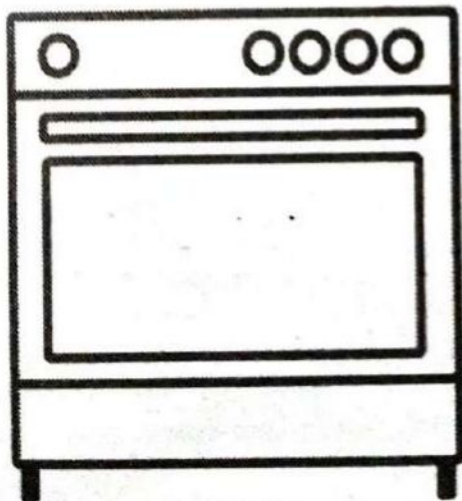


KZ Бөлек тұратын плита /
Пайдаланушы нұсқаулығы

EN Free Standing Cooker / User Manual






RU Напольная плита / Руководство пользователя



Благодарим вас за выбор нашего продукта.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходе за ним.

Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Значок	Тип	Значение
	ВНИМАНИЕ!	Серьезная травма или риск смерти
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	Опасное напряжение
	ВОСПЛАМЕНЕНИЯ	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	ОСТОРОЖНО!	Травма или риск повреждения имущества
	ВАЖНО! / Примечание	Правильная эксплуатация системы

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	4
1.1 Общие меры предосторожности	4
1.2 Меры предосторожности при установке	8
1.3 При использовании	9
1.4 При чистке и обслуживании	12
2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	13
2.1 Указания для мастера по установке	13
2.2 Установка плиты	14
2.3 Подключение к сети газоснабжения	15
2.4 Перевод на газ другого типа (при наличии)	16
2.5 Подключение к электросети и безопасность (при наличии)	18
2.6 Набор для стабилизации изделия	18
2.7 Регулировка ножек	19
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	20
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ	21
4.1 Использование газовых горелок	21
4.2 Кнопки управления на варочной панели	21
4.3 Время и температура приготовления блюд	24
4.4 Принадлежности	27
5. ЧИСТКА И УХОД	29
5.1 Чистка	29
5.2 Обслуживание	31
5.3 Обслуживание	31
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА	32
6.1 Поиск и устранение неисправностей	32
6.2 Транспортировка	33
7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	34
7.1 Утилизация	34

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
- Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.

1.1 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к

пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

- **⚠ ВНИМАНИЕ:** Следить за процессом приготовления нужно обязательно. Нужно постоянно следить за краткосрочным процессом приготовления.
- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- **⚡ ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Чтобы прибор не качался, нужно установить стабилизирующие


кронштейны. (Детальную информацию можно найти в руководстве к набору для стабилизации изделия.)

- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.



- Не используйте для поверхностей духового шкафа абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
-  **ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.
- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.
- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

- **⚠ ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Данный бытовой прибор не подключен к вентиляционному оборудованию. Его следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям в области вентиляции
- Если в течение 15 секунд горелка не зажигается, прекратите попытки, откройте дверцу шкафа. Подождите не менее 1 минуты перед следующей попыткой зажечь горелку.
- Данные инструкции действительны лишь в том случае, если на табло прибора появляется правильный символ страны. Если же такой символ не появляется, необходимо обратиться к технической информации о том, как модифицировать прибор в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране.
- **🕒** Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.

- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.
- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Если в вашем приборе есть электроконфорка из стекла или стеклянной керамики:
 **ОСТОРОЖНО!** «В случае трещины стеклянной электроконфорки»:
 - немедленно отключите все горелки и электрические нагревательные элементы, отключите прибор от источника питания
 - не прикасайтесь к поверхности прибора
 - не используйте прибор.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ



- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к

квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности.
- Материал вокруг прибора (например, корпус прибора) должен выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Во избежания перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей


1.3 ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.


- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной перегрева.
- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.
-  Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.
- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение так, чтобы их нельзя было зацепить.
-  Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. Если газовые бытовые приборы не используются, перекройте газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки-регуляторы прибора всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовки.

- **⚠ ОСТОРОЖНО!** При использовании бытовой газовой плиты в помещении, где она установлена, выделяются тепло и влага, а также продукты сгорания газа. Обеспечьте хорошую вентиляцию на кухне, особенно во время работы прибора; используйте естественную вентиляцию или установите механическую принудительную вентиляцию (механическую вытяжку)
- При длительном интенсивном использовании прибора может возникнуть необходимость в обеспечении дополнительной вентиляции, например, путем открытия окна или усиления мощности уже имеющейся принудительной вентиляции, например, повышением уровня мощности механического вытяжного устройства, если таковое имеется.
- При пользовании горелкой гриля дверцу духового шкафа следует держать открытой, каждый раз пользуясь отражательным щитком для гриля, поставляемым в комплекте с прибором. Не допускается пользоваться горелкой гриля при закрытой дверце духового шкафа.
- **⚠ ОСТОРОЖНО!** При нагревании стеклянные крышки могут расколоться. Прежде чем закрыть крышку, выключите все конфорки и дайте варочной поверхности остыть.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.



- Не помещайте в ящик тяжелые или легковоспламеняющиеся предметы (например, нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумагу, ткань и т. д.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).
-  **ОСТОРОЖНО!** При использовании прибора внутренняя поверхность отделения для хранения может нагреваться. Не прикасайтесь к внутренней поверхности.
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

1.4 ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

-  Выключайте прибор перед такими операциями, как чистка и обслуживание.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).
- Если продукт содержит съемные направляющие полок (проволочные решетки), то для приготовления таких блюд, как йогурт из рецептов руководства пользователя, проволочные решетки необходимо снять и включить духовой шкаф в указанный режим приготовления. Информация о том, как снимать проволочные решетки, приведена в разделе ЧИСТКА И УХОД.

2.1 УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА ПО УСТАНОВКЕ

Требования относительно вентиляции

- В помещениях объемом менее 5 м³ площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 100 см².
- В помещениях объемом 5–10 м³ площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 50 см² при условии, что в этом помещении нет двери, которая открывается наружу;

в противном случае в постоянной вентиляции нет необходимости.

