

Oven

User Manual

Плита

Руководство
пользователя

Пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.

Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями четко указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.

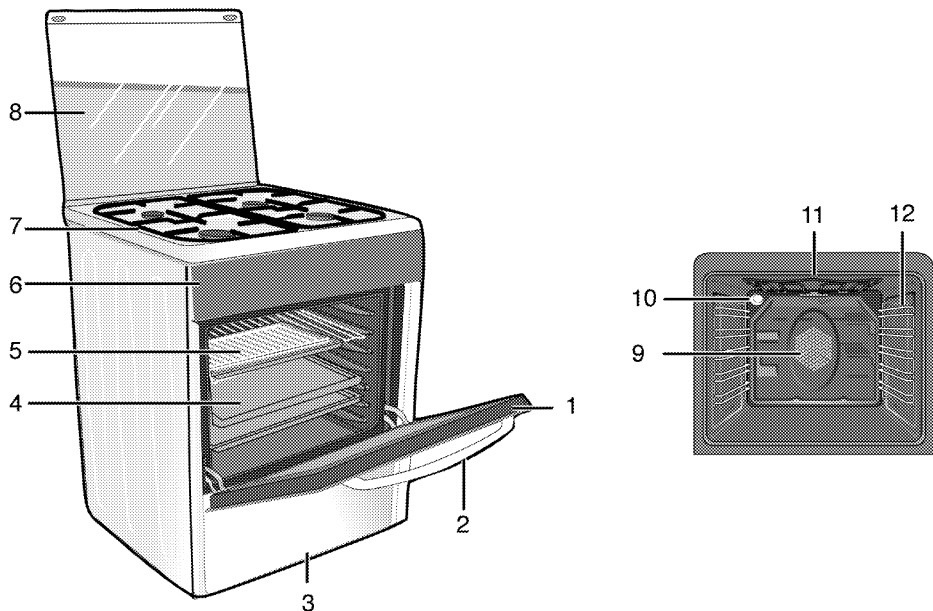


Предупреждение о горячих поверхностях.

<u>1</u>	<u>Общие сведения</u>	<u>4</u>
	Обзор	4
	Технические характеристики	5
	Принадлежности	6
	Характеристики горелок	6
<u>2</u>	<u>Правила техники безопасности</u>	<u>7</u>
	Общие правила техники безопасности.....	7
	Использование по назначению.....	8
	Безопасность детей	8
	Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием	8
	Правила техники безопасности при работе с электроприборами	9
<u>3</u>	<u>Установка</u>	<u>10</u>
	До начала установки.....	10
	Установка и подключение	11
	Переход на другой вид газа	13
	Утилизация	13
	Утилизация упаковочных материалов	13
	Для будущей транспортировки	14
	Утилизация старого изделия	14
<u>4</u>	<u>Подготовка к эксплуатации</u>	<u>15</u>
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	15
	Подготовка к эксплуатации.....	15
	Очистка прибора перед началом эксплуатации	15
	Первоначальный прогрев	15
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации варочной панели</u>	<u>17</u>
	Общие сведения о приготовлении пищи..	17
	Эксплуатация варочных панелей.....	17
<u>6</u>	<u>Правила эксплуатации духовки</u>	<u>19</u>
	Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле.....	19
	Правила эксплуатации электрической духовки	19
	Режимы работы	20
	Использование часов духовки.....	21
	Время приготовления блюд.....	21
	Правила эксплуатации гриля.....	23
	Время приготовления блюд на гриле	23
<u>7</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>24</u>
	Общие сведения.....	24
	Чистка варочной панели.....	24
	Чистка панели управления	24
	Чистка духовки.....	24
	Как снять дверцу духовки	25
	Снятие внутреннего стекла дверцы	25
	Замена лампочки освещения духового шкафа	25
<u>8</u>	<u>Поиск и устранение неисправностей</u>	<u>27</u>

1 Общие сведения

Обзор



1 Передняя дверца

2 Ручка дверцы

3 Нижняя часть

4 Противень

5 Проволочная решетка

6 Панель управления

7 Крышка конфорки

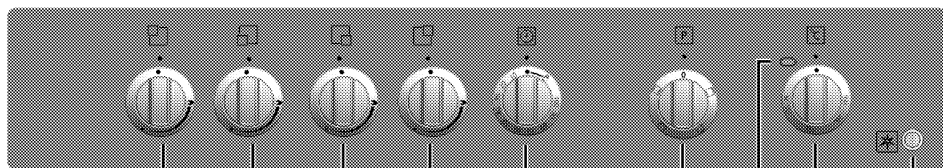
8 Верхняя крышка

9 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

10 Лампочка

11 Нагревательный элемент гриля

12 Положения полок



1 Нормальная конфорка Задняя левая

2 Конфорка быстрого нагрева Передняя левая

3 Дополнительная конфорка Передняя правая

4 Нормальная конфорка Задняя правая

5 Механический таймер

6 Ручка выбора функции

7 Лампочка термостата

8 Ручка термостата

9 Кнопка розжига

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	1.9 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	Cat II 2НЗВ/Р
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	7.9 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	LPG G 30/30 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Нормальная конфорка
Мощность	2000 Вт
Передняя левая	Конфорка быстрого нагрева
Мощность	2900 Вт
Передняя правая	Дополнительная конфорка
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	Нормальная конфорка
Мощность	2000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	Обычный духовой шкаф
Класс энергетической эффективности [#]	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1.6 кВт

[#] Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

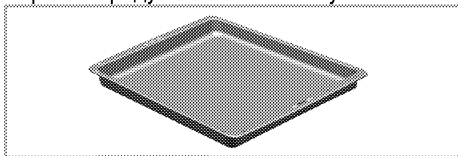
Принадлежности



Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

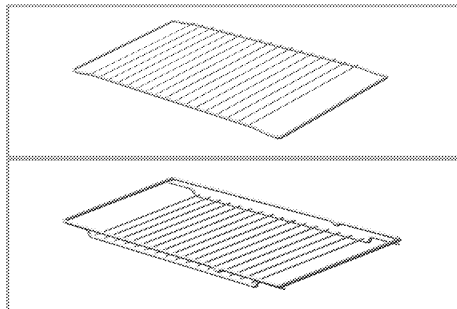
Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



Решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Характеристики горелок

Расположение конфорки	2000 Вт Задняя левая	2900 Вт Передняя левая	1000 Вт Передняя правая	2000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/20 мбар	103	128	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72

2 Правила техники безопасности

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. В случае невыполнения этих инструкций, гарантия аннулируется.

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Во избежание несчастных случаев, при повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его специалистом по сервису или лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или за-

мены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 27

- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынуто.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут.
Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

"ВНИМАНИЕ! Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."

Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остыло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.
- **"ВНИМАНИЕ!** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.


Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- "Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора."
- "Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора

должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 10*).

- "ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую над-плитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется."
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (CO). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа



ОПАСНО!
Остерегайтесь взрыва и отравления газом!

Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.

Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).

Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

1. Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
2. Откройте окна и двери.
3. Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
4. Предупредите соседей.
5. Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
6. Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Правила техники безопасности при работе с электроприборами

Одной из основных причин возникновения бытовых пожаров являются неисправные электрические приборы.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя характеристикам прибора.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО!

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



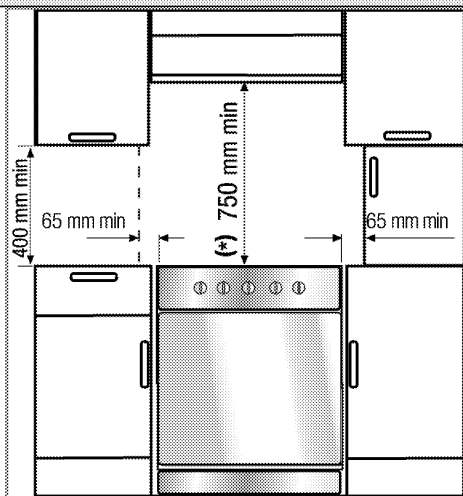
ОПАСНО!

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие.

Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плиту можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750мм от поверхности плиты до прилегающих поверхностей над ней.
- *В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 65 см).
- Этот прибор соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.

- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается прибор, должна быть термостойкой (минимум 100 °С).

Вентиляция помещения

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.


Поэтому для безопасной эксплуатации прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Продолжительное интенсивное использование изделия может потребовать применения дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции, например, вытяжного вентилятора или надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.


Размер помещения	Вентиляционный проем
менее 5 м ³	не менее 100 см ²
от 5 м ³ до 10 м ³	не менее 50 см ²
более 10 м ³	не требуется
В подвальном помещении	не менее 65 см ²

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.


 Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.


- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

 Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

 **ОПАСНО!**
Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.

 **ОПАСНО!**
Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или

нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).



ОПАСНО!

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

Включите шнур питания в розетку.

Raccordement au gaz



ОПАСНО!

Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.

Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.



ОПАСНО!

Остерегайтесь взрыва!

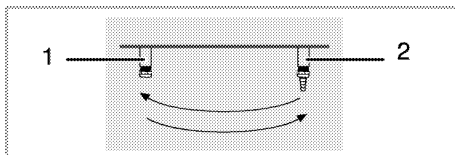
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной таблице или маркировке.



Эта плита настроена для работы на природном газе.

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- При необходимости можно поменять местами штуцер и заглушку на патрубках на задней стенке духовки в соответствии с местом расположения газового крана.



1 Заглушка

2 Штуцер

- К выпускному отверстию источника газа должна быть присоединена гибкая подводка для подвода газа к прибору, закрытая заглушкой. При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит прибор к газовой сети с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для получения консультации о том, как выполнить такой переход.



ОПАСНО!

Повреждение безопасной подводки может привести к взрыву!

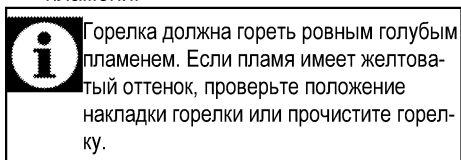
Следите за тем, чтобы безопасная подводка не была зажата или скручена, а также, не касалась нагреваемых компонентов прибора.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- Зацепите предохранительную цепь за крюк.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

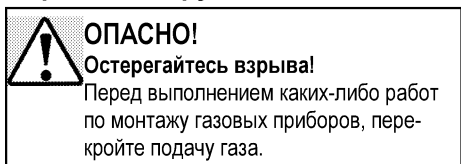
Окончательная проверка

1. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
2. Откройте подачу газа.

3. Проверьте места подключение газа на надежность закрепления и герметичность.
4. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



Переход на другой вид газа



Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа примените отвертку соответствующего размера.

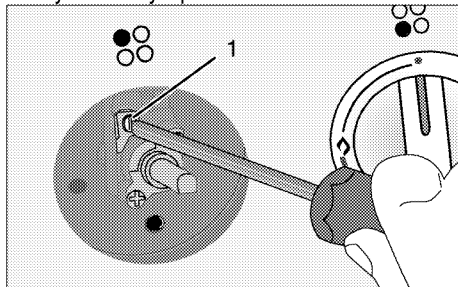
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке.

Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

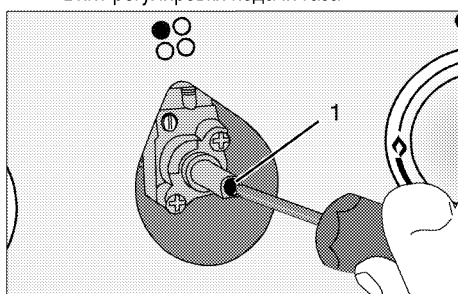
» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

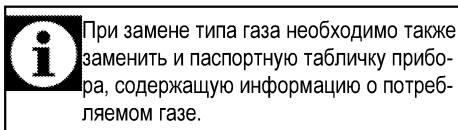
6. Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа



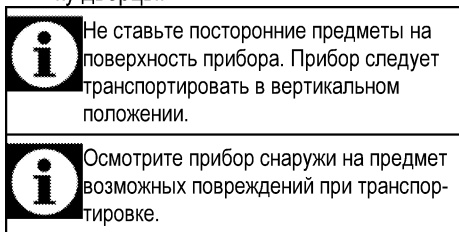
Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона. Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 19*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 19*).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.


