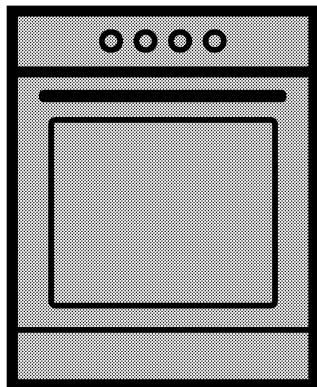


Ahi

Kasutusjuhend



FSM62120DW

ET | UK | KK

285.3038.70/R.AE/19.10.2018/3-2

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

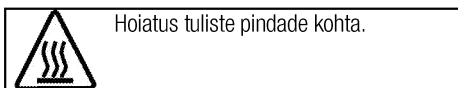
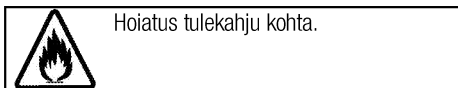
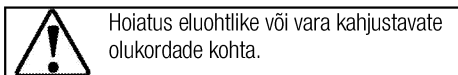
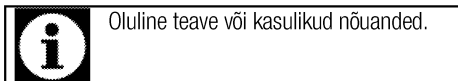
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Olulised hoiatused ning juhised
ohutuse tagamiseks ja keskkonna
säätmiseks 4**

Üldine ohutus	4
Ohutus gaasiga töötamisel	4
Elektriohutus	6
Toote ohutu kasutamine	6
Ettenähtud otstarve	8
Laste ohutuse tagamine	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt	9
Pakkematerjali kõrvaldamine	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt	9

2 Üldine teave 10

Ülevaade	10
Pakendi sisu	11
Tehnilised andmed	12
Pihusti tabel	12

3 Paigaldamine 13

Enne paigaldamist	13
Paigaldamine ja ühendamine	14
Gaasitüübi reguleerimine	17

4 Ettevalmistused 19

Nõuandeid energia säästmiseks	19
Esimene kasutuskord	19
Seadme esmane puhastamine	19
Esmane kuumutamine	19

5 Pliidiplaadi kasutamine 20

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	20
Pliidi kasutamine	20

6 Kuidas ahju kasutada 22

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	22
Elektriahju kasutamine	22
Tööriimid	23
Ahju kella kasutamine	24
Küpsetusaegade tabel	24
Kuidas grilli kasutada	25
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	25

7 Hoidmine ja hooldus 26

Üldine teave	26
Pliidi puhastamine	26
Juhtpaneeli puhastamine	26
Ahju puhastamine	26
Ahjuukse eemaldamine	27
Ukse siseklaasi eemaldamine	27
Ahjuvalgusti piri vahetamine	28

8 Probleemide lahendamine 30

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, mee- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.

- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud, mistõttu elektriosad võivad üle kuumeneda. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Ohutus gaasiga töötamisel

- Gaasiseadmetel ja süsteemidel võivad töid teostada ainult autoriseeritud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Enne paigaldamist veenduge, et tingimused kohalikus jaotusvõrgus (gaasitüüp ja -surve) ja seadme seadistused omavahel sobiksid.
- Seade ei ole ühendatud põlemisproduktide kõrvaldusseadmega. See tuleb paigaldada ning ühendada

vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata õhutuse kohta käivatele eeskirjadele; Vt. *Enne paigaldamist, lk 13.*

- Gaasipliidi kasutamisel tekivad ruumis soojus, niiskus ja põlemissaadused. Hoolditsege, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti seadme kasutamise ajal: hoidke ventilatsioonivad lahti või paigaldage mehaaniline õhutusseade (mehaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajalisel intensiivsel kasutamisel võib tekkida vajadus täiendava ventilatsiooni järele, sel juhul võib näiteks lülitada olemasoleva mehaanilise ventilatsiooni võimsamale töörežiimile.
- Regulaarselt tuleb kontrollida, kas gaasiseadmed ja -süsteemid töötavad korralikult. Regulaatorit, voolikut ja voolikuklambrit tuleb aeg-ajalt kontrollida ning vajaduse korral või tootja soovitatud aja möödumisel välja vahetada.
- Puhastage gaasipõleteid regulaarselt. Leek peab olema sinine ning põlema ühtlaselt.
- Ruumi, kus seda toodet kasutatakse, peab olema paigaldatud korrektselt seadistatud ja töötav vingugaasiandur. Veenduge, et vingugaasiandur töötaks

korralikult ja et seda kontrollitaks ja hooldataks tihti.

Vingugaasiandur ei tohi asuda tootest kaugemal kui 2 meetrit.

- Gaasiseadmete puhul on vajalik hea põlemine. Mittetäieliku põlemise puhul võib tekkida süsinikmonooksiid (CO). Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja väga toksiline gaas, mille mõju on isegi väga väikestes kogustes surmav.
- Gaasilõhna tundmise puhuks nõudke kohalikult gaasitarnijalt teavet gaasiabinumbrite ning ohutusmeetmete kohta.

Kui tunnete gaasilõhna:

- Ärge kasutage lahtist tuld ning ärge suitsetage. Ärge kasutage elektrilüliteid (nt lambi lülitit, uksekella vms). Ärge kasutage mobiil- ega lauatelefoni. Plahvatuse ja mürgistuse oht!
- Avage ukсед ja aknad.
- Sulgege kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja klapid.
- Kontrollige, et kõik torud ja ühendused oleksid kõvasti kinni. Kui tunnete jätkuvalt gaasilõhna, lahkuge korterist.
- Hoiatage naabreid.
- Helistage tuletõrjesse. Kasutage väljaspool maja asuvat telefoni.
- Ärge sisenege ruumidesse enne, kui olete saanud kinnituse, et see on ohutu.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise

võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.

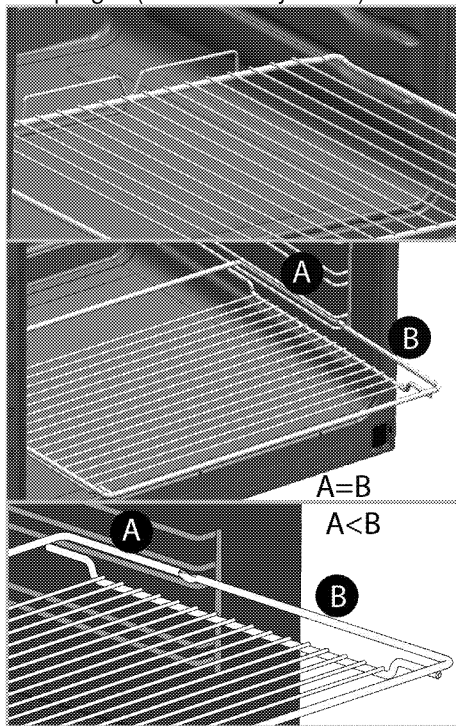
- Kasutamisel ahju tagakülge kuumeneb. Veenduge, et gaasitorud ega elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordineerimine on alkoholi ja/või uimastite tarvitamise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiuukse klaas on eemaldatud või mõranenud.

- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riidesemeid, kui üks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
 - Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
 - Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.
 - HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.
 - Ärge sulgege kaant enne, kui keeduplaadid või põletid on maha jahtunud. Enne avamist pühkige kaas kuivaks, et vesi ei voolaks ahju tagaküljele ja sisemusse.
 - Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
 - Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
 - HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
 - TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
 - HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- Toote tuleohutuse tagamine:
- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
 - Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
 - Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.
 - Veenduge, et gaasisüsteem on korralikult ühendatud ja puudub gaasilekke oht.
- Ettenähtud otstarve**
- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
 - Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi

kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.

- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektri- ja/või gaasiseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Tootte pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgeinte külge.
- Kinnitage sulgurid ja pannitoed kleeplindiga.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



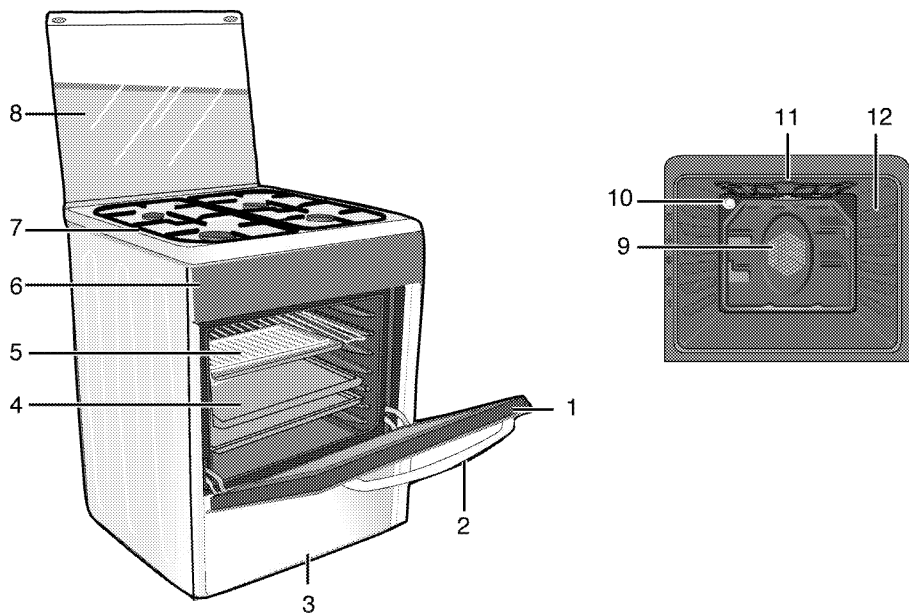
Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

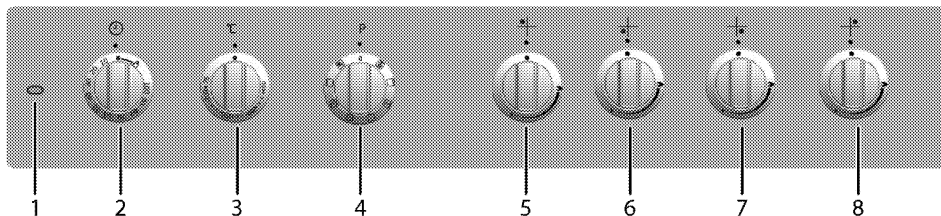
2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Eesuks
- 2 Käepide
- 3 Alumine sahtel
- 4 Kandik
- 5 Traatrest
- 6 Juhtpaneel

- 7 Põletiplaat
- 8 Ülemine paneel
- 9 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 10 Tuli
- 11 Grilli kuumutuselement
- 12 Riiuli asendid



- 1 Termostaadilamp
- 2 Mehaaniline taimer
- 3 Termostaatnupp
- 4 Funktsiooninupp

- 5 Tavapõleti Vasak tagumine
- 6 Kiirpõleti Vasak esimene
- 7 Abipõleti Parem esimene
- 8 Tavapõleti Parem tagumine

Pakendi sisu

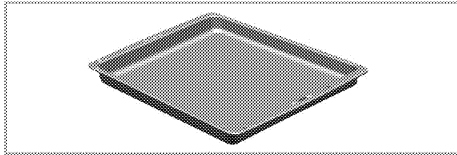


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

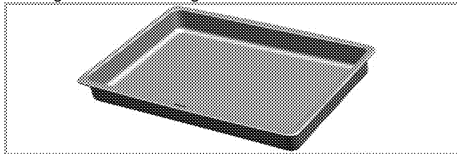
2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



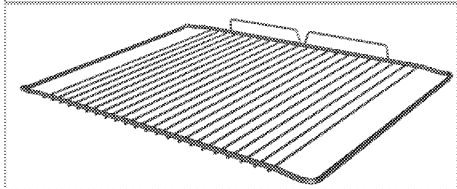
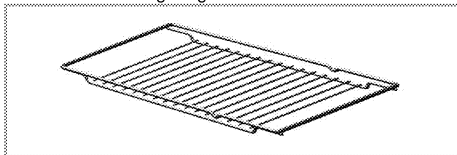
3. Sügav ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



4. Traatrest

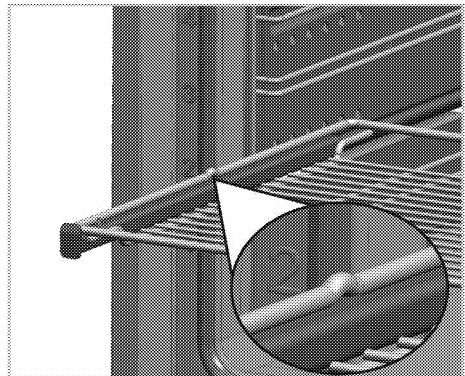
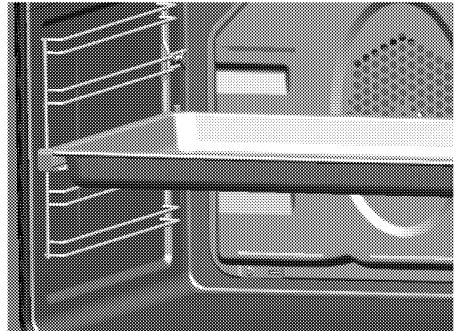
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



5. Traatrest ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatrestid hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatrestid teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatrestile ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/600 mm/600 mm
Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	2.4 kW
Kaitse	16 A
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gaasitoote kategooria	II 2H3B/P/ II 2H3+
Gaasi tüüp/rõhk	NG G 20/20 mbar
Gaasitarbimine kokku	7.9 kW
Gaasi tüübi/surve converteerimine [#]	LPG G 30/28-30 mbar
– valikuline	NG G 20/10 mbar - NG G 20/13 mbar
PLIIT	
Põletid	
Vasak tagumine	Tavapõletid
Võimsus	2 kW
Vasak esimene	Kiirpõletid
Võimsus	2.9 kW
Parem esimene	Abipõletid
Võimsus	1 kW
Parem tagumine	Tavapõletid
Võimsus	2 kW
AHI/GRILL	
Peamine ahi	Multifunktsionaalne ahi
Sisevalgusti	15-25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

[#] Põhialused: teave elektriahjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).
Energiaühikute klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

Pihusti tabel

Soojendusplaadi tsooni asend	2 kW Vasak tagumine	2.9 kW Vasak esimene	1 kW Paremp esimene	2 kW Paremp tagumine
Gaasi tüüp / surve				
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektri- ja gaasisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



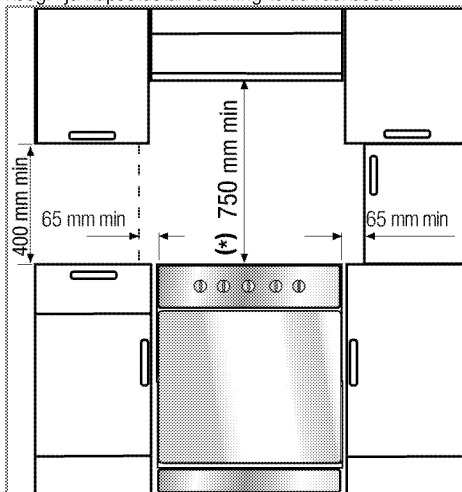
OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Et seadme all oleks tagatud vajalik õhuvahe, soovitame selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja kühpestarvete ning toidu raskusele.



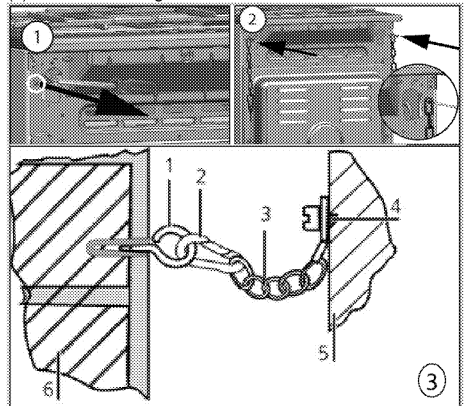
- Seadet võib kasutada köögiappide vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seinest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhaсти, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhiste (vähemalt 650 mm).
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähendab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seinu, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. **Teisel** küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ohutuskett

Kui teie tootel on 2 ohutusketti.

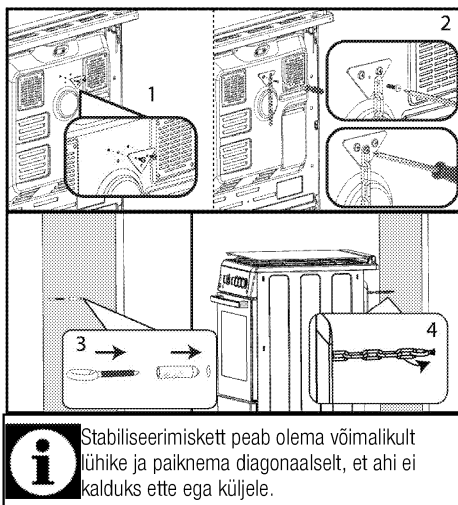
Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübli abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



- 1 Fikseerimiskonks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutuskett
- 4 Kinnitage kett kindlalt seadme tagaosa külge
- 5 Seadme tagakülge
- 6 Köögisein

Kui teie tootel on 1 ohutuskett.

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades ühte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Ohutusketi toote külge kinnitamiseks toimige joonisel kujutatud juhiste järgi.



Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

Ruumi ventilatsioon

Kõigis ruumides peab olema avatav aken või midagi sarnast ning mõnes ruumis peab olema ka püsiventilatsioon. Põlemiseks kasutatakse ruumiõhku ja ka heitgaasid väljuvad otse ruumi. Seadme ohutuks kasutamiseks peab ruumis olema hea ventilatsioon.

Väliskeskonda avanevate uste ja/või akendega ruumid

Ustel ja/või akendel, mis avanevad otse väliskeskonda, peab olema ventilatsiooniava, mille mõõtmed on toodud allolevas tabelis ja määratakse seadme gaasi kogutarbe põhjal (gaasi kogutarbe on esitatud kasutusjuhendi tehniliste üksikasjade tabelis). Kui ustel ja/või akendel puudub allolevas tabelis toodud seadme gaasi kogutarbele vastav ventilatsiooniava, peab ruumis olema täiendav ventilatsiooniava, mis kindlustab, et seadme gaasi kogutarbele vastavad minimaalsed ventilatsiooninõuded on täidetud. See ventilatsiooniava võib olla näiteks olemasolevate õhutuskivide avad, õhuärastustoru mõõtmed jms.

Gaasitarbimine kokku (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm ²)
0–2	100
2–3	120
3–4	175
4–6	300
6–8	400
8–10	500
10–11,5	600
11,5–13	700
13–15,5	800

15,5–17	900
17–19	1000
19–24	1250

Väliskeskonda avanevate uste ja/või akendeta ruumid

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, pole ust ega akent, mis avaneks otse väliskeskonda, peab kasutama teisi tooteid, mis tagavad püsiventilatsiooni ava, mida pole võimalik reguleerida ega sulgeda ja mis vastab ülaltoodud tabelis esitatud seadme gaasi kogutarbel põhinevate minimaalsetele ventilatsiooninõuetele. Samuti tuleb järgida kohalduvaid ehitustegevuse kohta käivaid määrusi. Kui ruum või siseruum sisaldab rohkem kui ühte gaasiseadet, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele võimaldada täiendav ventilatsiooniava. Täiendava ventilatsiooniava suurus sõltub muude gaasiseadmete nõuetest.

Ruumis, kuhu toode paigaldatakse, peab sisekeskkonda avaneva ukse allservas olema vähemalt 10 mm vaba ruumi. Peate tagama, et objektid (nt vaibad või muud põrandakatted) ei mõjutaks ukse sulgemise järel selle ava suurust.

Seadme võib paigaldada kööki, kööktuppa või avatud köögiga elutuppa, kuid mitte ruumi, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada avatud köögiga elutuppa, mille ruumala on väiksem kui 20 m³.

