекстер (500 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Кішкене кекстер (500 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 5 | 25 - 35 |
| Майсыз бисквит торт (350 г) | 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 3-ші деңгей | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Майсыз бисквит торт (350 г) | 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 3-ші деңгей | 10 | 5 | 30 - 35 |

| Тағам | Науа түрі мен сөрөнің деңгейі | Алдын ала қыздыру уақыты (минут) | Жалынның ұзындығы ¹⁾ | Пісіру уақыты (минут) |
|---|---|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Май таба торты (1500 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | - | 5 | 50 - 60 ²⁾ |
| Бүтін тауық (1400 г) | тұшпапештің сөрөсі 3-ші деңгейде ³⁾ | - | 7 | 50 - 60 |
| Флан наны (800 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 20 | 7 | 10 - 15 |
| Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 6 | 40 - 50 |
| Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 6 | 35 - 45 |
| Пицца (1000 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 7 | 25 - 35 |
| Пицца (1000 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 7 | 20 - 30 |
| Чизкейк (2600 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | - | 5 | 90 - 100 |
| Алма қосылған ашық бәліш (1900 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 6 - 7 | 50 - 60 |
| Рождество торты (2400 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 5 | 60 - 70 ⁴⁾ |
| Киш лорен (1000 г) | Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 2-ші деңгей | 15 | 6 - 7 | 40 - 50 |
| Киш лорен (1000 г) | 1 дөңгелек эмальмен қапталған табақ (диаметрі: 26 см), 2-ші деңгей | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Шаруа наны (750 + 750 г) | 2 алюминий табақ (ұзындығы: 20 см), 3-ші деңгей | 15 | 6 | 50 - 60 |
| Румын торты (600 + 600 г) | 2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), 3-ші деңгей | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Швейцария орамасы (500 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 5 | 20 - 30 |
| Меренга (400 г) | алюминиймен / эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | - | 4 | 45 - 55 |
| Кішкене Choux (500 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 6 | 30 - 40 |
| Кішкене Choux (500 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 6 | 25 - 35 |

| Тағам | Науа түрі мен сөренің деңгейі | Алдын ала қыздыру уақыты (минут) | Жалынның ұзындығы ¹⁾ | Пісіру уақыты (минут) |
|------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Үгілмелі торт (1500 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 6 - 7 | 35 - 45 |
| Үгілмелі торт (1500 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Қопсыма торт (600 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Қопсыма торт (600 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Майлы торт (600 г) | алюминиймен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 5 - 6 | 30 - 40 |
| Майлы торт (600 г) | эмальмен қапталған, 3-ші деңгейде | 15 | 5 - 6 | 30 - 35 |

- 1) Газбен жабдықтау параметрі (1 - ең аз газ көлемі, 8 - ең көп газ көлемі).
- 2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұшпашеште ұстаңыз.
- 3) Пісірме табақты тұшпашештің сөресінің астына, 2-ші деңгейге қойыңыз.
- 4) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұшпашеште ұстаңыз.

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған кезде,

акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

Тұшпашеш - Күтіп ұстау және тазалау

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз.
- Тұшпашештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұшпашештің керек-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға

батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз да, құрғатыңыз.

- Тұшпашештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

Тұшпашештің есігін тазалау

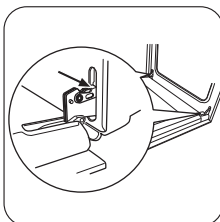
Пештің есігінде бірінің артында бірі орнатылған екі шыны панель бар. Тазалау жұмысын жеңілдету үшін тұшпашештің есігін алыңыз.

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

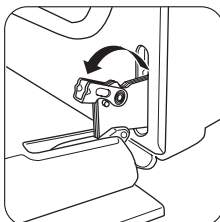
! **Назарыңызда болсын!** Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны қабаттардың салқын болуын тексеріңіз. Шынының сынып кету қаупі бар.

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

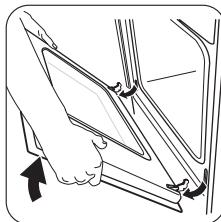
Пештің есігі мен шыны қабатты шығарып алу



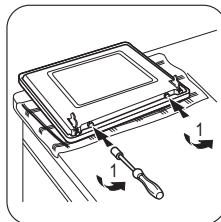
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.

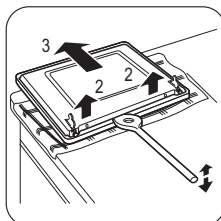


3 Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Алға қарай тартып, оны ұясынан шығарып алыңыз.



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

Өте маңызды! Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз.



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

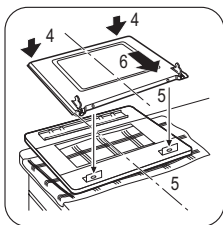
6 Ішкі есікті көтеріңіз.

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

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

Есік пен шыны панельді орнату

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



Тұмшاپештің шамы

⚠ Назарыңызда болсын! Тұмшاپештің шамын ауыстырар кезде абай болыңыз. Электр тоғы соғу қаупі бар.

Не істерсіңіз, егер...

| Ақаулық | Ықтимал себебі | Шешімі |
|---|---|--|
| Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды | Электр қуаты жоқ | Құрылғының жалғанғанын және электр қуатының іске қосылғанын тексеріңіз. |
| Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды | Электр қуаты жоқ | Үйдегі электр жабдығының сақтандырғышын тексеріңіз. |
| Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды | Оттықтың қақпағы мен шілтері қисық салынған | Оттықтың қақпағы мен шілтерінің дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз. |
| Тұтатқан бетте жалын дереу сөніп қалады | Қыздырғыш элемент жеткілікті қызбайды | От жанғаннан кейін тетікті шамамен 5 секунд басып ұстап тұрыңыз. |
| Газ шеңбері біркелкі жанбайды | Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған | Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттық шілтерінің тағам қалдығынан бос екенін тексеріңіз. |
| Құрылғы жұмыс істемей тұр | Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен | Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз. |

Тұмшاپештің шамын ауыстырар алдында:

- Тұмшاپешті сөндіріңіз.
- Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.

i Тұмшاپештің шамы мен шыны қақпағын қорғау үшін тұмшاپештің табанына шүберек төсеңіз.

Пештің шамын ауыстыру

1. Шамның қақпағын пештің арт жағынан таба аласыз. Шамның қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшاپеш шамын 300°C қызуға төзімді тұмшاپеш шамына ауыстырыңыз.

Өте маңызды! Тұмшاپештің шамындай шамды қолданыңыз.

4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

| Ақаулық | Ықтимал себебі | Шешімі |
|--|---------------------------------------|---|
| Тұмшاپеш қызбай тұр | Тұмшاپеш тоққа қосылмаған | Тұмшاپешті қосыңыз. |
| Тұмшاپеш қызбай тұр | Қажетті параметрлер орнатылмаған | Параметрлерді қадағалаңыз. |
| Тұмшاپештің шамы жанбай тұр | Тұмшاپештің шамында ақау бар | Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз. |
| Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне жиналады | Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ қойылған | Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз. |

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

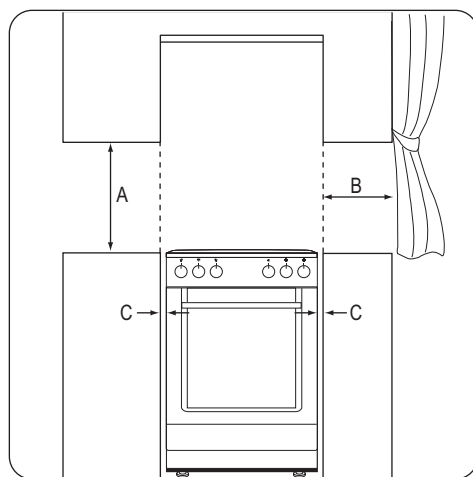
Сериялық нөмірі (S.N.)