3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 23*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 23*).



При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи

 **ОПАСНО!**
Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!
Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.
Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

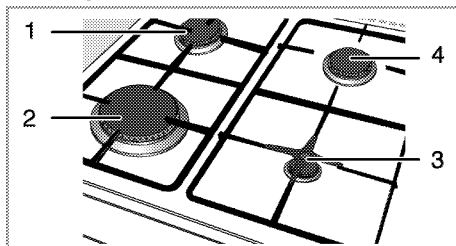
Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Нормальная конфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см
- 3 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 4 Нормальная конфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

Розжиг газовых горелок



Розжиг газовых горелок выполняется с помощью кнопок поджига.

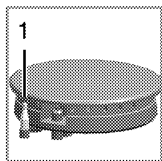
1. Прижмите регулятор горелки и

2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
3. Нажмите и отпустите кнопку розжига. Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.
4. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпускания регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.




ОПАСНО!

Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!

Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не загорается. Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле

 **ОПАСНО!**
Остерегайтесь ожогов горячим паром!
Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуется располагать форму посредине решетки.
- Выбирайте правильное положение полки перед включением духовки или гриля – не перемещайте горячие полки духовки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

Гриль является идеальным средством для приготовления мяса, рыбы и птицы, обеспечивающим образование приятной румяной корочки без пересушивания. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке для жарения или на решетке с поддоном так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку для жарения или противень в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на дно поддон для сбора жира.
- Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

 **Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!**
На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы.



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Ручка термостата

Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.

Чтобы отключить какую-либо из функций духовки, установите соответствующую кнопку в положение "Выключено" (вверх).

1. Установите нужное время приготовления с помощью таймера духовки (см. раздел *Использование часов духовки, стр. 21*)
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора термостата.
3. Установите нужный режим работы с помощью переключателя функций.

» После нагрева плиты она будет поддерживать заданную температуру. Во время нагрева светится индикатор температуры.

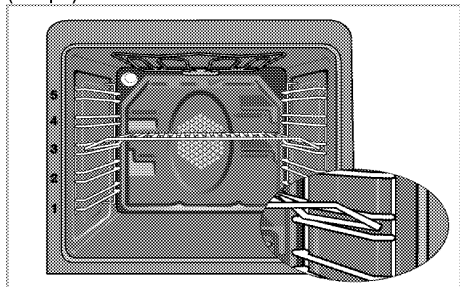
Выключение электрической духовки

Выключите таймер духовки.



Если таймер установлен на определенное время, отключение выполняется автоматически (см. раздел *Использование часов духовки, стр. 21*)

Поверните переключатель функций и регулятор термостата в положение "Выключено" (вверх).



Положение полки (в зависимости от модели)

Важно правильно установить проволочную решетку на проволочную полку. Проволочную решетку следует установить так, чтобы она вошла в отверстие на проволочной полке, как показано на рисунке.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может не совпадать с той,

которая применяется в вашей модели прибора.

Нагрев сверху и снизу



Включены верхний и нижний нагреватели. Продукты нагреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для выпечки тортов, а также для выпечки тортов, булок и запеканок в формах. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Включен только нижний нагревательный элемент. Отлично подходит для приготовления блюд, которые должны пропекаться снизу, например, пиццы.

Малый гриль



Включен нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления блюд на гриле.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите максимальную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, проверните продукт.

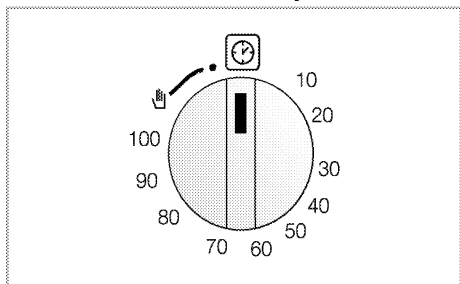
Плоский гриль



Включен большой нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления на гриле большого количества продуктов.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки большое или среднее количество продукта.
- Установите максимальную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Использование часов духовки



Подготовка к работе и приготовление блюд



Для подготовки духовки к работе необходимо выбрать нужный режим и температуру приготовления, а также установить время. В противном случае духовка работать не будет.

1. Задайте продолжительность приготовления, повернув ручку Time Adjustment (Установка времени) по часовой стрелке.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка на противне	Один уровень		3	175	30 ... 45
**Выпечка в форме	Один уровень		3	175	30 ... 50

2. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
3. Выберите режим работы и температуру (см. *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19).
 - » Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.
4. По истечении заданного времени приготовления ручка Time Adjustment (Установка времени) автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и прибор выключится.



Если таймер не используется, выключите его, повернув ручку против часовой стрелки к символу руки.

5. Духовку можно выключить с помощью регулятора времени, ручки выбора функций и регулятора температуры.

Досрочное выключение духовки

1. Поверните регулятор Time Adjustment (Установка времени) против часовой стрелки до упора.
2. Выключите духовку с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

Время приготовления блюд
















Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

Выпечка и жарение



Уровень 1 – это **самый нижний** уровень духовки.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Бисквит	Один уровень		3	180 ... 200	10 ... 20
**Печенье	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Изделия из теста	Один уровень		3	200	20 ... 30
**Сдобная выпечка	Один уровень		3	190	25 ... 35
**Закваска	Один уровень		3	190	20 ... 40
**Лазанья	Один уровень		2	180	25 ... 45
**Pizza (Вент.+нижн)	Один уровень		2	200	15 ... 25
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	80 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	70 ... 100
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 220, затем 190	55 ... 75
Индейка (кусками)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 190	70 ... 120
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.

- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или про- бланшировать.

Правила эксплуатации гриля



Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.
Будьте осторожны с горячими поверхностями!

- При использовании гриля поверните переключатель таймера против часовой стрелки в сторону знака "рука".

Включение гриля

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".
2. Установите температуру нагрева гриля.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. #
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. #
Гренки	4	1...2 мин.

в зависимости от толщины

3. При необходимости прогрейте гриль в течение 5 минут.
» При этом включится индикатор термостата.

Выключение гриля

1. Поверните ручку регулятора гриля в положение "Выключено" (вверх).


Положение полки


Для оптимальных результатов обработки грилем располагайте решетку ближе к передней панели духовки так, чтобы она не соприкасалась со стеклянной дверцей. Приближение решетки вплотную к задней стенке духовки будет снижать эффективность обработки грилем.

7 Уход и техническое обслуживание


Общие сведения


Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.

 **ОПАСНО!**
Остерегайтесь поражения электрическим током!
Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.

 **ОПАСНО!**
Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.
- Не используйте для чистки стеклянной крышки металлические скребки и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность стекла.

 Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

 Не используйте для очистки парочистители.


Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте конфорки и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Аккуратно установите накладки горелок на свои места.
4. При установке верхних решеток следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру конфорок.

Чистка панели управления

Вытрите панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

 Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Чистка духовки

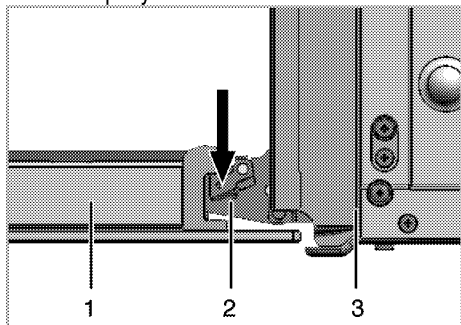
Для чистки духовки не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется просто протирать духовку влажной тканью, пока она еще не остыла.

Чистка дверцы духовки

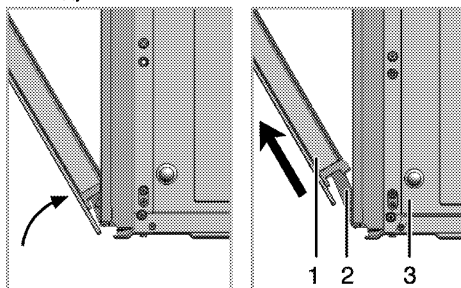
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

Как снять дверцу духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы на корпусе шарнирного кронштейна с левой и правой сторон передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 передняя дверца
- 2 шарнирный кронштейн
- 3 духовка



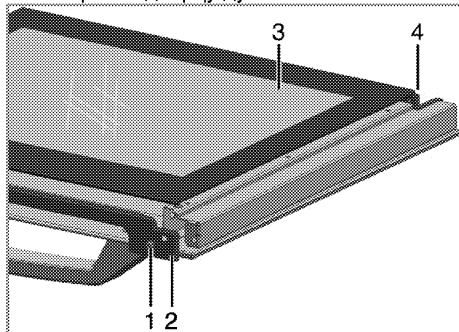
3. Вытяните переднюю дверцу на половину.
4. Вытаскивая переднюю дверцу вверх, снимите ее с правого и левого шарнирных кронштейнов.

i Чтобы установить крышку на место, выполните действия, необходимые для ее снятия, в обратном порядке (действия 4, 3, 2 и 1). Не забудьте закрыть зажимы на корпусе шарнирного кронштейна при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.



- 1 Винт
 - 2 Пластмассовый профиль
 - 3 Внутреннее стекло
 - 4 Пластмассовый держатель
2. Открутите отверткой винт (1)
 3. Выньте профиль (2), а затем внутреннее стекло (3).
 4. После чего соберите дверь, установив стекло (3) в пластмассовые держатели (4) и сгруппировав профиль.

Замена лампочки освещения духового шкафа




ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.

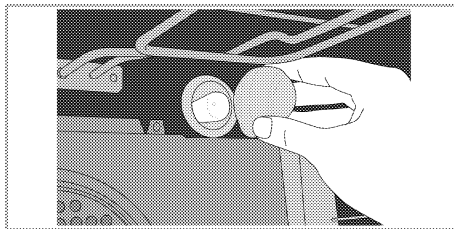


Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 5". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.

 Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.



Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. Это не является неисправностью.

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.



При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. Это не является неисправностью.

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> Проверьте соединение штепсельной вилки.

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> Замените лампочку освещения шкафа.
- Нет электропитания. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> Установите время. (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей.
- Не установлено время. >>> Установите время

Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Перегиб газового шланга. >>> Правильно расположите газовый шланг.

Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> Очистите компоненты горелки.
- Горелки влажные. >>> Просушите компоненты горелки.
- Накладка горелки плохо установлена. >>> Правильно установите накладку горелки.
- Перекрыт газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> Замените газовый баллон.

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Алдымен осы н с аулы ты о ып шы ы ыз.

рметті т тынушы,

Заманауи нысандарында ндірілген ж не ата сапаны бас ару рдістерінен ткен рыл ыны те жо ары тиімділікпен олданды аны ызды алаймыз.

Сонды тан, рыл ыны пайдаланбас б рын осы Пайдаланушы н с аулы ын о ып шы ып, алда ы уа ытта н с аулы ретінде олданду шін са тап ойы ыз. Егер рыл ыны бас а кісіге берсе із, Пайдаланушы н с аулы ында бірге бері із.

Пайдаланушы н с аулы ы рыл ыны тез ж не ауіпсіз жолмен пайдалану а м мкіндік береді.

- рыл ыны орнатпас ж не іске оспас б рын, Пайдаланушы н с аулы ын о ып шы ы ыз.
- ауіпсіздік техникасыны ережелерін ата т рде орындау ажет.
- Алда ы уа ытта пайдалану шін осы Пайдаланушы н с аулы ын ол жететін о ай жерде са та ыз.
- Сонымен атар, рыл ымен бірге жабды тал ан бас а да жаттарды о ып шы ы ыз. Осы Пайдаланушы н с аулы ы бас а бірнеше рыл ы лгілеріне де жарамды болуы м мкін екендігін есте са та ыз.
лгілер арасында ы згешіліктер н с аулы та на тылап к рсетілген.