- В помещениях объемом более 10 м³ в постоянной вентиляции нет необходимости.

👉 Важно! Независимо от величины, помещение, в котором установлено устройство, должно иметь выход наружу в виде открываемого окна или его эквивалента.

Отвод продуктов сгорания из помещения

Газовые устройства вытесняют сжигаемые газовые отходы наружу либо напрямую, либо через вытяжку с дымоходом. В случае невозможности установки вытяжки установите вентилятор в окно или стену с прямым доступом к свежему воздуху. Мощности этого вентилятора должно хватать на то, чтобы полностью обновлять объем воздуха в кухне 4–5 раз в час.





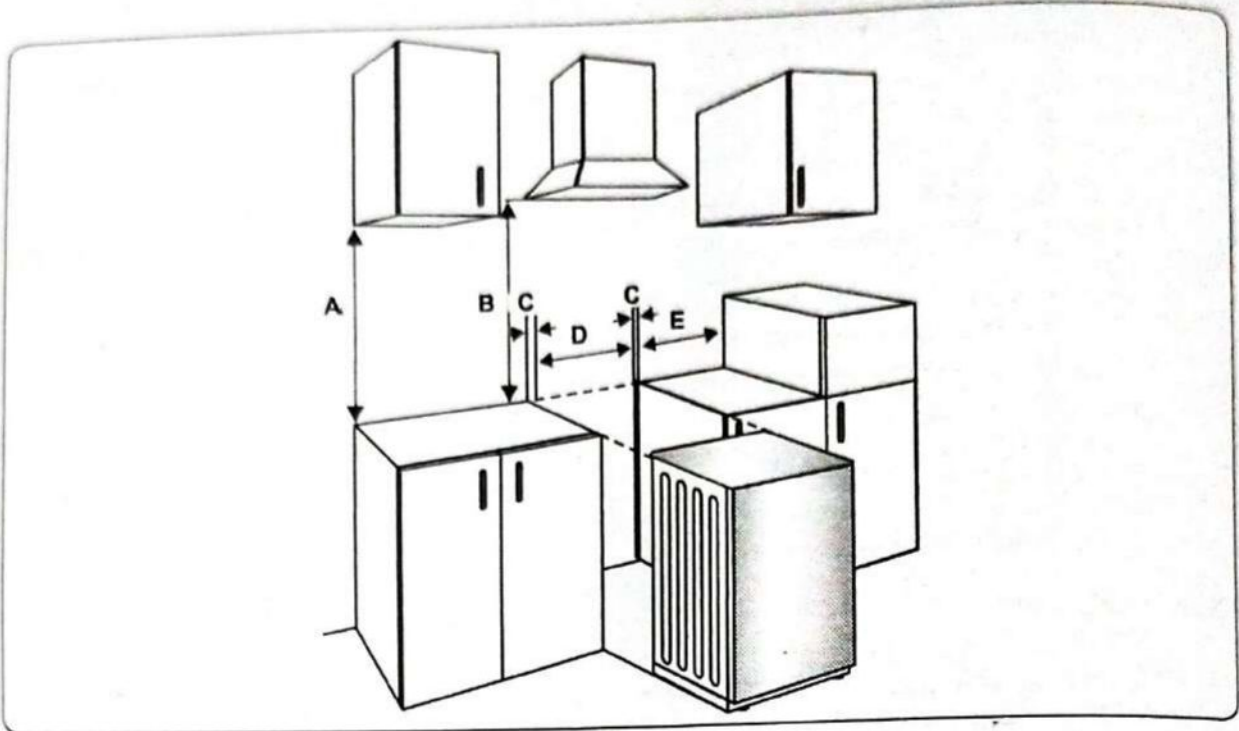
Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Прибор можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте его установки высота мебели не превышает высоту варочной панели плиты.

2.2 УСТАНОВКА ПЛИТЫ

- Если кухонная мебель выше варочной поверхности, она должна отстоять от боковых стенок плиты не менее чем на 10 см, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.
- При установке прибора следует оставить свободное пространство на расстоянии 2 см от его стенок для обеспечения циркуляции воздуха.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.

A (мм) навесной шкафчик	420
B (мм) Кухонная вытяжка	650/700
C (мм)	20
D (мм)	Ширина изделия
E (мм)	100



2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку

Подключите прибор в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами. Сначала проверьте тип газа, предназначенного для плиты. Эта информация указана на табличке на задней стенке плиты. Информацию о типах газа и соответствующих им газовых инжекторах можно найти в таблице технических данных. Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице технических данных, чтобы добиться наибольшей эффективности при наименьшем потреблении газа. Если давление используемого газа отличается от указанного в этой таблице или оно неустойчивое в вашем регионе, может потребоваться установка комплектного регулятора давления на патрубок подачи газа. Для выполнения этих изменений необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

Места, которые необходимо проверить в случае установки гибкого газового шланга:

- Если подключение к сети газоснабжения выполняется с помощью гибкого шланга, устанавливаемого на впускной

газовый патрубок варочной панели, его необходимо также дополнительно зажать хомутом.

- Для подключения плиты используйте короткий шланг из прочного материала, устанавливая ее как можно ближе к газовой трубе.
- Допустимая максимальная длина шланга составляет 1,5 м.
- Устройство должно быть подключено в соответствии с местными нормами эксплуатации газового оборудования.
- При прокладке шланга необходимо обходить участки, которые могут нагреваться до 90 °C и выше.
- Шланг не должен иметь разрывов, перегибов или складок.
- Прокладывайте шланг вдали от острых углов и подвижных объектов.
- Перед сборкой убедитесь, что шланг не поврежден. Для выполнения проверки используйте пузырящуюся воду или индикаторную жидкость. Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.
- Все металлические детали, используемые при подключении газа, должны быть не ржавыми. Проверьте дату истечения срока годности компонентов, используемых для подключения.