.....

Орнату

! Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Құрылғы орнатылатын жер



Ең аз қашықтық

| Өлшемдері | мм |
|-----------|-----|
| A | 690 |
| B | 150 |
| C | 20 |

Техникалық сипаттама

| Өлшемдері | |
|--------------------|---------|
| Биіктігі | 855 мм |
| Ені | 500 мм |
| Тереңдігі | 600 мм |
| Жалпы электр қуаты | 15,6 Вт |
| Кернеу | 230 В |
| Жиілік | 50 Гц |

| | |
|------------------|----------------------------|
| Газ санаты | IІ2НЗВ/Р |
| Газбен жабдықтау | G20 (2Н) 13 мбар |
| | G20 (2Н) 20 мбар |
| | G30/31 (ЗВ/Р) - 30/30 мбар |

Байпас диаметрлері

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

Газ оттықтары

| Оттық | Қалыпты қуаты кВт | Азайтылған қуаты кВт | Газдың түрі | Қысымы мбар | Инжектор диаметрі мм | Қолданылуы г/сағ |
|-----------------------|----------------------|-------------------------|----------------|----------------|-------------------------|---------------------|
| Қосымша оттық | 1,00 | 0,40 | Табиғи газ G20 | 13 | 0,82 | - |
| | 1,00 | 0,35 | Табиғи газ G20 | 20 | 0,70 | - |
| | 1,00 | 0,35 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,50 | 72,71 |
| Жартылай жылдам оттық | 0,85 | 0,31 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,50 | 60,70 |
| | 2,00 | 0,50 | Табиғи газ G20 | 13 | 1,11 | - |
| | 2,00 | 0,43 | Табиғи газ G20 | 20 | 0,96 | - |
| Жылдам оттық | 2,00 | 0,43 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,71 | 145,43 |
| | 1,70 | 0,38 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,71 | 121,40 |
| | 3,00 | 0,78 | Табиғи газ G20 | 13 | 1,32 | - |
| Тұмшапеш | 3,00 | 0,72 | Табиғи газ G20 | 20 | 1,19 | - |
| | 3,00 | 0,72 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,88 | 218,14 |
| | 2,60 | 0,63 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,88 | 185,68 |
| Тұмшапеш | 2,70 | 0,90 | Табиғи газ G20 | 13 | 1,30 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Табиғи газ G20 | 20 | 1,20 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,80 | 196,33 |

| Оттық | Қалыпты қуаты кВт | Азайтылған қуаты кВт | Газдың түрі | Қысымы мбар | Инжектор диаметрі мм | Қолданылуы г/сағ |
|-------|----------------------|-------------------------|-------------|----------------|-------------------------|---------------------|
| | 2,35 | 0,78 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,80 | 167,82 |

Газға қосу

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

Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

Егер газ қосылымын түгелдей оңай басқаруға мүмкіндік бар болса, иілгіш түтікті пайдалануға болады. Иілгіш түтікті қапсырмалардың көмегімен мықтап бекіту керек.

Түтік ұстағышты пайдаланып орнатыңыз.

Түтік ұстағышты тығыздағышқа мықтап орнатып, содан кейін газ қосылымын орнатуды жалғастырыңыз. Иілгіш түтік мына жағдайда дұрыс орнатылады:

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

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

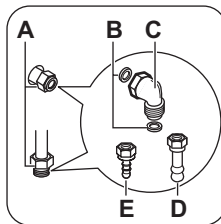
- Екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген, күйген жерлер болмауға тиіс;
- Материал дұрыс иілетін және қатаймайтын болуға тиіс.
- Бекіткіш қапсырмаларын тот баспай тұруға тиіс;
- Жарамдылық мерзімі өтіп кетпеген болуға тиіс.

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

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

Газбен жабдықтау бағыттаушы басқару панелінің артында орналасқан.

! Назарыңызда болсын! Газбен жабдықтау жүйесіне қосар алдында газбен жабдықтау клапанын жабыңыз.



- 1** Газ жүйесіне жалғанатын жер (құрылғының тек бір жерін ғана газға жалғауға болады)
 - 2** Тығыздағыш
 - 3** Реттемелі қосылым
 - 4** Сұйылтылған газға арналған түтік ұстатқыш
 - 5** Табиғи газға арналған түтік ұстатқыш
- i** Құрылғыға әдепкі газ параметрлері орнатылған, параметрді өзгерту үшін тізімнен түтік ұстатқышты таңдаңыз. Өрқашан тығыздағышты қолданыңыз.

Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек уәкілетті маманға ғана тапсырыңыз.

i Бұл құрылғы табиғи газбен жұмыс істеуге арналған.

Дұрыс инжекторлар қолданылса, сұйылтылған газды да қолдануға болады.

⚠ Назарыңызда болсын!

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

Инжекторларды ауыстыру

Газ түрін ауыстырғанда инжекторларды ауыстырыңыз.

1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. 7-ші сомынкілттің көмегімен инжекторларды алыңыз да, өзіңіз қолданатын газ түріне арналған инжекторлармен ауыстырыңыз.
4. Бөлшектерді құрастыру үшін жоғарыда көрсетілген қадамдарды орындаңыз.
5. Атаулы мөңдер затбелгісін (ол газ келетін түтіктің жанында) жаңа газбен жабдықтау түрінің затбелгісімен ауыстырыңыз. Бұл затбелгіні сіз құрылғымен бірге жеткізілген қапшықтан таба аласыз.

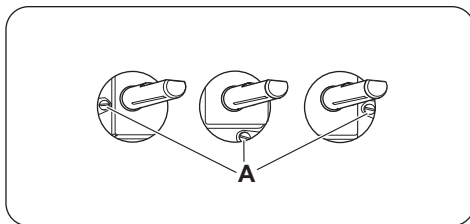
Егер газбен жабдықтау қысымы өзгермелі немесе қажетті қысымнан басқаша болса, газбен жабдықтау түтігіне қолданылатын қысым өтпелігін орнату қажет.

Ең кіші деңгейді лайықтау

Оттықтардың ең төменгі деңгейін баптау үшін:

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

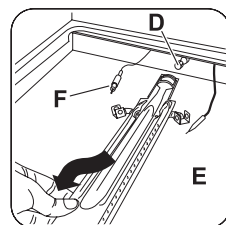
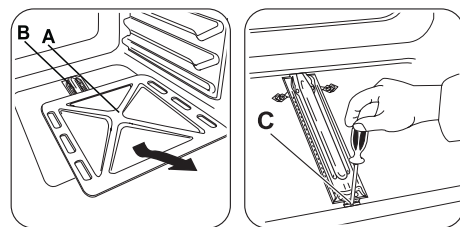
4. Жіңішке бұрағыштың көмегімен орағытпа бұранданы реттеп (A) бұраңыз.