Белгілерді т сіндірмесі

Пайдаланушы н с аулы ында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы ма ызды м ліметтер немесе пайдалы ке естер.



мір мен м лікке атысты ауіпті жа дайларды ескерту.



Электр то ыны со уынан ескерту.



рт ауіп жайында ескерту.



ысты беттер туралы ескерту.

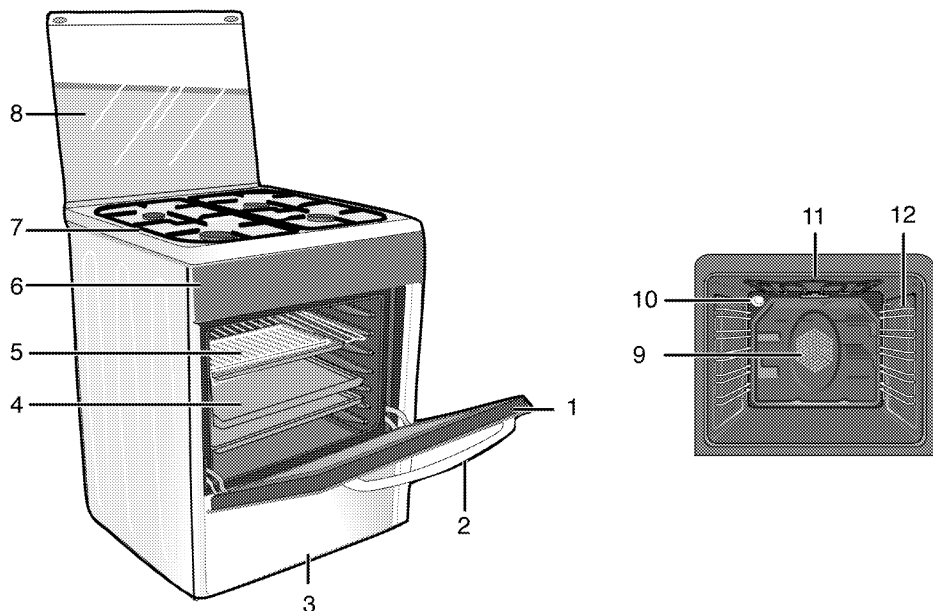


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Құрылғыңыз	4	5 Кемпіректі қолдану жолы	16
Жалпы шолу	4	Пісіру туралы жалпы мәліметтер	16
Техникалық сипаттамалары	5	Кемпіректерді қолдану	16
Жабдықтары	6	6 Пешті іске қосу жолы	18
Бүріккіш сипаттамалары	6	Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер	18
2 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары	7	Электр пешін іске қосу жолы	18
Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	7	Жұмыс режимдері	19
Дұрыс пайдалану	8	Пештің сағатын пайдалану	20
Балар қауіпсіздігі	8	Тағамдарды пісіру уақытының кестесі	20
Газ құралдарымен жұмыс істеу барысындағы қауіпсіздік техникасы	8	Грильді іске қосу жолы	21
Электр құралдарымен жұмыс істеу барысындағы қауіпсіздік техникасы	9	Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі	22
3 Орнату	10	7 Күту мен техникалық қызмет көрсету	23
Орнатудан бұрын	10	Жалпы мәліметтер	23
Орнату және қосу	11	Пісіру тақтасын тазалау	23
Басқа газ түріне ауысу	13	Басқару тақтасын тазарту	23
Утилизациялау	13	Пешті тазалау	23
Орама материалдарын тастау	13	Пеш есігін алу	24
Келешекте тасымалдау	13	Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу	24
Ескі өнімді тастау	14	Пеш шамын ауыстыру	24
4 Дайындық	15	8 Ақаулықтарды іздеу және жою	26
Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер	15		
Алғашқы қолдану	15		
Құрылғыны алғаш рет тазалау	15		
Бастапқы қыздыру	15		

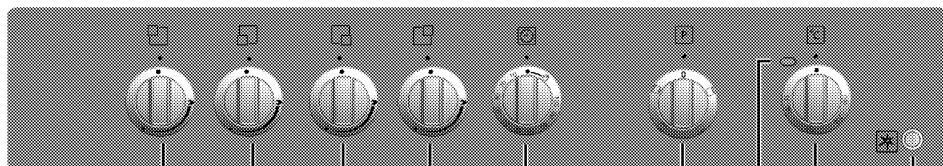
1 рыл ы ыз

Жалпы шолу



- 1 Алды ы есік
- 2 Т та
- 3 Асты ы б лігі
- 4 Таба
- 5 Сым тор с ресі
- 6 Бас ару та тасы
- 7 Жанар ы та тасы

- 8 сті гі а па ы
- 9 Желдеткіш моторы (арт ы болаттан жасал ан табан)
- 10 Шам
- 11 Грильдй ыздыру элементі
- 12 С рені позициялары



- 1 алыпты жанар ы Арт ы сол жа
- 2 Жылдам жанар ы Алды ы сол жа
- 3 осымша жанар ы Алды ы о жа
- 4 алыпты жанар ы Арт ы о жа
- 5 Механикалы таймер

- 6 Функция тетігі
- 7 Термостат пеші
- 8 Термостат тетігі
- 9 Жа у т ймешігі

Техникалы сипаттамалары

ЖАЛПЫ	
Сырт ы к лемдері (биіктігі / ені / тере дігі)	850 мм/500 мм/600 мм
Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Жалпы т тынылатын уат	1.9 кВт
Са тандыр ыш	мин. 16 А
Сым т рі / имасы	H05VV-FG 3 x 1 мм ²
Сым зынды ы	е жо . 2 м
Газ рыл ысыны санаты	Cat II 2H3B/P
Газ т рі / ысымы	NG G 20/20 мбар
Жалпы т тынылатын газ уаты	7.9 кВт
Газ т рін / ысымын ауыстыру [§] – осымша	LPG G 30/30 мбар

ПІСІРУ ТА ТАСЫ


Жанар ылары


Арт ы сол жа	алыпты жанар ы
уаты	2000 Вт
Алды ы сол жа	Жылдам жанар ы
уаты	2900 Вт
Алды ы о жа	осымша жанар ы
уаты	1000 Вт
Арт ы о жа	алыпты жанар ы
уаты	2000 Вт


ПЕШГРИЛЬ

Басты пеш	алыпты пеш
Энергетикалы тиімділігі класы [#]	A
Ішкі шамы	15–25 Вт
Гриль уат шы ыны	1.6 кВт

[#] Жалпы м ліметтері: Электрикалы пештердегі уатты т тыну та тасында ы деректер EN 50304 стандартына с йкес келтірілген. Б л деректер т менгі-жо ар ы ыздыр ыш элементі немесе желдеткішті (бар болса) к мегімен ыздыру функцияларымен деттегі толтыру кезінде аны тал ан. уат тиімділігі класы тиісті функцияларды рыл ыда бар не жо ты ына байланысты т менде к рсетілген арты шылы тар а с йкес аны тал ан. 1 - Желдеткішпен пісіру - немді режим, 2 - Турборежимде ж й пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен стінен/астынан ыздыру, 5 - стінен/астынан ыздыру.

 рыл ыны сапасын жа сарту кезінде техникалы сипаттамалары алдын ала ескертусіз згеруі м мкін.

 Б л н с аулы та ы суреттер лгі ретінде берілген ж не рыл ыны зінен шамалы згешіліктері бар болуы м мкін.

 рыл ыны зат та басында ы немесе ілеспе жатта ы м ндер тиісті стандартта а с йкес зертханалы жа дайларда алын ан. Б л м ндер рыл ыны олданду жа дайларына байланысты згеруі м мкін.

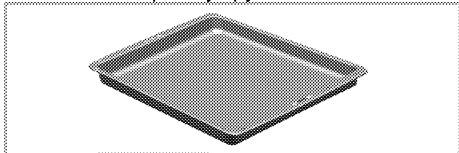
Жабды тары



Жабды тарылыны лгісіне арай т рлі болуы м мкін. Пайдаланушы н с ауында к рсетілген кейбір жабды осы рыл ыда болмауы м мкін.

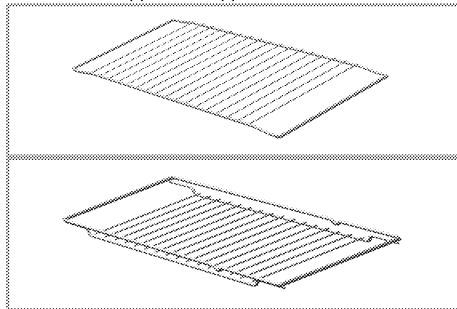
Жайпа а ылтыр таба

ннан жасал ан та амдарды пісіруге, м здатыл ан та амдарды ерітуге ж не лкен б лікті та амдарды уыру а пайдаланылады.



Сым тор с ресі

уыру а арнал ан ж не та амдарды алыпта пісіру, уыру ж не зірлеу кезінде ажетті с реге ою шін пайдалнылады.



Б ріккіш сипаттамалары

Жанар ыны орны	2000 Вт Арт ы сол жа	2900 Вт Алды ы сол жа	1000 Вт Алды ы о жа	2000 Вт Арт ы о жа
Газ т рі / газ ысымы				
G 20/20 мбар	103	128	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72

2 Ма ызды ауіпсіздік н с аулары

Б л б лімде жара ат алу не за ым келтіру ауіпін болдырмау а к мектесетін н с аулар амтыл ан. Осы н с аулар орындалма ан жа дайда, барлы кепілдіктер к шін жо алтады.

ауіпсіздік техникасыны жалпы ережелері

- Дене, ж йке не болмаса а ыл-ой кемістігі шектеулі немесе осы рыл ыны ауіпсіз пайдалану шін т жірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар (соны ішінде балалар) осы рыл ыны пайдаланбау а тиіс. Олар осы рыл ыны здеріні ауіпсіздігі шін жауап беретін адамны н с ауы немесе ада алауы бойынша пайдалану а тиіс. Балаларды рыл ыны ртпауы шін ада алау ажет.
- рыл ыны жерге т йы тал ан, уаты "Техникалы сипатаммалар" кестесінде берілген ма л маттар а с йкес келетін тежегішпен ор ал ан розетка а немесе желіге жал а ыз. рыл ыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жат ан кезде, жерге т йы тау орнатылымын білікті электр маманы орындауы ажет. Жергілікті ережелерге с йкес рыл ыны жерге т йы таусыз пайдалану н тижесінде орын ал ан а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.
- уат сымы за ымданса, ауіп- атерді алдын алу ма сатында оны жасаушы а, оны ызмет кіліне немесе білікті маман а ж ндету керек.
- рыл ы б лінген болса ж не к зге к рінетін а аулы тар болса, рыл ыны іске оспа ыз.
- рыл ыда еш андай ж ндеу ж не жа арту ж мыстарын ж ргізбе із. Алайда, ж ндеу ж не жа арту ж мыстарын талап етпейтін кейбір а аулы тарды ж ндеуге болады. *А аулы тарды іздеу ж не жою, Бет 26.б* лімін ара ыз.
- рыл ыны еш ашан сумен жума ыз! Электр то ы со у ауіп бар!