Ärge paigaldage seadet ruumi, mis asub allpool maapinda, välja arvatud juhul, kui see avaneb vähemalt ühel küljelt maapinnale.

Paigaldamine ja ühendamine

Toode tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

i Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.

- Kandke toodet vähemalt kahe inimesega.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.

i Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidid. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

**OHT:**

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab võlja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Reitinguplaati on näha, kui üks või alumine kate on avatud, või kui see asub seadme tagaküljes, sõltuvalt seadme tüübist.

Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.



Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).



Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.

Elektrilöögi oht!

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

Gaasiühendus**OHT:**

Toote võivad gaasivõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Asjatundmatu paigaldamisega kaasneb plahvatuse või mürgistuse oht!

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

- Gaasi seadistusnõuded ja -väärtused on kirjas siltidel (või tüübisildil).

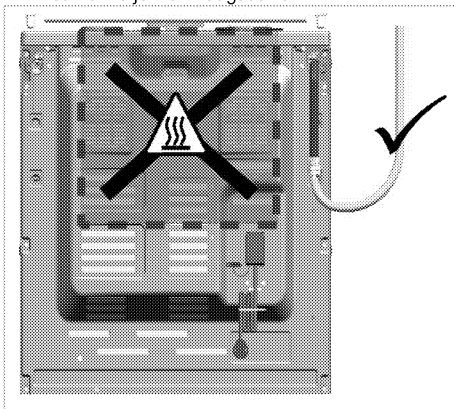


Toode on varustatud maagaasil töötava süsteemiga.

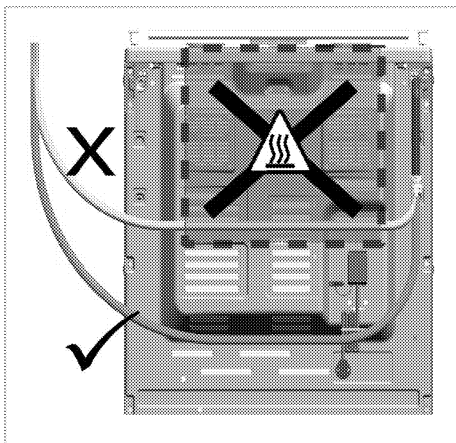
- Maagaasisüsteem tuleb korralikult ette valmistada enne toote paigaldamist.
- Toote gaasiühenduse teostab volitatud teenindustöötaja.
- Toote maagaasiühenduse väljalaskeava juures peab olema painduv toru ja selle toru ots tuleb korgiga sulgeda. Ühendamise ajal kork eemaldatakse ja teie toode ühendatakse lameühendusseadme abil (hüüsis).
- Veenduge, et maagaasiklapile pääseb hõlpsalt juurde.
- Kui peate toodet hiljem kasutama teist tüüpi gaasiga, konsulteerige vastava vahetusprotseduuri osas volitatud teenindusega.

Kui teie tootel on ainult üks gaasiväljuti

- Enne gaasivooliku ühendamist kontrollige, kas toote tagaosas olev gaasivoolikväljuti on toote samal küljel kui maagaasiventil.

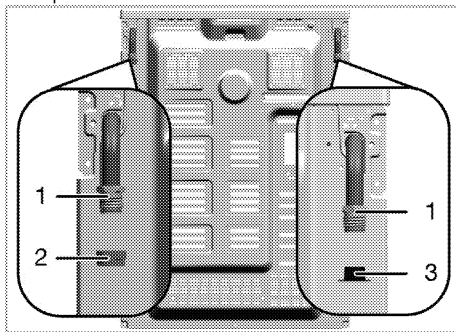


- Kui gaasivoolikväljuti ja maagaasiventil pole samal pool, veenduge, et voolik ei liiguks ühendamise ajal läbi kuumale alale.



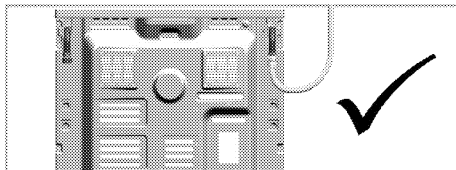
Kui teie tootel on kaks gaasiväljuti

- Üks kahest väljutist on suletud korkiga ja teine plastkorgiga. Olenevalt tootest võivad kork ja plastkork asuda erinevates kohtades.



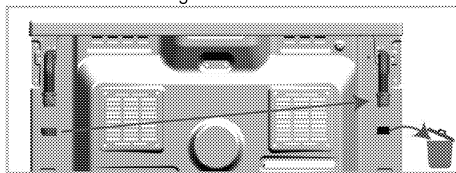
- 1 Gaasivoolikuväljuti
- 2 Kork
- 3 Plastkork

- Veenduge enne gaasi ühendamist, et gaasiga ühendatav maagaasiventil ja toote gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel.
- Kui maagaasiventil ja plastkorgiga suletud gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel, tehke gaasiühendus vastavalt alloleval joonisel näidatule.

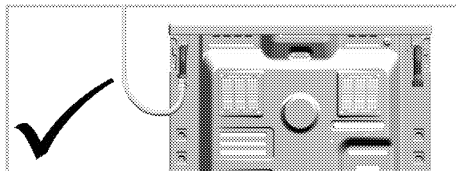


- Kui maagaasiventil ja korgiga suletud gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel, eemaldage ja kõrvaldage plastkork. Võtke välja kork ja sulgege gaasivooliku väljuti seal, kus

gaasiühendust ei tehta uue (kasutamata) tihendusmuhviga.



- Tehke gaasiühendus vastavalt allpool olevale joonisele gaasivoolikuväljutile maagaasiventili lähedal.



Tuleoht:

Kui te ei ühenda vastavalt alltoodud juhistele, tekib gaasilekke ja tulekahju oht. **Meie ettevõtte ei vastuta selletõttu ilmnenuid kahjude eest.**

- Gaasiühenduse võib teostada ainult volitatud teenusepakkuja.
- Toote gaasiühendus tuleb kindlasti teha gaasivoolikuväljuti kaudu maagaasiventili lähedal.
- Plastkork tuleb kõrvaldada ja gaasivooliku väljuti, mida ei kasutata, tuleb sulgeda korgiga.
- Mittekasutatavat gaasivoolikuväljuti korgiga sulgedes tuleb kindlasti kasutada uut ja kasutamata tihendusmuhvi.



OHT:

Painduv gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku selle ümber olevate liikuvate osadega ja ei jääks kiini, kui liikuvad osad liiguvad.
(nt sahtlid). Lisaks ei tohi seda asetada kohta, kus need läheksid keerdu.



OHT:

Gaasivoolikut ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.
Gaasivooliku kahjustusest tingitud plahvatuse oht!

Ühenduskoha lekkekindluse kontrollimine

- Veenduge, et kõik toote nupud on välja lülitatud. Veenduge, et gaasitoide on avatud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohta.
- Lekke korral hakkab seebiline osa vahutama. Sel juhul kontrollige gaasiühendust uuesti.

- **Kui tootel on kaks gaasivooliku väljutt,** veenduge, et kasutamata gaasiväljuti oleks korgiga suletud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks korgi ühenduskohta. Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige korgiühendust uuesti.
- Seebi asemel võite kasutada kaubanduses saadaolevaid gaasilekke kontrollimise spreisid.

i Ärge kunagi kasutage lekkekontrolliks tikku või tulemasinat.

- Lükake toode köögiseina juurde.
- **Ahju jalgade reguleerimine**
Töötava seadme vibreerimisel võivad kühvetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinnaga ühele joonele.

Lõppkontroll

1. Kontrollige elektrifunktsioone.
2. Avage gaasitoide.
3. Kontrollige, et kõik gaasiühendused oleksid korralikud ja tihedad.
4. Süüdake põletid ja kontrollige leegi olemasolu.

i Leegid peavad olema sinist värvi ja korrapärase kujuga. Kui leegid on kollakad, kontrollige, et põletikaas oleks korralikult paigas, või puhastage põletit.

Gaasitüübi reguleerimine

OHT:
Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

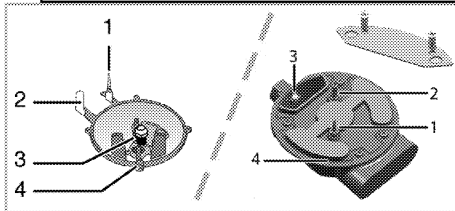
Seadme poolt kasutatava gaasitüübi muutmiseks vahetage välja kõik pihustid ning reguleerige kõigil klappidel piiratud vooluga asendis leeki.

Pihustite vahetamine põletitel

1. Võtke maha põletikaas ja korpus.
2. Keerake pihustid lahti, keerates neid vastupäeva.
3. Paigaldage uued pihustid.
4. Kontrollige, et kõik ühendused oleksid korralikud ja tihedad.

i Uute pihustite paigutus on kirjas pakendil või pihustite tabelis *Pihusti tabel, lk 12*.

i ((Varieerub olenevalt toote mudelist.))
Mõnedel põletitel on pihusti kaetud metallkattega. See metallkate tuleb pihusti asendamise korral eemaldada.



- 1 Leegikustutusseade (olenevalt mudelist)
- 2 Süüteküünal
- 3 Pihusti
- 4 Põletit

i Ärge üritage eemaldada gaaspõleti kraane, välja arvatud juhul, kui on tegemist ebatavalise olukorraga. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate pöörduma volitatud teenindusse.

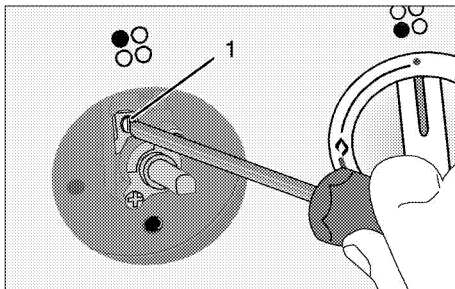
Piiratud gaasivoolu reguleerimine

1. Süüdake reguleerimist vajav põletit ning keerake nupp piiratud leegiga asendisse.
2. Eemaldage gaasikraani nupp.
3. Voolukiiruse reguleerimiskruvi saate reguleerida sobivas mõõdus kruvikeerajaga.

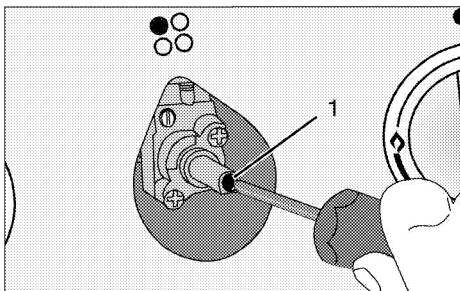
LPG (butaan-propan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleks kruvi keerata ühe pöörde võrra **vastupäeva**.

» Leegi normaalne kõrgus piiratud asendis peaks olema 6–7 mm.

4. Kui leek on soovitud kõrgem, keerake kruvi päripäeva. Kui see on madalam, keerake kruvi vastupäeva.
5. Viimaks kontrollige leeki, keerates põletit kõrge leegiga ja piiratud leegiga asenditesse, ning vaadake, kas leek põleb või mitte.
6. Reguleerikruvi asend sõltub seadme gaasikraani tüübist.



- 1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi



Kui seadmel kasutatavat gaasitüüpi on muudetud, tuleb ära vahetada ka gaasitüüpi näitav andmesilt.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.

Esimene kasutuskord

Seadme esimene puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäädid või määrdekihid.



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahj

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 22*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 22*.

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 25*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 25*.



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



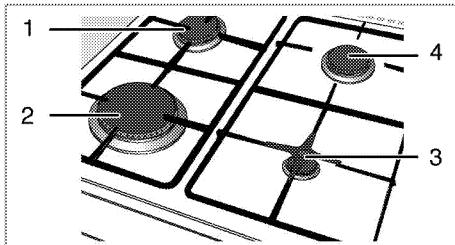
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Gaasipliidi kasutamine

- Nõu suurus ja leegi suurus peaksid olema vastavuses. Seadistage gaasileeke nii, et nad ei ulatuks potipõhja servadest kaugemale, ning asetage pott potialuse keskele.

Pliidi kasutamine



- 1 Tavapõleti 18-20 cm
- 2 Kiirpõleti 22-24 cm
- 3 Abipõleti 12-18 cm
- 4 Tavapõleti 18-20 cm on nimekiri vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



HOIATUS

Ärge kasutage ülaltoodud piirnormidest välja jäävate mõõtmetega hautamisnõusid. Suuremate nõude kasutamisel tekib vingugaasimürgituse ning lähedal asuvate pindade ja juhtnuppude ülekuumenemise oht. Väiksemate nõude kasutamisel tekib leegist tingitud põletushaavade oht.

Suur leegisümbol näitab kõige suuremat kuumutusvõimsust, väike leegisümbol näitab kõige väiksemat kuumutusvõimsust. Väljalülitatud (ülemises) asendis ei varustata põleteid gaasiga.

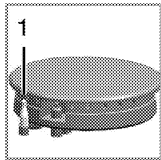
Gaasipõletite süütamine

1. Hoidke põleti nuppu all.
2. Keerake vastupäeva suure leegisümbolini. » Gaas süttib tekkivast sädemest.
3. Reguleerige leegi suurust.

Gaasipõletite väljalülitamine

Keerake soojendusala nupp väljalülitatud (ülemises) asendisse.


Gaasi blokeerimissüsteem (termilise osaga mudelitel)



1. Gaasi blokeerimine

Vastumeetmena leegi kustumisele vedeliku voolamisel põletitele rakendub ohutusmehhanism, mis sulgeb gaasi juurdevoolu.

- Vajutage nupp sisse ja keerake seda gaasi süütamiseks vastupäeva.
- Ohutussüsteemi rakendamiseks hoidke nuppu pärast gaasi süttimist veel 3–5 sekundit all.
- Kui gaas nupu vajutamise ja lahtilaskmise järel ei sütti, korrake süütamist, hoides nuppu 15 sekundit all.

	OHT: Kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süttinud, vabastage nupp. Enne uuesti proovimist oodake vähemalt 1 minut. Gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!
--	--

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgil, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.
Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas määras kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavarvad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.

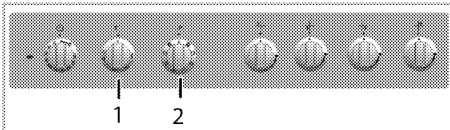
- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatrestit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.
Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



- 1 Termostaatnupp
- 2 Funktsiooninupp

1. Seadke ahju taimer soovitud küpsetusajale; vt *Ahju kella kasutamine, lk 24*.
2. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
3. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

Elektriahju väljalülitamine

Lülitage ahju taimer väljalülitatud asendisse.



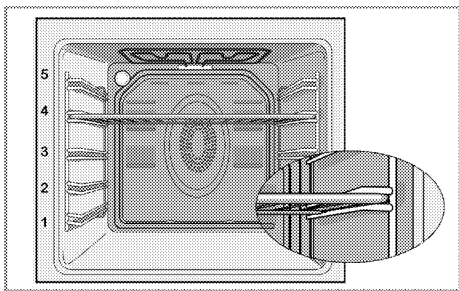
Kui taimer on seatud kindlale ajale, lülitub see automaatselt välja; vt. *Ahju kella kasutamine, lk 24*

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatrestit vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taigatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Alumine kuumutus



Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Kasutamine ventilaatoriga



Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.



Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

"3D" funktsioon



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

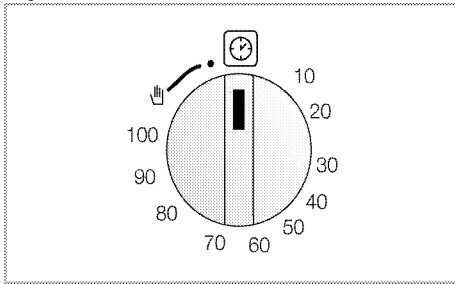
Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Määrake soovitud temperatuur.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Ahju kella kasutamine



Küpsetamise käivitamine



Ahju kasutamiseks peate valida küpsetusrežiimi ja soovitud temperatuuri ning sisestama aja. Vastasel juhul ahi tööle ei lähe.

1. Keerake küpsetusaja määramiseks aja seadmise nuppu päripäeva.
2. Pange toit ahju.
3. Valige töörežiim ja temperatuur, vt: *Elektriahju kasutamine, lk 22*.

» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni seatud küpsemisaja lõpuni.

4. Kui küpsetusaeg on läbi, keerab aja seadmise nupp ennast automaatselt vastupäeva. Kõlab

seatud aja lõppu tähistav hoiatussignaal ning vool lülitatakse välja.



Kui te ei soovi kasutada taimerifunktsiooni, keerake nupp vastupäeva käre kujutise juurde.

5. Lülitage ahi aja seadmise nuppu, funktsiooninuppu ja temperatuurinupuga välja.

Ahju väljalülitamine enne ettenähtud aega

1. Keerake aja seadmise nuppu vastupäeva, kuni see peatub.
2. Lülitage ahi funktsiooninuppu ja temperatuurinupuga välja.

Küpsetusaegade tabel



Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelustest.

Küpsetamine ja röstimine



1. siiniks loetakse ahju alumist riilivahet.

Roog	Kuumusastme number		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (Ilgikaadne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	1. aste		4	175	30 ... 35
Koogid vormis*	1. aste		2	180	40 ... 50
Koogid pabervormides*	1. aste		3	175	20 ... 30
	2. aste		1 - 5	175	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskviitkook*	1. aste		3	200	5 ... 10
	2. aste		1 - 5	175	18 ... 25
Küpsised*	1. aste		3	175	20 ... 25
	2. aste		1 - 5	175	25 ... 30
	3. aste		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Taignatooted*	1. aste		2	200	30 ... 40
	2. aste		1 - 5	200	45 ... 55
	3. aste		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen*	1. aste		2	200	25 ... 35
	2. aste		1 - 5	200	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Juuretis*	1. aste		2	200	35 ... 45
	2. aste		1 - 3	200	35 ... 45
Lasanje*	1. aste		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa*	1. aste		2	200 ... 220	15 ... 20
Biifsteek (suur tükk) / praad	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroo) / praad	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad	1. aste		2	15 min 250/max,	65 ... 70

				seejärel 180 ... 190	
	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	1. aste		2	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	1. aste		2	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	1. aste		3	200	20 ... 30
	1. aste		3	200	20 ... 30

Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.

* Kõigi toitude puhul on soovitatav ahju eelkuumutamine.

Eelkuumutamist nõudva küpsetamise korral ellkuumutage ahi küpsetamise alguses, kuni see jõuab määratud temperatuurini.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taigakihte pimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taigakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Siini asend	Soovitatav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	4...5	250/max	20...25 min. #
Vilulutatud kana	4...5	250/max	25...35 min.
Lambakarbonaad	4...5	250/max	20...25 min.
Röstbiif	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikakarbonaad	4...5	250/max	25...30 min. #
Röstleib *	4	250/max	1...3 min.

sõltuvalt pakseusest

*Eelsoojendage 5 minutit

**Kui grilli temperatuuri ei saa teie toote puhul reguleerida, töötab grill maksimumtemperatuuril.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Grillimisel keerake aja seadmise nupp vastupäeva käe kujutise juurde.

Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
» Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.





Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.



7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

	OHT: Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!
	OHT: Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabraseivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.
- **(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**
Ärge kasutage klaaskatte puhastamiseks metallist kraabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaaspinda kahjustada.

	Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.
	Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine


Gaasipliit

1. Eemaldage ja puhastage potialused ja põletikaaned.

2. Puhastage pliit.
3. Paigaldage põletikaaned ning veenduge, et need on korralikult paigas.
4. Ülemiste restide paigaldamisel asetage potialused nii, et põletid jääksid täpselt keskele.

Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

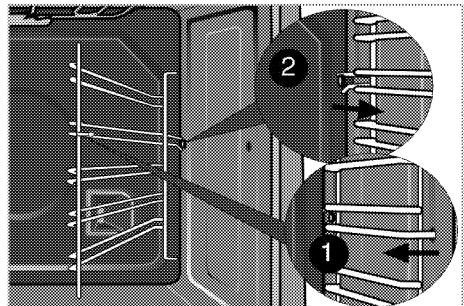
	Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on. Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!
---	---

Ahju puhastamine

Külgssein puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

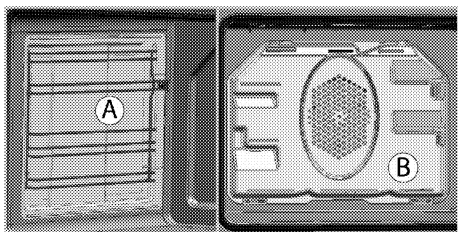
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgsseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

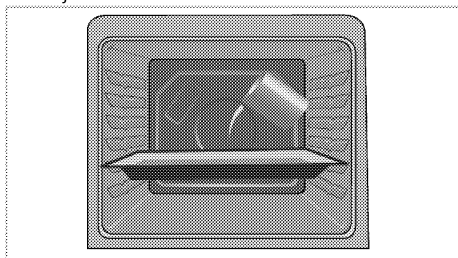
Teie toote külgsseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emalliga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poorne pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappepgaasiks).



Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiava auruga ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimel.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auruga režiim ja käivitada 100 ° C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

Ahjuukse puhastamine

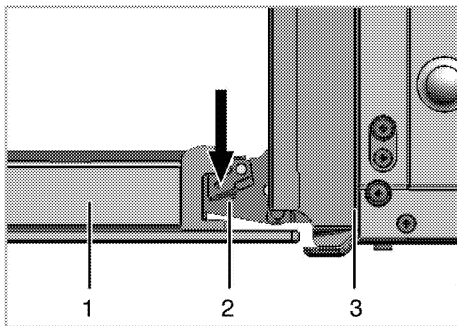
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



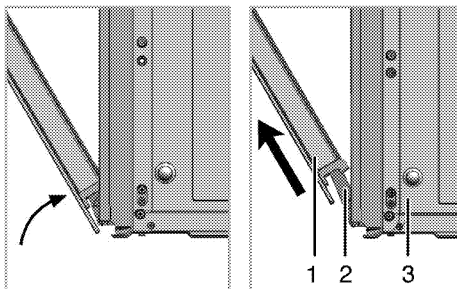
Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Eesuks
- 2 Hing
- 3 Ahi



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
4. Eemaldage eesuks seda üllespoolle tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.



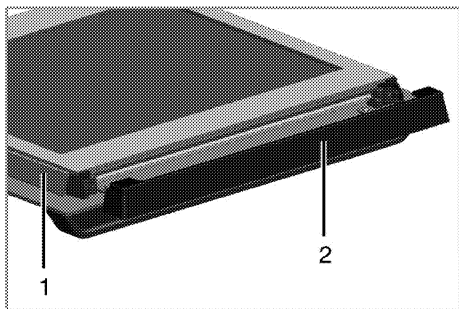
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

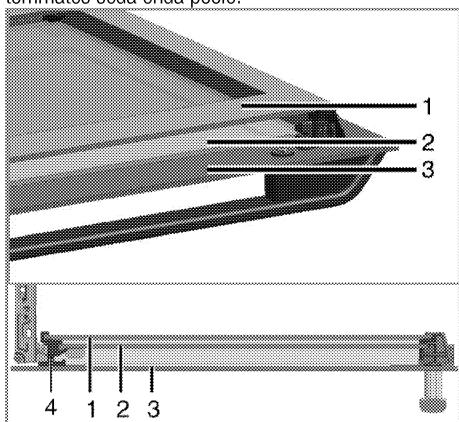
Ahjuukse sisetist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

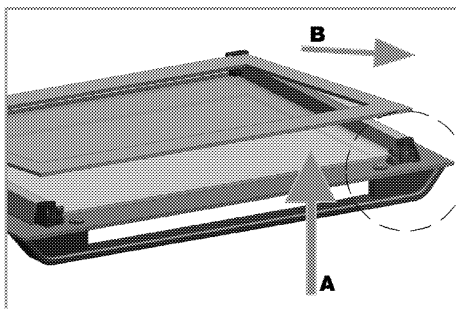
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



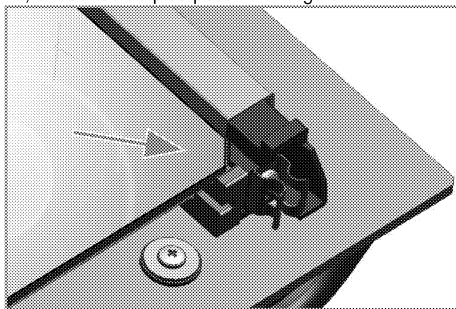
- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel
- 3 Välimine klaaspaneel
- 4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükgiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti piri vahetamine



OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!



Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektrikipin. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 12*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



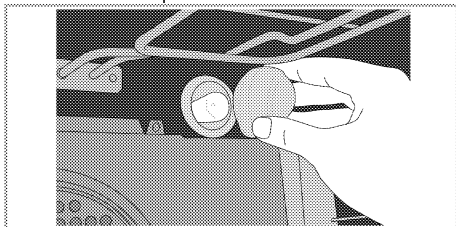
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduainete paremini näha.



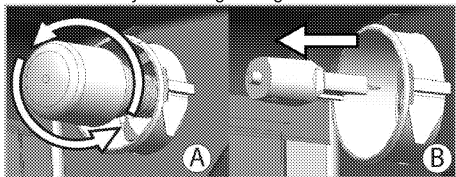
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiirbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaageg.* (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Puudub süütesäde.

- Vool puudub. >>> *Kontrollige elektrikiirbi korke.*
- Kellaageg on sisestamata. >>> *Seadke küpsetamisaeg.*

Puudub gaas.

- Gaasikraan on kinni. >>> *Avage gaasikraan.*
- Gaasitoru on kõver. >>> *Paigaldage gaasitoru õigesti.*

Põletid ei põle korralikult või üldse mitte.

- Põleti on mustad. >>> *Puhastage põletite osad.*
- Põletid on märjad. >>> *Kuivatage põletite osad.*
- Põleti kaas ei ole korralikult paigas. >>> *Paigaldage põleti kaas korralikult.*
- Gaasikraan on kinni. >>> *Avage gaasikraan.*
- Gaasiballoon on tühi (vedelgaasi kasutamisel). >>> *Vahetage gaasiballoon välja.*

Kellaageg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).

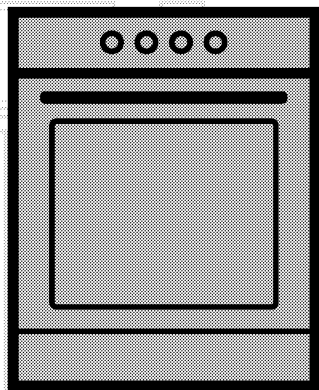
- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigesse / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

Духовка

Посібник користувача



UK

beko

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Правила техніки безпеки для газових пристроїв.....	5
Електрична безпека	6
Безпека виробу	7
Призначення.....	10
Захист дітей.....	10
Утилізація старого приладу.....	11
Утилізація пакувальних матеріалів	11
Утилізація старого приладу.....	11

2 Загальна Інформація 12

Огляд.....	12
Вміст упаковки.....	13
Технічні характеристики.....	14
Таблиця інжекторів.....	14

3 Установка 15

До початку установки	15
Установка та підключення.....	17
Перехід на інший тип газу	20

4 Підготовка 22

Поради щодо збереження електроенергії.....	22
Початок використання.....	22
Початкове очищення виробу.....	22
Перше розігрівання	22

5 Правила експлуатації варильної панелі 23

Загальна інформація щодо приготування	23
Використання варильних панелей.....	23

6 Використання духовки 25

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	25
Використання електричної духової шафи	25
Робочі режими	26
Користування годинником духової шафи	27
Таблиця часу приготування.....	28
Використання гриля.....	29
Таблиця часу приготування на грилі	29

7 Догляд і технічне обслуговування30

Загальна інформація.....	30
Чистка варильної панелі.....	30
Очищення панелі управління	30
Очищення духовки.....	30
Демонтаж дверцят духової шафи.....	31
Виймання внутрішнього скла дверцят.....	31
Заміна лампи освітлення духової шафи.....	32

8 Пошук та усунення несправностей34

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання

відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 15*
- Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згоряння у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є».
- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його затискач слід перевіряти регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.
- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
- Цей прилад призначений для використання в приміщенні та представляє собою правильно налаштований та функціональний датчик чадного газу. Переконайтеся, що датчик чадного газу працює належним чином та постійно обслуговується. Датчик чадного газу повинен бути встановлений на відстані не більше 2 метрів від приладу.
- Для газових пристроїв необхідне хороше згоряння

газу. У випадку неповного згоряння може утворюватися окис вуглецю (СО). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.

- Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.

Заходи у разі появи запаху газу

- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тощо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
- Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
- Відчиніть двері та вікна.
- Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
- Попередьте сусідів.
- Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.

- Не заходьте до помешкання, доки вам не повідомлять, що це безпечно.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу

мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.

- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, щоб газові шланги й електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами

духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єдняйте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

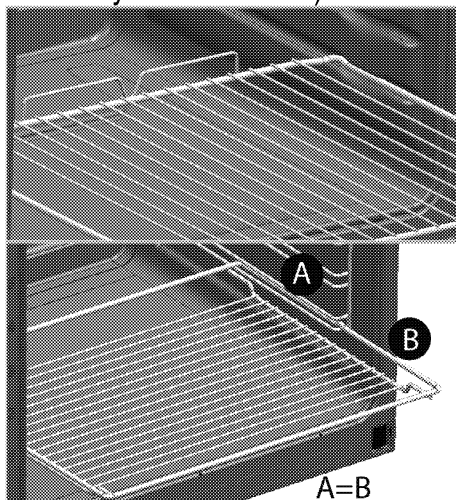
- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.

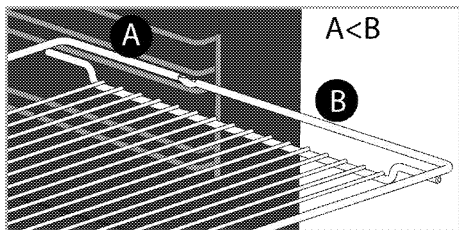
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними

засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних
Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або дека на напрямній.
Посуньте решітчасту полицю чи дека між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).





- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- УВАГА: Перш ніж міняти лампочку, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не закривайте верхню кришку, поки електроконфорки чи конфорки не охолонуть. Перш ніж відкрити верхню кришку, витріть її насухо, щоб вода не потрапила на задні та внутрішні частини духової шафи.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
- УВАГА: Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити

- вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короточасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
 - **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Переконайтеся, що газ підключено належним чином, щоб уникнути витоку газу.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.

- Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Закріпіть кришки та підставки для каструль ізоляційною стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



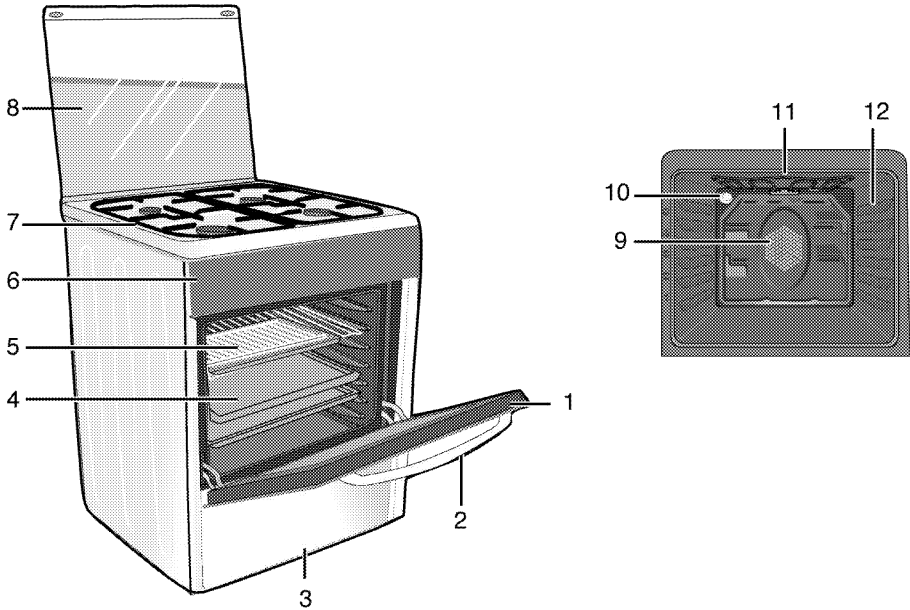
Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

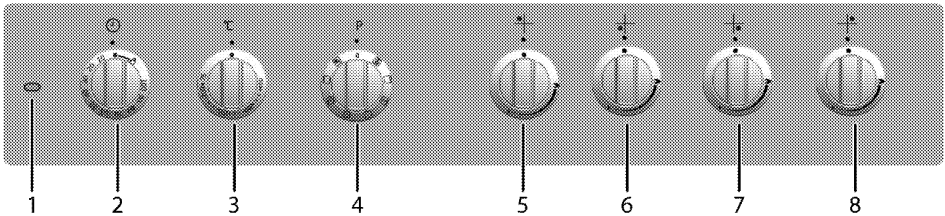
2 Загальна Інформація

Огляд



- 1 Передні дверцята
- 2 Ручка
- 3 Нижня висувна шухляда
- 4 Деко
- 5 Полиця-решітка
- 6 Панель управління

- 7 Панель пальника
- 8 Верхня кришка
- 9 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
- 10 Лампочка
- 11 Нагрівальний елемент гриля
- 12 Положення полиць



- 1 Лампочка термостата
- 2 Механічний таймер
- 3 Ручка термостата
- 4 Ручка вибору функції
- 5 Нормальний пальник Задній лівий

- 6 Пальник додаткового нагрівання Передній лівий
- 7 Додатковий пальник Передній правий
- 8 Нормальний пальник Задній правий

Вміст упаковки

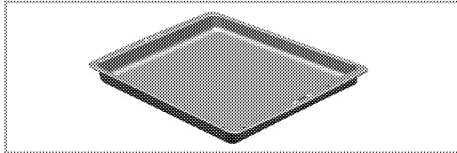


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

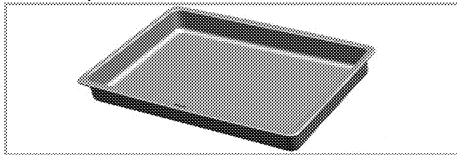
2. Деко духової шафи

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



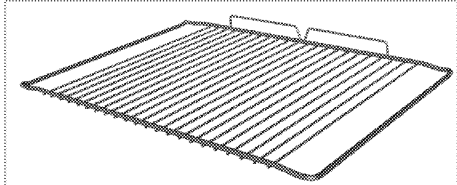
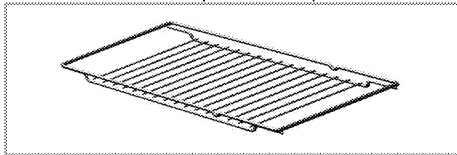
3. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



4. Решітчаста полиця

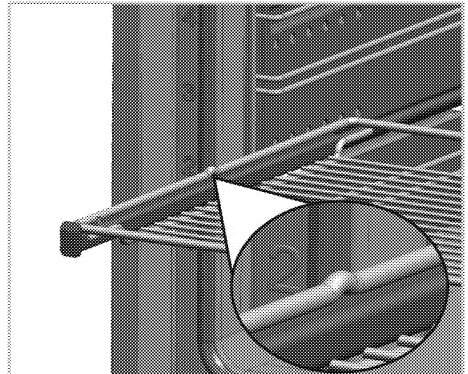
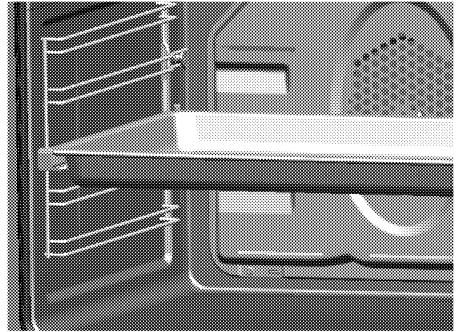
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи дека й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



Технічні характеристики

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	2.4 кВт
Запобіжник	16 А
Тип кабелю/переріз	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Категорія газового приладу	II 2НЗВ/Р/ II 2НЗ+
Тип/тиск газу	NG G 20/20 мбар
Загальне споживання газу	7.9 кВт
Перехід на тип/тиск газу ⁵	LPG G 30/28-30 мбар
– додатково	NG G 20/10 мбар - NG G 20/13 мбар
Варильна поверхня	
Конфорки	
Задній лівий	Нормальний пальник
Живлення	2 кВт
Передній лівий	Пальник додаткового нагрівання
Живлення	2.9 кВт
Передній правий	Додатковий пальник
Живлення	1 кВт
Задній правий	Нормальний пальник
Живлення	2 кВт
ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ	
Головна духовна шафа	Багатофункціональна духовна шафа
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

Таблиця інжекторів

Розташування зони варильної панелі	2 кВт Задній лівий	2.9 кВт Передній лівий	1 кВт Передній правий	2 кВт Задній правий
Тип/тиск газу				
G 20/10 мбар	125	155	90	125
G 20/13 мбар	116	145	84	116
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72

3 Установка

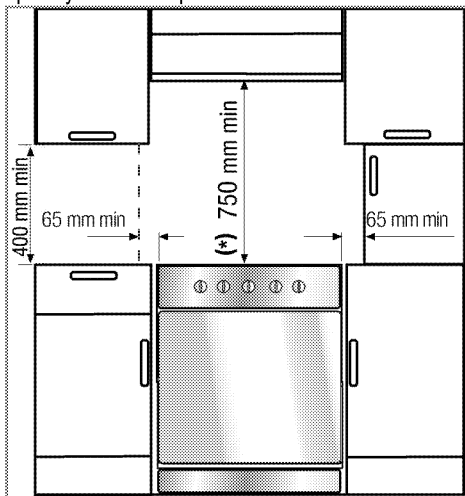
Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

	Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.
	НЕБЕЗПЕЧНО: Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.
	НЕБЕЗПЕЧНО: Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.

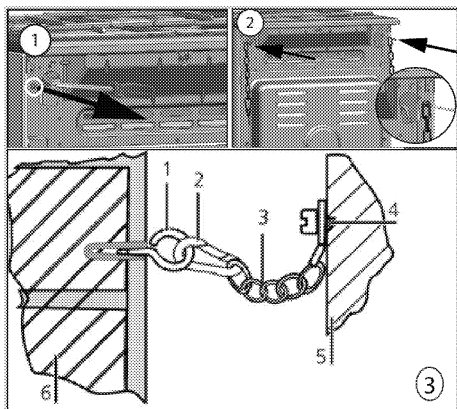


- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).

Запобіжний ланцюжок

Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплекту постачання. Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

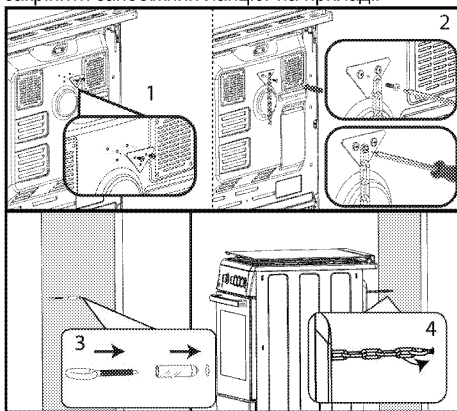


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.

Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



i Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбик чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких

приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення.

Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показано в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм. Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м².

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

Установка та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити щонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці.

Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



Після установки пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).



Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.

Існує ризик ураження електричним струмом!

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Підключення газу



НЕБЕЗПЕЧНО:

Відключення пристрою до електричної мережі має виконувати тільки уповноважений кваліфікований працівник. Ризик вибуху чи отруєння газом через некваліфікований ремонт!
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу.
Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних таблицях (або в таблиці з позначенням типу іону).



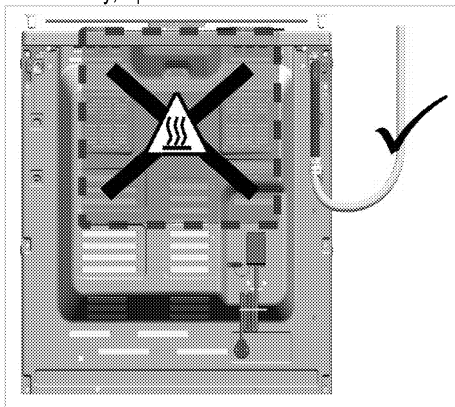
На ваш виріб може подаватися природний газ (NG).

- Підключення природного газопостачання необхідно виконувати відповідно до технічних умов перед встановленням пристрою.
- Підключення пристрою до газопостачання мають здійснювати виключно кваліфіковані робітники авторизованих сервісних служб.

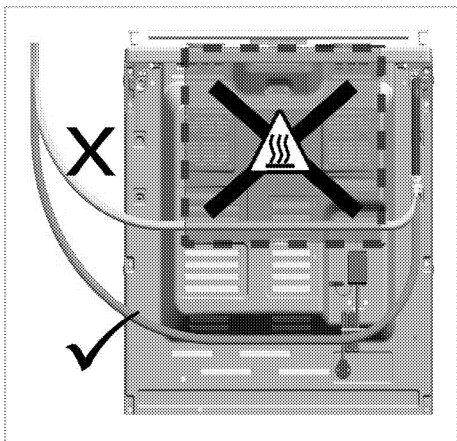
- На виході системи подачі природного газу має знаходитися гнучка трубка, кінчик якої має бути закритий сліпою заглушкою. Під час підключення пристрою сліпу заглушку знімають, і таким чином пристрій буде підключено за допомогою плаского роз'єму (рукава).
- Упевніться, що газовий вентиль досяжний.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

Якщо пристрій має тільки один вихід подачі природного газу;

- Перед тим, як під'єднати газовий шланг, упевніться, що вихід для газового шлангу на задній частині пристрою знаходиться з того ж боку, що й газовий вентиль.

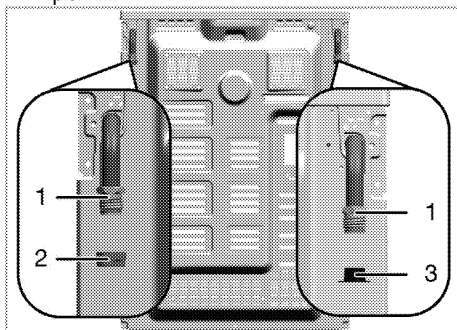


- Якщо шланг для подачі газу та клапан природного газу не розташовані з одного боку, переконайтеся, що під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.



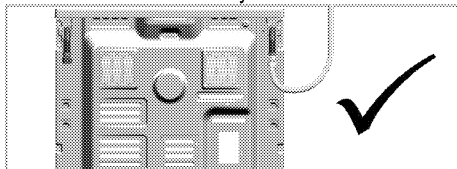
Якщо пристрій має два виходи подачі природного газу;

- Один з двох виходів закритий сліпою заглушкою, а інший — пластиковою. В залежності від типу пристрою розташування сліпої та пластикової заглушок може бути різним.

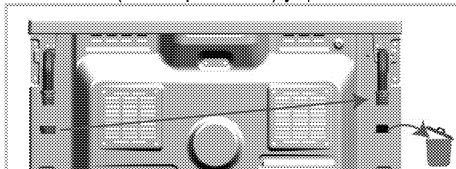


- 1 Вихід для газового шлангу
- 2 Сліпа заглушка
- 3 Пластикові заглушка

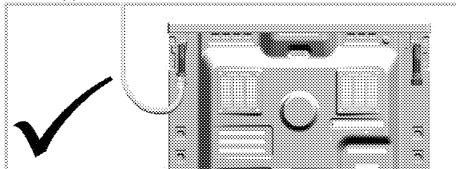
- Перед тим, як приєднати газ, переконайтеся, що клапан природного газу та шланг для подачі газу, підключеного до нього, розташовані на одній стороні.
- Якщо клапан природного газу та шланг для подачі газу закритий пластиковою заглушкою на одній і тій же стороні, приєднайте газ, як показано на малюнку нижче.



- Якщо клапан природного газу та газовий шланг, які закриті загнушкою з однієї сторони, зніміть та приберіть пластмасову загнушко. Видаліть сліпу загнушко і закрийте вихід, який не буде використовуватися для підключення до системи газопостачання, новим (невикористаним) ущільнювачем.



- Підключення до системи газопостачання як показано на схемі нижче, коли вихід для під'єднання газового шлангу знаходиться по один бік з газовим вентиляем.



Ризик загоряння:

Якщо ви не встановите з'єднання відповідно до наведених нижче інструкцій, виникне ризик витоків газу та пожежі. **Наша компанія не несе будь-яких відповідальностей за пошкодження та збитки, які стали наслідком таких дій.**

- Підключення до системи газопостачання має виконувати тільки представник спеціальної авторизованої служби.
- Приєднання газу до приладу обов'язково повинно бути зроблено через шланг для подачі газу біля клапана природного газу.
- Необхідно зняти пластикову загнушко з відповідного виходу, а той вихід, який не буде використаний, необхідно закрити сліпою загнушкою.
- При герметизації шлангу для подачі газу, який не буде використовуватися з глухою пробкою, ви обов'язково повинні використовувати нову та невикористану ущільнювальну прокладку.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб запобігти його контактам з рухомими деталями та затиску шлангу між рухомими деталями, коли вони працюють.

(наприклад, висувні ящики) До того ж, шланг не можна розміщувати у місцях, де можливе його затискання.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Газовий шланг не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.

Існує ризик вибуху через пошкоджений газовий шланг.

Контроль витoku в місцях з'єднання

- Упевніться, що всі ручки пристрою знаходяться у вимкненому положенні. Упевніться, що подачу газу відкрито. Підготуйте мильну піну та намастив нею місце з'єднання шланга, щоб перевірити на витік газу.
- У разі наявності витoku у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте підключення до газопостачання ще раз.
- **Якщо пристрій має два виходи для газових шлангів**, упевніться, що вихід, який не використовується, закритий сліпою заглушкою. Підготуйте мильну піну та намастив нею місце входу сліпої заглушки, щоб перевірити на витік газу. У разі наявності витoku у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте встановлення сліпої заглушки ще раз.
- Замість мила можна використовувати спреї для перевірки на виток газу, які можна придбати в торговельних мережах.



Для контролю витoku газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.
Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

Остання перевірка

1. Перевірте роботу електричних функцій.
2. Відкрийте вентиль подачі газу.
3. Перевірте надійність усіх з'єднань.
4. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.



Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

Перехід на інший тип газу**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

Заміна інжекторів для конфорок

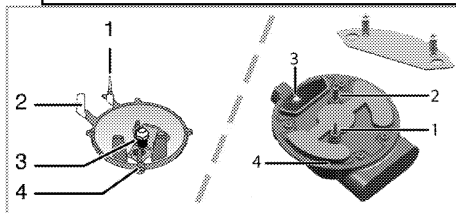
1. Зніміть кришку та корпус конфорки.
2. Вигвинтіть інжектори, повертаючи проти годинникової стрілки.
3. Встановіть нові інжектори.
4. Перевірте надійність всіх з'єднань.



Розташування нових інжекторів показано на упаковці чи в таблиці *Таблиця інжекторів, стор. 14.*



((Залежить від моделі пристрою.))
У деяких моделях конфорок інжектор закритий металевою кришкою. Щоб замінити інжектор, металеву кришку потрібно зняти.



1. Запобіжник гасіння (залежно від моделі)
2. Запальна свічка
3. Інжектор
4. Конфорка



Не намагайтеся витягти вентиля газів конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.

2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.

3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.

Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою.

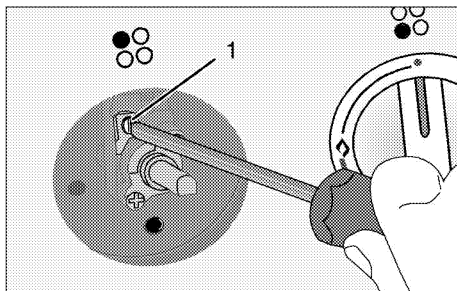
Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

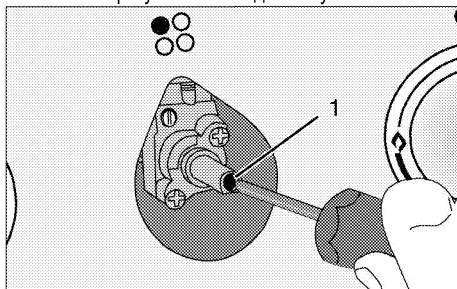
4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.

5. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу



1 Гвинт регулювання подачі газу



Якщо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духову шафу вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимкати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каstrулі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каstrулі. Обирайте для страв каstrулі правильного розміру. Більші каstrулі потребують більше електроенергії.

Початок використання

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духову шафу

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25*

Духову шафу з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 29*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 29*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запахи. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. Не намагайтеся загасити пожежу водою! При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

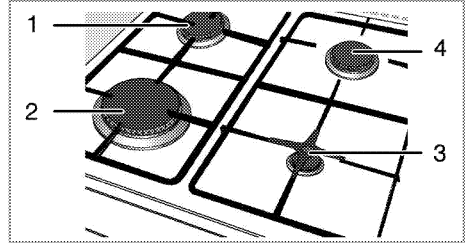
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню. Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок. Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість

посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.

Використання варильних панелей



- 1 Нормальний пальник 18-20 см
- 2 Пальник додаткового нагрівання 22-24 см
- 3 Додатковий пальник 12-18 см
- 4 Нормальний пальник 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Розмір посуду для приготування не повинен перевищувати вказані вище розміри. Використання посуду для приготування більшого розміру викликає ризик отруєння чадним газом, перегрівання сусідніх поверхонь та ручок управління. Використання посуду для приготування меншого розміру викликає ризик опіку полум'ям.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я – мінімальній потужності. У положенні "вимкнено" (верхньому) подачу газу до пальників заблоковано.

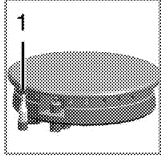
Запалювання газових пальників

1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.
» Газ запалюється іскрою, що видобувається.
3. Відрегулюйте потужність полум'я.

Вимкнення газових пальників

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

Запобіжна система вимикання газу (у моделях із термічним компонентом)



Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекриває подачу газу.

1. Запобіжна система вимикання газу

- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, щоб запалити газ.
- Коли газ буде запалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якщо газ не буде запалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку. Повторіть спробу щонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

6 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовна шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

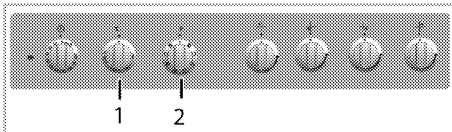
- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка термостата
- 2 Ручка вибору функції

1. На таймері духовки встановіть потрібний час приготування; див. *Користування годинником духової шафи, стор. 27.*
 2. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
 3. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.
- » Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.
- »

Вимкнення електричної духової шафи

Встановіть таймер духовки в положення «вимкнуто».



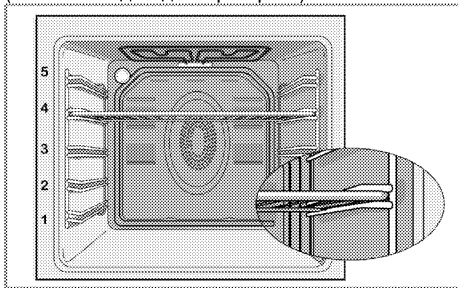
Якщо таймер налаштовано на певний час, він вимкнеться автоматично; див. *Користування годинником духової шафи, стор. 27*

Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.
(Залежить від моделі пристрою.)



Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.



Ця функція також спрощує чищення паром.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці.



Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленій на різних рівнях. Підходить для приготування з кількома деками.

Ця функція також спрощує чищення парою.

Режим «3D»



Страва нагрівається згори та знизу з використанням вентилятора на задній стінці. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком.

Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

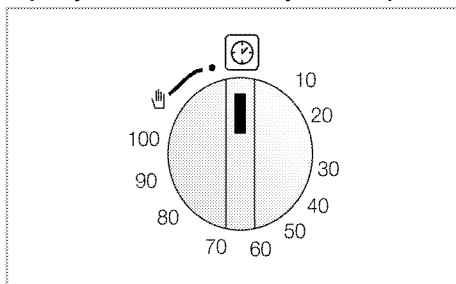
Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Встановіть потрібну температуру.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Користування годинником духової шафи



Початок приготування



Щоб використовувати духову шафу, оберіть режим приготування, потрібну температуру й налаштуйте час. У разі недотримання цієї вимоги духовка не працюватиме.

1. Поверніть ручку налаштування часу в напрямку годинникової стрілки, щоб налаштувати час приготування.
2. Поставте страву в духовку.
3. Виберіть режим і температуру; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25.*
» Духова шафа нагріватиметься до заданої температури і підтримуватиме її до завершення вибраного часу приготування.
4. Коли час приготування завершиться, ручка налаштування часу автоматично повернеться проти годинникової стрілки. Пролунає попереджувальний сигнал, що вказує на завершення заданого часу та вимикання живлення.



Щоб вимкнути функцію таймера, поверніть ручку проти годинникової стрілки до символу руки.

5. Вимкніть духову шафу за допомогою ручки налаштування часу, ручки вибору функцій або ручки регулювання температури.

Вимкнення духової шафи до завершення встановленого часу

1. Поверніть ручку налаштування часу проти годинникової стрілки до зупинки.
2. Вимкніть духову шафу за допомогою ручки вибору функцій і ручки регулювання температури.

Таблиця часу приготування



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирогов на деці*	Один рівень		4	175	30 ... 35
Кекси в формі*	Один рівень		2	180	40 ... 50
Кекс у паперовій обгортці*	Один рівень		3	175	20 ... 30
	Два рівні		1 - 5	175	30 ... 40
	Три рівні		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бісквітний торт*	Один рівень		3	200	5 ... 10
	Два рівні		1 - 5	175	18 ... 25
Печиво*	Один рівень		3	175	20 ... 25
	Два рівні		1 - 5	175	25 ... 30
	Три рівні		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Тісто для випічки*	Один рівень		2	200	30 ... 40
	Два рівні		1 - 5	200	45 ... 55
	Три рівні		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка*	Один рівень		2	200	25 ... 35
	Два рівні		1 - 5	200	30 ... 40
	Три рівні		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Дріжджі*	Один рівень		2	200	35 ... 45
	Два рівні		1 - 3	200	35 ... 45
Лазанья*	Один рівень		2 - 3	200	30 ... 40
Піца*	Один рівень		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цілий)/печеня	Один рівень		3	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один рівень		3	25 хв. 250/макс., потім 190	70 ... 90
Смажене курча	Один рівень		2	15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	65 ... 70
	Один рівень		2	15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	55 ... 65
Індичка (5,5 кг)	Один рівень		2	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один рівень		2	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один рівень		3	200	20 ... 30
	Один рівень		3	200	20 ... 30

Під час приготування на двох деках одночасно встановіть глибше деку на верхню полицю, а інше на нижню.

* Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

(**) Для способів приготування, які потребують попереднього розігріву, на початку приготування

виконайте попереднє нагрівання духової шафи до встановленої температури.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.

- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Під час використання гриля поверніть ручку регулювання часу проти годинникової стрілки до символу руки.

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Увімкнеться індикатор температури.

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	4...5	250/max	20...25 хв. #
Нарізане курча	4...5	250/max	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	4...5	250/max	20...25 хв.
Ростбіф	4...5	250/max	25...30 хв. #
Телячі відбивні	4...5	250/max	25...30 хв. #
Грінки *	4	250/max	1...3 хв.

залежно від товщини

*Передньо розігрійте протягом 5 хвилин

**Якщо температуру підсмажування продукту відрегулювати неможливо, гриль працюватиме на максимальній температурі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть вибір від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.
- **(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)** Не користуйтеся гострими металевими скребками чи жорсткими абразивними засобами для чищення склокерамічної поверхні. Це може її пошкодити.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення пари пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Чистка варильної панелі

Газові варильні панелі

1. Зніміть й очистіть підставки для посуду та кришки газових конфорок.
2. Очистіть варильну панель.
3. Встановіть кришки газових конфорок і переконайтеся, що вони розташовані надійно.
4. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



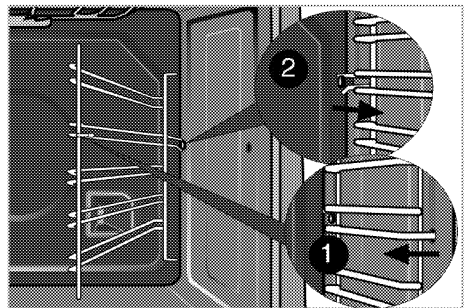
Якщо вибір оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.

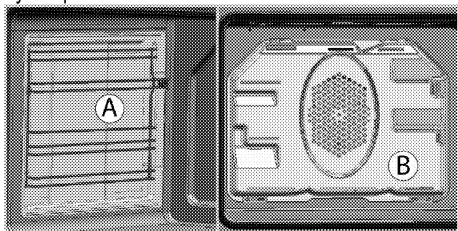


Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають

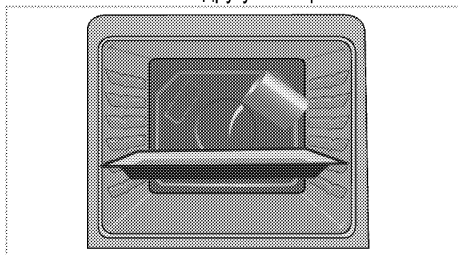
світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищуються, адсорбуючи та перетворюючи пролитий жир на пар і двоокис вуглецю.