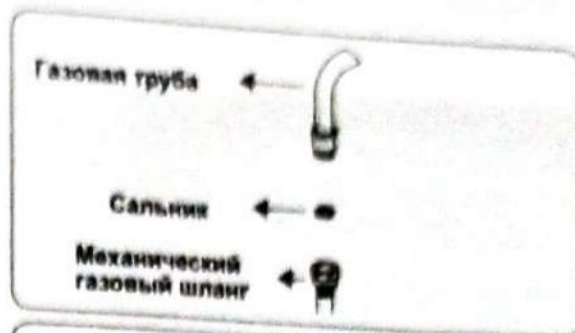
Места, которые необходимо проверить в случае установки жесткой газовой трубы

Методы жесткого подключения газа (с помощью резьбовых соединений, например, гайки) отличаются в разных странах. Стандартные для вашей страны детали входят в комплект поставки прибора. Прочие необходимые детали могут быть поставлены как запчасти.

При выполнении подключений гайку на трубе подачи газа крутить нельзя; вместо нее крутите контргайку. Используйте соответствующие гаечные ключи для безопасного подключения. Всегда уплотняйте стыковые поверхности между всеми деталями сальниками, входящими в комплект.

Сальники также должны быть сертифицированы на выполнение газовых соединений. Не используйте водопроводные сальники для выполнения газовых соединений.

Помните, что данный прибор полностью укомплектован для подключения к газораспределительной системе только той страны, в которой он был изготовлен. Основная страна назначения указана на тыльной панели прибора. В случае установки прибора в другой стране может понадобиться какой-нибудь из приведенных типов присоединения на рисунке ниже. В этом случае свяжитесь с местными властями, чтобы узнать, как осуществить подключение к сети газоснабжения.



Плита должна устанавливаться и обслуживаться квалифицированным специалистом по регистрации газа в соответствии с действующим законодательством о безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.

2.4 ПЕРЕВОД НА ГАЗ ДРУГОГО ТИПА (ПРИ НАЛИЧИИ)

Прибор предназначен для работы со сжиженным нефтяным газом (СНГ)/ природным газом (ПГ). Газовые горелки могут быть адаптированы к различным видам газа путем замены соответствующих форсунок и регулировки минимальной длины пламени, подходящей для газа, который используется. Для этого необходимо осуществить следующие действия.

Замена форсунок

Горелки варочной панели

- Перекройте подключение к сети газоснабжения и отключите прибор от электросети.
- Установите на место крышки конфорок и переходники.
- Используйте семимиллиметровый гаечный ключ, чтобы отвинтить форсунки.
- Замените форсунку форсункой из комплекта инструментов для перевода на газ другого типа с диаметром, соответствующим типу газа, который будет использоваться

в соответствии с данными в таблице форсунок.



Регулировка минимального пламени:

Сначала убедитесь в том, что прибор отсоединен от главной электросети, а подача газа открыта. Регулировка длины пламени на минимальное положение осуществляется при помощи винта с потайной головкой, расположенного на клапане. В случае клапанов с устройством определения пропадания пламени винт устанавливается на внешней стороне штока клапана, как показано на рисунках. В случае клапанов без устройства определения пропадания пламени винт устанавливается на внутренней стороне штока клапана, как показано на рисунке. Чтобы облегчить настройку положения пламени, мы рекомендуем снять панель управления (и микропереключатель, при наличии в вашей модели) во время настройки. Для перехода от СНГ на ПГ ослабьте переходной винт. При переходе с ПГ на СНГ тот же винт следует затянуть.



Определение минимального уровня пламени

Для того чтобы определить минимальный уровень, зажгите конфорки и оставьте их в положении минимального пламени. Снимите ручки, поскольку винты доступны только тогда, когда ручки сняты. С помощью небольшой отвертки затяните или ослабьте перепускной винт на 90 угловых градусов. Когда пламя достигает длины не менее 4 мм, газ подается нормально. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора с положения максимального пламени на минимальное пламя. Создайте рукой движение воздуха по направлению к пламени, чтобы проверить стабильность пламени.

Замена впускного газового патрубка

В некоторых странах впускной газовый патрубок для газов ПГ/СНГ может быть разным. В этом случае снимите компоненты и гайки соединения (если такие имеются) и подсоедините подачу газа соответственно. В любых условиях все компоненты, используемые в газовых соединениях, должны быть одобрены местными и/или международными органами власти. Для более детальной информации о газовых соединениях смотрите пункт «Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку» выше.

2.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ (ПРИ НАЛИЧИИ)

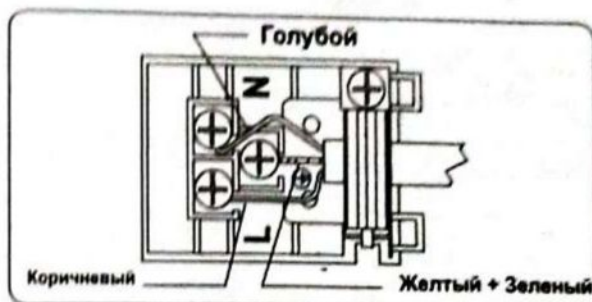
▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

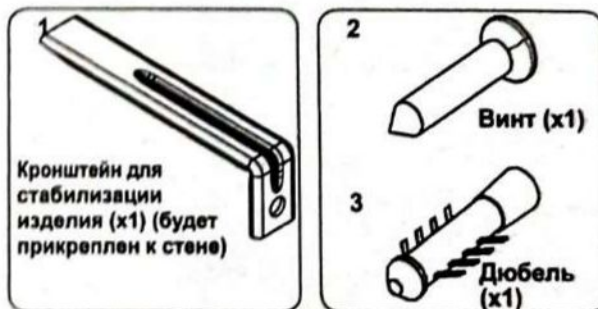
- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагреваемых частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от питания 220–240 В перем. тока. В случае применения другого питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен

иметь достаточную длину для подключения к прибору.