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

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

Тұмшापештің инжекторын ауыстыру

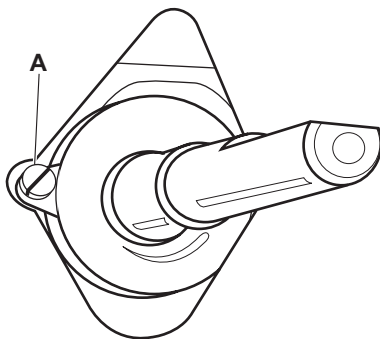


1. Тұмшापеш қуысының астыңғы пластинкасын (A) газ пеші оттығына (B) қол жеткізу үшін алып тастаңыз.
2. Оттықты ұстап тұрған бұранданы (C) босатыңыз.

- Оттықты инжектор тағанынан (D) ептеп алыңыз.
Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Оттық шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұтатқыш ашасының сымына (E) және термозлемент жалғастырғышына (F) қатты күш салмаңыз.
- Инжекторды (D) 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытып алыңыз. Орнына қажетті инжекторды салыңыз.
- Оттықты құрастыру үшін, осы әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.
- Газбен жабдықтау бағыттаушының жанында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына жаңа газ түріне қатысты жапсырманы қолданыңыз.

Газ пеші оттығын ең төменгі деңгейге орнату:

- Ашаны розеткадан ағытыңыз.
- Тұмшاپешті басқару тетігін алыңыз.
- Жалпақ бұранда бұрағышпен (A) реттегіш бұранданы реттеп бұраңыз.



| Газ түрінің өзгертілуі | Реттегіш бұранданы лайықтау |
|---------------------------------|--|
| Табиғи газдан сұйылтылған газға | Айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз. |

| Газ түрінің өзгертілуі | Реттегіш бұранданы лайықтау |
|---------------------------------|--|
| Сұйылтылған газдан табиғи газға | Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз. |

- Тұмшاپешті басқару тетігін салыңыз.
- Ашаны розеткаға сұғыңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз. Жарақат алу қаупі бар.

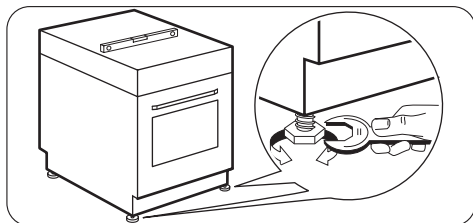
- Тұмшاپештің оттығын жағыңыз. "Газ пеште тамақ пісіру: Газ пештің оттығын тұтату" тарауын қараңыз.
- Тұмшاپештің басқару тетігін ең үлкен мәнге қойыңыз да, тұмшاپешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
- Тұмшاپештің басқару тетігін ең үлкен мәннен ең кішкене мәнге қойыңыз.

Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-7-ші қадамдарды қайталаңыз. Тұмшاپеш оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

Бұл қауіпсіздік шаралары орындалмаса, өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

Деңгейлеу

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

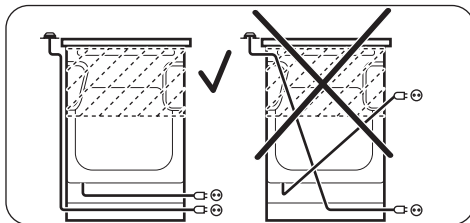


Электр қосылымы

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

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.

i Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым

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



Орам материалдары

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



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

Содержание


| | |
|---|--|
| Сведения по технике безопасности _ _ _ 23 | Духовой шкаф - ежедневное использование _ _ _ _ _ 31 |
| Указания по безопасности _ _ _ _ _ 24 | Духовой шкаф - Аксессуары _ _ _ _ _ 32 |
| Описание изделия _ _ _ _ _ 28 | Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ 33 |
| Перед первым использованием _ _ _ _ 29 | Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ 36 |
| Варочная панель - ежедневное использование _ _ _ _ _ 29 | Что делать, если ... _ _ _ _ _ 38 |
| Варочная панель - полезные советы _ 30 | Установка _ _ _ _ _ 39 |
| Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _ 30 | Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ 44 |

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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


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

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Указания по безопасности


Установка

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

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.

- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.


- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к газовой магистрали

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


ствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация


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

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорку.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.


 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

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

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка


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

www.zanussi.com

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

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай,

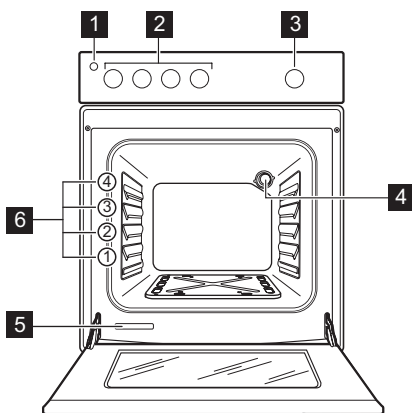
если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Сервис

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

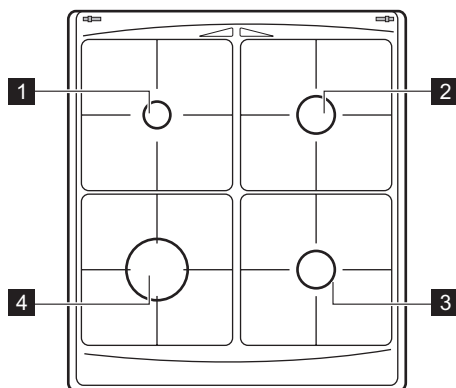
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Кнопка включения лампы освещения духового шкафа
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Ручка выбора режима духового шкафа
- 4 Лампа освещения духового шкафа
- 5 Табличка с техническими данными
- 6 Положение противней

Функциональные элементы варочной панели



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

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**
Для пирогов и печенья.

• Отделение для хранения

Под духовым шкафом находится отделение для хранения.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.

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

Перед первым использованием

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

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

Предварительная чистка духового шкафа

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

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие

средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Первый прогрев

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

Варочная панель - ежедневное использование


- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Розжиг горелки

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

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

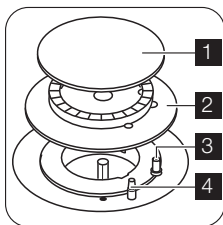
Включение горелки:

1. Нажмите до упора на ручку нужной конфорки и поверните ее вправо до максимальной отметки . При нажа-

тии на ручку автоматически срабатывает розжиг.

2. Держите ручку нажатой еще в течение приблизительно 10 секунд. Это время требуется для нагрева термпары. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

- i** Если после нескольких попыток розжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча зажигания
- 4** Термопара

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

ВАЖНО! Горелку можно разжечь без помощи электроподжига (например, когда на кухне нет электричества). Для этого

поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку на 10 секунд и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

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

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

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .

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

Варочная панель - полезные советы

Экономия энергии

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Пользуйтесь посудой, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке.

Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.


| Горелка | Диаметры посуды |
|-------------------------------|-----------------|
| Повышенной мощности | 160 - 220 мм |
| Для ускоренного приготовления | 140 - 220 мм |
| Вспомогательная | 120 - 180 мм |


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

Варочная панель - уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

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

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


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

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.

- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**





По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

Духовой шкаф - ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Режимы духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|--|
|  Положение «Выкл» | Выключение прибора. |
|  Максимальная подача газа. | Регулировка температуры духового шкафа - максимальный уровень нагрева. |
|  Минимальная подача газа. | Регулировка температуры духового шкафа - минимальный уровень нагрева. |
|  Лампа освещения духового шкафа | Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку лампы освещения духового шкафа. |

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа. Не давайте ей упасть – придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.

ВАЖНО! Во время розжига горелки духового шкафа дверца должна быть открыта.

2. Убедитесь, что крышка открыта. Во избежание перегрева на время пользования духовым шкафом необходимо поднимать крышку.
3. Нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в максимальное положение. Удерживайте ее нажатой приблизительно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

При нажатии на ручку автоматически включается электронный розжиг.

i Если горелка не загорается или случайно погасла:

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

Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. В то же самое время нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

Духовой шкаф - Аксессуары

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Вставьте противень для выпечки

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

4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

После розжига:

1. Отпустите ручку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

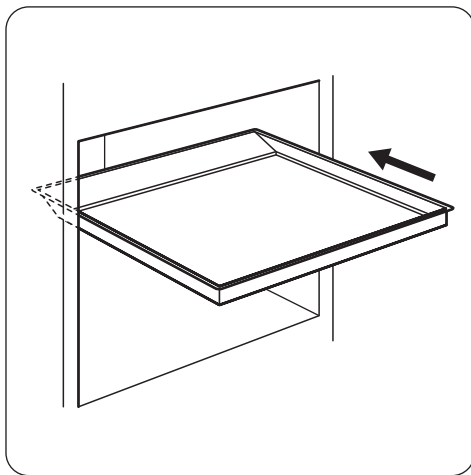
3. Поверните ручку на необходимую ступень нагрева.

Предохранительное устройство духового шкафа

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


Выключение горелки духового шкафа

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



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

Духовой шкаф - полезные советы

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

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

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

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

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

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

Cooking table

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Величина пламени ¹⁾ | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|-------------------------------------|---|---|--------------------------------|---|
| Полоски из теста (250 г) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 30 |
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный на уровне 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 25 |
| Плоский пирог (1 кг) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Плоский пирог (1 кг) | эмалированный на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | 10 | 6 | 40 - 50 |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3 | 10 | 6 | 60 - 70 |
| Маленькие пирожные (500 г) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Маленькие пирожные (500 г) | эмалированный на уровне 3 | 10 | 5 | 25 - 35 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Пирог на противне (1,5 кг) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | - | 5 | 50 - 60 ²⁾ |
| Цыпленок, целиком (1,4 кг) | полка духового шкафа на уровне 3 ³⁾ | - | 7 | 50 - 60 |
| Открытый пирог (800 г) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | 20 | 7 | 10 - 15 |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 15 | 6 | 40 - 50 |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | эмалированный на уровне 3 | 15 | 6 | 35 - 45 |
| Пицца (1к г) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 10 | 7 | 25 - 35 |
| Пицца (1 кг) | эмалированный на уровне 3 | 10 | 7 | 20 - 30 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Величина пласти ¹⁾ | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|--|---|-------------------------------|---|
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | - | 5 | 90 - 100 |
| Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | 15 | 6 - 7 | 50 - 60 |
| Рождественский пирог (2,4 кг) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | 15 | 5 | 60 - 70 ⁴⁾ |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 2 | 15 | 6 - 7 | 40 - 50 |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см) на уровне 2 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г) | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см) на уровне 3 | 15 | 6 | 50 - 60 |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г) | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Швейцарский рулет (500 г) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | 10 | 5 | 20 - 30 |
| Безе (400 г) | с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3 | - | 4 | 45 - 55 |
| Пирожные с кремом (500 г) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 10 | 6 | 30 - 40 |
| Пирожные с кремом (500 г) | эмалированный на уровне 3 | 10 | 6 | 25 - 35 |
| Пирог с посыпкой (1,5 кг) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 15 | 6 - 7 | 35 - 45 |
| Пирог с посыпкой (1,5 кг) | эмалированный на уровне 3 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Бисквитный пирог (600 г) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный на уровне 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Сливочный пирог (600 г) | с алюминиевым покрытием на уровне 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 40 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Величина пламени ¹⁾ | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|-------------------------|---------------------------|---|--------------------------------|---|
| Сливочный пирог (600 г) | эмалированный на уровне 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 35 |


- 1) Примерная настройка подачи газа (1 – минимальная подача газа, 8 – максимальная подача газа).
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Поместите глубокий противень под полку духового шкафа на уровень 2.
- 4) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Духовой шкаф - уход и чистка


 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».


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


возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

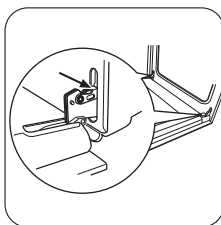
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

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

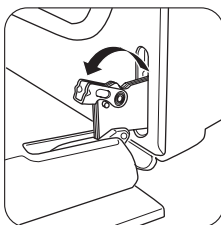
 **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

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

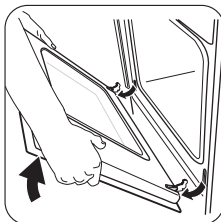
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



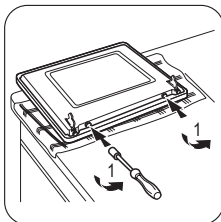
❶ Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

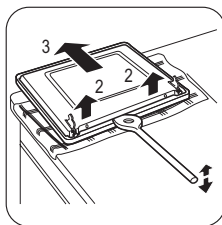


❸ Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



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

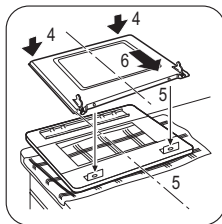
❻ Поднимите внутреннюю дверцу.

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

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

Установка дверцы и стеклянной панели

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



Лампа освещения духового шкафа

⚠ ВНИМАНИЕ! При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
 - Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.
- i** Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

Замена лампы освещения духового шкафа

1. Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа.

Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.

2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.

ВАЖНО! Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите плафон.

Что делать, если ...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|--|--|
| При розжиге нет искры. | Отсутствует электропитание. | Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена. |
| При розжиге нет искры. | Отсутствует электропитание. | Проверьте предохранитель на домашнем электрощите. |
| При розжиге нет искры. | Крышка и рассекатель горелки стоят неровно. | Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует. |
| Пламя гаснет сразу после розжига. | Термопара недостаточно нагрелась. | После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд. |
| Газ горит неравномерно по окружности горелки. | Рассекатель горелки засорился остатками пищи. | Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи. |
| Прибор не работает. | Сработал предохранитель на распределительном щите. | Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф не включен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые настройки. | Проверьте настройки. |
| Не горит лампа освещения духового шкафа. | Лампа освещения духового шкафа перегорела. | Замените лампу освещения духового шкафа. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более чем на 15–20 минут. |