- Серпіліс пен имыл жылдамды ына сер ететін ішімдік пен д рі-др мекті серінде бол анда рыл ыны пайдаланба ыз.
- рыл ыны орнатпас, техникалы ызмет к рсетпес, тазалау ж не ж ндемес б рын электр ж йесінен ажырату ажет.
- Та амдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді ос анда абай болы ыз. Жо ары температурада алкоголь буланып, ысты беттерге тигенде жануы ж не ртке алып келуі м мкін.
- Пеште а ылтыр ж не шыны тыларда жабыл ан та амдарды ысытпа ыз. ты ішінде ысым жо арылап, тыны жарылуына алып келеді.
- рыл ы жанына жан ыш заттарды ойма ыз, себебі, осулы кезінде б йірлік беттері атты ызады.
- Жайпа а ылтыр табаны, ыдысты ж не алюминийлі ытырла а азын тікелей пешті т менгі жа ына ойма ыз. Тым атты ысты пешті т менгі жа ын б лдіруі м мкін.
- Барлы желдеткіш тесіктеріні ашы бол анын ада ала ыз.
- рыл ы ж мыс істеуі кезінде атты ызуы м мкін. Еш ашан ысты жанар ыларды, пешті ішкі б ліктерін, ысыт ыш б ліктерін ж не т.б. стама ыз.
- Та амды пешке салар немесе пештен шы арар кезінде р ашан ысты а т зімді ол аптарды пайдаланы ыз.
- Алды ы есігіні шынысы шытына ан не алын ан болса, рыл ыны пайдаланба ыз.
- рыл ы осулы кезде, арт ы абаты атты кызады. Газ т тікшелері мен электр сымдары рыл ыны арт ы абатына тимейтіндігін тексері із, себебі б л оларды б лінуіне алып келеді.
- уат сымы пешті есігі мен жа тауы арасында ысылып алма анын тексері із ж не оны ысты абаттарды стімен ж ргізбе із. йтпесе, сымны о шаулауы еріп, ыс а т йы талу а ж не ртке алып келеді.

- ыры ыны пайдаланып бол ан со , ыры ыны т т ыштары шірілгенін тексері із.
- Электрлі немесе газ кемпіректі суымайынша жо ары а па ын жаппа ыз. Жо ары а па ты ашар алдында ыл ал арт ы абат пен пеш ішіне кірмеуі шін ра етіп с рті із.

Д ырыс пайдалану

Б л ыры ы тек т рмысты ажеттілік шін ндірілген. Сауда ма сатында олданылса, кепілдігі жойылады.

"ЕСКЕРТУ: Б л ыры ы тек та амды пісіруге ана арнал ан. Оны бас а ма саттарда, мысалы б лмені жылыту шін пайдалану а болмайды."

ыры ыны гриль астына арнал ан таба ты жылыту шін, с лгілерді, ыдыс-ая с лгілерін пеш есігін т т ыштарына ілу ар ылы кептіру шін пайдалану а болмайды. Сонымен атар, б л ыры ыны б лмені жылыту ма сатында олдану а болмайды.

ыры ыны д ырыс пайданланбау себебінен туында ан а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.

Пешті та амдарды еріту, пісіру, уыру ж не грильде дайындау шін пайдалану а болады.

Балар ауіпсіздігі

- Электр ж не/немесе газ жабды тары балалар шін ауіпті болып табылады. Іске осулы бол анда баларды осы німнен алша болуы ада алап, оларды німмен ойнауын болдырма ыз.
- осулы кезде жабды ты ол жетімді б ліктері ысып кетеді. нім сал ында анша, балаларды одан алша ж ргені д ырыс.
- **"ЕСКЕРТУ:** грильдеу функциясы пайдаланылып жат анда, ол жетімді б ліктер ысты болуы м мкін. Кішкентай балдар алша жерде болуы керек."
- Жабды ты стіне балаларды ол жететін еш андай зат ойма ыз.
- Пешті есігі ашы бол анда, оны стіне еш андай ауыр зат **ойма ыз** ж не балар а о ан отыру а р сат **берме із**. Ол

аударылып кетуі не ілгектері за ымданыу м мкін.


- Орама материалдары балалар а зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алша ста ыз. Орама материалдарды барлы б ліктерін орша ан орта стандарттарына сай таста ыз.

Газ ралдарымен ж мыс істеу барысында ы ауіпсіздік техникасы

- Газ ралдарымен ж не ж йелерімен орындалатын кез-келген ж мыстарды Газбен ауіпсіз ж мыс істеуге у кілетті ж не білікті кісілер ана орындаулары ажет.
- "Орнатудан б рын, жергілікті тарату ж йесіні параметрлері (газ т рі мен ысымы) ыры ыны баптауларына с йкес келетіндігін тексері із."
- "Б л ыры ы жану німін жоятын рал а жал анба ан. ыры ыны орнату ж не жал ау ж мыстары к ші бар нормалар мен а идалар а с йкес орындалуы ажет. Ерекше назар желдеткіш ж йесіні талаптарына б лінуі ажет;" *Орнатудан б рын, Бет 10* б лімін ара ыз.
- "ЕСКЕРТУ: Газ плитасын олдану кезінде, ол орнатыл ан б лмеде ысты пен ыл ал б леді. Ас б лме д ырыс желдетілуі ажет: таби и желдеткіш са ылауларды ашы ста ыз немесе механикалы желдеткіш ралын орнаты ыз (механикалы газ плитасы стіне орнатылатын сы ынды ралы). ыры ыны за ар ынды олдан анда, осымша желдеткіш ажет болуы м мкін, мысалы механикалы сы ынды ралы бар болса, уат м лшерін к теру ажет."
- Газ ралдары мен ж йелері ж мыстарыны д ырысты ын рдайым тексеріп т ру ажет. Реттегішті, шлангты ж не оны ыс ышын т ра ты т рде тексеру ж не ндіруші сын ан немесе ажет бол ан кезе дер ішінде ауыстыру керек.
- Газ жанар ыларын рдайым тазалап т ры ыз. Жалын к к болуы ж не тегіс жануы ажет.

- Газ ырыларында газ толы ымен жануы ажет. Газ толы ымен жанба ан жа дайда, т ншы тыр ыш газ (CO) б лінеді. К міртегі тоты ы - те улы т ссіз ж не иіссіз газ, ол тіптен те аз м лшерде де улану мен лімге алып келеді.
- Газ жабды таушысынан жергілікті апатты жа дайда ызмет к рсету орталы ыны телефон н мірі мен газ иісі шы ан жа дайда олдану ажет са ты шаралары жайлы м ліметтерді с ра ыз.

Газ иісі шы анда не істеу ажет



АУІПТІ
Ашы жалынды пайдаланба ыз немесе темекі шекпе із.
 Еш андай электрикалы т ймешіктер ар ылы іске оспа ыз (мыс, шам т ймешігі, есік о ырау ж не т.б.).
 Орнатыл ан немесе ялы телефондарды пайдаланба ыз.
 Жарылу ж не улану ауіі!

1. Газ ырысында ы барлы ш мектер мен басты бас ару ш мегіндегі газ санаушын жабы ыз, егер ол жабы айма та немесе т леде болмаса.
2. Есіктер мен терезелерді ашы ыз.

3. Барлы бырлар мен жал ауларды бітеулілігін тексері із. Егер газды иісін ліде сезіп т рса ыз, б лмеден шы ы ыз.
4. К ршілерді ескерті із.
5. рт с ндірушілер тобын ша ыры ыз. йді сыртында ы телефонды олданы ыз.
 5.1 Есік немесе а палар электр лпымен немесе ішкі телефонмен жабыл ан болса, оларды олмен ашы ыз.
6. имарат ішіне ауіпсіз екендігін хабарламайынша кірме із.


Электр ралдарымен ж мыс істеу барысында ы ауіпсіздік техникасы


йде орын алатын рттерді басты себептері а аулы ы бар электр ралдарын олдану болып табылады.


- Электр ралдарымен ж не ж йелерімен орындалатын кез-келген ж мыстарды у кілетті ж не білікті кісілер ана орындаулары ажет.
- А аулы бол ан жа дайда ырыны шіріп, оны электр ж йесінен ажыраты ыз. Б л шін уйдегі са тандыр ышты шірі із.
- То ты м лшері ыры сипаттарына с йкес келетінін тексері із.

3 Орнату

рылыны кші бар а идалар а с йкес білікті маман орнатуы ажет. йтпесе, кепілдігі жойылады. У кілеті жо кісілермен орындал ан іс р сімдер н тижесінде орын алуы м мкін а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.

 Орынды ж не газ бен электр ондыр ыларын дайындау – т тынушы жауапкершілігінде.

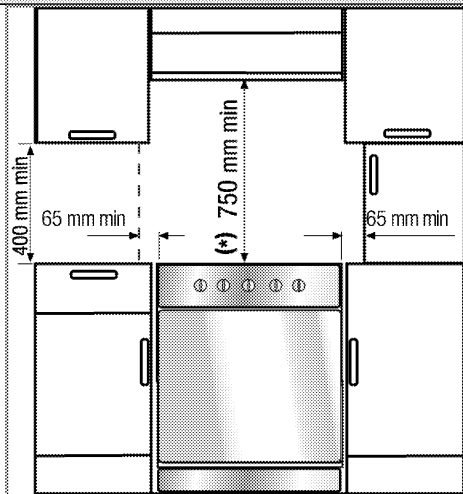
 **АУІПТІ**
нім жергілікті газ ж не электр нормативтеріне с йкес орнатылуы тиіс.

 **АУІПТІ**
Орнатпас б рын, німде кемшіліктер жо ына к з жеткізі із. Егер болса, оны орнатпа ыз.
За ымдан ан німдер басы ыз а ауіп- атер т ндіруі м мкін.

Орнатудан б рын

рылы астында ажетті ауа са ылауы са тал анына сенімді болу шін, б л рылыны ая ы кілемшені немесе ж мсартыл ан еденні ішіне кіріп кетпеуі шін атты негізді стіне орнатуды сынамыз.

Ас б лмесіні едені рылы салма ымен оса ыдыс-ая тар ж не ысты а т зімді ыдыс-ая тар, та амдар салма ын к тере алатын болуы ажет.



- Оны екі жа ынан ас йлік шкафтармен пайдалану а болады, алайда кемпірек де гейі стінен е аз дегенде 400 мм бос ке істік ж не де рылы мен абыр а, ал ан ж не биік ас йлік шкаф арасында е аз дегенде 65 мм б йірлік бос ке істік алдыру ажет.
- Сонымен атар, рылыны жеке зін орнату а болады. Кемпірек беті стінен е аз дегенде 750 мм бос ке істік алдыры ыз.
- (*) Сорып алу ралы ас й плитасыны стінде орнатылуы ажет болса, орнату биіктігіне атысты ас й сорып алу ралы ндірушісіні н с ауларына ара ыз (е азы 650мм).
- Б л рылы 1 санатты ралдары шарттарына с йкес келеді, сонды тан оны арт ы жа ымен ж не бір жа б йірімен ас б лмені абыр аларына, ас б лме жи азына ж не кез-келген лшемді жабды а кіріп т ратындай етіп орнату а болады. **Бас а** жа б йіріндегі ас б лме жи азы немесе жабды ы бірдей немесе кішірек лшемде болуы м мкін.
- рылы жанында ы кез-келген ас б лме жи азы ысты а т зімді болуы ажет (100 °С мин.).

Б лмені желдету

Барлы б лмелерде ашылатын терезе немесе баламасы, кейбір б лмелерде сонымен атар т р ылы ты желдеткіш ралдары болуы ажет. Жану а ажетті ауа б лме ауасынан алынады ж не шы атын газдар тікелей б лме ішіне таралады.


рыл ыны ауіпсіз ж мыс істеуі шін жа сы желдетілетін б лме тиімді болады. Б лмені желдету шін не терезе не есік болмаса, осымша желдеткіш ралы орнатылуы ажет. Б л рыл ыны ас б лмеде, тама танатын б лмеде немесе жатын- она б лмелерінде орнату а болады. Жуыну ралдары бар б лмелерде орнату а болмайды Б л рыл ы к лемі 20 метрден аз жатын- она б лмелерінде орнатылмауы ажет³.

рыл ыны жер де гейінен т мен б лмеге орнатпа ыз, егер ол е болма анда бір б йірінен болсада жер дейгейіне ашылмаса.


Б лме к лемі	Желдеткішті ашу
5 метрден ³ кіші	е кемі. 100 см ²
5 мм ³ 10 м ³	е кемі. 50 см ²
10 метрден ³ жо ары	ажетті емес
Жерт леде немесе т менгі абатта	е кемі. 65 см ²

Орнату ж не осу

рыл ыны к ші бар нормалар мен ережелерге с йкес орнату ж не осу ажет.