Просте чищення паром

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Встановіть духовку до легкого режиму очищення паром і працювати на 100 ° C протягом 25 хвилин.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Стійкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

Очищення дверцят духовки

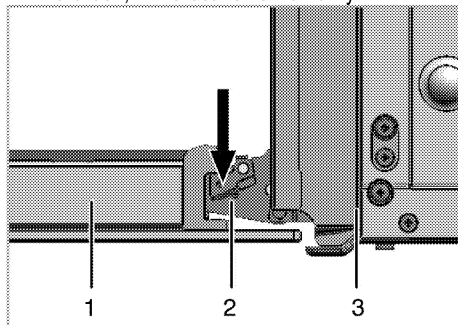
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



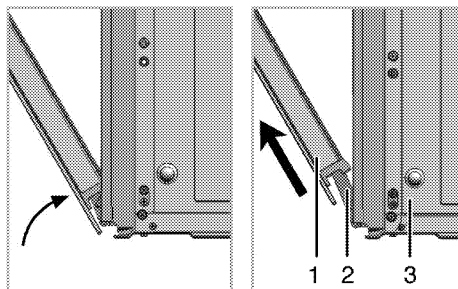
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подрпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Передні дверцята
- 2 Петля
- 3 Духова шафа



3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

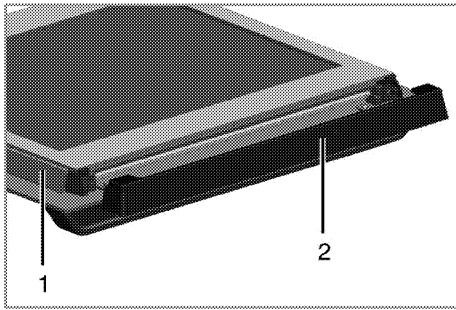


Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

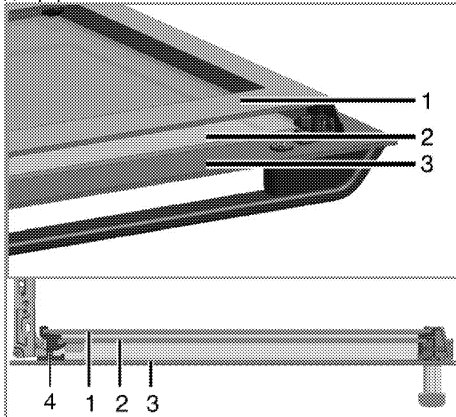
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Рама
- 2 Пластмасова накладка

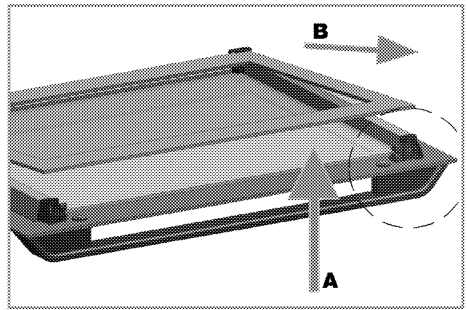
Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



- 1 Найглибша скляна панель
- 2 Найглибша скляна панель
- 3 Зовнішня скляна панель
- 4 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

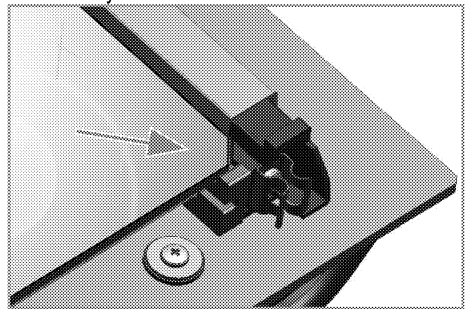
Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.

Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).



Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2).

Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.



Внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).

Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі.

Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.

Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

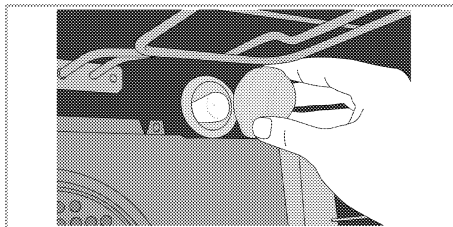
Заміна лампи освітлення духової шафи



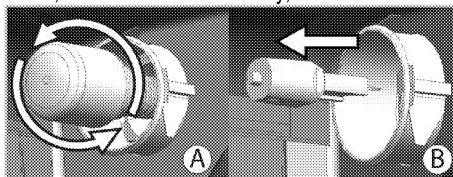
НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

i	Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 14". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.
i	Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.
i	Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг розвинути продукти харчування.
i	Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.

8 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяється пара.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Немає запалювальної іскри.

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*
- Час не налаштовано. >>> *Встановіть час.*

Газ не подається.

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена щільно. >>> *Встановіть кришку конфорки щільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*

(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2
Термін служби десять років

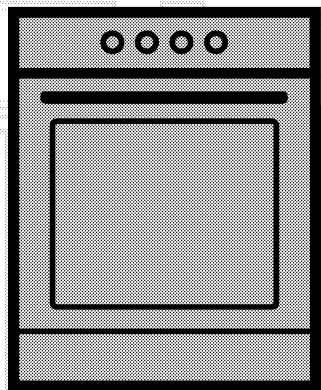
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

Пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



KK

beko

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Бек оңімін тандағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген оңімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, оңімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер оңімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да берініз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



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

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері 4
 Газ құралдарымен жұмыс істеу барысындағы қауіпсіздік техникасы 5
 Электр қауіпсіздігі 6
 Өнім қауіпсіздігі 8
 Дұрыс пайдалану 10
 Балар қауіпсіздігі 11
 Ескі өнімді тастау 11
 Орама материалдарын тастау 11
 Келешекте тасымалдау 12

2 Құрылғыңыз 13

Жалпы шолу 13
 Буманың құрамы 14
 Техникалық сипаттамалары 15
 Бүріккіш сипаттамалары 15

3 Орнату 16

Орнагудан бұрын 16
 Орнату және қосу 18
 Басқа газ түріне ауысу 21

4 Дайындық 23

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер 23
 Алғашқы қолдану 23
 Құрылғыны алғаш рет тазалау 23
 Бастапқы қыздыру 23

5 Кемпіректі қолдану жолы 24

Пісіру туралы жалпы мәліметтер 24
 Кемпіректерді қолдану 24

6 Пешті іске қосу жолы 26

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер 26
 Электр пешін іске қосу жолы 27
 Жұмыс режимдері 27
 Пештің сағатын пайдалану 28
 Тағамдарды пісіру уақытының кестесі 29
 Грильді іске қосу жолы 30
 Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі 31

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 32

Жалпы мәліметтер 32
 Пісіру тактасын тазалау 32
 Басқару тактасын тазарту 32
 Пешті тазалау 32
 Пеш есігін алу 33
 Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу 34
 Пеш шамын ауыстыру 35

8 Ақаулықтарды іздеу және жою 36

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды.

Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды

бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- Өнімді ешқашан кілем төселген еденге қоймаңыз. Әйтпесе, өнім астында ауаның болмауы электр бөліктердің шамадан тыс қызып кетуін тудырады. Бұл өнімде мәселелер тудырады.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алындында

нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Газ құралдарымен жұмыс істеу барысындағы қауіпсіздік техникасы

- Газ құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды Газбен қауіпсіз жұмыс істеуге уәкілетті және білікті кісілер ғана орындаулары қажет.
- Орнатудан бұрын, жергілікті тарату жүйесінің параметрлері (газ түрі мен қысымы) құрылғының баптауларына сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы жану өнімін жоятын құралға жалғанбаған. Құрылғыны орнату және жалғау жұмыстары күші бар нормалар мен қағидаларға сәйкес орындалуы қажет. Ерекше назар желдеткіш жүйесінің талаптарына бөлінуі қажет; *Орнатудан*

бұрын, Бет 16 бөлімін қараңыз.

- Газ плитасын қолдану кезінде, ол орнатылған бөлмеде ыстық пен ылғал бөледі. Ас бөлме дұрыс желдетілуі қажет: табиғи желдеткіш саңылауларды ашық ұстаңыз немесе механикалық желдеткіш құралын орнатыңыз (механикалық газ плитасы үстіне орнатылатын сығынды құралы). Құрылғыны ұзақ қарқынды қолданғанда, қосымша желдеткіш қажет болуы мүмкін, мысалы механикалық сығынды құралы бар болса, қуат мөлшерін көтеру қажет.
- Газ құралдары мен жүйелері жұмыстарының дұрыстығын әрдайым тексеріп тұру қажет. Реттегішті, шлангты және оның қысқышын тұрақты түрде тексеру және өндіруші ұсынған немесе қажет болған кезеңдер ішінде ауыстыру керек.
- Газ жанарғыларын әрдайым тазалап тұрыңыз. Жалын көк болуы және тегіс жануы қажет.

- Бұл өнім дұрыс реттелген және істейтін көміртек тотығы датчигі орнатылған бөлмеде пайдаланылуы керек. Көміртек тотығы датчигі дұрыс істейтінін және жиі техникалық қызмет көрсетілетінін тексеріңіз. Көміртек тотығы датчигі өнімнен ең көбі 2 метр қашықтыққа орнатылуы керек.

- Газ құрылғыларында газ толығымен жануы қажет. Газ толығымен жанбаған жағдайда, тұншықтырғыш газ (СО) бөлінеді. Көміртегі тотығы - өте улы түссіз және иіссіз газ, ол тіптен өте аз мөлшерде де улану мен өлімге алып келеді.

- Газ жабдықтаушысынан жергілікті апаттық жағдайда қызмет көрсету орталығының телефон нөмірі мен газ иісі шыққан жағдайда қолдану қажет сақтық шаралары жайлы мәліметтерді сұраңыз.

Газ иісі шыққанда не істеу қажет

- Ашық жалынды пайдаланбаңыз немесе темекі шекпеңіз. Ешқандай электрикалық түймешіктер арқылы іске қоспаңыз (мыс,

шам түймешігі, есік қоңырау және т.б.). Орнатылған немесе ұялы телефондарды пайдаланбаңыз. Жарылу және улану қаупі!

- Есіктер мен терезелерді ашыңыз.
- Газ құрылғысындағы барлық шүмектер мен басты басқару шүмегіндегі газ санаушын жабыңыз, егер ол жабық аймақта немесе төледе болмаса.
- Барлық құбырлар мен жалғаулардың бітеулілігін тексеріңіз. Егер газдың иісін әліде сезіп тұрсаңыз, бөлмеден шығыңыз.
- Көршілерді ескертіңіз.
- Өрт сөндірушілер тобын шақырыңыз. Үйдің сыртындағы телефонды қолданыңыз.
- Ғимарат ішіне қауіпсіз екендігін хабарламайынша кірмеңіз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде

көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет.

Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.

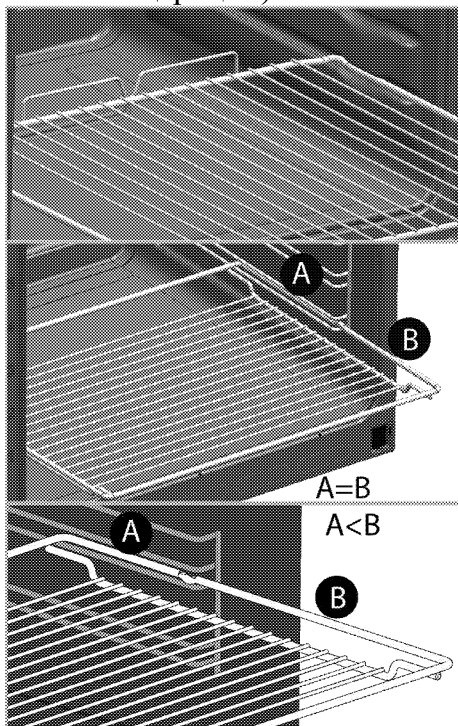
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- ешқашан ашаға ылғалды қолдармен тимеңіз! Ешқашан кабельдер тарту арқылы ажыратпаңыз, әрқашан ашаны ұстап ажыратыңыз.
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис

агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.

- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Құрылғы қосулы кезде, артқы қабаты қатты кызады. Газ түтікшелері мен электр сымдары құрылғының артқы қабатына тимейтіндігін тексеріңіз, себебі бұл олардың бүлінуіне алып келеді.
- Қуат сымы пештің есігі мен жақтауы арасында қысылып қалмағанын тексеріңіз және оны ыстық қабаттардың үстімен жүргізбеңіз. Әйтпесе, сымның оқшаулауы еріп, қысқа тұйықталуға және өртке алып келеді.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.

- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін үйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
 - Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.
- Өнім қауіпсіздігі
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
 - Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
 - Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
 - Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
 - Пайдалану кезінде құрылғы қызып кетуі мүмкін. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек.
 - Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
 - Пеште қаңылтыр және шыны құтыларда жабылған тағамдарды ысытпаңыз. Құты ішінде қысым жоғарылап, құтының жарылуына алып келеді.
 - Жайпақ қаңылтыр табаны, ыдысты және алюминийлі қытырлақ қағазын тікелей пештің төменгі жағына қоймаңыз. Тым қатты ыстық пештің төменгі жағын бүлдіруі мүмкін.
 - Қатты абразивті тазартқыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланып, пеш есігінің шынысын тазаламаңыз, өйткені олар бетті сырып, бұл шынының сынуына әкелуі мүмкін.
 - Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
 - (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сым бағыттауыштарына дұрыстап қою Сым тор сөресін және/немесе табаны бағыттауышқа дұрыстап қою өте маңызды. Сым тор сөресін екі сырғытпалы жолға салып, тағамды салғанда екі жағыда тең екендігін тексеріңіз (Келесі санға қараңыз).



- Алдыңғы есігінің шынысы алынған не шытынаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.

- Пеш тұтқасы сүлгі құрғатқыш емес. Гриль функциясы ашық есікте болғанда, сүлгіні, қолғапты немесе ұқсас тоқыма өнімдерді ілменіз.
- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Пісіру қағазын әзірлеу құмырасына немесе духовка аксессуарына (науа, сымды гриль, т.б.) тамақпен бірге қойыңыз, содан кейін барлығын алдын ала қыздырылған духовкаға салыңыз. Духовканың қыздыру элементтеріне тию қаупін болдырмау үшін аксессуардан немесе құмырадан шығып тұрған пісіру қағазының артық бөліктерін алыңыз. Пісіру қағазы үшін пісіру қағазын көрсетілген мәннен жоғарырақ жұмыс температурасында ешқашан пайдаланбаңыз. Пісіру қағазын тікелей духовка түбіне қоймаңыз.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Ток соғуын болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында

құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.

- Электрлі немесе газ кемпіректері суымайынша жоғарғы қақпағын жаппаңыз. Жоғарғы қақпақты ашар алдында ылғал артқы қабат пен пеш ішіне кірмеуі үшін құрғақ етіп сүртіңіз.
- Құрылғының қызып кетуін болдырмау мақсатында оны сәндік есік артына орнатпау қажет.
- Құрылғыны тікелей еденнің үстіне орнату қажет. Оны негіздің немесе тіректің үстіне қондыруға болмайды.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Өрт қауіпі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.
- Газ қосылымы орнатылғанын, әрі газ шығып кетпейтінін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны гриль астына арналған табақты жылыту үшін, сүлгілерді, ыдыс-аяқ сүлгілерін пеш есігінің тұтқыштарына ілу арқылы кептіру үшін пайдалануға болмайды. Сонымен қатар, бұл құрылғыны бөлмені жылыту мақсатында қолдануға болмайды.

- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Пешті тағамдарды еріту, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады. .

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр және/немесе газ жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.
- Есік ашық кезде оған ешбір ауыр затты жүктемеңіз

және оған балардың отыруына жол бермеңіз. Ол аударылып кетуі не ілгектері зақымдануы мүмкін.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сағып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.
- Пештің ішіндегі сымды гриль мен науаның пеш есігін зақымдамауы үшін, науалардың қалпымен бірдей орналасқан пеш есігінің ішкі жағына картон жолағын салыңыз. Пеш есігін қапталындағы қабырғаға біріктіріп ораңыз.
- Қақпақтары мен жайпақ қаңылтыр табаны жапсырмалы лентамен нық етіп ораңыз.
- Өнімді қозғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе ұстатқышын қолданбаңыз.



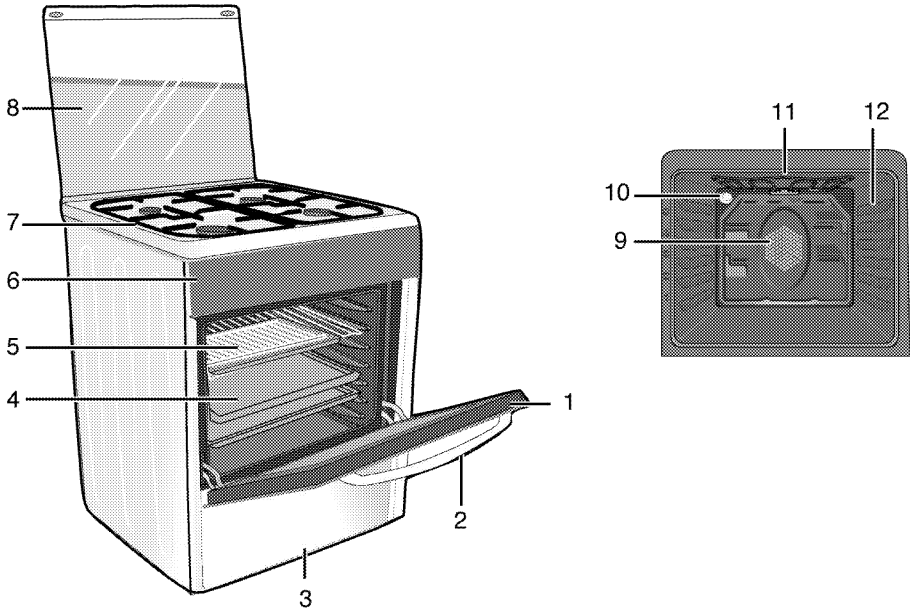
Құрылғы үстіне ешқандай заттар қоймаңыз және оны тігінен жылжытыңыз.



Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

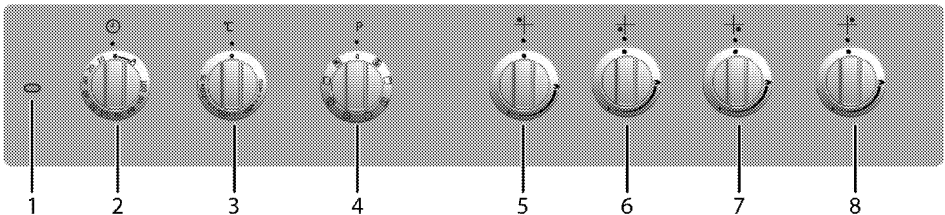
2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- 1 Алдыңғы есік
- 2 Тұтқа
- 3 Астыңғы тартпа
- 4 Таба
- 5 Сым тор сөресі
- 6 Басқару тақтасы
- 7 Жанарғы тақтасы

- 8 Үстінгі қақпағы
- 9 Желдеткіш моторы (артқы болаттан жасалған табан)
- 10 Шам
- 11 Грильдің қыздыру элементі
- 12 Сөрелің позициялары



- 1 Термостат шамы
- 2 Механикалық таймер
- 3 Термостат тетігі
- 4 Функция тетігі

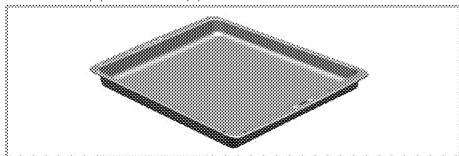
- 5 Қалыпты жанарғы Артқы сол жақ
- 6 Жылдам жанарғы Алдыңғы сол жақ
- 7 Қосымша жанарғы Алдыңғы оң жақ
- 8 Қалыпты жанарғы Артқы оң жақ

Буманың құрамы

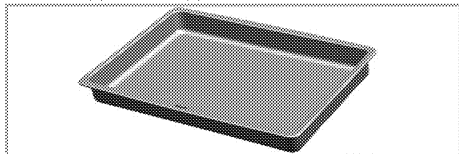


Жабдықтар құрылғының үлгісіне қарай түрлі болуы мүмкін. Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген кейбір жабдық осы құрылғыда болмауы мүмкін.

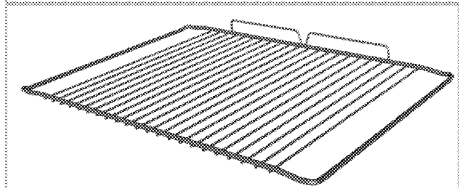
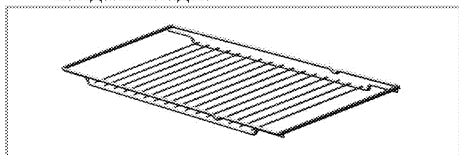
1. **Пайдаланушы нұсқаулығы**
2. **Жайпақ қаңылтыр таба**
Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, мұздатылған тағамдарды ерітуге және үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға пайдаланылады.