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

скими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

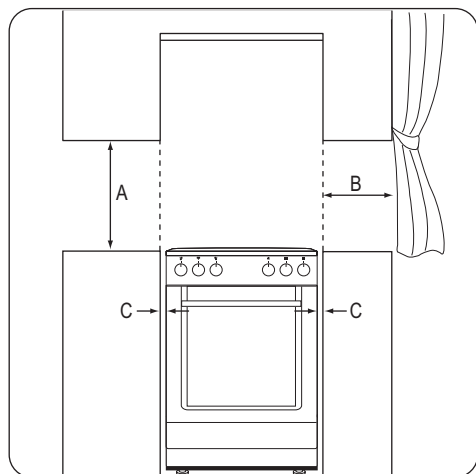
PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Место для установки устройства



Минимальные расстояния

| Габариты | мм |
|----------|-----|
| A | 690 |

| Габариты | мм |
|----------|-----|
| B | 150 |
| C | 20 |

Технические данные

| Габаритные размеры | |
|----------------------------------|----------------------------|
| Высота | 855 мм |
| Ширина | 500 мм |
| Глубина | 600 мм |
| Суммарная электрическая мощность | 15,6 Вт |
| Напряжение | 230 В |
| Частота | 50 Гц |
| Категория газа | I12H3B/P |
| Подвод газа | G20 (2H) 13 мбар |
| | G20 (2H) 20 мбар |
| | G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар |

Диаметры обводных клапанов

| Горелка | Ø обводного клапана в 1/100 мм |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Вспомогательная | 29 |
| Для ускоренного приготовления | 32 |

| Горелка | Ø обводного клапана в 1/100 мм |
|---------------------|--------------------------------|
| Повышенной мощности | 42 |
| Духовой шкаф | 44 |

Газовые горелки

| Горелка | Нормальная мощность кВт | Пониженная мощность кВт | Тип газа | Давление мбар | Диаметр форсунки мм | Использование г/час |
|---------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|---------------|---------------------|---------------------|
| Вспомогательная горелка | 1 | 0,4 | Природный газ G20 | 13 | 0,82 | - |
| | 1 | 0,35 | Природный газ G20 | 20 | 0,7 | - |
| | 1 | 0,35 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,5 | 72,71 |
| Горелка для ускоренного приготовления | 0,85 | 0,31 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,5 | 60,7 |
| | 2 | 0,5 | Природный газ G20 | 13 | 1,11 | - |
| | 2 | 0,43 | Природный газ G20 | 20 | 0,96 | - |
| | 2 | 0,43 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,71 | 145,43 |
| Горелка повышенной мощности | 1,7 | 0,38 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,71 | 121,4 |
| | 3 | 0,78 | Природный газ G20 | 13 | 1,32 | - |
| | 3 | 0,72 | Природный газ G20 | 20 | 1,19 | - |
| | 3 | 0,72 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,88 | 218,14 |
| Духовой шкаф | 2,6 | 0,63 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,88 | 185,68 |
| | 2,7 | 0,9 | Природный газ G20 | 13 | 1,3 | - |
| | 2,7 | 0,9 | Природный газ G20 | 20 | 1,2 | - |
| | 2,7 | 0,9 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,8 | 196,33 |
| | 2,35 | 0,78 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,8 | 167,82 |

Подсоединение к системе газоснабжения

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

Гибкая неметаллическая подводка

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

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

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

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

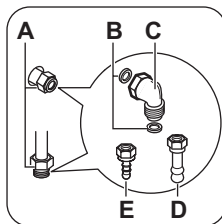
- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
- На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
- На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
- На предмет срока годности подводки.

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

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

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа закройте основной вентиль подвода газа.



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

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

Переоборудование на другие типы газа

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

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

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

Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

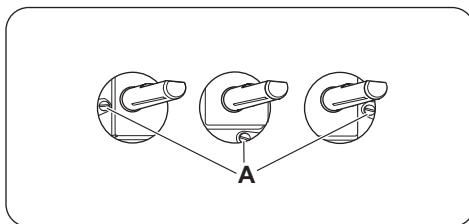
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

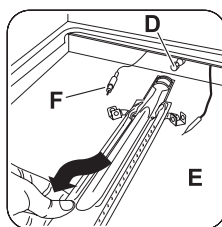
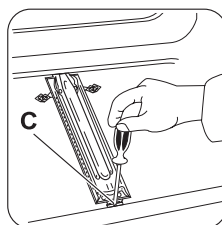
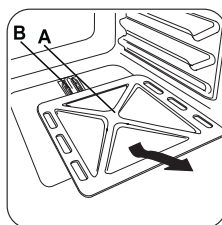
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (А).



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

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

Замена инжектора духового шкафа



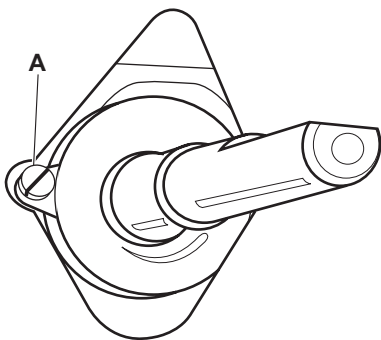
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (В).
2. Отвинтите винт (С), который удерживает горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прикладывайте усилия к

проводу, идущему к разъему свечи зажигания (E) и к проводу термопары (F).

4. Выверните инжектор (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Снимите ручку управления духовым шкафом.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой отвертки.



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

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

4. Установите ручку управления духовым шкафом.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

⚠ ВНИМАНИЕ! Вставляя вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

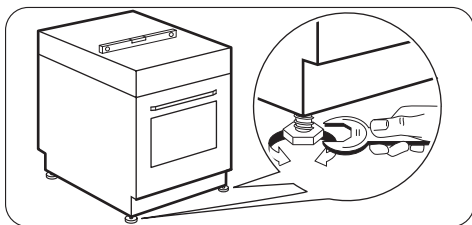
6. Зажгите горелку духового шкафа. См. "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа".
7. Установите ручку управления газовым духовым шкафом в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу разогреться в течение не менее 10 минут.
8. Поверните ручку управления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

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах 1-7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.

Выравнивание по высоте


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



Электрическая установка

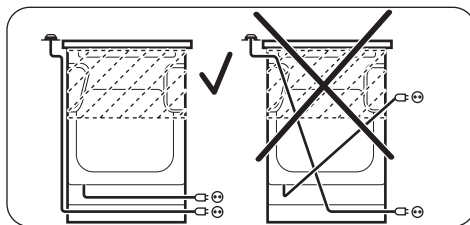
i Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Охрана окружающей среды

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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



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

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



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

Зміст

| | | | |
|--|----|---|----|
| Інформація з техніки безпеки _____ | 45 | Духовка — щоденне користування _____ | 53 |
| Інструкції з техніки безпеки _____ | 46 | Духова шафа - Використання приладдя _____ | 54 |
| Опис виробу _____ | 50 | _____ | 54 |
| Перед першим користуванням _____ | 51 | Духовка — корисні поради _____ | 54 |
| Варильна поверхня — щоденне користування _____ | 51 | Духовка — догляд та чищення _____ | 57 |
| Варильна поверхня — корисні поради _____ | 52 | Що робити, коли ... _____ | 59 |
| Варильна поверхня — догляд та чищення _____ | 52 | Установка _____ | 60 |
| _____ | 52 | Охорона довкілля _____ | 64 |

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

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

Безпека дітей і вразливих осіб

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

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


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

Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.