 рыл ыны то азйт ыштарды немесе м здат ыштарды жанына орнатпа ыз. рыл ыдан шы атын ысты пісіруге арнал ан ралдарды то т тынуын жо арлатады.


- рыл ыны кем дегенде екі адам к теруі ажет.
- рыл ыны тікелей еденні стіне орнату ажет. Оны негізді немесе тіректі стіне ондыру а болмайды.

 рыл ыны к теру немесе жылжыту шін есігінен ж не/немесе т т асынан стама ыз. Есігі, т т асы немесе ілгектері б лінуі м мкін.

Электрикалы жал ау

рыл ыны жерге осыл ан, уаты "Техникалы сипатаммалар" кестесінде берілген ма л маттар а с йкес келетін тежегішпен ор ал ан розетка а/желіге жал а ыз. рыл ыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жат ан кезде, жерге осу орнатылымын білікті электр маманы орындауы ажет. Жергілікті ережелерге с йкес жерге осу орнатуларысыз рыл ыны пайдалану а байланысты туында ан а аулы тар шін мекеме жауапты емес.

 **АУІПТІ**
рыл ыны уат берілу жабды ына у кілетті немесе білікті маман осуы ажет. рыл ыны кепілдік уа ыты д рыс орнатудан со ана басталады. У кілеті жо кісілермен орындап ан іс р сімдер н тижесінде орын алуы м мкін а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.

 **АУІПТІ**
уат сымы ысыл ан, майыс ан немесе б рал ан болмауы ж не рыл ыны ысты беттеріне тиіп т рмайтындай жерде орналасуы ажет.
Б лінген уат сымын білікті электр маманы ауыстыруы ажет. йтпесе, электр то ыны со у, ыс а т йы талу немесе рт ауіп бар!

Желіден уаттану мерзімі рыл ы белгісінде к рсетілген деректерге с йкес болуы ажет. Техникалы деректер та тасын есікті немесе асты ы а па ын аш анда к руге болады немесе ол рыл ы т ріне байланысты рыл ыны арт ы абатында ораналас ан. рыл ыны уат беру сымы "Техникалы сипаттамалар" кесетіндегі м ндерге с йкес келуі ажет.



уат беру сымыны ашасы орнатыл ан со ол жетімді жерде болуы ажет (оны кемпірек стінен айналдырып ж ргізбе із).



АУІПТІ

Электрлі орнату ж мыстарын бастамас б рын, рыл ыны уат берілу жабды ынан ажыраты ыз.
Электр тогы со уыны аупі бар!

уат сымын розетка а осы ыз.

Газды осу



АУІПТІ

рыл ыны газбен жабды тау ж йесіне у кілетті ж не білікті маман жал ауы ажет.

К сіпті емес ж ндеулерге байланысты жарылу мен улану аупі!

У кілеті жо кісілермен орындал ан іс р сімдер н тижесінде орын алуы м мкін а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.



АУІПТІ

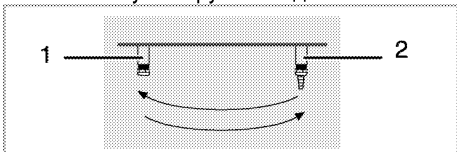
Газ орнату ж мыстарын бастамас б рын, газ берілуін шірі із.
Электр тогы со уыны аупі бар!

- рыл ы а лайы тан ан газ ысымы мен т рі белгілерде к рсетілген.



рыл ы ыз таби и газбен (ТБ) жабды талады.

- Таби и газа орнатымы рыл ыны орнатудан б рын дайыналуы ажет.
- ажет болса, пешті артында ы ткір т тікше істікшісі ж не ты ындыны орнын таби и газ ш мегіні орналас ан жеріне с йкес ауыстыру а болады.



- 1 Ты ын

- 2 Т тікше істікшесі

- Газды рыл ы а жал ау шін газ шы атын тесікке иілгіш т тікше жал ау керек ж не осы т тікшені аузы ты ынмен жабылуы ажет. рыл ыны орнату кезінде ызмет к рсету орталы ыны маманы ты ынды алып тастап, рыл ыны газ желісіне тікелей жал астыр ыш ралымен жал айды.
- Газ ш мегі ол о ай жететін жерде т р анына к з жеткізі із.
- рыл ыны кейінірек бас а газ т рімен пайдалану ажет болса, осындай ауысымды орнату жолы туралы ке ес алу шін У кілетті ызмет к рсету орталы ымен хабарласы ыз.



АУІПТІ

Газ т тікшесі ысыл ан, майыс ан немесе б рал ан болмауы ж не рыл ыны ысты беттеріне тиіп т рмайтындай жерде орналасуы ажет.

Б лінген газ т тікшесіне байланысты жарылу аупі.

- рыл ыны ас й абыр асына арай итері із.
- Ілгек ор а ыш шынжыры
- **Пешті ая тарын лайы тау**
Пайдалану кезіндегі діріл ыдыстарды оз алтуы м мкін. рыл ы тегіс ж не те елген жа дайда т рса, м ндай ауіпті жа дайды болдырмау а болады. з ауіпсіздігі із шін, рыл ыны т рт ая ын о а немесе сол а б рау ар ылы те т р анын ж не ж мыс бетін тегіс де гейде т р анын тексері із.

Со ы тексері

1. Электрикалы функцияларды тексері із.
2. Газ берілуін ашы ыз.
3. Газ орнатулары мы ты бекітіліп, орны тырыл анын тексері із.
4. Жанар ыларды жа ып, жалын к рінісін тексері із.



Жалын к с т сті ж не алыпты пішінде болуы ажет. Жалын сар ыштау болса, жанар ы а па ын д рыс ондырыл анын тексері із немесе жанар ыны тазала ыз.

Бас а газ т рiне ауысу



АУІПТІ
Газ орнату ж мыстарын бастамас
б рын, газ берiлуiн шiрi iз.
Электр тогы со уыны аупi бар!

Бас а газ т рiне ауысу шiн, рыл ыны барлы б рiккiштерiн ауыстыры ыз ж не газ берiлу де гейн т мендету шiн барлы ш мектердi ретте iз.

Газ берiлуiн т мендету шiн газ ш мектерiн реттеу

1. Реттеу ажет жанар ыны жа ып, реттегiш т т ышын т мендетiлген жалын жа дайына арай б ра ыз.

2. Реттегiш т т ышын газ ш мегiнен шы арып алы ыз.

3. Газ беру реттегiшiнi б рамасына лшеми с йкес келетiн б ра ышты пайдаланы ыз.

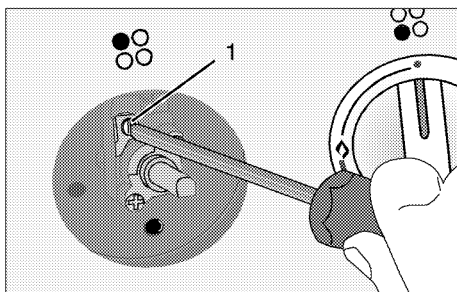
С йытыл ан м най газы (бутан-пропан) шiн б раманы са ат тiлiмен б рау ажет. Таби и газ шiн, б раманы бiр айналым а са ат тiлiне арсы б рау ажет.

» Реттегiш е т менгi жалын жа дайына орнатыл анда тiке жалынны деттегi биiктiгi 6-7 мм болуы ажет.

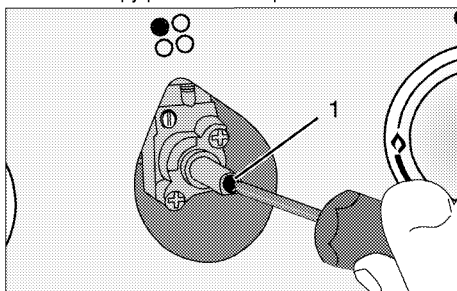
4. Егер жалын ажеттi жа дайдан биiк болса, б раманы са ат тiлiмен б ра ыз. Егер т мен болса, са ат тiлiне арсы б ра ыз.

5. Со ы тексеру шiн, жанар ышты реттегiшiн е жо ары ж не е т мен жалын жа дайына аратып, жалын жан анын не шiрiлгенiн тексерi iз.


рыл ыда олданылатын газ ш мегi т рiне байланысты. реттегiш б рамасыны орны згеруi м мкiн.



1 Газ беру реттегiшiнi б рамасы



1 Газ беру реттегiшiнi б рамасы



Егер рыл ыны газ т рi ауыстырылса, рыл ыны газ т рiн к рсететiн техникалы м леметтердi беретiн та тайшада згертулуi ажет.

Утилизациялау

Орама материалдарын тастау


Орама материалдары балалар шiн ауiптi. Орама материалдарын балаларды олы жетпейтiн ауiпсiз жерге ойы ыз.


нiмнi орама материалдары айта делетiн материалдардан жасал ан. айта делетiн алды н с ауларына с йкес с рыпта ыз ж не оларды д рыс таста ыз. Оларды алыпты й алды тарымен бiрге тастама ыз.

Келешекте тасымалдау

- нiмнi бастап ы орабын са тап, нiмдi соны iшiнде тасымалда ыз. орапта ы н с ауларды орында ыз. Бастап ы орап болмаса, нiмдi к пiршiктi орама а немесе алы орап а салып, ты ыздап ора ыз.

- Пешті ішіндегі сымды гриль мен науаны пеш есігін за ымдамауы шін, науаларды алпымен бірдей орналас ан пеш есігіні ішкі жа ына картон жола ын салы ыз. Пеш есігін апталында ы абыр а а біріктіріп ора ыз.
- а па тары мен жайпа а ылтыр табаны жапсырмалы лентамен ны етіп ора ыз.
- німді оз ау немесе к теру шін оны есігін немесе стат ышын олданды ыз.

 ырыл ы стіне еш андай заттар ойма ыз ж не оны тігінен жылжыты ыз.

 Тасымалдау кезінде туында ан болуы м мкін німні жалпы к рінісінде ешбір за ымны болмауын тексері із.

Ескі німді тастау



Ескі німді орша ан орта а зиян келтірмейтін м нерде таста ыз.

Б л жабды электр ж не электронды ралды тастау а арнал а арнайы с рыптау белгісімен жасал ан. Б л орша ан орта а серді азайтып тасталуы немесе б лшектелуі шін 2002/96/EC Еуропалы н с аулы а с йкес олданылуы ажет дегенді білдіреді. осымша а парат алу шін жергілікті немесе айма ты ты кілдермен байланысы ыз.

німді тастау жолын білу шін айма ы ызда ы жергілікті сатушы а немесе атты алды тарды жинайтын мекемеге хабарласы ыз.

німді тастамас б рын, балалар а за ым келтірмеу шін уат кабелі ашасын иып алы ыз ж не (бар болса) есігін лыпта ыз.

4 Дайынды

уатты немдеу бойынша ке естер

Келесі а парат осы ралды орша ан орта а зиянсыз жолмен пайдаланып, уатты немдеуге к мектеседі:

- Пешті ішінде к гірт т сті не эмальденген ыдыс-ая пайдаланы ыз, себебі олар ысты ты жа сы ткізеді.
- Пайдаланушы н с аулы ында не пісіру н с ауларында ке ес берілген болса, та амды пісіру кезінде алдын ала ыздыруды жаса ыз.
- Пісіру кезінде пешті есігін жиі аша берме із.
- М мкін бол ан жа дайларда, пешті бір уа ытта бірнеше та амды пісіруге тырысы ыз. Та амды сымды с рече пісіру ыдыстарын ою ар ылы зірлеуге болады.
- Бірнеше та ам зірлейтін болса ыз, оларды бірінен кейін бірін бірден пісірі із. Пешті айта ыздыруды ажеті болмайды.
- Пешті пісіру уа ыты ая талар алдында бірнеше минут б рын шіру ар ылы уатты немдеуге болады. Пешті есігін ашпа ыз.
- Пісірмей т рып, м здатыл ан та амдарды ерітіп алы ыз.
- Пісіру шін а па ы бар азандарды/табаларды пайдаланы ыз. а па ы жо ыдыста пісіру уатты т тынылуын 4 есеге арттыруы м мкін.
- Та ам зірленетін азанны астына с йкес келетін жанар ыны пайдаланы ыз. рдайым та амдар а с йкес келетін ыдыс лшемін олданы ыз. Ыдыс та амнан лкен болса, оны пісіру шін к бірек уат кетеді.