3. **Терең түбті қаңылтыр таба**
Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға, шырынды тағамдарға, грильдеу кезінде ағатын майды жинау үшін пайдаланылады.



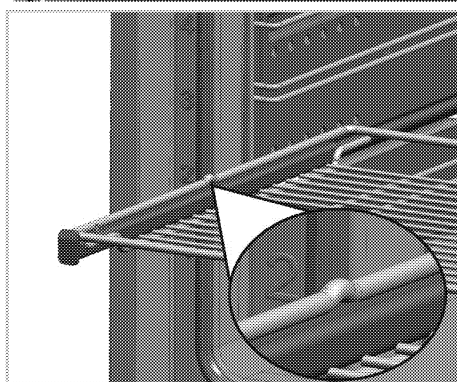
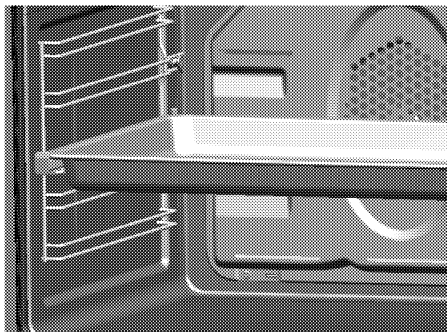
4. **Сым тор сөресі**
Қуыруға арналған және тағамдарды қалыпта пісіру, қуыру және әзірлеу кезінде қажетті сөреге қою үшін пайдаланылады.



5. **Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сырғытпалы бағыттауыштарға қою**
(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

Сырғытпалы бағыттауыштар табалар мен сым тор сөресін оңай орнатуға және шығаруға мүмкіндік береді.

Табалар мен сым тор сөресін сырғытпалы бағыттауыштармен пайдаланғанда, таба мен сым тор сөренің шеттері сырғытпалы бағыттауыштардың артқы бөлігіне орналасқан қадауыштарға сүйеніп тұрғанын тексеріңіз.



Техникалық сипаттамалары

ЖАЛПЫ	
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	850 мм/600 мм/600 мм
Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	2.4 кВт
Сактандырғыш	16 А
Сым түрі / қимасы	мин.Н05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Газ құрылғысының санаты	II 2НЗВ/Р / II 2НЗ+
Газ түрі / қысымы	NG G 20/20 мбар
Жалпы тұтынылатын газ қуаты	7.9 кВт
Газ түрін / қысымын ауыстыру ³	LPG G 30/28-30 мбар
– қосымша	NG G 20/10 мбар - NG G 20/13 мбар
ПІСІРУ ТАҚТАСЫ	
Жанарғылары	
Артқы сол жақ	Қалыпты жанарғы
Қуаты	2 кВт
Алдыңғы сол жақ	Жылдам жанарғы
Қуаты	2.9 кВт
Алдыңғы оң жақ	Қосымша жанарғы
Қуаты	1 кВт
Артқы оң жақ	Қалыпты жанарғы
Қуаты	2 кВт
ПЕШ/ГРИЛЬ	
Басты пеш	Бірнеше функциялы пеш
Іпкі шамы	15–25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2 кВт

[#] Жалпы мәліметтері: Электрикалық пештердегі қуатты тұтыну тақтасындағы деректер EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл деректер төменгі-жоғарғы қыздырғыш элементі немесе желдеткіштің (бар болса) көмегімен қыздыру функцияларымен әдеттегі толтыру кезінде анықталған.

Қуат тиімділігі класы тиісті функциялардың құрылғыда бар не жоқтығына байланысты төменде көрсетілген артықшылықтарға сәйкес анықталған. 1 - Желдеткішпен пісіру - үнемді режим, 2 - Турборежимде жәй пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен үстінен/астынан қыздыру, 5 - Үстінен/астынан қыздыру.



Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.



Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.





Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

Бүріккіш сипаттамалары

Жанарғының орны	2 кВт Артқы сол жақ	2.9 кВт Алдыңғы сол жақ	1 кВт Алдыңғы оң жақ	2 кВт Артқы оң жақ
Газ түрі / газ қысымы				
G 20/10 мбар	125	155	90	125
G 20/13 мбар	116	145	84	116
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72

3 Орнату

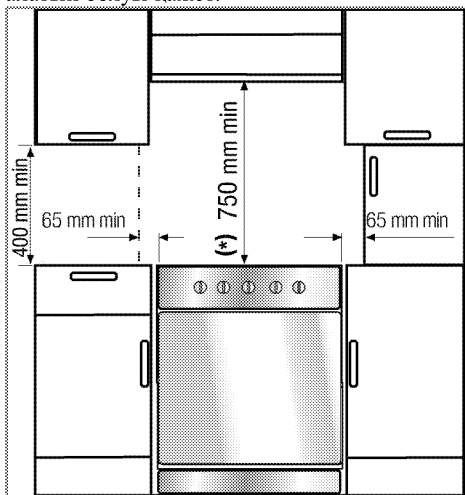
Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

	Орынды және газ бен электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.
	ҚАУІПТІ: Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.
	ҚАУІПТІ: Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Құрылғы астында қажетті ауа саңылауы сақталғанына сенімді болу үшін, бұл құрылғыны аяғы кілемшенің немесе жұмсартылған еденнің ішіне кіріп кетпеуі үшін қатты негіздің үстіне орнатуды ұсынамыз.

Ас бөлмесінің едені құрылғы салмағымен қоса ыдыс-аяқтар және ыстыққа төзімді ыдыс-аяқтар, тағамдар салмағын көтере алатын болуы қажет.



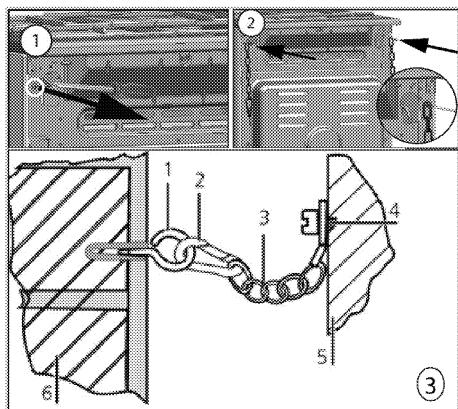
- Оны екі жағынан асүйлік шкафтармен пайдалануға болады, алайда кемпірек деңгейі үстінен ең аз дегенде 400 мм бос кеңістік және де құрылғы мен қабырға, қалқан және биік асүйлік шкаф арасында ең аз дегенде 65 мм бүйірлік бос кеңістік қалдыру қажет.
- Сонымен қатар, құрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы асүй плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты асүй сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз (ең азы 650мм).
- Бұл құрылғы 1 санатты құралдары шарттарына сәйкес келеді, сондықтан оны артқы жағымен және бір жақ бүйірімен ас бөлменің қабырғаларына, ас бөлме жиһазына және кез-келген өлшемді жабдыкқа кіріп тұратындай етіп орнатуға болады. **Басқа** жақ бүйіріндегі ас бөлме жиһазы немесе жабдығы бірдей немесе кішірек өлшемде болуы мүмкін.
- Құрылғы жанындағы кез-келген ас бөлме жиһазы ыстыққа төзімді болуы қажет (100 °C мин.).

Қауіпсіздік шынжыры

Егер өніміңізде 2 қауіпсіздік шынжыры болса;

Құрылғыны ауып кетпеуі үшін пешпен жабдықталған екі қорғауыш шынжырмен бекітілуі қажет.

Дұрыс істікті пайдалана отырып ілгекті (1) ас бөлме қабырғасына (6) бекітіңіз және қауіпсіздік шынжырын (3) ілгекке құлыптау механизмі (2) арқылы жалғаныз.

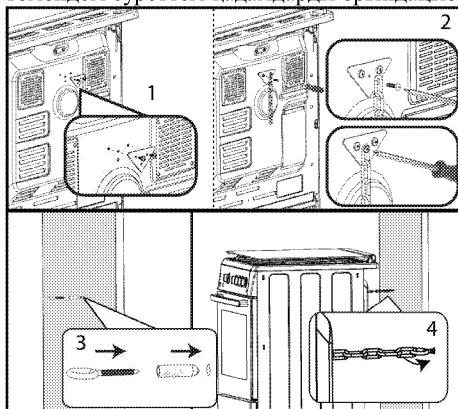


- 1 Тұрақтылық ілгегі
- 2 Құлыптау механизмі
- 3 Қауіпсіздік шынжыры
- 4 Шынжырды ас бөлме плитасының артқы жағына мықтап бекітіңіз.
- 5 Ас бөлме плитасының артқы жағы
- 6 Ас бөлме қабырғасы

Егер өніміңізде 1 қауіпсіздік шынжыры болса;

Құрылғыны ауып кетпеуі үшін пешпен жабдықталған бір қауіпсіздік шынжырымен бекітілуі қажет.

Өнімге қауіпсіздік шынжырын бекіту үшін, төмендегі суреттегі қадамдарды орынданыз.



i Духовканың бүйірге еңкеюін болдырмау үшін, духовканың алға және диагональ бойынша еңкеюін болдырмау үшін тұрақтылық шынжыры мүмкіндігінше қысқа болуы керек.

Плиталарға арналған плитаның тұрақтылық шынжыры кронштейнді кіргізу тесігімен жасалмаған.

Бөлмені желдету

Барлық бөлмелерде ашылатын терезе немесе баламасы, кейбір бөлмелерде сонымен қатар тұрғылықты желдеткіш құралдары болуы қажет. Жануға қажетті ауа бөлме ауасынан алынады және шығатын газдар тікелей бөлме ішіне таралады. Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуі үшін жақсы желдету тиімді болады.

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктері және/немесе терезелері бар бөлмелер

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктерде немесе терезелерде құрылғының жалпы газ қуаты негізінде (құрылғының жалпы газ қуаты шығыны осы пайдаланушы нұсқаулығының техникалық сипаттамасы кестесінде көрсетілген) өлшемдері көрсетілген желдету саңылауы болуы қажет. Егер есіктерде және/немесе терезелерде төмендегі кестеде көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынына сәйкес жалпы желдету саңылауы болмаса, құрылғының жалпы газ шығыны бойынша жалпы минималды желдету талаптарына қол жеткізу үшін қосымша бекітілген желдету саңылауы болуы керек. Бекітілген желдету саңылауында бар саман саңылаулары, шығару қақпағы кіріс саңылауы өлшемі, т. б. болуы мүмкін.

Жалпы тұтынылатын газ қуаты (кВт)	мин. желдеткіш саңылауы (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын ашылмалы есіктері және/немесе терезелері жоқ бөлмелер

Егер құрылғы орнатылған бөлмеде тікелей сыртқы ортаға ашылатын есік және/немесе терезе болмаса, басқа өнімдерде жоғарғы кестеде көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынының жалпы минималды желдету саңылауы талаптарына сәйкес бекітілген реттелмейтін және жабылмайтын желдету саңылауы болуы керек. Сонымен қатар, тиісті ғимарат реттеулері ұсынысы орындалуы керек.

Бөлмеде немесе ішкі бос орында бірнеше газ құрылғысы болса, жоғарыдағы кестеде берілген талапқа сәйкес желдету аймағы төбеді берілуі керек. Қосымша желдету аймағының өлшемі басқа газ құрылғыларының реттеулеріне сәйкес болуы керек.

Құрылғы орнатылатын бөлмеде ішкі ортаға ашылатын есіктің түпкі шетінде 10 мм минималды аралық болуы керек. Кілемдер және басқа еден жабындары, т. б. сияқты элементтер есік жабылған кезде саңылауға әсер етпейтінін тексеруіңіз керек.

Бұл плитаны ас бөлмеде, тамактанатын бөлмеде немесе жатын-қонақ бөлмелерінде орнатуға болады. Жуыну құралдары бар бөлмелерде орнатуға болмайды. Бұл плита көлемі 20 метрден аз жатын-қонақ бөлмелерінде орнатылмауы қажет³. Құрылғының кемінде бір бүйірі жер деңгейіне ашылмайынша, бөлмедегі осы құрылғыны жер деңгейінен төмен орнатпаңыз.

Орнату және қосу

Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.



Құрылғыны тоңазытқыштардың немесе мұздатқыштардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыдан шығатын ыстық пісіруге арналған құралдардың тоқ тұтынуын жоғарлатады.

- Құрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.
- Құрылғыны тікелей еденнің үстіне орнату қажет. Оны негіздің немесе тіректің үстіне қондыруға болмайды.



Құрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін есігінен және/немесе тұтқасынан ұстамаңыз. Есігі, тұтқасы немесе ілгектері бүлінуі мүмкін.

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе оны пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.



ҚАУІПТІ:

Құрылғыны қуат берілу жабығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет. Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Техникалық деректер тақтасын есікті немесе астыңғы қақпағын ашқанда көруге болады немесе ол құрылғы түріне байланысты құрылғының артқы қабатында ораналасқан.

Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



Қуат беру сымының ашасы орнатылған соң қол жетімді жерде болуы қажет (оны кемпірек үстінен айналдырып жүргізбеңіз).

i Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

! **ҚАУШПТІ:**
Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тогы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын розеткаға қосыңыз.

Газды қосу

! **ҚАУШПТІ:**
Құрылғыны газбен жабдықтау жүйесіне уәкілетті және білікті маман жалғауы қажет. Кәсіпті емес жөндеулерге байланысты жарылу мен улану қаупі! Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

! **ҚАУШПТІ:**
Газ орнату жұмыстарын бастамас бұрын, газ берілуін өшіріңіз. Электр тогы соғуының қаупі бар!

- Құрылғыға лайықтанған газ қысымы мен түрі белгілерде көрсетілген.

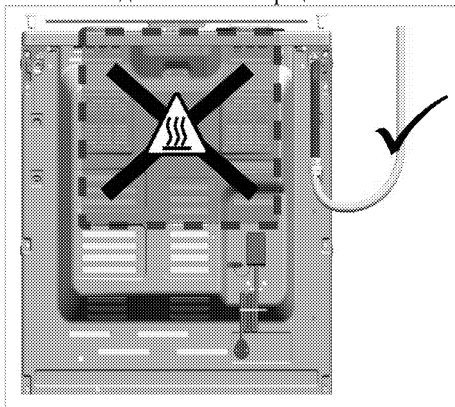
i Құрылғыңыз табиғи газбен (ТБ) жабдықталады.

- Құрылғыны орнатудан бұрын торап үшін табиғи газ орнатымы үйлесімді дайыналуы қажет.
- Өнімнің газ қосылымы өкілетті қызмет көрсету маманымен орындалады.
- Газды құрылғыға жалғау үшін газ шығатын тесікке илгіш түтікше жалғау керек және осы түтікшенің аузы тығынмен бекітілуі керек. Жалғау барысында тығын алынады және өнім тегіс қосылым құрылғысы (муфта) арқылы жалғанады.

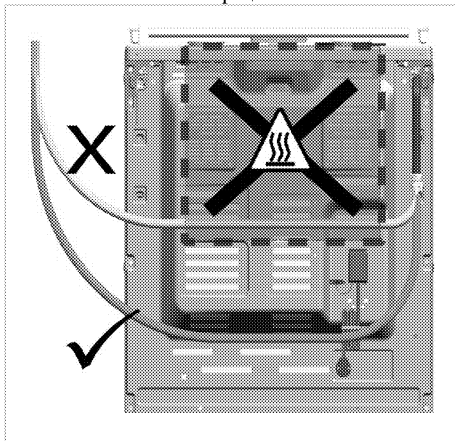
- Газ шүмегі қол оңай жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны кейінірек басқа газ түрімен пайдалану қажет болса, осындай ауысымды орнату жолы туралы кеңес алу үшін Уәкілетті қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.

Өнімде тек бір газ шығысы болса;

- Газ шлангісін жалғау алдында өнім артындағы газ шлангісінің шығысы табиғи газ клапаны сияқты өнімнің бір жағында екенін тексеріңіз.



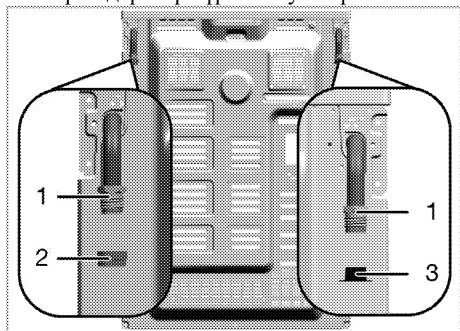
- Газ шлангісінің шығысы және табиғи газ клапаны бір жақта болмаса, шлангіні жалғау кезінде ол ыстық аймақтан өтпейтінін тексеріңіз.



Өнімде екі газ шығысы болса;

- Екі шығыстың біреуі тығынмен бекітіледі, ал екіншісі пластик тығынмен бекітіледі. Өнімге

байланысты тығын мен пластик тығын орындары әр түрлі болуы мүмкін.

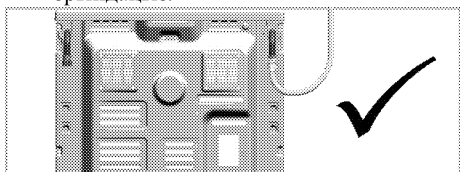


1 Газ шлангісінің шығысы

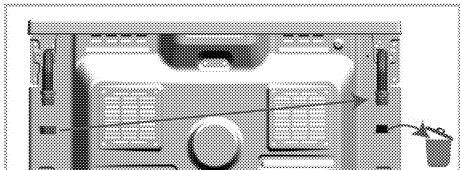
2 Тығын

3 Пластикалық тығын

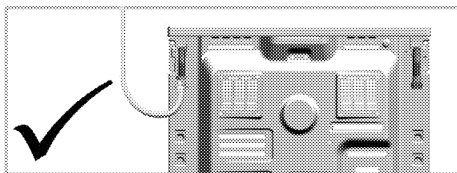
- Газ қосылымынан бұрын өнімнің табиғи газ клапаны және газ шлангісінің шығысы газға бірдей жағымен қосылғанына көз жеткізіңіз.
- Егер табиғи газ клапаны және пластик тығыны бар газ шлангісінің шығысы бірдей жаққа қарап тұрса, газ қосылымын төмендегі суретке сәйкес орындаңыз.



- Егер табиғи газ клапаны және тығынмен тығыздалған газ шлангісі бірдей жаққа қарап тұрса, пластик тығынды алыңыз және жойыңыз. Тығынды алып, газ қосылымы жаңа (пайдаланылмаған) бекіту сальнигімен жасалмаған орындағы газ шлангісі шығысын жабыңыз.



- Төмендегі суретте көрсетілгендей табиғи газ клапанына жақын газ шлангісі шығысында газ қосылымын жасаңыз.



Өртеу қаупі:

Егер қосылымды төмендегі нұсқауларға сәйкес орындамасаңыз, газ жылыстауы және өртке себеп болуы мүмкін. **Компания бұндайdan болған зақымдарға жауапты болмайды.**

- Газ қосылымы тек өкілетті қызмет көрсету провайдерімен жасалуы керек.
- Өнімнің газ қосылымын табиғи газ клапанының маңындағы газ шлангісінің шығысы бойынша анық орындаңыз.
- Пластик тығын тасталып, пайдаланылмайтын газ шлангісінің шығысы тығынмен бекітілуі керек.
- Пайдаланылмайтын газ шлангісі шығысын жасырын тығынмен бекіткен кезде жаңа және пайдаланылмайтын бекіту сальнигін пайдалануыңыз керек.



ҚАУІПТІ:

Иілгіш газ шлангісін айналасындағы жылжымалы бөлшектерге тимейтін және жылжымалы бөлшектері қозғалған кезде тұрып қалмайтын жолмен жалғануы керек. (мысалы, тартқыштар). Сонымен қатар, оны қысылуы мүмкін орындарға орналастырмау керек.



ҚАУІПТІ:

Газ түтікшесі қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет. Бүлінген газ түтікшесіне байланысты жарылу қаупі.

Қосылу нүктесін кемуге тексеру

- Құрылғыдағы барлық тұтқыштар өшіріліп тұрғанын тексеріңіз. Газ берілуі ашық екенін тексеріңіз. Сабынды көбік дайындап, оны газ кемуін бақылау үшін қосылу нүктесіне қолданыңыз.
- Егер газ ағуы бар болса, сабындалған жағы көбіктенеді. Мұндай жағдайда, газ қосылымын тағы да тексеріңіз.

- **Егер өнімде екі газ шлангісінің шығысы болса**, пайдаланылмаған газ шығысы тығынмен бекітілгенін тексеріңіз. Газ кемуін тексеру үшін, сабынды көбік дайындап, оны тығынның қосылу нүктесіне қолданыңыз. Егер газ ағуы бар болса, сабындалған жағы көбіктенеді. Мұндай жағдайда, газ тығыны байланысын қайта тексеріңіз.
- Газ кемуін тексеру үшін, сабын орнына коммерциялық колжетімді спрейлерді пайдалана аласыз.

i Газ ағуын бақылау үшін ешқашан сіріңке немесе оттық пайдаланбаңыз.

- Құрылғыны асуі қабырғасына қарай итеріңіз.
- **Пештің аяқтарын лайықтау**
Пайдалану кезіндегі діріл ыдыстарды қозғалтуы мүмкін. Құрылғы тегіс және теңелген жағдайда тұрса, мұндай қауіпті жағдайды болдырмауға болады. Өз қауіпсіздігіңіз үшін, құрылғының төрт аяғын оңға немесе солға бұрау арқылы тең тұрғанын және жұмыс бетін тегіс деңгейде тұрғанын тексеріңіз.

Соңғы тексері

1. Электрикалық функцияларды тексеріңіз.
2. Газ берілуін ашыңыз.
3. Газ орнатулары мықты бекітіліп, орнықтырылғанын тексеріңіз.
4. Жанарғыларды жағып, жалын көрінісін тексеріңіз.

i Жалын көс түсті және қалыпты пішінде болуы қажет. Жалын сарғыштау болса, жанарғы қақпағын дұрыс қондырылғанын тексеріңіз немесе жанарғыны тазалаңыз.

Басқа газ түріне ауысу

ҚАУІПТІ:
Газ орнату жұмыстарын бастамас бұрын, газ берілуін өшіріңіз.
Электр тогы соғуының қаупі бар!

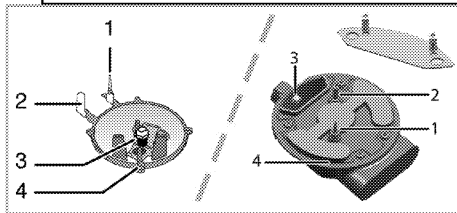
Басқа газ түріне ауысу үшін, құрылғының барлық бүріккіштерін ауыстырыңыз және газ берілу деңгейін төмендету үшін барлық шүмектерді реттеңіз.

Жанарғылардағы бүріккіштерді ауыстыру

1. Жанарғы қақпағын алып, жанарғы денесін шығарып алыңыз.
2. Бүріккіштерді сағат тіліне қарсы бұрау арқылы шығарып алыңыз.
3. Жаңа бүріккіштерді салыңыз.
4. Барлық жалғаулардың мықты бекітіліп, орнықтырылғанын тексеріңіз.

i Жаңа бүріккіштердің орындары орамаларында немесе *Бүріккіш сипаттамалары, Бет 15* бүріккіш кестесінде берілген.

i ((Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.))
Кейбір плита жанарғыларында бүріккіш металл бөлікпен жабылады. Бүріккішті ауыстыру үшін осы металл бөлік алынуы қажет.



- 1 Жалынды төмендету құралы (үлгіге байланысты)
- 2 Жағу шамы
- 3 Бүріккіш
- 4 Жанарғы

i Аса қажет болмаған жағдайда, жанарғылардың газ шүмектерін алмаңыз. Шүмектерді ауыстыру қажет болса, Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Газ берілуін төмендету үшін газ шүмектерін реттеу

1. Реттеу қажет жанарғыны жағып, реттегіш тұтқышын төмендетілген жалын жағдайына қарай бұраңыз.
2. Реттегіш тұтқышын газ шүмегінен шығарып алыңыз.
3. Газ беру реттегішінің бұрамасына өлшемі сәйкес келетін бұрағышты пайдаланыңыз.

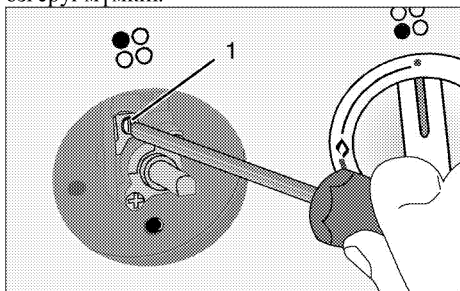
Сұйытылған мұнай газы (бутан-пропан) үшін бұраманы сағат тілімен бұрау қажет. Табиғи газ үшін, бұраманы бір айналымға **сағат тіліне қарсы** бұрау қажет.

» Реттегіш ең төменгі жалын жағдайына орнатылғанда тіке жалынның әдеттегі биіктігі 6-7 мм болуы қажет.

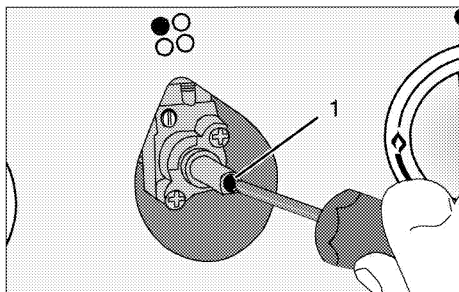
4. Егер жалын қажетті жағдайдан биік болса, бұраманы сағат тілімен бұраңыз. Егер төмен болса, сағат тіліне қарсы бұраңыз.

5. Соңғы тексеру үшін, жанарғыштың реттегішін ең жоғары және ең төмен жалын жағдайына қаратып, жалын жанғанын не өшірілгенін тексеріңіз.


Құрылғыда қолданылатын газ шүмегі түріне байланысты, реттегіш бұрамасының орны өзгеруі мүмкін.



1 Газ беру реттегішінің бұрамасы



1 Газ беру реттегішінің бұрамасы

	Егер құрылғының газ түрі ауыстырылса, құрылғының газ түрін көрсететін техникалық мәлеметтерді беретін тақтайшада өзгертілуі қажет.
---	--

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі апарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пештің ішінде күнгірт түсті не эмальденген ыдыс-аяқ пайдаланыңыз, себебі олар ыстықты жақсы өткізеді.
- Пайдаланушы нұсқаулығында не пісіру нұсқауларында кеңес берілген болса, тағамды пісіру кезінде алдын ала қыздыруды жасаңыз.
- Пісіру кезінде пештің есігін жиі аша берменіз.
- Мүмкін болған жағдайларда, пешті бір уақытта бірнеше тағамды пісіруге тырысыңыз. Тағамды сымды сөреге пісіру ыдыстарын қою арқылы эзірлеуге болады.
- Бірнеше тағам эзірлейтін болсаңыз, оларды бірінен кейін бірін бірден пісіріңіз. Пешті қайта қыздырудың қажеті болмайды.
- Пешті пісіру уақыты аяқталар алдында бірнеше минут бұрын өшіру арқылы қуатты үнемдеуге болады. Пештің есігін ашпаңыз.
- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам эзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшеміңізді қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртiңiз және матамен құрғатыңыз.

Бастапқы қыздыру

Өнімді 30 минуттай қыздырып, ажыратыңыз. Осылайша, кез келген өндірістік қалдықтар немесе қабаттар жанып кетеді және жойылады.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алып келеді!

Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Елпқанан ыстық жанарғыларды, пештің ішкі бөліктерін, ысытқыш бөліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз. Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.

Электр пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Static (Тұрақты) бағытын таңдаңыз.
4. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 27* бөлімін қараңыз.
5. Пешті шамамен 30 минут қосып қойыңыз.
6. Пешті ажыратыңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 27* бөлімін қараңыз

Гриль пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 30* бөлімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 30 минут жұмыс істеткізіңіз.
5. Грильдеу функциясын ажыратыңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 30* бөлімін қараңыз



Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иісті кетіру үшін болме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

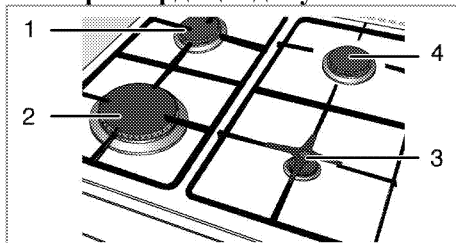
- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін

болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Газ кемпірегі

- Ыдыс пен жалын көлемі бір-біріне сәйкес келуі қажет. Газ жалынын ыдыстың түбінен асып кетпейтіндей етіп лайықтап, ыдысты ұстағыштың ортасына қойыңыз.

Кемпіректерді қолдану



- 1 Қалыпты жанарғы 18-20 см
- 2 Жылдам жанарғы 22-24 см
- 3 Қосымша жанарғы 12-18 см
- 4 Қалыпты жанарғы 18-20 см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Пісіру табаларын жоғарыда берілген шектерден тыс пайдаланбаңыз. Үлкен табаларды пайдалану көміртек тотығынан улану, қосымша беттер мен басқару тұтқаларының қызып кетуі қаупіне себеп болады. Кішкентай табаларды пайдалану жалынған күйіп қалу қаупіне себеп болады.

Үлкен жалын белгісі ең жоғары пісіру қуатын, ал кіші жалын белгісі ең төмен пісіру қуатын білдіреді. Өшірулі жағдайда (жоғарғы жағы), газ жанарғыларға берілмейді.

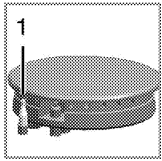
Газ жанарғыларын жағу.

1. Жанарғы тұтқышын басып тұрыңыз.
 2. Оны сағат тіліне қарсы үлкен жалын белгісіне қарай бұраңыз.
- » Ұшқын шығып, газ жанады.
3. Қажетті қуат деңгейін орнатыңыз.

Газ жанарғыштарын өшіру

Жылыту аймағы тұтқышын Өшірулі (жоғарғы) жағдайына қарай бұраңыз.

Газдың шығып кетуінен сақтайтын жүйе (жылу бөлігі бар үлгілерде)



1. Газдың шығып кетуінен сақтау

Жанарғылар жалын сұйықтық төгілу себебінен кенеттен өшіп қалса, газдың жіберілуін тоқтатын сақтандырғыш құрылымымен жабдықталған.

- Жағу үшін тұтқышты басып, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Сақтау жүйесін қосы үшін, газ жанған соң, тұтқышты 3-5 секунд бойы басып тұрыңыз.
- Егер тұтқышты басып, жіберген соң газ жанбаса, тұтқышты 15 секунд бойы басып тұру арқылы сол әрекеттерді қайталаңыз.



ҚАУІПТІ:

Егер жанарғы 15 секунд ішінде жанбаса, түймешікті жіберіңіз. Қайталау үшін кем дегенде 1 минут күтіңіз. Газ жиналуы мен жарылу қаупі бар!

6 Пешті іске қосу жолы

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер



АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алып келеді! Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанарғыларды, пештің ішкі бөліктерін, ысытқыш бөліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.



ҚАУШПІ:

Пеш есігін абайлап ашыңыз, себебі бу шығып кетуі мүмкін.

Шығып жатқан бу қолдарыңызды, бетіңізді және/немесе көздеріңізді күйдіруі мүмкін.

Пісіруге арналған кеңестер

- Күйдірмейтін құралмен қапталған металды табаларды немесе алюминий ыдыстарын немесе ыстыққа төзімді силиконды қалыптарды пайдаланыңыз.
- Сөредегі бос орынды қолданыңыз.
- Пісіру қалпын сөренің ортасына қойыңыз.
- Пешті немесе грильді қоспас бұрын сөренің дұрыс жағдайын таңдаңыз. Пеш ыстық кезінде сөре жағдайын өзгертпеңіз.
- Пеш есігін жабық ұстаңыз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күрке тауықты және үлкен бөлікті еттерді лимон шырыны және қара бұрыш секілді қатықтарды дәмдеу пісіруі тиімділігін жоғарлатады.
- Сүйекті еттерді қуыру үшін бірдей мөлшердегі сүйексіз еттерді қуырғанмен салыстырғанда 15-тен 30-қа минутқа дейін ұзағырақ уақыт кетеді.
- Ет жуандығының әрбір сантиметрі пісіру уақытының 4-5 минутын талап етеді.
- Пісіру уақыты аяқталған соң, етті пештің ішінде 10 минутқа қалдырыңыз. Шырын қуырылған еттің үстінен

жақсырақ тарайды және етті кескен кезде шығып кетпейді.

- Балық ыстыққа төзімді жайпақ тақтаға ортаңғы немесе төменгі сөреге қойылуы қажет.

Грильде дайындауға арналған кеңестер

Ет, балық және құс еті грильде дайындалғанда, олар тез қызарады, үстіңгі қабықшасы жақсы болып, кеуіп кетпейді. Жайпақ бөліктер, ет істіктері мен жіңішке шұжықтарды әсіресе қызанақ және қияр секілді құрамында суы көп көкөністермен грильде дайындауға болады.

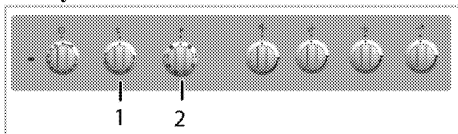
- Бөліктерді грильде дайындалуы үшін сым тор сөренің үстіне немесе астында сым тор сөресі бар жайпақ табының үстіне жайып салыңыз. Жабылған бос орынның көлемі қыздырғыштың көлемінен аспауы қажет.
- Грилі бар сым тор сөрені немесе жайпақ табаны пештің қажетті дейгейіне қойыңыз. Грильді сым тор сөреде дайындап жатқан болсаңыз, төменгі сөреге майды жинайтын жайпақ таба қойыңыз. Тазалау оңай болу үшін, табаға шамалы су құйыңыз.



Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды.

Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиіуі мүмкін.

Электр пешін іске қосу жолы Температураны және жұмыс режимін таңдау



- 1 Термостат тетігі
- 2 Функция тетігі

1. Пеш таймерін қажетті пісіру уақытына орнатыңыз. Келесіні қараңыз: *Пештің сағатын пайдалану, Бет 28.*
2. Функция тетігін қажетті жұмыс режиміне орнатыңыз.
3. Температура тетігін қажетті температураға орнатыңыз.

» Пеш орнатылған температураға дейін қызып, соны сақтап тұрады. Қыздыру кезінде, температура шамы жанып тұрады.

Электр пешін өшіру

Пештің таймерін өшірулі позициясына орнатыңыз.



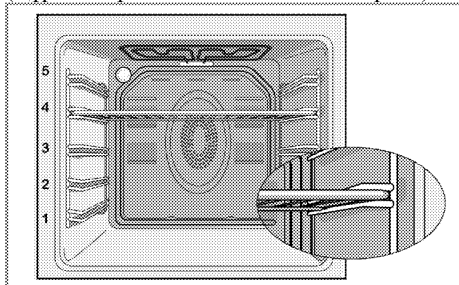
Таймер белгілі бір уақытқа орнатылған болса, ол автоматты түрде өшіріледі. Келесіні қараңыз: *Пештің сағатын пайдалану, Бет 28*

Функция тетігін және температура тетігін "өшіру (жоғарғы) позициясына қарай бұрыңыз.

Сымнан жасалған текшені бүйірдегі сөреге дұрыс қою өте маңызды. Сымнан жасалған текше бүйірдегі сөрелердің арасына суретте көрсетілгендей салынуы керек.

Сымнан жасалған текше пештің артқы қабырғасына қарама-қарсы орнатылмауы тиіс. Тамаша грильдеу нәтижесін алу үшін, сымнан жасалған текшені сөренің алдыңғы бөлігіне сырғытып салыңыз да, есіктің көмегімен бір орынға орналастырыңыз.

(Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)



Жұмыс режимдері

Осы жерде көрсетілген жұмыс режимдерінің реті сіздің үлгіңізден өзгеше болуы мүмкін.

Жоғарғы және төменгі қыздыру



Жоғарғы және төменгі қыздыру функциялары іске қосылған. Тағам үстінен және астынан да бір уақытта қыздырылады. Мысалы, бұл торттар, нан өнімдері немесе пісіру қалыпының ішіндегі торттар және пісірмелер үшін ыңғайлы болады. Тек бір табамен пісіру.

Астынан қыздыру



Тек төменнен қыздыру функциясы іске қосылған. Бұл пицца және осыған ұқсас тағамдарды төменнен қыздыру үшін ыңғайлы.



Бұл функция бумен оңай тазалау үшін де пайдаланылуы керек.

Желдеткішпен астынан/үстінен қыздыру



Үстінен қыздыру, астынан қыздыру және желдеткіш (артқы қабырғасында) іске қосылған. Ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Тек бір табамен пісіру.

Желдеткішпен жұмыс істеу



Пеш қыздырылмайды. Тек пеш (артқы қабырғасындағы) іске қосылуы болады. Мұздатылған түйіршікті тағамды баяу бөлме температурасында еріту және пісірілген асты суыту үшін жақсы.

Желдеткішпен қыздыру



Артқы қыздырғышпен қыздырылатын жылы ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады.



Бұл тағамдарды әр түрлі сөре деңгейлерінде әзірлеу үшін ыңғайлы және әдетте алдын ала қыздыруды талап етпейді. Бірнеше табамен пісіру үшін қолайлы.

Бұл функция бұмен онай тазалау үшін де пайдаланылуы керек.

"3D" функциясы



Үстінен қыздыру, астынан қыздыру және желдеткіштің (артқы қабырғасында) көмегімен қыздыру функциялары іске қосылған. Тағам барлық жағынан біртекті және тез пісіріледі. Тек бір табамен пісіру.

Толық грильдеу



Пештің төбесіндегі үлкен грильдеу құралы қосылады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ыңғайлы.

- Грильдеу үшін, үлкен не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температураны ең жоғары деңгейге орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

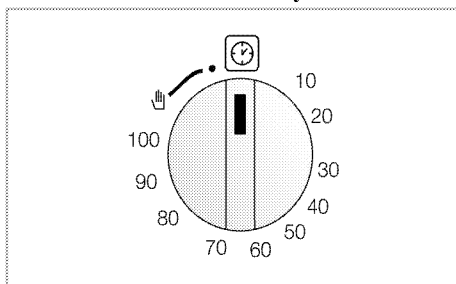
Гриль+желдеткіш



Грильдеу әсері Толық грильдеу функциясы сияқты күшті болмайды

- Грильдеу үшін, кіші не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Қажетті температураны орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

Пештің сағатын пайдалану



Пісіруді бастау



Пешті іске қосу үшін пісіру режимі мен қажетті температураны таңдап, уақытты орнатыңыз. Әйтпесе, пеш іске қосылмайды.

1. Пісіру уақытын орнату үшін Уақытты лайықтау тұтқышын сағат тіліне қарай бұраңыз.
2. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
3. Жұмыс режимі мен температураны таңдаңыз. *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 27.*

» Пеш алдын ала орнатылған температурамен ысып, осы температураны таңдаған пісіру уақытының соңына дейін сақтап тұрады.

4. Пісіру уақыты аяқталғанда, Уақытты орнату тұтқышы автоматты түрде сағат тіліне қарсы айналады. Орнатылған уақыттың аяқталғанын білдіретін ескерту белгісі естіліп, қуат өшіріледі.