Інструкції з техніки безпеки

Установка


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

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.
- Не встановлюйте прилад на поміст.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти

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

Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, заповіжники (гвинтові заповіжники слід ви-


крутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Газове підключення

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


Експлуатація

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

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя духовки, одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не ко-


ристується приладом, якщо він контактує з водою.

- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструл на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд був розташований по центру кілець і не виступав за край варильної поверхні.
- Користуйтеся лише приладами, що складаються із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.

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

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнитися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.


- Відчиняючи дверцята, стежте, аби поблизу приладу не було джерел іскроутворення або відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів, що містять алкоголь, може спричинити утворення суміші алкоголю і повітря.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

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

- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.


Догляд та чистка

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

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


Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Утилізація

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

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

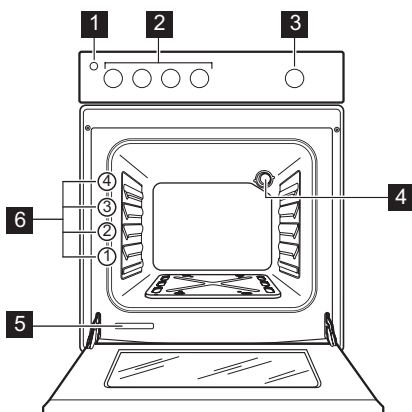
Сервісне обслуговування

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

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

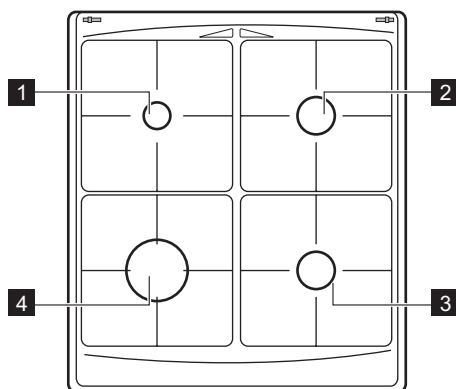
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Кнопка лампочки духової шафи
- 2 Ручки керування варильною поверхнею
- 3 Перемикач функцій духової шафи
- 4 Лампочка духової шафи
- 5 Табличка з технічними даними
- 6 Рівні розташування полиць

Оснащення варильної поверхні




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

Акcesуари

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

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

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

Перед першим користуванням

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

Перше чищення

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

⚠ Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Попереднє прогрівання

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

Варильна поверхня — щоденне користування


⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Запалювання конфорки

⚠ Попередження! Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у разі неправильного поводження з вогнем.

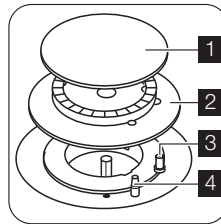
i Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї посуд.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Натисніть до кінця перемикач потрібної конфорки та поверніть його в положення «максимум» . Під час натискання ручки керування автоматично вмикається запалювач іскри.
2. Тримайте ручку керування натиснутою приблизно 10 секунд. Завдяки цьому термопара встигне нагрітися. У іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

i Якщо після декількох спроб конфорка не загоряється, переконайтеся, що ко-

рона і кришка знаходяться у правильному положенні.



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

⚠ Попередження! Не тримайте ручку керування натиснутою довше 15 секунд.

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

Важливо! Запалити конфорку можна без допомоги електричного пристрою (наприклад, якщо в кухні немає електрики). Для цього піднесіть до конфорки полум'я, натисніть та утримуйте відповідну ручку 10 секунд, а потім поверніть її проти годинникової стрілки у положення максимальної подачі газу.

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

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

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

! **Попередження!** Використовуйте кастрюлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки. Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

| Конфорка | Діаметр посуду |
|-----------------|----------------|
| Швидка конфорка | 160 - 220 мм |

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

Вимкнення конфорки

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

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

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

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Варильна поверхня — догляд та чищення

! **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

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

! **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або


кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.

- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.
- Частини з високоякісної сталі помийте водою, а потім витріть м'якою сухою ганчіркою.
- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині; їх треба мити **вручну**.
- Переконайтеся, що ви правильно встановили підставки після їх миття.

- Щоб пальники працювали правильно, подбайте про те, щоб підставки були правильно центровані.
- **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**





Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

Духовка — щоденне користування

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Функції духової шафи

Нижче наведені функції, що підтримуються цією духовою шафою.

| Функція духової шафи | | Застосування |
|--|-------------------------|--|
|  | Положення «Вимкнено» | Для вимкнення приладу. |
|  | Максимальна подача газу | Для налаштування температури духової шафи — найвище значення. |
|  | Мінімальна подача газу | Для налаштування температури духової шафи — найнижче значення. |
|  | Лампочка духової шафи | Лише для освітлення внутрішньої частини духової шафи. Не є функцією готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку лампочки духової шафи. |


Готування в газовій духовій шафі

Запалювання пальника газової духової шафи:

1. Відчиніть дверцята духовки. Не дозволяйте їм впасти – підтримуйте дверцята за ручку, поки вони не відкриються повністю.

Важливо! Коли ви повертаєте ручку для запалювання духовки, дверцята духовки мають бути відкритими.

2. Переконайтесь, що кришка відчинена. Щоб уникнути перегрівання, піднімайте кришку, коли працює духовка.
3. Натисніть перемикач функцій духової шафи та поверніть його в положення «максимум». Утримуйте його натиснутим приблизно 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я. Натиснення перемикача призводить до автоматичного вмикання генератора запалювання.

 Якщо пальник не загорається або випадково згас, виконайте наступні дії.

1. Відпустіть перемикач і поверніть його в положення «Вимкнено».
2. Відчиніть дверцята духовки.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити пальник.

Запалювання вручну:

Якщо в мережі тимчасово відсутнє живлення.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у дніщі камери духовки.
3. Одночасно натисніть ручку регулятора функцій духової шафи та поверніть її проти годинникової стрілки в максимальне положення.
4. Після загорання утримуйте ручку керування натиснутою приблизно 15 секунд.

Після запалювання:

1. Відпустіть перемикач.
 2. Закрийте дверцята духової шафи.
- ⚠ Попередження!** Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути закритими.
3. Поверніть перемикач у потрібне положення нагрівання.

Пристрій безпеки духової шафи:

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

Вимкнення пальника духової шафи

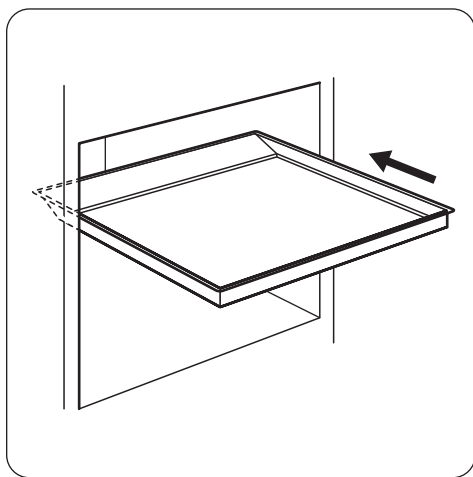
Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення "вимкнено".

Духова шафа - Використання приладдя

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вставлення дека для випікання

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



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

Духовка — корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні встановлення полиць. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята

- під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
 - Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

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

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.