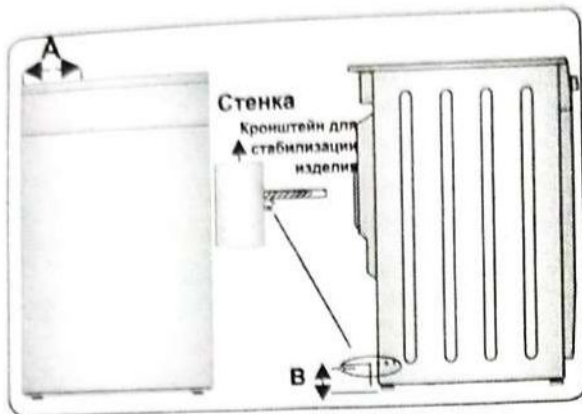
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



2.6 НАБОР ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ



Пакет с документами содержит набор для стабилизации изделия. Свободно прикрепите кронштейн для стабилизации изделия (1) к стене с помощью винта (2) и дюбеля (3), в соответствии с размерами, показанными на рисунке и в таблице ниже. Отрегулируйте высоту кронштейна для стабилизации изделия так, чтобы он находился вровень с прорезью на плите, и затяните винт. Придавите прибор к стене, убедившись в том, что кронштейн для стабилизации изделия вставлен в прорезь на задней панели изделия.



Размеры изделия (Ширина X Глубина X Высота) (см)	A (мм)	B (мм)
60 x 60 x 90 (Двойной духовой шкаф)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Двойной духовой шкаф)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.7 РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК

Изделие поставляется с 4 регулируемыми ножками. Присоедините ножки к нижней подложке панели, поворачивая по часовой стрелке, как показано на рисунке.

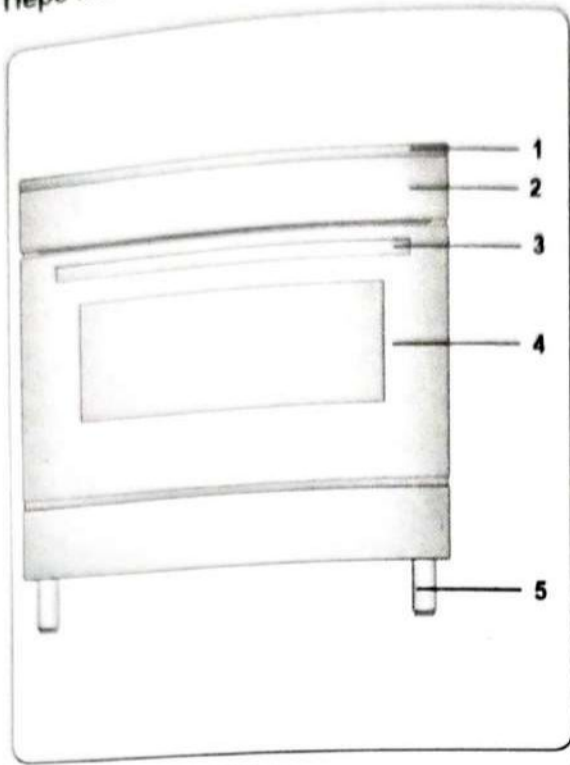
Для обеспечения безопасной работы необходимо правильно выровнять ваше изделие. Перед началом приготовления убедитесь в том, что изделие выровнено. Чтобы увеличить высоту изделия, поверните внутреннюю часть ножек против часовой стрелки. Чтобы уменьшить высоту изделия, поверните внутреннюю часть ножек по часовой стрелке.

Используя ножки, можно приподнять изделие максимум на 50 мм. Изделие имеет большой вес, рекомендуется привлечь для подъема не менее 2 человек. Никогда не волочите изделие.

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

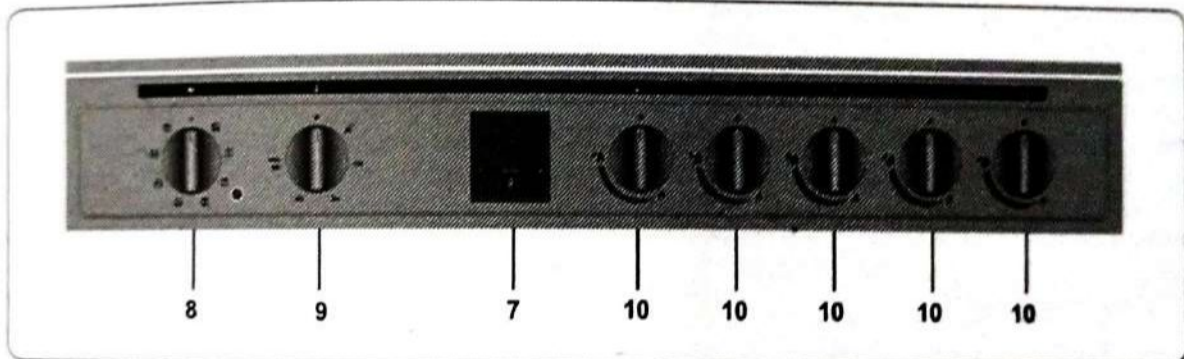
Важно! Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1. Варочная поверхность
2. Панель управления
3. Ручка дверцы духового шкафа
4. Дверца духового шкафа
5. Регулируемые ножки

Панель управления



6. Кнопка (розжига)
7. Таймер
8. Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа
9. Ручка термостата духового шкафа
10. Ручка-регулятор варочной поверхности

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

4.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

Зажигание горелок

Символ размещения над каждой ручкой-регулятором показывает, какой горелкой управляет ручка.

Зажигание газовых горелок вручную

Если ваш прибор не оборудован электрическим запалом или возникли неисправности в электросети, выполните следующие действия.

Для горелок варочной панели:

Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не окажется в положении «максимум». Продолжайте нажимать на ручку и удерживайте зажженную спичку, свечку или другое ручное средство возле верхней окружности конфорки. Когда пламя на горелке будет стабильным, уберите источник запала.