Ал аш ы олданду

рыл ыны ал аш рет тазалау



Бет кейбір жу ыш заттарды немесе тазала ыш заттарды пайдалан анда б лінуі м мкін.

Тазалау кезінде атты жу ыш заттарын, тазала ыш нта тарын/кремдерін немесе кез-келген ткір заттарды пайдаланба ыз.

1. Барлы бума материалдарын алып таста ыз.
2. рыл ыны бетін ыл ал матамен немесе губкамен с рті із ж не матамен р аты ыз.

Бастап ы ыздыру

німді 30 минуттай ыздырып, ажыраты ыз. Осылайша, кез келген ндірістік алды тар немесе абаттар жанып кетеді ж не жойылады.



АБАЙЛА ЫЗ!

Ысты беттер жану а алып келеді!
рыл ыны ысты беттерін стама ыз. Балаларды рыл ыдан алша стап, пешке арнал ан ол аппаратды пайдаланы ыз.

Электр пеші

1. Пештен барлы пісіру науалары мен гриль торын алы ыз.
2. Пешті есігін жабы ыз.
3. Static (Т ра ты) ба ытын та да ыз.
4. Е жо ар ы грильдеу уатын та да ыз; *Электр пешін іске осу жолы, Бет 18 б лімін ара ыз.*
5. Пешті шамамен 30 минут осып ойы ыз.
6. Пешті ажыраты ыз; *Электр пешін іске осу жолы, Бет 18 б лімін ара ыз*

Гриль пеші

1. Пештен барлы пісіру науалары мен гриль торын алы ыз.
2. Пешті есігін жабы ыз.
3. Е жо ар ы грильдеу уатын та да ыз; *Грильді іске осу жолы, Бет 21 б лімін ара ыз.*
4. Пешті шамамен 30 минут ж мыс істеткізі із.
5. Грильдеу функциясын ажыраты ыз; *Грильді іске осу жолы, Бет 21 б лімін ара ыз*



рыл ы ал аш ы іске осыл анда, бір-екі са ат бойы т тін мен иіс шы уы м мкін. Б л алыпты жа дай. Т тін мен иісті кетіру шін б лме д рыс желдетілетінін тексері із. Шы ып жат ан т тін мен иісті тікелей ж тудан са болы ыз.

5 Кемпіректі олданду жолы

Пісіру туралы жалпы м ліметтер



АУІПТІ

Таба а еш ашан штен бірінен асырып май йма ыз. Майды ыздыру кезінде кемпіректі араусыз алдырма ыз. атты ызып кеткен май рт ауіпн тудырады.

рт болып ал ан жа дайда, оны еш ашан сумен шіруге тырыспа ыз! Май от а тиген жа дайда, оны ртке т зімді жап ышпен немесе ыл ал матамен жабы ыз. Егер кемпіректі шіру ауіпсіз болса, оны шіріп, рт с ндіру б ліміне хабарласы ыз.

- Та амдарды уырудан б рын, оларды р ашан жа сылап р атып, ысты май а жайлап салы ыз. уырудан б рын м здатыл ан та амдар толы ымен ерітілгеніне к з жеткізі із.
- Майды ыздыру кезінде, пайдаланып жат ан ыдысты жаппа ыз.
- Табалар мен к стр лдерді т т алары ызып кетпеуі шін т т алары кемпірек стінде т рмайтындай етіп ойы ыз. Ыдыстарды кемпірек стіне те герімсіз ж не о ай лап кететіндей жа дайда ойма ыз.
- Бос ыдыстарды ж не к стр лдерді пісіру айма ы стіне осулы кезінде ойма ыз. Олар б лінеді.
- Пісіру айма ын стінде ыдыстарсыз ж не к стр лдерсіз іске осу рыл ыны б лдіреді. Пісіру айма тарын та амды пісіру толы ымен ая тал ан со шірі із.
- рыл ыны беті ысты болуы м мкіндігінен, пластика ж не алюминий ыдыстарды стіне ойма ыз. М ндай ыдыстарды та амдарды са тау шін де пайдалану а болмайды.
- Жайпа т пті к стр лдер мен ыдыстарды ана пайдаланы ыз.
- К стр лдер мен табалар а та амны тиісті м лшерін салы ыз. Сонды тан, ыдыстарды сыртынан а ып кетуін болдырмау ар ылы ажетсіз тазалауды орындау ажет болмайды.

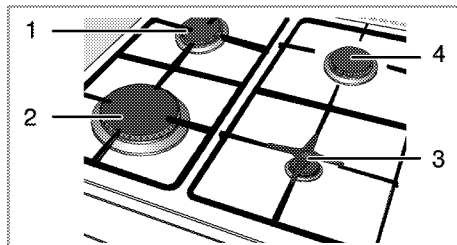
К стр лдер мен табаларды а па тарын пісіру айма ына ойма ыз.

К стр лдерді пісіру айма ыны ортасында т ратындай етіп ойы ыз. К стр лді бас а пісіру айма ына жылжыту ажет болса, оны сыр ытпай, к теріп пісіру айма ына ойы ыз.

Газ кемпірегі

- Ыдыс пен жалын к лемі бір-біріне с йкес келуі ажет. Газ жалынын ыдысты т бінен асып кетпейтіндей етіп лайы тап, ыдысты ста ышты ортасына ойы ыз.

Кемпіректерді олданду



- 1 алыпты жанар ы 18-20 см
- 2 Жылдам жанар ы 22-24 см
- 3 осымша жанар ы 12-18 см
- 4 алыпты жанар ы 18-20 см с йкес жанар ыларда пайдаланылатын ыдыстарды сынылатын диаметрлеріні тізімі.

лкен жалын белгісі е жо ары пісіру уатын, ал кіші жалын белгісі е т мен пісіру уатын білдіреді. шірулі жа дайда (жо ар ы жа ы), газ жанар ылар а берілмейді.

Газ жанар ыларын жа у.



Газ жанар ылары жа у т імешіктерімен жанады.

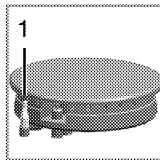
1. Жанар ы т т ышын басып т ры ыз.
2. Оны са ат тіліне арсы лкен жалын белгісіне арай б ра ыз.

3. Жау тымешігін басып, жібері із. Осы рекетті жіберілген газ жан анша айтала ыз.
4. ажетті уат де гейін орнаты ыз.

Газ жанар ыштарын шіру

Жылыту айма ы т т ышын шірулі (жо ар ы) жа дайына арай б ра ыз.


Газды шы ып кетуінен са тайтын ж йе (жылу б лігі бар лгілерде)



1. Газды шы ып кетуінен са тау

Жанар ылар жалын с йы ты т гілу себебінен кенеттен шіп алса, газды жіберілуін то татын са таңдыр ыш рылымымен жабды тал ан.

- Жау шін т т ышты басып, оны са ат тіліне арсы б ра ыз.
- Са тау ж йесін осы шін, газ жан ан со , т т ышты 3-5 секунд бойы басып т ры ыз.
- Егер т т ышты басып, жіберген со газ жанбаса, т т ышты 15 секунд бойы басып т ру ар ылы сол рекеттерді айтала ыз.



АУІПТІ
Егер жанар ы 15 секунд ішінде жанбаса, т ймешікті жібері із. айталау шін кем дегенде 1 минут к ті із. Газ жиналуы мен жарылу аупі бар!

6 Пешті іске осу жолы

Пісіру, уыру ж не грильде дайындау а атысты жалпы м ліметтер



АБАЙЛА ЫЗ!

Ысты беттер жану а алып келеді! ырылыны ысты беттерін стама ыз. Балаларды ырыл ыдан алша стап, пешке арнал ан ол аптарды пайдаланы ыз.



АУІПТІ

Пеш есігін абайлап ашы ыз, себебі бу шы ып кетуі м мкін. Шы ып жат ан бу олдары ызды, беті ізді ж не/немесе к здері ізді к йдіруі м мкін.

Пісіруге арнал ан ке естер

- К йдірмейтін ралмен аптал ан металды табаларды немесе алюминий ыдыстарын немесе ысты а т зімді силиконды алыптарды пайдаланы ыз.
- С редегі бос орынды олданы ыз.
- Пісіру алпын с рені ортасына ойы ыз.
- Пешті немесе грильді оспас б рын с рені д рыс жа дайын та да ыз. Пеш ысты кезінде с ре жа дайын згертпе із.
- Пеш есігін жабы ста ыз.

уыру а арнал ан ке естер

- Пісіру толы тай тауы етіне, к ркетауы ты ж не лкен б лікті еттерді лимон шырыны ж не ара б рыш секілді аты тарды д мдеу пісіруі тиімділігін жо арлатады.
- С йекті еттерді уыру шін бірдей м лшердегі с йексіз еттерді уыр анмен салыстыр анда 15-тен 30- а минут а дейін за ыра уа ыт кетеді.
- Ет жуанды ыны рбір сантиметрі пісіру уа ытыны 4-5 минутын талап етеді.
- Пісіру уа ыты ая тал ан со , етті пешті ішінде 10 минут а алдыры ыз. Шырын уырыл ан етті стінен жа сыра тарайды ж не етті кескен кезде шы ып кетпейді.

- Балы ысты а т зімді жайпа та та а орта ы немесе т менгі с реге ойылуы ажет.

Грильде дайындау а арнал ан ке естер

Ет, балы ж не с еті грильде дайындал анда, олар тез ызарады, сті гі абы шасы жа сы болып, кеуіп кетпейді. Жайпа б ліктер, ет істіктері мен жі ішке ш жы тарды сіресе ызана ж не ияр секілді рамында суы к п к к ністермен грильде дайындау а болады.

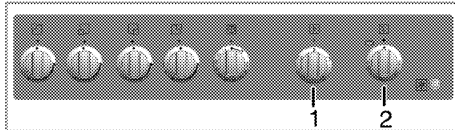
- Б ліктерді грильде дайындалуы шін сым тор с рені стіне немесе астында сым тор с ресі бар жайпа табыны стіне жайып салы ыз. Жабыл ан бос орынны к лемі ыздыр ышты к лемінен аспауы ажет.
- Грилі бар сым тор с рені немесе жайпа табаны пешті ажетті дейгейіне ойы ыз. Грильді сым тор с реде дайындап жат ан болса ыз, т менгі с реге майды жинайтын жайпа таба ойы ыз. Тазалау о ай болу шін, таба а шамалы су йы ыз.



Грильде дайындау а жарамды емес та амдар рт аупін тудырады. Грильде дайындау а арнал ан та амдар ана ар ынды гриль ысты ына жарамды. Та амды грильді арт ы жа ына арай тым алыс а ойма ыз. Б л е ысты жер ж не майлы та ам от а тиуі м мкін.

Электр пешін іске осу жолы

Температураны ж не ж мыс режимін та дау



1 Функция тетігі

2 Термостат тетігі

1. Пеш таймерін ажетті пісіру уа ытына орнаты ыз. Келесіні ара ыз: *Пешті са атын пайдалану, Бет 20.*
2. Температура тетігін ажетті температура а орнаты ыз.

3. Функция тетігін ажетті ж мыс режиміне орнаты ыз.

» Пеш орнатыл ан температура а дейін ызып, соны са тап т рады. ыздыру кезінде, температура шамы жанып т рады.