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

Тривалість готування

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

Таблиця приготування

| Страва | Тип дека і рівень полиці | Тривалість попереднього прогрівання (хвилин) | Висота полиці ¹⁾ | Тривалість готування/випікання (хвилин) |
|--|---|--|-----------------------------|---|
| Печиво продовгуватої форми (250 г) | Алюміноване на рівні 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 30 |
| Печиво продовгуватої форми (250 г) | Емальоване на рівні 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 25 |
| Плаский пиріг (1000 г) | Алюміноване на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Плаский пиріг (1000 г) | Емальоване на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | 10 | 6 | 40 - 50 |
| Яблучний пиріг (1200 + 1200 г) | 2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3 | 10 | 6 | 60 - 70 |
| Тістечка (500 г) | Алюміноване на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Тістечка (500 г) | Емальоване на рівні 3 | 10 | 5 | 25 - 35 |

| Страва | Тип дека і рівень полиці | Тривалість попереднього прогрівання (хвилин) | Висота полиці ¹⁾ | Тривалість готування/випікання (хвилин) |
|--|---|--|-----------------------------|---|
| Бісквіт без жиру (350 г) | 1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Бісквіт без жиру (350 г) | 1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Млинці, печені в духовій шафі (1500 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | - | 5 | 50 - 60 ²⁾ |
| Курка, ціла (1400 г) | Поличка духової шафи на рівні 3 ³⁾ | - | 7 | 50 - 60 |
| Флан (800 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | 20 | 7 | 10 - 15 |
| Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г) | Алюміноване на рівні 3 | 15 | 6 | 40 - 50 |
| Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г) | Емальоване на рівні 3 | 15 | 6 | 35 - 45 |
| Піца (1000 г) | Алюміноване на рівні 3 | 10 | 7 | 25 - 35 |
| Піца (1000 г) | Емальоване на рівні 3 | 10 | 7 | 20 - 30 |
| Сирний пиріг (2600 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | - | 5 | 90 - 100 |
| Швейцарський яблучний пиріг (1900 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | 15 | 6 - 7 | 50 - 60 |
| Різдвяний кекс (2400 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | 15 | 5 | 60 - 70 ⁴⁾ |
| Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г) | 1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 2 | 15 | 6 - 7 | 40 - 50 |
| Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г) | 1 кругле емальоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 2 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Селянський хліб (750 + 750 г) | 2 алюмінізованих дека (довжина: 20 см) на рівні 3 | 15 | 6 | 50 - 60 |
| Румунський бісквіт (600 + 600 г) | 2 алюмінізованих дека (довжина: 25 см) на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Рулет (500 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | 10 | 5 | 20 - 30 |
| Безе (400 г) | Алюміноване/емальоване на рівні 3 | - | 4 | 45 - 55 |
| Пті шу (500 г) | Алюміноване на рівні 3 | 10 | 6 | 30 - 40 |
| Пті шу (500 г) | Емальоване на рівні 3 | 10 | 6 | 25 - 35 |
| Вироби із крихкого тіста (1500 г) | Алюміноване на рівні 3 | 15 | 6 - 7 | 35 - 45 |

| Страва | Тип дека і рівень полиці | Тривалість попереднього прогрівання (хвилин) | Висота полум'я ¹ | Тривалість готування/випікання (хвилин) |
|-----------------------------------|--------------------------|--|-----------------------------|---|
| Вироби із крихкого тіста (1500 г) | Емальоване на рівні 3 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Бісквіт (600 г) | Алюміноване на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Бісквіт (600 г) | Емальоване на рівні 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Пиріг із маслом (600 г) | Алюміноване на рівні 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 40 |
| Пиріг із маслом (600 г) | Емальоване на рівні 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 35 |

1) Приблизне налаштування подачі газу (1 — мінімальна подача газу, 8 — максимальна подача газу).

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

3) Поставте деко для випікання під полицю духової шафи, на 2-му рівні.


4) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль),

акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

Духовка — догляд та чищення


 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними

миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення дверцят духовки

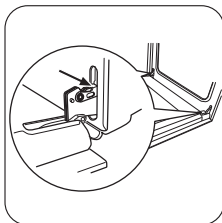
Дверцята духовки складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

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

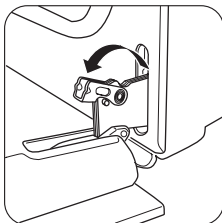
 **Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж очистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

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

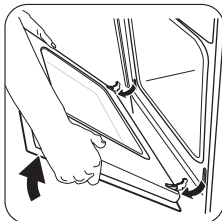
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



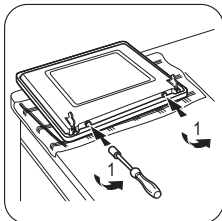
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

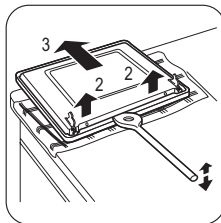


3 Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



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

Важливо! Не загубіть гвинти.



6 Підніміть внутрішнє скло дверцят.

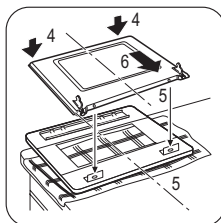
7 Почистіть внутрішній бік дверцят. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

5 Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посувайте внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.


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

Встановлення дверцят і скляної панелі

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




Лампочка духовки

 **Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте нижченаведені дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть запобіжники на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

 Щоб не пошкодити лампу підсвічування та скляний плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

Заміна лампочки духовки

1. Скляний плафон знаходиться на задній стороні камери духової шафи.

Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.

2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Важливо! Використовуйте лампочку духовки того самого типу.

4. Встановіть скляний плафон.

Що робити, коли ...

| Проблема | Можлива причина | Рішення |
|---|--|---|
| Під час запалювання газу відсутня іскра | Не подається електроживлення | Переконайтеся, що прилад підключений і увімкнене живлення. |
| Під час запалювання газу відсутня іскра | Не подається електроживлення | Перевірте запобіжник в домашній електромережі. |
| Під час запалювання газу відсутня іскра | Кришка та корона конфорки розміщені нерівно | Переконайтеся, що кришка і корона конфорки встановлені правильно. |
| Полум'я згасає одразу після запалювання | Термопара достатньо не нагрівається | Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд. |
| Полум'я горить не по всьому колу конфорки | Корона конфорки забита залишками їжі | Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до корони конфорки. |
| Прилад не працює | Спрацював запобіжник на електрощиті | Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, викличте кваліфікованого електрика. |
| Духова шафа не нагрівається | Духова шафа не увімкнена | Увімкніть духову шафу. |
| Духова шафа не нагрівається | Не встановлено необхідні налаштування | Перевірте параметри. |
| Лампочка духової шафи не працює | Лампочка духової шафи перегоріла | Замініть лампочку духової шафи. |
| Страва залишалася у духовці надто довго | Страва залишалася в духовій шафі надто довго | Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин |

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Ця таблиця розташована на передній рамі камери духовки.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

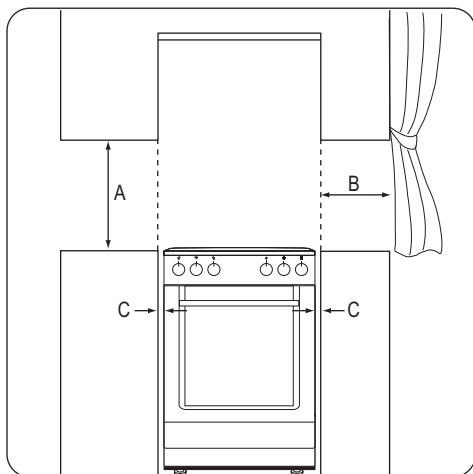
Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

Установка

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Розміщення приладу



Мінімальні відстані

| Габарити | мм |
|----------|-----|
| A | 690 |
| B | 150 |
| C | 20 |

Технічні дані

| Габарити | |
|---------------------|--------------------------|
| Висота | 855 мм |
| Ширина | 500 мм |
| Глибина | 600 мм |
| Загальна потужність | 15,6 Вт |
| Напруга | 230 В |
| Частота струму | 50 Гц |
| Категорія газу | II2H3B/P |
| Подача газу | G20 (2H) 13 мбар |
| | G20 (2H) 20 мбар |
| | G30/31 (3B/P) 30/30 мбар |

Діаметри обвідних клапанів

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

Газові конфорки

| Конфорка | Номінальна потужність кВт | Зменшена потужність кВт | Тип газу | Тиск мбар | Діаметр форсунки мм | Використання г/год |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------|--------------|------------------------|-----------------------|
| Допоміжна конфорка | 1,00 | 0,40 | Природний газ G20 | 13 | 0,82 | - |
| | 1,00 | 0,35 | Природний газ G20 | 20 | 0,70 | - |
| | 1,00 | 0,35 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,50 | 72,71 |
| | 0,85 | 0,31 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,50 | 60,70 |
| Конфорка середньої швидкості | 2,00 | 0,50 | Природний газ G20 | 13 | 1,11 | - |
| | 2,00 | 0,43 | Природний газ G20 | 20 | 0,96 | - |
| | 2,00 | 0,43 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,71 | 145,43 |
| | 1,70 | 0,38 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,71 | 121,40 |
| Швидка конфорка | 3,00 | 0,78 | Природний газ G20 | 13 | 1,32 | - |
| | 3,00 | 0,72 | Природний газ G20 | 20 | 1,19 | - |
| | 3,00 | 0,72 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,88 | 218,14 |
| | 2,60 | 0,63 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,88 | 185,68 |
| Духова шафа | 2,70 | 0,90 | Природний газ G20 | 13 | 1,30 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Природний газ G20 | 20 | 1,20 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,80 | 196,33 |
| | 2,35 | 0,78 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,80 | 167,82 |

Підключення газу

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

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

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

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

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

Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

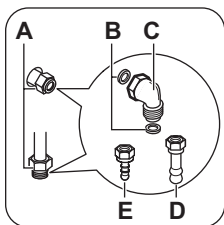
- Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
- Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.
- Затискачі не вкрилися іржею.
- Термін дії ще не сплинув.

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

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

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

⚠ Попередження! Перед підключенням газу перекрийте головний клапан постачання газу.



- 1** Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)
- 2** Прокладка
- 3** Регульоване з'єднання
- 4** Труботримач для скрапленого газу
- 5** Труботримач для природного газу

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

Переобладнання на інші типи газу

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

i Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі.

⚠ Попередження! Перш ніж замінювати інжектори, переконайтеся в тому, що ручки керування газом переведені у положення «Вимкнено» і пристрій відключено від електропостачання. Прилад має повністю охолонути. Існує ризик отримання травм.

Заміна інжекторів

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити сопла.

1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорок кришечки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа на 7 мм зніміть інжектори та встановіть замість них інжектори, що відповідають типу використовуваного газу.
4. Щоб зібрати деталі назад, виконайте всі вказані вище дії у зворотному порядку.
5. Замініть наклейку з технічними даними (міститься біля газової труби) на наклейку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю наклейку можна знайти в пакунку, що входять до комплекту поставки.

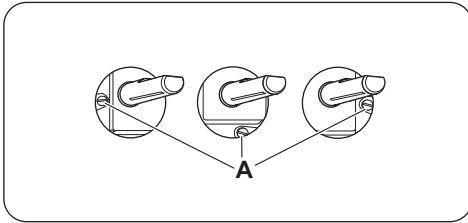
Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

Регулювання мінімального рівня

Для регулювання мінімального рівня полум'я виконайте нижченаведені дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.

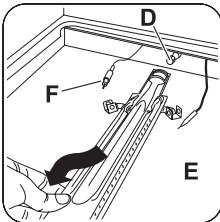
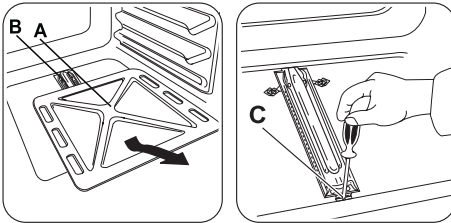
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана (A).



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

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

Заміна форсунок духової шафи

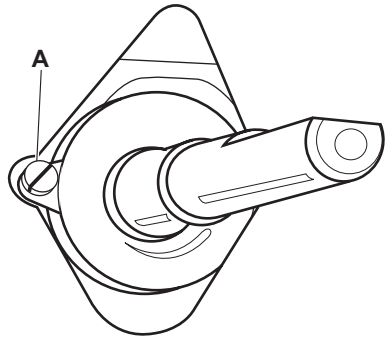


1. Зніміть днище камери духової шафи (A), щоб отримати доступ до пальника (B).
2. Послабте гвинт (C), який тримає пальник.

3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D). Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (E) і термопари (F).
4. Відкрутіть форсунку (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
5. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи:

1. Витягніть штепсельну вилку з електричної розетки.
2. Зніміть перемикач функцій духової шафи.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (A) викруткою з тонким лезом.



| Зміна типу газу | Настройка регулювального гвинта |
|---------------------------------|---|
| З природного газу на скраплений | Повністю закрутіть регулювальний гвинт. |

| Зміна типу газу | Налаштування регульовального гвинта |
|----------------------------------|--|
| Зі скрапленого газу на природний | Відкрутіть регульовальний гвинт приблизно на 3/4 оберту. |

4. Встановіть перемикач функцій духової шафи.
5. Вставте вилку в розетку.

⚠ Попередження! Вставляйте вилку в розетку лише після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травми.

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


Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-7. Полум'я пальника духової шафи має бути рівномірним і невисоким.

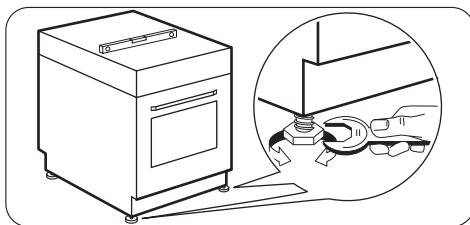
Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

Вирівнювання

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

Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

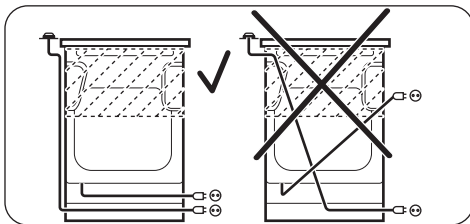


Підключення до електромережі

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

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



Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу

інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальний матеріал

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

для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



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

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



www.zanussi.com/shop



892942701-D-362012