Электророзжиг с помощью ручки-регулятора

Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не будет повернута на 90 градусов. Микроконтакт, находящийся под ручкой, будет создавать искру свечи розжига, пока нажата ручка-регулятор. Удерживайте в нажатом положении ручку-регулятор, пока не увидите над конфоркой устойчивое пламя.

Устройство газ-контроля

Горелки варочной панели

Варочные панели, оснащенные устройством газ-контроля, обеспечивают безопасность при случайно потушенном пламени. Если такое произойдет, устройство перекроет каналы подачи газа к конфоркам и предотвратит накопление несгоревшего газа.

Подождите 90 секунд, прежде чем снова зажигать погасшую газовую конфорку.

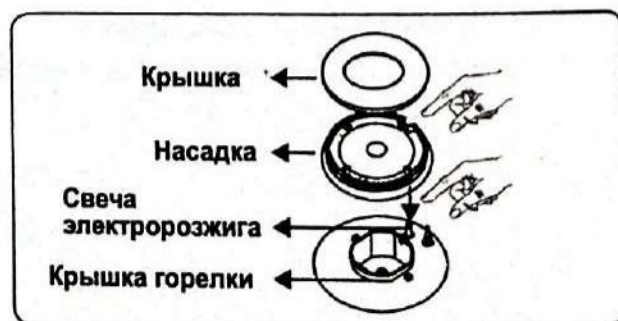
4.2 КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Горелка варочной панели

Есть три положения ручки: выключено (0), максимум (значок большого пламени) и минимум (значок маленького пламени). Зажгите горелку, установив ручку в положение «максимум»; можно отрегулировать длину пламени между положениями «максимум» и «минимум». Не используйте горелки, если положение ручки находится между положениями «максимум» и «выключено».



После зажигания визуально проверьте пламя. Если вы видите пламя с желтым верхом, приподнятое или неустойчивое пламя, выключите подачу газа и проверьте сборку крышек и насадок конфорок после их охлаждения. Убедитесь в отсутствии жидкости в крышках горелок. Если пламя горелки погасло, выключите горелку, проветрите кухню и повторно зажгите горелку через 90 секунд.



При выключении варочной панели поверните ручку по часовой стрелке в положение «0», чтобы метка на ручке указывала вверх.

Ваша варочная панель имеет конфорки различного диаметра. Наиболее экономный метод использования газа состоит в выборе газовых конфорок, соответствующих размерам посуды для приготовления пищи, а также в установке минимального уровня пламени сразу после того, как будет достигнута точка кипения. Мы рекомендуем всегда накрывать кастрюли, чтобы избежать потери тепла.

Для достижения максимальной эффективности конфорок мы предлагаем использовать посуду с плоским дном соответствующего диаметра. Использование посуды меньших размеров, чем указанные минимальные размеры, будет вести к перерасходу электроэнергии.

Конфорка быстрого нагрева / для посуды с выпуклым дном	22–26 см
Конфорка средней мощности	14–22 см
Дополнительная конфорка	12–18 см

Убедитесь, что кончики пламени не распространяются по внешней окружности кастрюли, так как оно может повредить пластиковые аксессуары на кастрюле, например, ручки.

Когда конфорки длительное время не используются, всегда перекрывайте общий кран подачи газа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Используйте только кастрюли с плоским дном и толстыми стенками.
- Устанавливайте на горелку кастрюлю только с сухим дном.
- Во время эксплуатации прибора открытые наружные поверхности могут нагреваться. Крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.
- После использования панель длительное время остается горячей. Не дотрагивайтесь до нее и ничего на нее не ставьте.
- Не кладите на варочную панель ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они нагреются и могут стать причиной ожогов.

- Ставьте кастрюлю таким образом, чтобы ее ручки или другие кухонные принадлежности не выступали за пределы плиты.



Ручки-регуляторы печи

Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа

Поверните ручку на соответствующий символ желаемой функции приготовления. Подробные сведения о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

Ручка термостата духового шкафа

После выбора функции приготовления поверните эту ручку, чтобы установить желаемую температуру. Индикатор термостата духового шкафа загорается каждый раз, когда термостат включается для того, чтобы нагреть духовку или поддержать температуру.

Режимы работы духового шкафа

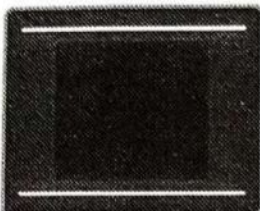


Лампочка духового шкафа: Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



Режим размораживания: Включатся сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет работать. Для

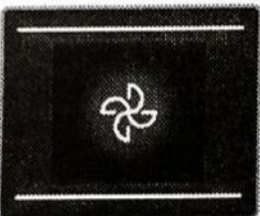
использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



Режим статического приготовления:

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний и верхний нагревательные

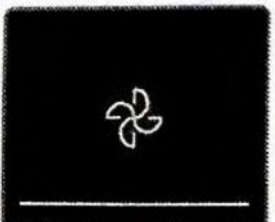
элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогревать духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



Режим вентилятора:

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний нагревательные

элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

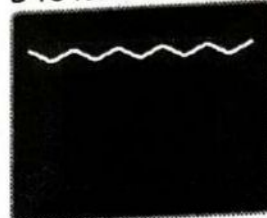


Режим нижнего нагрева и вентилятора:

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний

нагревательный элемент и вентилятор

начнут работать. Функция вентилятора и нижнего нагревательного элемента идеальна для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание продуктов. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



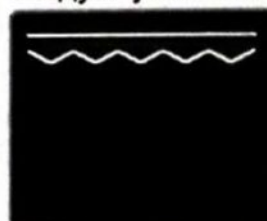
Режим гриля:

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля начнет

работать. Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



Внимание! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °С.

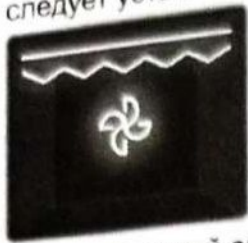


Режим быстрого приготовления на гриле:

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный

элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

Внимание! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °С.