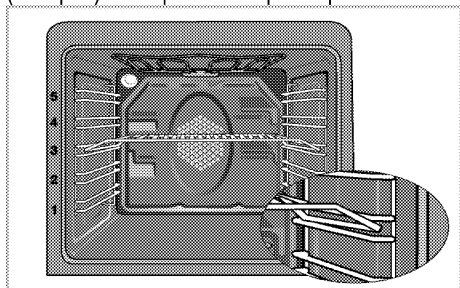
Электр пешін шіру

Пешті таймерін шірулі позициясына орнаты ыз.



Таймер белгілі бір уа ыт а орнатыл ан болса, ол автоматты т рде шіріледі. Келесіні ара ыз: *Пешті са атын пайдалану, Бет 20*

Функция тетігін ж не температура тетігін " шіру (жо ар ы) позициясына арай б ры ыз.



С ре орындары (Сымнан жасал ан текшелері бар лгілер шін)

Сымнан жасал ан текшені б йірдегі с реге д рыс ою те ма ызды. Сымнан жасал ан текше б йірдегі с релерді арасына суретте к рсетілгендей салынуы керек.

Сымнан жасал ан текше пешті арт ы абыр асына арама- арсы орнатылмауы тиіс. Тамаша грильдеу н тижесін алу шін, сымнан жасал ан текшені с рені алды ы б лігіне сыр ытып салы ыз да, есікті к мегімен бір орын а орналастыры ыз.

Ж мыс режимдері

Осы жерде к рсетілген ж мыс режимдеріні реті сізді лгі ізден згеше болуы м мкін.

Жо ар ы ж не т менгі ыздыру



Жо ар ы ж не т менгі ыздыру функциялары іске осыл ан. Та ам стінен ж не астынан да бір уа ытта ыздырылады. Мысалы, б л торттар, нан нмдері немесе пісіру алыпыны ішіндегі торттар ж не пісірмелер шін ы айлы болады. Тек бір табамен пісіру.

Астынан ыздыру



Тек т меннен ыздыру функциясы іске осыл ан. Б л пицца ж не осы ан сас та амдарды т меннен ыздыру шін ы айлы.

Гриль



Пешті т бесіндегі кішкентай грильдеу ралы осылады. Гриль жасау шін ы айлы.

- Грильдеу шін, кіші не орташа лшемді порцияларды грильдеу ралыны астында д рыс с ре позициясына ойы ыз.
- Температураны е жо ары де гейге орнаты ыз.
- Грильдеу уа ытын жартысы ткен со , та амды айналдыры ыз.

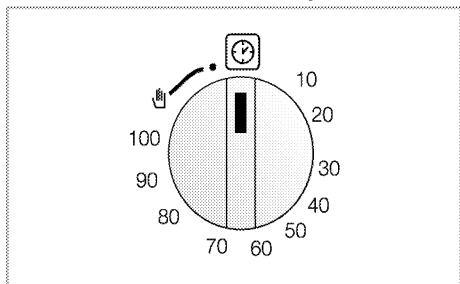
Топы грильдеу



Пешті т бесіндегі лкен грильдеу ралы осылады. лкен м лшердегі асты грильдеу шін ы айлы.

- Грильдеу шін, лкен не орташа лшемді порцияларды грильдеу ралыны астында д рыс с ре позициясына ойы ыз.
- Температураны е жо ары де гейге орнаты ыз.
- Грильдеу уа ытын жартысы ткен со , та амды айналдыры ыз.

Пешті са атын пайдалану



Пісіруді бастау

i Пешті іске осу шін пісіру режимі мен ажетті температураны та дап, уа ытты орнаты ыз. йтпесе, пеш іске осылмайды.

1. Пісіру уа ытын орнату шін Уа ытты лайы тау т т ышын са ат тіліне арай б ра ыз.
2. Та амды пешті ішіне салы ыз.
3. Ж мыс режимі мен температураны та да ыз. *Электр пешін іске осу жолы, Бет 18.*

» Пеш алдын ала орнатыл ан температурамен ысып, осы температураны та да ан пісіру уа ытыны со ына дейін са тап т рады.

4. Пісіру уа ыты ая тал анда, Уа ытты орнату т т ышы автоматты т рде са ат тіліне арсы айналады. Орнатыл ан уа ытты ая тал анын білдіретін ескерту белгісі естіліп, уат шіріледі.

i Таймер функциясын пайдалану ажет болмаса, т т ышты са ат тіліне арсы ол белгісіне арай б ра ыз.

5. Пешті Температура т т ышымен ж не/немесе Функция т т ышымен шірі із.

Пеш орнатыл ан уа ыттан б рын шіру

1. Уа ытты лайы тау т т ышын са ат тіліне арсы то та анша б ра ыз.
2. Пешті Температура т т ышымен ж не/немесе Функция т т ышымен шірі із.





Та амдарды пісіру уа ытыны кестесі

i Б л диаграммада ы уа ыттар н с аулы ретінде берілген. Уа ытты белгілеу та амны температурасына, оюлы ына, т ріне ж не зі ізді тал амдары ызбен пісіруге арай згеруі м мкін.

Пісіру ж не уыру

i Пешті 1-ші с ресі болып т менгі с ре есептеледі.

Та ам	Пісіру де гейіні н мірі		С ре орны	Температура (°C)	Пісіру уа ыты (минутпен есептегенде шамамен)
**Табада ы торттар	Бір де гей		3	175	30 ... 45
** алыпты ішіндегі торттар	Бір де гей		3	175	30 ... 50
**Пісіру а азыны ішіндегі торттар	Бір де гей		3	160 ... 170	20 ... 30
**Бисквитті торт	Бір де гей		3	180 ... 200	10 ... 20
**Печеньелер	Бір де гей		3	160 ... 170	20 ... 30
** амырдан жасал ан пісірме	Бір де гей		3	200	20 ... 30
** амырдан жасал ан пісірме	Бір де гей		3	190	25 ... 35
**Ашыт ы	Бір де гей		3	190	20 ... 40
**Пазанья	Бір де гей		2	180	25 ... 45
**Pizza (Пицца)	Бір де гей		2	200	15 ... 25
Бифштекс (б тін) / уырда	Бір де гей		2	25 мин. 220, содан кейін 180 ... 190	80 ... 120

Та ам	Пісіру де гейіні н мірі		С ре орны	Температура (°C)	Пісіру уа ыты (минутпен есептегенде шамамен)
озыны ая ы (пісірме)	Бір де гей		2	25 мин. 220, содан кейін 180 ... 190	70 ... 100
уырыл ан тауы	Бір де гей		2	15 мин. 220, содан кейін 190	55 ... 75
Т йетауы (тілімделген)	Бір де гей		2	25 мин. 220, содан кейін 190	70 ... 120
Балы	Бір де гей		3	200	20 ... 30

(**) Алдын ала ыздыруды ажет ететін та амды пісіру шін, алдын ала ыздыруды термостат лампалары жанып т р анша, пісіруді бастамай т рып жаса ыз.



Т тті пісірмені кестеде к рсетілген режим ж не температура а с йкес пісірі із. Егер асты ы жа ы лі ызарма ан болса, оны келесі де т менгі с реге ойы ыз.

Тортты пісіруге арнал ан ке естер

- Егер торт тым р а болса, температура де гейін 10 градус а арттырып, пісіру уа ытын азайты ыз.
- Торт ыл ал болса, азыра с йы ты пайдаланып, температура де гейін 10 градус а азайты ыз.
- Егер тортты беті к йіп жатса, оны т менгі с реге орнатып, температураны азайты ыз ж не пісіру уа ытын к бейті із.
- Іші жа сы піскен, алайда сырты лі жабыс а болса, азыра с йы ты пайдаланып, температураны азайты ыз ж не пісіру уа ытын к бейті із.

Т тті пісірмелерді зірлеуге арнал ан ке естер

- Егер т тті пісірме тым р а болса, температура де гейін 10 градус а арттырып, пісіру уа ытын азайты ыз. амырды абаттарын с т, май, ж мырт а ж не йогурттан жасал ан соуспен ыл алдаты ыз.
- Егер т тті пісірмені за уа ыт пісіру ажет болса, оны алы ды ы табаны тере дігінен асып кетпеуін ада ала ыз.
- Т тті пісірмені беті к йіп, ал асты лі піспей жатса, олданыл ан соусты пісірме астына тым к п жа ылма анын тексері із. Біртекті ызаруы шін, соусты амыр абаттарыны арасында ж не пісірмені бетіне бірдей етіп жа ы ыз.

К к нистерді пісіру бойынша ке естер

- К к ністен жасал ан та амны суы тартылып, р ап кетсе, оны табада емес, а па ы бар азанда пісірі із. Жабы ыдысты та амны суы са талады.
- Егер к к ніс та амы піспесе, к к нистерді алдын ала айнатып алы ыз немесе оларды консервіленген ас сия ты даярла ыз ж не пешке ойы ыз.

Грильді іске осу жолы



Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып ойы ыз. Ысты беттер жану а алып келеді!

- Грильдеу кезінде Температураны реттеу тетігін са ат тілі бойынша ол белгісіне арай б ры ыз.

Грильді осу

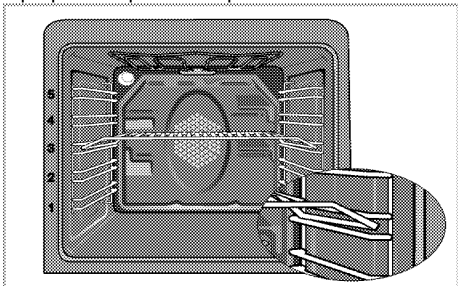
1. Функция тетігін ажетті грильдеу белгісіне арай б ры ыз.
 2. Содан кейін, ажетті грильдеу температурасын та да ыз.
 3. ажет болса, шамамен 5 минут бойына алдын ала ыздыру жасап алы ыз.
- » Температура шамы жанады.

Грильді шіру

1. Функция тетігін шірулі (жо ар ы) позициясына арай б ра ыз.

С ре орындары

Сымды гриль ралы пешті арт ы жа ына арама- арсы т рса, грильдеп пісіру н тижесі т мендейді. Тамаша грильдеу н тижесін алу шін, сымды гриль ралын с рені алды ы б лігіне сыр ытып салы ыз да, есікті к мегімен бір орын а орналастыры ыз.



i Грильде дайындау шін сті гі с рені пайдаланба ыз.

i Грильде дайындау а жарамды емес та амдар рт аупін тудырады. Грильде дайындау а арнал ан та амдар ана ар ынды гриль ысты ына жарамды. Та амды грильді арт ы жа ына арай тым алыс а ойма ыз. Б ле ысты жер ж не майлы та ам от а тиуі м мкін.

Грильденетін та амдарды пісіру уа ытыны кестесі

Электр грилінде уыру

Та ам	Сапу де гейі	Грильдеу уа ыты (шамамен)
Балы	4...5	20...25 мин. #
Тілімделген тауы	4...5	25...35 мин.
озыны жаншыл ан еті	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. #
Б зауды жаншыл ан еті	4...5	25...30 мин. #
Тостерленген нан	4	1...2 мин.

алы ды ына байланысты

7 К ту мен техникалы ызмет к рсету

Жалпы м лiметтер

рыл ы жиi аралы пен тазаланып т рса,
рыл ыны ызмет к рсету мерзiмi зартылып,
а аулы тар ы тималды ы т мендейдi.



АУІПТІ

ызмет к рсету ж не тазалау
ж мыстарын бастамас б рын,
рыл ыны уат ж йесiнен
ажыраты ыз.
Электр тогы со уыны аупі бар!



АУІПТІ

Тазалауды бастаудан б рын,
рыл ыны сал ындауына уа ыт
бері із.
Ысты беттер жану а алып келедi!

- рыл ыны рбiр пайдаланудан кейiн т гелiмен тазалап шы ы ыз. Осылай та ам алды тарын о ай алып тастау а м мкiн болады, б л рыл ыны келесi жолы пайдалан анда оларды жануынан са тайды.
- рыл ыны тазалау шiн арнайы тазалау ыш заттар ажет емес. Пеш есiгiн тазалау шiн, рыл ыны тазалау а жуу с йы ты ымен жылы су, ж мса мата пайдаланы ыз ж не р а ш берекпен с ртi із.
- р ашан тазалаудан кейiн арты с йы ты толы ымен с ртiлгенiн ж не а ындылар дереу р атылып с ртiлгенiн тексерi із.
- рамында ыш ыл немесе хлорид бар жуу ыш заттарды тот баспайтын болатты беттердi ж не т т аны тазалау шiн пайдаланба ыз. Сол б лiктердi тазалап с рту шiн ж мса матаны с йы (атты емес) жуу ыш затпен пайдаланып, бiр ба ытта с ртi із.
- атты металды ыр ыштарды немес атты тазал ыш заттарды шыны бетiн тазалау шiн пайдаланба ыз. Шыны бетi б лiнуi м мкiн.



Бет кейбiр жуу ыш заттарды немесе тазалау ыш заттарды пайдалан анда б лiнуi м мкiн.
Тазалау кезiнде атты жуу ыш заттарын, тазалау ыш нта тарын/кремдерiн немесе кез-келген ткiр заттарды пайдаланба ыз.



Тазалау шiн бумен тазал ыштарды пайдалба ыз.

Пiсiру та тасын тазалау

Газ кемпiректерi

1. Кемпiректер мен жанар ы а па тарын шы арып алып, тазалау ыз.
2. Пiсiру та тасын тазалау ыз.
3. Жанар ы а па тарын з орындарына д рыстап ондыры ыз.
4. Жо ар ы торды орнат анда, жанар ылар кемпiректердi ортасына ондырыл анын тексерi із.

Бас ару та тасын тазарту

Бас ару та тасын ж не бас ару т т ыштарын дым ыл матамен тазалап, оларды кептiрiп с ртi із.



Бас ару та тасын тазалау шiн бас ару т ймешiктерiн/т т ыштарын алып тастама ыз.
Бас ару та тасы б лiнуi м мкiн!

Пештi тазалау

Пеш есегiн тазалау

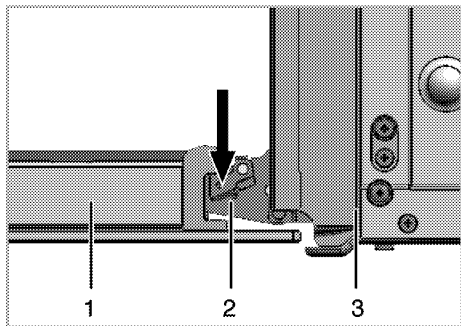
Пеш есегiн тазалау шiн, рыл ыны тазалау а жуу с йы ты ымен жылы су, ж мса мата пайдаланы ыз ж не р а ш берекпен с ртi із.



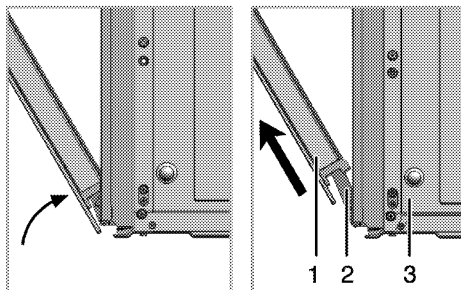
Пеш есегiн тазалау шiн атты сыз ыш тазал ыштар мен ткiр металды ыр ыштарды пайдаланба ыз. Олар бетiне сызаттар алдырып, шыныны ртады.

Пеш есігін алу

1. Алдығы есігін ашыңыз (1).
2. Алдығы есікті о жақтан немесе сол жақтан ылгек саылауларындағы (2) ысықтарды суретте крсетілген бойынша басырылышыңыз.



- 1 Алдығы есік
- 2 ысық
- 3 Пеш



3. Алдығы есікті жартылай жылжытыңыз.
4. Алдығы есікті о жақтан немесе сол жақтан ылгектерден босатуын жоары арай тартыңыз.

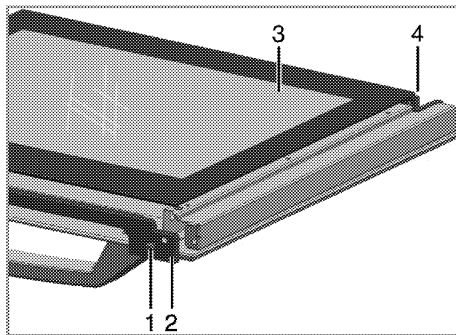


Есікті орнатуын есікті шығару кезінде орындалған адамдар кері ретпен орындалуы ажет. Есікті айта орнату кезінде ылауларындағы ысықтарды жабуды мытпаңыз.

Есікті ішкі йнегін шығарып алу

Пеш есігін ішкі йнектен тасын тазалауын шығарып алу а болады.

1. Пеш есігін ашыңыз.



- 1 Брама
 - 2 Пластикалы профиль
 - 3 Ішкі йнектен тасы
 - 4 Пластикалы тілім
2. Браманы (1) брышып шығарыңыз.
 3. Профильді (2) шығарып, содан кейін ішкі йнекке (3) статыңыз.
 4. Содан кейін есікті айтадан жинап, йнектен тасы (3) пластикалы тілімдерге (4) ойып, профильді жинаыңыз.

Пеш шамын ауыстыру




АУІПТІ

Пеш шамын ауыстырудан брын, электротыны соуын болдырмауын ырылы уатж йесінен ажыратыл анына ж не суытыл анына кз жеткізіз. Ысты беттер жану а алып келеді!

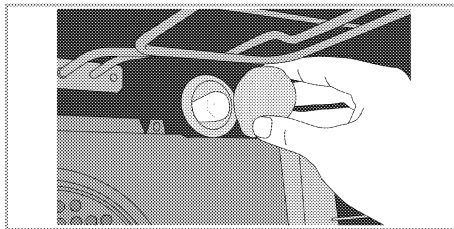


Пеш шамы - 300 °С градус а тзімді аранайы электр шамы. Толым ліметтер алуын *Техникалы сипаттамалары*, Бет 5 б лімін араңыз. Пеш шамдарын У кілетті ызмет крсету орталы ынан алу а болады.

 Шам орны суретте көрсетілген орнынан згеше болуы мүмкін.

Егер пеш дегелек шаммен жабды тапқан болса:

1. Қырылған уатты жабды тауқыралынан ажыратыңыз.
2. Шыны жапқышының аруының, оны сақаттіліне қарсы баңыз.



3. Пеш шамын сақаттіліне қарсы бақылау арқылы шығырып алып, оны жапқышымен ауыстырыңыз.
4. Шыны жапқышын орнатыңыз.

8 А аулы тарды іздеу ж не жою

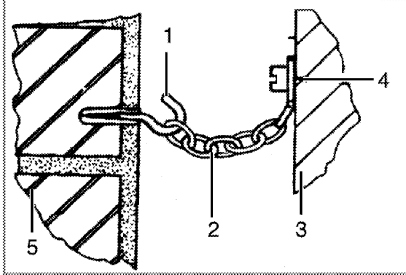
Пеш іске осулы кезінде бу шы ады..	
Ж мыс кезінде буды шы уы деттегі жа дай болып табылады. Б л а аулы емес.	
Пісіру кезінде су тамшылайды	
Пісіру кезінде пайда бол ан бу к теріліп, рыл ыны сал ын беттеріне тигенде су тамшыларына айналады. Б л а аулы емес.	
рыл ы істемейді.	
Бал ы ыш тежегішті а аулы ы бар немесе осыл ан.	Тежегіш орапшасында ы тежегіштерді тексері із. ажет болса, оларды ауыстыры ыз немесе осы ыз.
рыл ы ашасы (жерге т ты тал ан) розетка а осылма ан.	Штепсельді айырын тексері із.
Пеш шамы істемейді.	
Пеш шамыны а аулы ы бар. >>> Пеш шамын ауыстыры ыз.	Пеш шамыны а аулы ы бар. >>> Пеш шамын ауыстыры ыз.
Электр уаты жо .	Электр уатыны бар-жо ын тексері із. Тежегіш орапшасында ы тежегіштерді тексері із. ажет болса, оларды ауыстыры ыз немесе осы ыз.
Пеш ызбайды.	
Функциясы ж не/ немесе температурасы орнатылма ан.	Функция мен температураны Функция ж не/немесе температура т т ышы/т ймешігімен орнаты ыз.
Таймері бар лгілерде таймер реттелмеген. (Микротол ынды пеші бар рыл ыларда таймер тек микротол ынды пешті ана бас арады.)	Уа ытты ретте із.
Электр уаты жо .	Электр уатыны бар-жо ын тексері із. Тежегіш орапшасында ы тежегіштерді тексері із. ажет болса, оларды ауыстыры ыз немесе осы ыз.
Газ келмей т р.	
Басты газ ш мегі жабы .	Газ ш мегін ашы ыз.
Газ т тікшесі б ралып ал ан.	Газ т тікшесін д рыстап орнаты ыз.
Жа у кезінде от шы пайды.	
То жо .	Тежегіш орапшасында ы тежегіштерді тексері із.
Уа ыт орнатылма ан.	Уа ытты орнаты ыз.
Жанар ылар д рыс жанбайды немесе тіпті жанбайды.	
Жанар ылар ластанып ал ан.	Жанар ы б ліктерін тазалы ыз.
Жанар ылар дым ылданып ал ан.	Жанар ы б ліктерін келтірі із.
Жанар ы а па ы д рыс орнатылма ан.	Жанар ы а па ын д рыс орнаты ыз.
Газ ш мегі жабы .	Газ ш мегін ашы ыз.
Газ баллоны бос (с йытыл ан газ олдан анда).	Газ баллонын ауыстыры ыз.
(Таймері бар лгілерде) Уа ыт индикаторы жыпылы тайды немесе са ат белгісі осылады.	
Алдында электр уаты шіп алды.	Уа ытты орнаты ыз / рыл ыны шіріп, оны айта осы ыз.



Осы б лімде келтірілген н с ау ауларды орындаса ызда а аулы тарды жоя алмаса ыз, У кілетті ызмет к рсету орталы ымен немесе рыл ыны сатып ал ан сату орталы ымен хабарласы ыз. А аулы ы бар рыл ыны зі із ж ндеме із.

-KK-

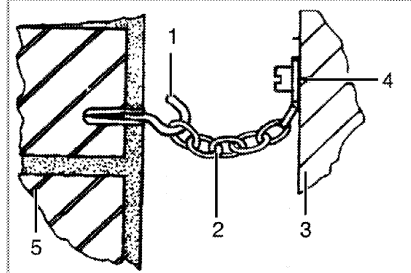
i Құрылғыны ауып кетпеуі үшін пешпен жабдықталған екі қорғауыш шынжырмен бекітілуі қажет. Ас бөлме қабырғасына (5) ілгек (1) бекітіп, қорғауыш шынжырды (2) ілгекке жалғаңыз.



- 1 Ілгек (жабдықталмайды)
- 2 Қорғауыш шынжыры (жабдықталады және пешке бекітілген)
- 3 Ас бөлме плитасының артқы жағы
- 4 Шынжырды ас бөлме плитасының артқы жағына мықтап бекітіңіз.
- 5 Ас бөлме қабырғасы

-RU-

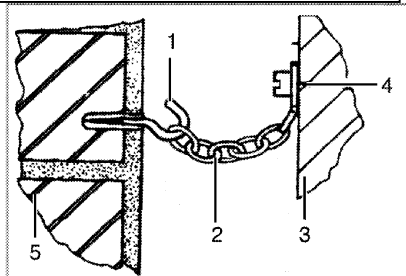
i Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух входящих в комплект поставки предохранительных цепей на духовке. Прикрепите к стене кухни (5) крюк (1), а затем подсоедините к крюку предохранительную цепь (2).



- 1 Крюк
- 2 Предохранительная цепь
- 3 Задняя сторона плиты
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Стена кухни

-
EN-

i The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) to the kitchen wall (5) and connect safety chain (2) to the hook.



- 1 Hook (is not supplied)
- 2 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 3 Rear of cooker
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Kitchen wall