Таймер функциясын пайдалану қажет болмаса, тұтқышты сағат тіліне қарсы қол белгісіне қарай бұраңыз.

5. Пешті Температура тұтқышымен және/немесе Функция тұтқышымен өшіріңіз.

Пеш орнатылған уақыттан бұрын өшіру

1. Уақытты лайықтау тұтқышын сағат тіліне қарсы тоқтағанша бұраңыз.
2. Пешті Температура тұтқышымен және/немесе Функция тұтқышымен өшіріңіз.

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі







Бұл диаграммадағы уақыттар нұсқаулық ретінде берілген. Уақытты белгілеу тағамның температурасына, қоюлығына, түріне және өзіңіздің талғамдарыңызбен пісіруге қарай өзгеруі мүмкін.

Пісіру және қуыру



Пештің 1-ші сөресі болып **төменгі** сөре есептеледі.

Тағам	Пісіру деңгейінің нөмірі		Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Табадағы торттар*	Бір деңгей	☐	4	175	30 ... 35
Қалыптың ішіндегі торттар*	Бір деңгей	☉	2	180	40 ... 50
Пісіру қағазының ішіндегі торттар*	Бір деңгей	☐	3	175	20 ... 30
	2-деңгей	☉	1 - 5	175	30 ... 40
	3-деңгей	☉	1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквитті торт*	Бір деңгей	☐	3	200	5 ... 10
	2-деңгей	☉	1 - 5	175	18 ... 25
Печеньелер*	Бір деңгей	☐	3	175	20 ... 25
	2-деңгей	☉	1 - 5	175	25 ... 30
	3-деңгей	☉	1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей	☐	2	200	30 ... 40
	2-деңгей	☉	1 - 5	200	45 ... 55
	3-деңгей	☉	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей	☐	2	200	25 ... 35
	2-деңгей	☉	1 - 5	200	30 ... 40
	3-деңгей	☉	1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Ашытқы*	Бір деңгей	☐	2	200	35 ... 45
	2-деңгей	☉	1 - 3	200	35 ... 45
Лазанья*	Бір деңгей	☐	2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Бір деңгей	☐	2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (бүтін) / Қуырдақ	Бір деңгей	☉	3	25 мин. 250/сғ көп, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Қозының аяғы (пісірме)	Бір деңгей	☉	3	25 мин. 250/сғ көп, содан кейін 190	70 ... 90
Қуырылған тауық	Бір деңгей	☉	2	15 мин. 250/сғ көп, содан кейін 180 ... 190	65 ... 70
	Бір деңгей	☉	2	15 мин. 250/сғ	55 ... 65

				көп, содан кейін 180 ... 190	
Түйетауық (5,5 кг)	Бір деңгей		2	25 мин. 250/сң көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
	Бір деңгей		2	25 мин. 250/сң көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Бір деңгей		3	200	20 ... 30
	Бір деңгей		3	200	20 ... 30

Бір уақытта 2 табамен пісіргенде, түбі терең табаны үстіңгі сөреге, ал екінші табаны астыңғы сөреге қойыңыз.

* Барлық тағамдарды алдын ала қыздыру ұсынылады.

(**) Алдын ала қыздыруды талап ететін пісіру процестері үшін процесс басында пешті орнатылған температураға жеткенше алдын ала қыздырыңыз.

Тортты пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз.
- Торт ылғал болса, азырақ сұйықтық пайдаланып, температура деңгейін 10 градусқа азайтыңыз.
- Егер торттың беті күйіп жатса, оны төменгі сөреге орнатып, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.
- Іші жақсы піскен, алайда сырты әлі жабысқақ болса, азырақ сұйықтық пайдаланып, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.

Тәтті пісірмелерді әзірлеуге арналған кеңестер

- Егер тәтті пісірме тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз. Қамырдың қабаттарын сүт, май, жұмыртка және йогурттан жасалған соуспен ылғалдатыңыз.
- Егер тәтті пісірмені ұзақ уақыт пісіру қажет болса, оның қалыңдығы табаның тереңдігінен асып кетпеуін қадағаланыз.
- Тәтті пісірменің беті күйіп, ал асты әлі піспей жатса, қолданылған соустың пісірме астына тым көп жағылмағанын тексеріңіз. Біртекті қызаруы үшін, соусты қамыр қабаттарының арасында және пісірменің бетіне бірдей етіп жағыңыз.



Тәтті пісірмені кестеде көрсетілген режим және температураға сәйкес пісіріңіз. Егер астыңғы жағы әлі қызармаған болса, оны келесі де төменгі сөреге қойыңыз.

Көкөністерді пісіру бойынша кеңестер

- Көкөністен жасалған тағамның суы тартылып, құрғап кетсе, оны табада емес, қақпағы бар қазанда пісіріңіз. Жабық ыдысты тағамның суы сақталады.
- Егер көкөніс тағамы піспесе, көкөністерді алдын ала қайнатып алыңыз немесе оларды консервіленген ас сияқты даярланыз және пешке қойыңыз.

Грильді іске қосу жолы



АБАЙЛАҢЫЗ!

Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып қойыңыз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- **Грильдеу кезінде Температураны реттеу тетігін сағат тілі бойынша қол белгісіне қарай бұрыңыз.**

Грильді қосу

1. Функция тетігін қажетті грильдеу белгісіне қарай бұрыңыз.
 2. Содан кейін, қажетті грильдеу температурасын таңдаңыз.
 3. Қажет болса, шамамен 5 минут бойына алдын ала қыздыру жасап алыңыз.
- » Температура шамы жанады.

Грильді өшіру

1. Функция тетігін Өшірулі (жоғарғы) позициясына қарай бұраңыз.



Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды.
Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа қоймаңыз.
Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі

Электр грилінде қуыру

Тағам	Соре орны	Ұсынылған температура (°C)**	Грильдеу уақыты (шамамен)
Балық	4...5	250/маx	20...25 мин. #
Тілімделген тауық	4...5	250/маx	25...35 мин.
Қозынның жаншылған еті	4...5	250/маx	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	250/маx	25...30 мин. #
Бұзаудың жаншылған еті	4...5	250/маx	25...30 мин. #
Тостерленген нан *	4	250/маx	1...3 мин.

қалыңдығына байланысты
*5 минут бойы алдын ала қыздырыңыз
**Өнімнің гриль температурасын реттеу мүмкін болмаса, гриль максималды температурада жұмыс істейді.

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



ҚАУШПІ:

Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.

Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУШПІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.
- **(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)** Қатты металды қырғыштарды немес қатты тазалағыш заттарды шыны бетін тазалау үшін пайдаланбаңыз. Шыны беті бүлінуі мүмкін.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Газ кемпіректері

1. Кемпіректер мен жанарғы қақпақтарын шығарып алып, тазалаңыз.
2. Пісіру тақтасын тазалаңыз.
3. Жанарғы қақпақтарын өз орындарына дұрыстап қондырыңыз.
4. Жоғарғы торды орнатқанда, жанарғылар кемпіректердің ортасына қондырылғанын тексеріңіз.

Басқару тақтасын тазарту

Басқару тақтасын және тұтқаларды дымқыл матамен тазалап, оларды кептіріп сүртіңіз.



Егер өнім түймешіктермен/тұтқыштармен жабдықталса, басқару тақтасын тазалау үшін басқару тұтқыштарын алмаңыз.

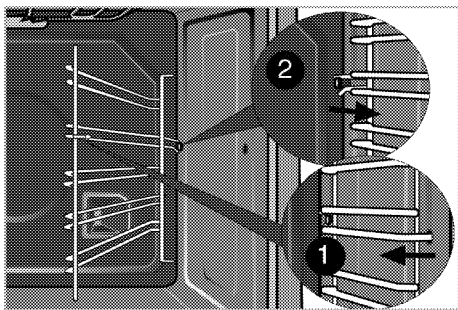
Басқару тақтасы бүлінуі мүмкін!

Пешті тазалау

Бүйір қабырғасын тазалау(Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

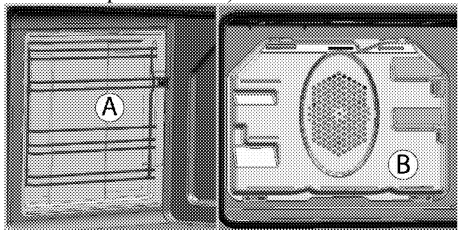
(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

1. Бүйір қондыруының алдыңғы бөлігін бүйір қабырғасының карама-қарсы бағытына қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.
2. Бүйір қондыруын толықтай өзіңізге қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.



Каталитикалы қабырғалар (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

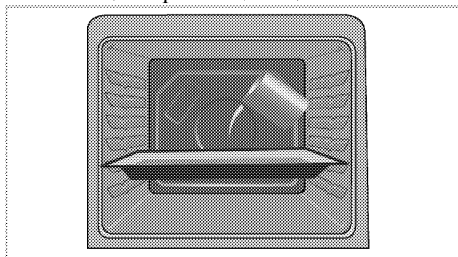
Өнімнің ішкі жақ қабырғаларына (А) және/немесе артқы қабырғасына (В) каталитикалық эмаль жағылуы мүмкін. Каталитикалы қабырғалар түсі ашық күңгірт және беті кеуекті. Пештің каталитикалық қабырғалары тазаланбауы керек. Каталитикалы қабырғалардың кеуекті беттері төгілген майды сініру және ауыстыру арқылы автоматты түрде тазаланады (бу және көмір қышқылы).



Бумен оңай тазалау

Ол оңай тазалауға көмектеседі, себебі кір (күп күттірмей) пеш ішінде қалыптасатын бумен және пештің ішкі бетінде конденсацияланатын су тамшыларымен жұмсарады.

1. Пеш ішіндегі бүкіл қосалқы құралдарды алыңыз.
2. Пеш науасына 500 мл су құйып, науаны пештің 2-сәресіне қойыңыз.



3. Жеңіл бу тазалау режимінде Пешті орнатыңыз және 25 минут бойы 100 ° C кезінде іске қосыңыз.
4. Есігін ашып, пештің ішкі бетін дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз.
5. Кетуі қиын кірді тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Пеш есегін тазалау

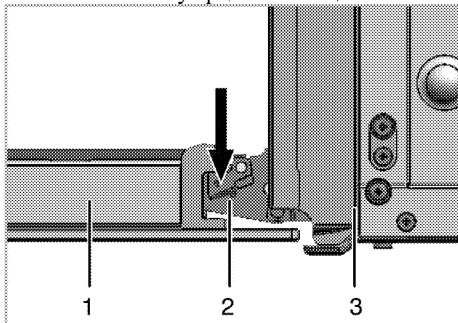
Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.



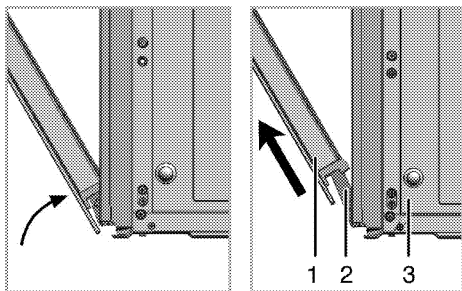
Пеш есегін тазалау үшін қатты сызғыш тазалғыштар мен өткір металды қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар бетіне сызаттар қалдырып, шыныны құртады.

Пеш есігін алу

1. Алдыңғы есігін ашыңыз (1).
2. Алдыңғы есіктің оң жақ және сол жақтағы ілгек саңылауларындағы (2) қысқыштарды суретте көрсетілген бойынша басу арқылы ашыңыз.



- 1 Алдыңғы есік
- 2 Қысқыш
- 3 Пеш



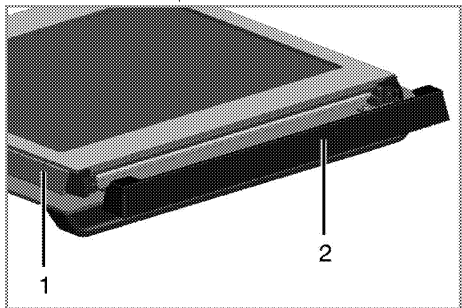
3. Алдыңғы есікті жартылай жылжытыңыз.
4. Алдыңғы есікті оң және сол жақтағы ілгектерден босату үшін жоғары қарай тартыңыз.



Есікті орнату үшін есікті шығару кезінде орындалған қадамдар кері ретпен орындалуы қажет. Есікті қайта орнату кезінде ілгек саңылауларындағы қысқыштарды жабуды ұмытпаңыз.

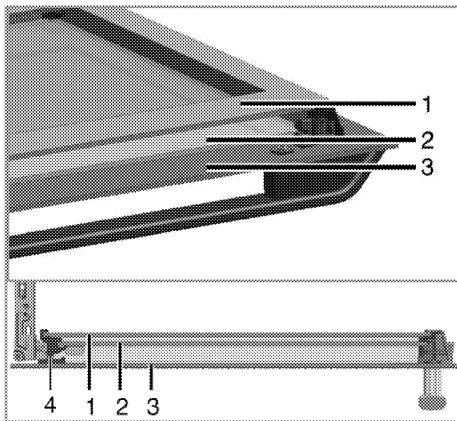
Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

Пеш есігінің ішкі әйнек тақтасын тазалау үшін шығарып алуға болады. Пеш есігін ашыңыз.



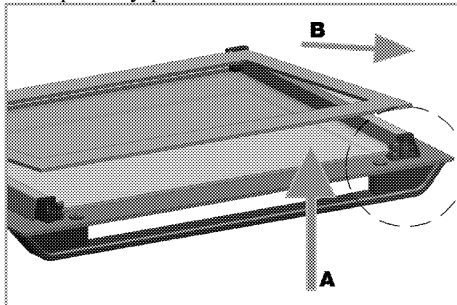
- 1 Жақтау
- 2 Пластикалық бөлігі

Алдыңғы есіктің үстіңгі бөлігінде орнатылған пластикалық бөлікті өзіңізге қарай тартып, шығарып алыңыз.



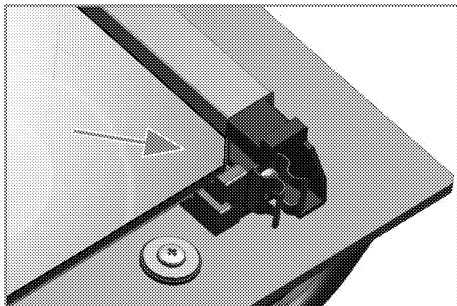
- 1 Ең ішкі әйнек тақтасы
- 2 Ішкі әйнек тақтасы
- 3 Сырқты әйнек тақтасы
- 4 Пластикалық әйнек тақтасы тілігі-Төменгі

Суретте көрсетілгендей, ең ішкі әйнек тақтасын (1) абайлап А бағытында көтеріп, оны В бағытында шығарып алыңыз. Осы әрекетті ішкі әйнек тақтасын (2) шығарып алу үшін де қайталаңыз.



Есікті қайта топтауға арналған бірінші қадам ішкі әйнек тақтасын (2) қайта орнату болып табылады.

Суретте көрсетілгендей, әйнек тақтасының ойықты бұрышын пластикалық тілімінің ойықты бұрышына кондырылатындай етіп салыңыз.



Ішкі әйнек тақтасы (2) ең ішкі әйнек тақтасы (1) жанына пластикалық тілім ішіне орнатылуы қажет.

Ең ішкі әйнек тақтасын орнату кезінде (1), тақтаның баспаланған жағы ішкі әйнек тақтасына қарап тұрғанын тексеріңіз.

Ішкі әйнек тақтасының төменгі бұрышы төменгі пластикалық тіліміне кондыру маңызды болып табылады.

Пластикалық бөлікті жақтауға қарай "тықылдаған" дыбысты естігенше итеріңіз.

Пеш шамын ауыстыру



ҚАУІПТІ:

Пеш шамын ауыстырудан бұрын, электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғы қуат жүйесінен ажыратылғанына және суытылғанына көз жеткізіңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!



Пеш шамы - 300 °C градусқа төзімді арнайы электр шамы. Толық мәліметтер алу үшін *Техникалық сипаттамалары*, Бет 15 бөлімін қараңыз. Пеш шамдарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығынан алуға болады.



Шам орны суретте көрсетілген орнынан өзгеше болуы мүмкін.



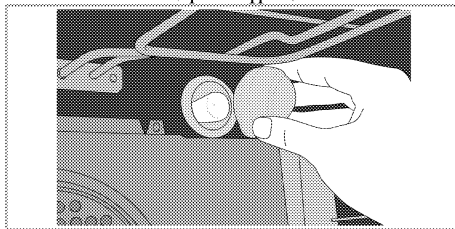
Осы құрылғыда пайдаланылатын шам үй бөлмесін жарықтандыруға үйлесімсіз. Осы шамның арнайы мақсаты – пайдаланушының тағам түрлерін көруіне көмектесу.



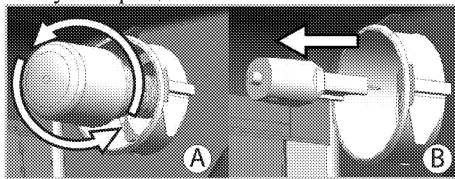
Осы құрылғыда пайдаланылатын шамдар 50°C көрсеткішінен жоғары температура сияқты физикалық жағдайлар тудыруы мүмкін.

Егер пеш дөңгелек шаммен жабдықталған болса:

1. Құрылғыны қуатты жабдықтау құралынан ажыратыңыз.
2. Шыны жапқышын шығару үшін, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.



3. Егер пеш шамы төмендегі суретте көрсетілгендей (А) түрінде болса, оны көрсетілгендей бұрап алып ауыстырыңыз. Егер ол (В) түрінде болса, оны төмендегі суретте көрсетілгендей тартып алып ауыстырыңыз.



4. Шыны жапқышын орнатыңыз.

8 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пеш іске қосылу кезінде бу шығады.

- Жұмыс кезінде бұдың шығуы әдеттегі жағдай болып табылады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кенейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*

Пеш шамы істемейді.

- Пеш шамының ақаулығы бар. >>> *Пеш шамын ауыстырыңыз.*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

Пеш қызбайды.

- Функциясы және/ немесе температурасы орнатылмаған. >>> *Функция мен температураны Функция және/немесе температура тұтқышы/түймешігімен орнатыңыз.*
- Таймері бар үлгілерде таймер реттелмеген. >>> *Уақытты реттеңіз. (Микротолқынды пеші бар құрылғыларда таймер тек микротолқынды пешті ғана басқарады.)*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

Жағу кезінде от шықпайды.

- Ток жок. >>> *Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз.*
- Уақыт орнатылмаған. >>> *Уақытты орнатыңыз.*

Газ келмей тұр.

- Басты газ шүмегі жабық. >>> *Газ шүмегін ашыңыз.*
- Газ түтікшесі бұралып қалған. >>> *Газ түтікшесін дұрыстап орнатыңыз.*

Жанарғылар дұрыс жанбайды немесе тіпті жанбайды.

- Жанарғылар ластанып қалған. >>> *Жанарғы бөліктерін тазалыңыз.*
- Жанарғылар дымқылданып қалған. >>> *Жанарғы бөліктерін кептіріңіз.*
- Жанарғы қақпағы дұрыс орнатылмаған. >>> *Жанарғы қақпағын дұрыс орнатыңыз.*
- Газ шүмегі жабық. >>> *Газ шүмегін ашыңыз.*
- Газ баллоны бос (сұйытылған газ қолданғанда). >>> *Газ баллонын ауыстырыңыз.*

(Таймері бар үлгілерде) Уақыт индикаторы жыпылықтайды немесе сағат белгісі қосылады.

- Алдында электр қуаты өшіп қалды. >>> *Уақытты орнатыңыз / Құрылғыны өшіріп, оны қайта қосыңыз.*



Осы бөлімде келтірілген нұсқауқаларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.