Режим двойного гриля и вентилятора:
Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа,

нагревательный элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

Внимание! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °С.

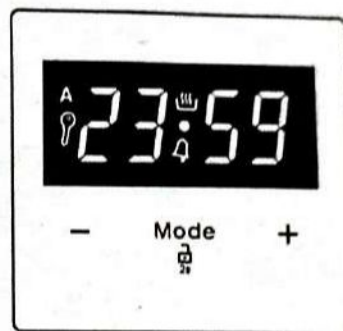
4.3 ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Функция	Блюда			
Статическая	Изделия из слоеного теста	1-2	170-190	35-45
	Пирог	1-2	170-190	30-40
	Печенье	1-2	170-190	30-40
	Тушеное блюдо	2	175-200	40-50
	Цыпленок	1-2	200	45-60

Вентилятор	Изделия из слоеного теста	1-2	170-190	25-35
	Пирог	1-2-3	150-170	25-35
	Печенье	1-2-3	150-170	25-35
	Тушеное блюдо	2	175-200	40-50
Гриль	Цыпленок	1-2	200	45-60
	Мясные тефтели на гриле	4	200	10-15
	Цыпленок	*	190	50-60
	Отбивная	3-4	200	15-25
	Бифштекс	4	200	15-25

* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

Обращение с цифровым сенсорным таймером



Описание функций	
A	Режим автоматического приготовления
	Режим приготовления вручную
	Блокировка кнопок
	Таймер напоминания
Mode	Описания режимов
-	Уменьшить значение таймера
+	Увеличить значение таймера
23 59	Отображение таймера

Установка времени

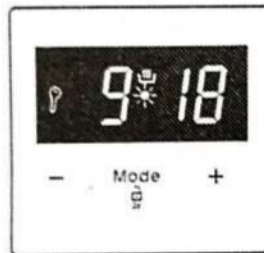
Перед началом использования духового шкафа необходимо установить время. После включения питания на дисплее будут мигать значения "A" и "00:00" или "12:00".



1. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд для отключения блокировки кнопок и в центре экрана начнет моргать точка.



2. Отрегулируйте время во время мигания точки, используя кнопку "+" и "-".



3. Через несколько секунд точка перестанет моргать и будет светиться постоянно.

! Блокировка кнопок

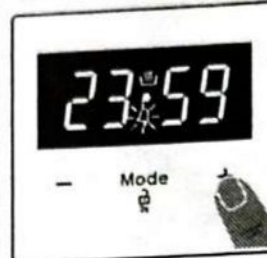
Блокировка кнопок включится автоматически, если таймер не будет использован в течение 7 секунд. Будет гореть значок "A". Для разблокировки кнопок таймера нажмите и удерживайте кнопку "MODE" в течение 2 секунд. После этого можно выполнять необходимые операции.

Установка времени с подачей звукового сигнала

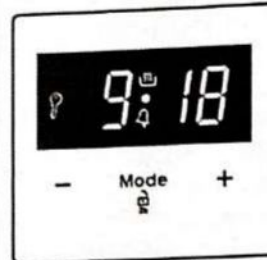
Время подачи звукового сигнала можно установить в диапазоне от "00:00" до "23:59". Время звукового предупреждения предназначено только для предупреждения. Эта функция не позволяет активировать духовой шкаф.



1. Нажмите "MODE". Символ "A" начнет мигать и на экране появится "00".



2. Выберите желаемый период времени, используя кнопки "+" и "-" во время мигания "A".



3. Символ "A" будет продолжать светиться, время будет сохранено и будет установлено предупреждение.

Когда время истечет, таймер подаст звуковой сигнал, а на экране начнет мигать символ "A". Для выключения звукового сигнала можно нажать на любую кнопку. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд, символ "A" исчезнет и отобразятся часы.

Полуавтоматическая настройка времени в соответствии с периодом приготовления

Эта функция позволяет готовить в течение фиксированного времени. Можно установить время приготовления в диапазоне от 0 до 10 часов. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

1. Выберите с помощью ручек-регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.



2. Нажмите "MODE" пока не появится символ "dur" на экране дисплея. Загорится символ "A".



3. Выберите желаемый период приготовления, используя кнопки "+" и "-".



4. Снова на экране появится текущее время, символы "A", и "☞" останутся гореть.

Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится и прозвучит предупредительный звуковой сигнал. Загорятся символы "A". Поверните обе ручки-регуляторы в положение "0" и нажмите любую кнопку на таймере, чтобы прекратить звучание предупредительного сигнала. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд пока не исчезнет символ "A" и таймер не переключится обратно в ручную функцию.

Полуавтоматическая настройка времени в соответствии с окончанием приготовления

Данная функция включает духовой шкаф автоматически, чтобы завершить приготовление к заданному времени. Вы можете установить время до окончания 10 часов с текущего момента. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

1. Выберите с помощью ручек-регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.



2. Нажмите кнопку "MODE" пока не отобразится символ "end" на экране дисплея. "A" и отобразится текущее время дня.



3. Используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить необходимое время завершения.



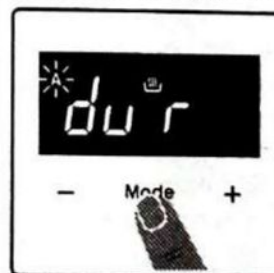
4. Снова на экране появится текущее время, символы "A" and "☞" останутся гореть.

Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится и прозвучит предупредительный звуковой сигнал. Загорится символ "A". Поверните обе ручки-регуляторы в положение "0" и нажмите любую кнопку на таймере, чтобы прекратить звуковой сигнал. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд пока не исчезнет символ "A" и таймер не переключится обратно в ручную функцию.

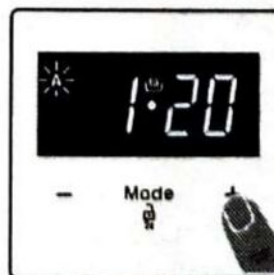
Полностью автоматическое программирование

Эта функция используется для начала приготовления через определенный период времени и в течение заданной продолжительности. Временные настройки могут быть выбраны в диапазоне 23 часа 59 минут с текущего момента. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

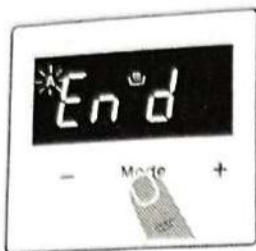
1. Выберите с помощью ручек-регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.



2. Нажмите "MODE", пока не увидите на экране символ "dur" и символ. Загорится символ "A".



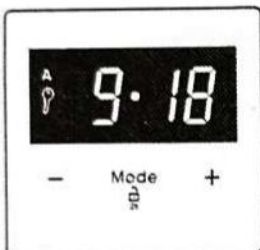
3. Выберите желаемый период приготовления, используя кнопки "+" и "-".



4. Нажмите "MODE", пока не увидите на экране символ "end". Загорится время и символы "A".



5. Выберите желаемое время окончания, используя кнопки "+" и "-". Символ "A" исчезнет. Добавьте время приготовления к текущему времени. Вы можете установить период до 23 часов и 59 минут после этого времени.



6. Снова на экране появится текущее время, символы "A", и останутся гореть.

Будет подсчитано время работы, после чего духовой шкаф автоматически начнет работу загорится символ "A" на экране, чтобы завершить приготовление к заданному времени. Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится, прозвучит предупредительный звуковой сигнал и начнет мигать значение "A". Поверните обе ручки-регуляторы в положение "0" и нажмите любую кнопку, чтобы прекратить звуковой сигнал. Значок исчезнет, а таймер вернется в ручной режим. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд пока не исчезнет символ "A" и таймер не переключится обратно в ручную функцию.

Настройка звука

Чтобы отрегулировать громкость звукового предупредительного сигнала, во время отображения текущего времени суток нажмите кнопки "+" и "-" пока по середине экрана не появится точка. Нажмите кнопку "MODE", чтобы отобразить текущий звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки "-" будет звучать другой сигнал. Существует три разных типа звуковых сигналов. Выберите нужный звук и не нажимайте другие кнопки. Через

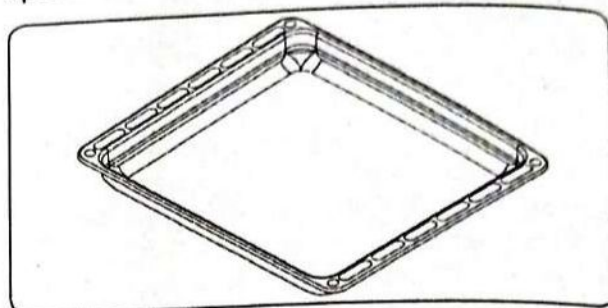
короткое время выбранный звук будет сохранен.

4.4 принадлежности

Глубокий поддон

Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд.

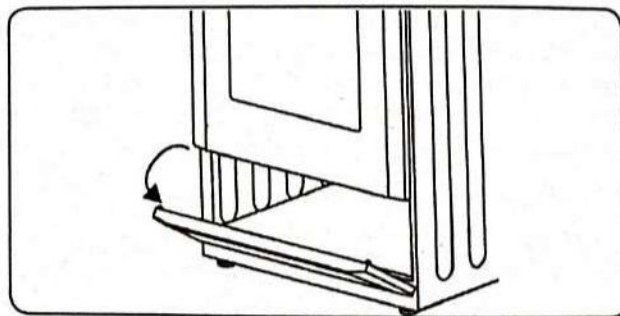
Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



Откидной ящик

В электроприборе предусмотрен ящик для хранения принадлежностей, например поддонов, полок, решеток или небольших горшков и сковородок.

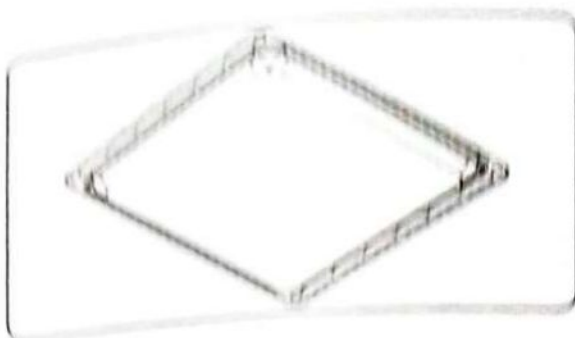
ВНИМАНИЕ! Во время работы внутренняя поверхность ящика может нагреваться. Запрещается хранить в ящике продукты, пластик или иные воспламеняемые материалы.



Мелкий противень

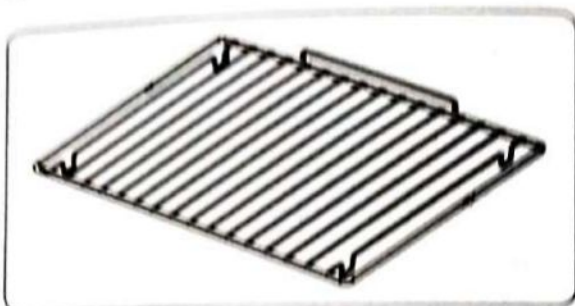
Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

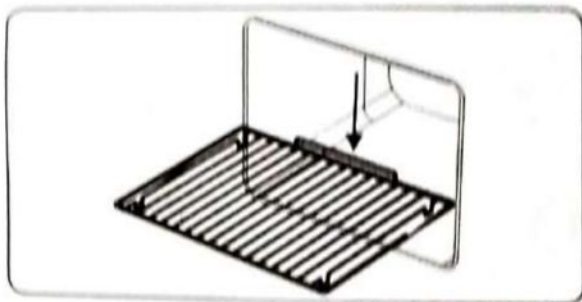


Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.



5. ЧИСТКА И УХОД

5.1 ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

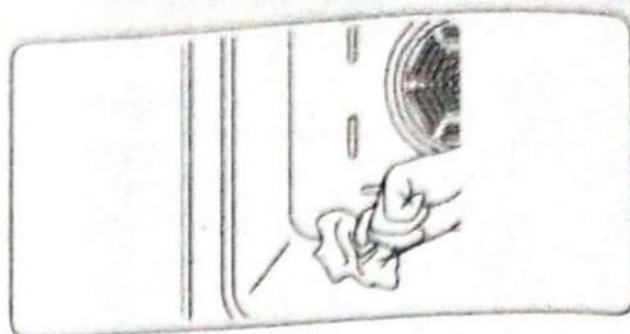
🚫 Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

🚫 Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



Чистка газовой варочной панели

- Регулярно очищайте газовую варочную панель.
- Снимите решетку, крышки и насадки на конфорки.
- Протрите поверхность варочной панели мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите поверхность варочной панели еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Промойте и ополосните крышки конфорок. Не оставляйте их влажными. Немедленно осушите их, протерев сухой тканью.
- После чистки убедитесь, что вы правильно установили все детали на места.
- Поверхности подставок для кастрюль могут со временем поцарапаться из-за использования. Это не производственный брак.

🚫 Не пользуйтесь металлической губкой для чистки деталей варочной поверхности.

🚫 Следите, чтобы вода не попала внутрь конфорок, поскольку это может заблокировать форсунки.


Очистка нагревателя конфорки (если имеется)


- Регулярно очищайте нагреватель конфорки.
- Протирайте конфорку мягкой тканью, смоченной только водой. Затем включите конфорку на короткое время, чтобы полностью ее высушить.

Чистка стеклянных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.


Чистка эмалированных деталей


- Регулярно очищайте в приборе детали из эмали.
 - Протрите эмалированные детали мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите их еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
-  Не очищайте эмалированные детали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

-  Не оставляйте на деталях из эмали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

-  Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

-  Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им засохнуть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для

посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта, пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производитель не несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

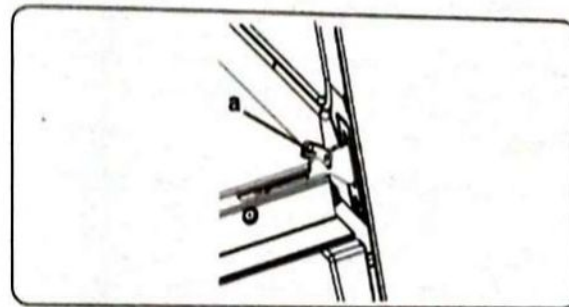
Снятие дверцы духового шкафа

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

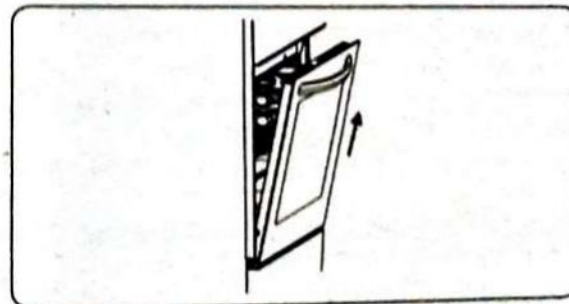
1. Откройте дверцу духового шкафа.



2. Откройте опорный подвес (а) с помощью отвертки до конца.



3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



5.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

Замена лампочки духового шкафа

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип E14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



ⓘ Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

5.3 ОБСЛУЖИВАНИЕ


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

Другие проверки

- Необходимо осуществлять периодическую проверку срока годности трубы подвода газа
- Периодически проверяйте соединение газовой трубы. В случае обнаружения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены неисправной детали.
- Если вы обнаружили какую-то неисправность в работе ручек-регуляторов плиты, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Если конфорки не работают.	Возможно, конфорки находятся в положении «ВЫКЛЮЧЕНО». Давление подаваемого газа может быть неправильным. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено.	Проверьте положение ручки управления. Проверьте подачу и давление газа. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
На конфорки не подается пламя.	Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Давление подаваемого газа может быть неправильным. В баллоне (в случае его использования) закончился газ. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено.	Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Проверьте подачу и давление газа. Может потребоваться замена баллона. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Цвет пламени оранжевый/желтый.	Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Различный состав газа.	Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Из-за конструкции горелки пламя может быть оранжевым или желтым в определенных зонах горелки. Если вы используете прибор с природным газом, городской природный газ может иметь различный состав. Не используйте прибор в течение нескольких часов.
Горелка не зажигается или горит частично.	Детали горелки могут быть не совсем чистыми или сухими.	Убедитесь, что детали прибора сухие и чистые.
Горелка горит с шумом.	-	Это нормально. При нагреве шум может уменьшаться.
Шум	-	Для некоторых металлических деталей плиты нормально создавать шум во время использования.
Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который питается прибор. Проверьте, не отключилось ли питание, попытайтесь включить другие электронные приборы.
Во время первых попыток приготовить пищу варочная панель издает запах.	Новый прибор.	Нагревайте кастрюлю, полную воды, на каждой зоне нагрева в течение 30 минут.
Духовка не включается.	Питание выключено.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.

Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духовки. Дверца духовки оставлена открытой.	Проверьте, что регулятор температуры печи настроен правильно.
Процесс приготовления внутри духовки является неравномерным.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Лампочка в духовке (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духовки (если имеется) шумит.	Полки духовки вибрируют.	Убедитесь, что духовка выровнена. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духовки.

6.2 ТРАНСПОРТИРОВКА

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1 УТИЛИЗАЦИЯ

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/h KZ II2H3+ Class:1	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
БОЛЬШОЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	115	85
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	2,9	2,9
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	276,2 l/h	210,9 g/h
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии		
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	97	65
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	1,75	1,65
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	166,7 l/h	120 g/h
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии		
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	97	65
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	1,75	1,65
WOK ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	166,7 l/h	120 g/h
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии		
WOK ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	72	50
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	1	0,9
WOK ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	95,2 l/h	65,4 g/h
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии		
WOK ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	130	96
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	3,6	3,6
WOK ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)		
Номинальная (KW)	342,8 l/h	261,7 g/h
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии		