

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso**Návod k použití**

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

SENSING THE DIFFERENCE

AXMT 6532/IX



GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
SAFETY INSTRUCTIONS, 3
Description of the appliance-Overall view, 17
Description of the appliance-Control Panel, 18
Installation, 19
Start-up and use, 21
Cooking modes, 24
Using the hob, 27
Care and maintenance, 28

The date of production you
can see on the package label

KZ

Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР, 12
Құрылғы сипаттамасы-Жалпы көрінісі, 17
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы 18
Орнату, 40
Қосу және пайдалану, 42
Шыны керамикалық плитаны пайдалану, 48
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 49

Өндіру күнін орама жапсырмасында
көруге болады

RU

Русский

Руководство по эксплуатации КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации, 1
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ, 7
Описание изделия-Общий вид, 17
Описание изделия-Панель управления, 18
Монтаж, 29
Включение и эксплуатация, 31
**Использование стеклокерамической
рабочей поверхности**, 38
Обслуживание и уход, 39

Дата производства указана
на упаковочном ярлыке.

SAFETY INSTRUCTIONS

GB

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away.
- Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.

WARNING : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.

DANGER OF FIRE : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- Do not use the appliance outdoors.

CAUTION : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.

- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The appliance must not be placed on a base.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

CORRECT USE

GB

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the hob as a work surface or support.
- Care should be taken removing all spillage from the glass lid before opening.
Allow the hob surface to cool down before closing the lid.

CLEANING AND MAINTANCE

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Use protective gloves for cleaning and maintenance operations.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
 - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
 - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45,5x40,3cm
Volume	60 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 23 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Back Left	1200 W
Back Right	1700 W
Front Left	1700 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	5800 W
ENERGY LABEL and ECODESIGN Energy consumption – heating mode: ECO 	

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**. Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ВАЖНО ИЗУЧИТЬ И СЛЕДОВАТЬ ИМ

Перед началом использования тщательно изучите разделы "Здоровье и безопасность" и "Эксплуатация и уход".

Храните эту инструкцию под рукой для дальнейшего использования.

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩИХ ИМЕЕТ ОЧЕНЬ БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ

Это руководство и сам прибор содержат важные предупреждения о соблюдении техники безопасности, которые необходимо изучить и всегда учитывать.



Это предупреждающий символ.

Этот символ предупреждает о потенциальной опасности, которая может привести к летальному исходу или получению травм.

Все сообщения о безопасности сопровождаются символом безопасности или словом "DANGER" / "ОПАСНО" или "WARNING" / "ВНИМАНИЕ". Эти слова означают:



ОПАСНО!

Указывает на опасную ситуацию, которая, если не будет устранена, приведет к серьезным травмам.



ВНИМАНИЕ!

Указывает на опасную ситуацию, которая, если не будет устранена, приведет к серьезным травмам.

Все предупреждения о соблюдении техники безопасности содержат подробные данные о существующем потенциальном риске и указывают на то, как снизить риск получения травм, повреждения или поражения электрическим током в результате ненадлежащей эксплуатации прибора. Тщательно соблюдайте нижеприведенные указания.

Несоблюдение этих указаний может привести к возникновению риска. Производитель не несет ответственности за получение травм лицами или животными либо повреждение собственности в случае несоблюдения данных рекомендаций или мер предосторожности.

- Очень маленькие дети (от 0 до 3 лет) и дети младшего возраста (от 3 до 8 лет) должны находиться на достаточном расстоянии от прибора, если они не находятся под надзором.
- Дети от 8 лет и выше, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний могут эксплуатировать данный прибор только под надзором
- либо после получения инструкций по безопасной эксплуатации изделия, если они понимают, что существуют опасности, сопряженные с такой эксплуатацией.
- Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без надзора.
- Сам прибор и его доступные части нагреваются во время работы, малые дети должны находиться на расстоянии от него. Не допускайте соприкосновения прибора с одеждой или иными легко воспламеняемыми материалами, пока не охладятся все составные части изделия.
- Во время эксплуатации и после нее нельзя прикасаться к нагревательным элементам или внутренней поверхности прибора, так как в этом случае существует риск получения ожогов.
- Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Всегда соблюдайте бдительность при приготовлении продуктов, содержащих большое количество жира или алкоголя (например, рома, коньяка, вина).
- Никогда не оставляйте изделие без присмотра во время сушки продуктов.
- **ВНИМАНИЕ!** Не осуществляйте подогрев или готовку при наличии внутри закрытых чаш или контейнеров.
- Давление, которое растет внутри, может вызвать их взрыв и повреждение изделия.
- В случае использования алкогольных напитков во время приготовления (например, рома, коньяка, вина), следует помнить, что при высоких температурах алкоголь испаряется. В результате возникает риск, что пары алкоголя могут загореться при соприкосновении с электрическим нагревательным элементом.
- Этот прибор пригоден для использования щупа. Используйте только термощуп, рекомендованный для данного духового шкафа.
- **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ:** Не храните на варочных поверхностях какие-либо изделия, так как они могут загореться.

НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- Это изделие предназначено исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Его применение в иных целях не допустимо (например, для обогрева помещений). Использование изделия в профессиональных целях запрещено. Производитель не несет ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку элементов управления.
- Изделие предназначено для использования в домашних условиях и для похожих целей, например:
 - поварским персоналом в магазинах, офисах и других рабочих средах;
 - в жилых домах на фермах;
 - постояльцами в гостиницах, отелях и других средах населенных мест;
 - в заведениях типа «ночлег и завтрак».
- **ОСТОРОЖНО:** Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не эксплуатируйте изделие вне помещения.
- Не храните взрывоопасные или легко воспламеняемые вещества (такие, как баллоны с аэрозолем) и не помещайте и не используйте другие легко воспламеняемые материалы внутри изделия или вблизи него: если изделие будет случайно включено, может вспыхнуть огонь.

УСТАНОВКА

- Установка и ремонт должны осуществляться квалифицированным техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и местными правилами техники безопасности. Не производите ремонт изделия или замену его деталей, если это отдельно не оговорено в руководстве пользователя.
- Электрические или газовые соединения должны соответствовать местным правилам.
- Дети не должны выполнять установку. Во время установки изделия дети должны находиться на достаточном расстоянии от него. Во время установки и после нее упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) должны находиться в недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ! Для безопасного и правильного использования изделия во всех дополнительных странах внесение изменений в изделие и способ его установки имеет принципиальное значение.

- Во время распаковки и установки используйте защитные перчатки.
- После распаковки изделия убедитесь, что дверцы закрываются должным образом. В случае возникновения проблем обратитесь к дилеру или в ближайшую службу послепродажного обслуживания. Для предотвращения повреждений извлекайте печь из пенопластового основания только во время установки.
- Перемещение и установка изделия должны производиться двумя или более лицами.
- Перед выполнением установки изделие необходимо выключить из розетки.
- Во время установки убедитесь, что изделие не повредит шнур питания.
- Включайте изделие только после завершения установки.
- Кухонные приборы, соприкасающиеся с изделием, должны быть термостойкими (выдерживать температуру не менее 90°C).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению Вашей сети.
- Для обеспечения соответствия установки действующим правилам техники безопасности требуется многополюрный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Согласно требованиям это изделие должно быть заземлено.
- При использовании приборов с установленной штепсельной вилкой, если эта вилка не подходит для Вашей розетки, следует обратиться к квалифицированному техническому специалисту.
- Не используйте удлинители, разветвители или адаптеры. Не включайте прибор в розетку, которой можно управлять с помощью пульта дистанционного управления.
- Шнур питания должен быть достаточно длинным для подключения к сети питания.
- Не беритесь за шнур питания для извлечения вилки из розетки.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить на аналогичный. Замена шнура питания должна осуществляться квалифицированным техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами техники безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не эксплуатируйте изделие в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, если оно не работает должным образом, повреждено или было уронено. Не погружайте шнур изделия или штепсель в воду. Шнур питания должен находиться на достаточном расстоянии от горячих поверхностей.
- После установки электрические детали не должны быть доступными пользователю.
- Не прикасайтесь к изделию влажными частями тела и не эксплуатируйте его с босыми ногами.
- Необходимо обеспечить возможность отключения изделия от сети питания путем извлечения штепсельной вилки из розетки, если вилка доступна, либо с помощью многополюсного выключателя, установленного над розеткой в соответствии с национальными стандартами по электрической безопасности.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ОСТОРОЖНО: Процесс готовки должен осуществляться под наблюдением. Короткий процесс готовки должен постоянно осуществляться под наблюдением.

- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на конфорке с использованием жира или масла без надзора может быть опасным и привести к пожару. Никогда не пытайтесь погасить пламя водой, отключите устройство от сети питания и накройте огонь крышкой или одеялом.
- Для снятия кастрюль и аксессуаров используйте варежки-прихватки, соблюдайте осторожность, чтобы не прикоснуться к нагревательным элементам.
- **ВАЖНО:** В случае возникновения сложностей с поворачиванием ручек горелок обратитесь в службу послепродажного обслуживания для замены крана горелок, если он неисправен.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Используйте только посуду с дном, ширина которого соответствует размеру горелок или слегка больше его (см. специальную таблицу). Следите за тем, чтобы посуда на решетке не выступала за края варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте, чтобы пламя горелки выходило за края кастрюли.
- **ВАЖНО:** Ненадлежащее использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не размещайте решетки вверх ногами и не двигайте их по варочной панели.
- Не используйте: Чугунные противни, кастрюли с каменным основанием, терракотовые кастрюли и противни.
- Диффузоры тепла (такие, как металлическая сетка или любые другие).

- Примечание: если в связи с конкретными местными условиями газоснабжения розжиг горелки затруднен, рекомендуется повторить эту операцию путем установки ручки в положение, соответствующее малому пламени.
- Примечание: В случае установки над варочной панелью вытяжки ссылайтесь на инструкцию по эксплуатации вытяжки для получения сведений о правильном расстоянии.
- **ВНИМАНИЕ!** Защитные резиновые ножки на решетках представляют опасность удушья для детей раннего возраста. После снятия решеток убедитесь, что все ножки установлены правильно.
- Перед открыванием крышки необходимо удалить с нее любые жидкости.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед выполнением очистки и обслуживания изделие необходимо выключить из розетки.
- Никогда не используйте пароочистители.
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы следует убедиться, что устройство отключено.
- Не используйте едкие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы изделия, так как они могут повредить поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Не используйте абразивные или антикоррозийные средства, хлористые чистящие средства или скребки для кастрюль.
- Во избежание повреждения устройства электрического розжига не используйте его, когда горелки не находятся в корпусе.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

- Все упаковочные материалы подлежат переработке и имеют соответствующий символ переработки отходов.  Таким образом, различные части упаковочных материалов должны утилизироваться с ответственным подходом и в полном соответствии с постановлениями местных органов власти, регулирующих утилизацию отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

При утилизации электроприборов их необходимо сделать непригодными к использованию путем отрезания шнура питания, снятия дверец и полок (при наличии), чтобы дети не могли легко

взобраться внутри шкафа и застрять там. Это изделие изготовлено из  перерабатываемых или повторно используемых материалов. Его утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Для получения дальнейшей информации по обработке, восстановлению и переработке бытовых электроприборов обращайтесь в компетентные местные органы власти, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где было приобретено изделие.

Данное изделие имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2012/19/ЕС, Утилизация электрических и электронных изделий (WEEE).

При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия.

Символ  на изделии или в сопровождающей документации указывает на то, что его нельзя относить к бытовым отходам, а вместо этого следует сдавать в соответствующий центр сбора для переработки электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

- Предварительный разогрев духового шкафа должен осуществляться только в том случае, если это указано в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи или в рецепте.
- Используйте темные покрытые лаком или эмалированные модули для выпечки, так как они впитывают тепло намного эффективнее.
- Выключайте духовой шкаф за 10/15 минут до истечения времени готовки. Продукты, требующие продолжительной готовки, будут готовиться дальше, когда духовой шкаф будет выключен.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К

RU

- Этот прибор разработан, сконструирован и распространяется в соответствии с требованиями по безопасности директив ЕС:

* 2006/95/Директива по низковольтным устройствам ЕС

* 2004/108/Директива по электромагнитной совместимости ЕС

- Этот прибор, который по своему назначению подлежит соприкосновению с продуктами, соответствует европейскому регламенту (LOGO CE) № 1935/2004.
- Данное изделие соответствует экологическим требованиям к конструкции Европейского регламента № 65/2014 и 66/2014 согласно европейскому стандарту EN 60350-1.

Изделие:	Комбинированная плита
Модель:	АХМТ 6532/IX
Изготовитель:	Whirlpool EMEA S.p.A
Страна-изготовитель:	Польша
Объем:	60 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230/400 V~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Гц
ЕАС	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/ЕС от 30/11/09 (Газ) - 90/68/СЕС от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	455 x 403 x 324 мм
Объем	л 60
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см глубина 44 см высота 23 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель	
Передняя левая	1200 Вт
Задняя левая	1700 Вт
Задняя правая	1700 Вт
Передняя правая	1200 Вт
Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	5800 Вт
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ И ДАННЫМИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: ECO  ;

СЛУЖБА ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Перед обращением в службу послепродажного обслуживания

1. Убедитесь, что проблема не может быть устранена самостоятельно (см. раздел "Руководство по поиску и устранению неисправностей").
2. Чтобы узнать, устранена ли проблема, выключите изделие и включите его снова.

Если неисправность не будет устранена после выполнения вышеуказанных проверок, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

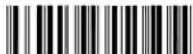
Укажите: тип неисправности;

- точный тип и модель духового шкафа;
- номер послепродажного обслуживания (номер, приведенный после слова "Service" ("Обслуживание") на табличке с основными характеристиками), указанный внутри откидной крышки отсека для принадлежностей. Номер данной службы также указан в гарантийном талоне.
- Ваш полный адрес;
- Ваш номер телефона.

Для осуществления ремонта обратитесь в **авторизованную службу послепродажного обслуживания**, указанную в гарантийном талоне.

Если работа будет выполняться техническими специалистами, не относящимися к авторизованным центрам послепродажного обслуживания, потребуйте квитанцию с указанием выполненных работ и убедитесь, что детали, устанавливаемые взамен неисправных, являются **оригинальными**.

SERVICE 00 0000 00000



Несоблюдение требований данной инструкции может негативно повлиять на безопасность и работу изделия.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

ОҚУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

Құрылғыны пайдалану алдында, денсаулық, қауіпсіздік және пайдалану туралы нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз.

Бұл нұсқаулықтарды болашақта анықтама алу үшін қол астында ұстаңыз.

СІЗДІҢ ҚАУІПСІЗДІГІҢІЗ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

Бұл нұсқаулық және құрылғының өзі оқу және әрқашан сақтау керек маңызды қауіпсіздік туралы ескертулерді қамтамасыз етеді.



Бұл — қауіпсіздік дабылының таңбасы.

Бұл таңба сізді және басқаларды өлтіруі немесе жарақаттауы мүмкін ықтимал қауіптер туралы ескертеді.

Барлық қауіпсіздік туралы хабарлардан кейін қауіпсіздік дабылының таңбасы немесе «ҚАУІП» немесе «ЕСКЕРТУ» сөзі болады. Бұл сөздердің мағыналары:



ҚАУІПТІ

Сақтанбаса, ауыр жарақат тигізетін қауіпті жағдайды көрсетеді.



ЕСКЕРТУ

Сақтанбаса, ауыр жарақат тигізуі мүмкін қауіпті жағдайды көрсетеді.

Барлық қауіпсіздік туралы ескертулер ықтимал қауіп туралы мәліметтерді береді және құрылғыны дұрыс емес пайдалану нәтижесіндегі жарақат, зақым және ток соғу қаупін азайту әдісін көрсетеді. Келесі нұсқауларды мұқият орындаңыз.

Бұл нұсқауларды орындамау қауіптерге әкелуі мүмкін. Өндіруші осы кеңестер мен сақтық шаралары сақталмаса болатын адамдардың немесе жануарлардың жарақаттануына, я болмаса, мүліктің зақымдалуына бүкіл жауапкершілікті қабылдамайды.

- Үздіксіз қадағаланбаса, өте жас (0-3 жастағы) және жас балаларды (3-8 жастағы) аулақ ұстау керек.
 - 8 және одан жоғары жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдар немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар бұл құрылғыны тек қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және қатысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады.
 - Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалауды және пайдаланушылық техникалық қызмет көрсетуді балалар қадағалаусыз орындамауы керек.
 - Құрылғы және оның қол жеткізуге болатын бөліктері пайдалану кезінде қызады, жас балаларды аулақ ұстау керек. Барлық құрамдастар толығымен суығанша құрылғының киімдерге немесе басқа тұтанғыш материалдарға тиюіне жол бермеңіз.
 - Пайдалану кезінде және одан кейін қыздыру элементтеріне немесе құрылғының ішкі бетіне тимеңіз. Күйіктер қаупі бар.
 - Қызып кеткен майлар оңай тұтанады. Май немесе алкоголь (мысалы, ром, коньяк, шарап) көп тамақтарды әзірлегенде әрқашан қырағы болыңыз.
 - Тамақ кебуі кезінде құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
 - ЕСКЕРТУ: Құрылғыда жабық банкалар немесе ыдыстар бар кезде қыздырмаңыз немесе әзірлемеңіз.
 - Ішінде жиналатын қысым олардың жарылып, құрылғыны зақымдауына әкелуі мүмкін.
 - Тамақтарды әзірлегенде алкогольдік сусындар (мысалы, ром, коньяк, шарап) пайдаланылса, жоғары температураларда алкоголь буланатынын есте сақтаңыз. Нәтижесінде алкоголь шығарған булар электр қыздыру элементіне тигенде тұтануы қаупі бар.
 - Құрылғы щупты пайдалануға жарамды болса, тек осы духовка үшін ұсынылған температуралық щупты пайдаланыңыз.
- ӨРТ ҚАУІПІ: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз, өйткені олар тұтануы мүмкін.

ӨНІМНІҢ МАҚСАТТЫ ҚОЛДАНЫСЫ

- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Басқа ешбір пайдалануға (мысалы, бөлмелерді қыздыру) рұқсат етілмеген. Құрылғы кәсіби пайдалануға тыйым салынған. Өндіруші дұрыс емес пайдалану немесе басқару тетіктерін дұрыс емес реттеуге бүкіл жауапкершіліктен бас тартады.
- Бұл құрылғы үйде және келесіге ұқсас қолданыстарда пайдалануға арналған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй аумақтарында;
 - фермалар;
 - қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын орталарындағы клиенттер;
 - төсек және таңғы ас түріндегі орталар.
- **САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ:** Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқарылатын қамту жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.
- Бұл құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғы ішінде немесе жанында аэрозоль банкалары сияқты жарылғыш немесе тұтанғыш заттарды сақтамаңыз, я болмаса, бензинді немесе басқа тұтанғыш материалдарды пайдаланбаңыз; құрылғы кездейсоқ қосылса, өрт шығуы мүмкін.

ОРНАТУ

- Орнатуды және жөндеуді білікті техник өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сай орындауы керек. Пайдаланушы нұсқаулығында арнайы айтылмаса, құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.
- Электр және газ қосылымдары жергілікті ережеге сай болуы керек.
- Балалар орнату әрекеттерін орындамауы керек. Құрылғыны орнату кезінде балаларды аулақ ұстаңыз. Құрылғыны орнату кезінде және одан кейін орам материалдарын (пластик пакеттер, полистирол бөліктер, т.б.) балалардан аулақ ұстаңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны өзгерту және оның орнату әдісі барлық қосымша елдерде құрылғыны қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін маңызды

- Бүкіл орамнан шығару және орнату әрекеттерін орындау үшін қорғағыш қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны орамнан шығарғаннан кейін құрылғы есігі дұрыс жабылатынын тексеріңіз. Мәселелер жағдайында дилерге немесе ең жақын сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Кез келген зақымды болдырмау үшін духовканы полистирол көбікті негізінен тек орнату кезінде алыңыз.
- Құрылғыны екі немесе көбірек адам ұстауы және орнатуы керек.
- Кез келген орнату әрекетін орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату керек.
- Орнату кезінде құрылғы қуат кабелін зақымдамайтынын тексеріңіз.
- Құрылғыны тек орнату процедурасы аяқталғанда белсендіріңіз.
- Құрылғыға тиетін ас бөлмесінің құрылғылары қызуға төзімді (ең азы 90°C) болуы керек.

ЭЛЕКТР ТОГЫ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУЛЕР

- Көрсеткіштер тақтайшасында көрсетілген кернеу үйіңіздегі кернеуге сай екенін тексеріңіз.
- Орнату ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне сай болуы үшін ең аз түйісу саңылауы 3 мм омниполюстық қосқыш қажет.
- Ережеде құрылғыны жерге қосу талап етілген.
- Ашамен жабдықталған құрылғылар үшін аша розеткаға жарамсыз болса, білікті техникке хабарласыңыз.
- Ұзартқыш сымдарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. Құрылғыны қашықтан басқару құралы арқылы басқаруға болатын розеткаға қоспаңыз.
- Қуат кабелі құрылғыны (корпусына орнатқаннан кейін) қуат көзіне қосу үшін жеткілікті болуы керек.
- Қуат кабелін тартпаңыз.
- Зақымдалған қуат кабелін бірдей қуат кабелімен ауыстыру керек. Қуат кабелін тек білікті техник өндіруші нұсқауларына және ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне сай ауыстыруы керек. Өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.
- Желілік сымы немесе ашасы зақымдалған болса, дұрыс жұмыс істемесе жатса, я болмаса, зақымдалса немесе түсіп қалса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Желілік сымды немесе ашаны суға батырмаңыз. Сымды ыстық беттерден аулақ ұстаңыз.
- Орнатудан кейін пайдалануға электр құрамдастарға қол жеткізе алмауы керек.
- Құрылғыға дененің ешбір ылғалды бөлігімен тимеңіз және оны жалаңаяқ пайдаланбаңыз.
- Ашаға қол жеткізу мүмкін болса, құрылғыны қуат көзінен розеткадан суыру арқылы немесе ұлттық электр қауіпсіздігі стандарттарына сай розетка үстінде орнатылған көп полюстік қосқыш арқылы ажырату мүмкін болуы керек.

ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

- **САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ:** Әзірлеу процесін қадағалау керек. Қысқа әзірлеу процесін үздіксіз қадағалау керек.
- Әзірлеу бетін жұмыс беті немесе тірек ретінде пайдаланбаңыз.
ЕСКЕРТУ: Май бар плита бетінде қараусыз әзірлеу қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. Ешқашан өртті сумен өшіруге тырыспаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды мысалы, қақпақпен немесе өрт көрпесімен жабыңыз.
- Кәстрөлдерді және қосалқы құралдарды алу үшін духовка қолғаптарын пайдаланыңыз. Қыздыру элементтеріне тимеуге тырысыңыз.
- **МАҢЫЗДЫ:** Жанарғылардың тұтқаларын бұруда қиындық болса, ақаулы болса, жанарғы форсункасын ауыстыру үшін сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Желдету және қызуды шашырату үшін пайдаланылатын саңылауларды ешқашан жаппау керек.
- Түптерінің ені жанарғылармен бірдей немесе азғантай үлкенірек құмыраларды және кәстрөлдерді пайдаланыңыз (арнайы кестені қараңыз). Тордағы құмыралар әзірлеу бетінің жиегінен шығып тұрмағанын тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Жанарғы жалынының кәстрөл жиегінен шығып тұруына жол бермеңіз
- **МАҢЫЗДЫ:** Торларды дұрыс емес пайдалану әзірлеу бетінің зақымдалуына әкелуі мүмкін: торларды аударып қоймаңыз немесе оларды әзірлеу бетінде сырғытпаңыз.
- Мыналарды пайдаланбаңыз: Құйылған темір торлары, тастар, терракота құмыралар және кәстрөлдер.
- Металл тор сияқты жылу диффузорлары немесе кез келген басқа түрлер.

- Ескертпе: жеткізілетін газдың нақты жергілікті жағдайлары жанарғының тұтануын қиын етсе, әрекетті тұтқаны шағын жалын параметріне бұрып қайталау ұсынылады.
- Ескертпе: Өзірлеу бетінің үстінде түтін шығарғышты орнатқан жағдайда дұрыс қашықтықты түтін шығарғыш нұсқауларында қараңыз.
- ЕСКЕРТУ: Торлардағы қорғағыш резеңке табандан жас балаларға тұншығу қаупін тудырады. Торларды алғаннан кейін барлық табандар дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Ашпай тұрып қақпақтан бүкіл сұйықтықты кетіріңіз

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Кез келген тазалау немесе техникалық қызмет көрсету әрекетін орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату керек.
- Бумен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құрылғы өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Күшті абразивтік тазалағыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды құрылғы есігінің әйнегін тазалау үшін пайдаланбаңыз, өйткені олар бетке сызат түсіріп, бұл әйнектің сынуына әкелуі мүмкін.
- Абразивтік немесе коррозивтік өнімдерді, хлор негізіндегі тазалағыштарды немесе кәстрөл қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Электр тұтандыру құрылғысын зақымдамау үшін жанарғылар корпусында болмағанда пайдаланбаңыз.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ЛАҚТЫРУ

- Орам материалын 100% қайта өңдеуге болады және қайта өңдеу таңбасымен белгіленген  Сондықтан, орамның әр түрлі бөліктерін жауапкершілікпен және қоқысты лақтыруды басқаратын жергілікті билік ережелеріне толығымен сәйкес орындау керек.

ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ЛАҚТЫРУ

Қоқысқа лақтырғанда балалар ішіне оңай кірмеуі және тұрып қалмауы үшін қуат кабелін кесу және есіктерді және сөрелерді (бар болса) алу арқылы құрылғыны пайдалану мүмкін емес етіңіз. Бұл

құрылғы  қайта өңдеуге болатын немесе қайта пайдалануға болатын материалдардан өндірілген. Жергілікті қоқысты лақтыру ережелеріне сай қоқысқа лақтырыңыз.

Тұрмыстық электр құрылғыларды ұстау, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін құзиретті жергілікті билік органына, тұрмыстық қоқысты жинау қызметіне немесе құрылғыны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Бұл құрылғы 2012/19/EU, қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) еуропалық директивасына сай белгіленген.

Осы өнімді дұрыс лақтыру арқылы сіз осы өнімді дұрыс емес қоқысқа лақтыру тудыруы мүмкін қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарларды болдырмауға көмектесесіз.

Өнімдегі немесе ілеспе құжаттамадағы  таңбасы өнімді үй қоқысы ретінде лақтырмау керек екенін, ал электр және электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған тиісті жинау орталығына апару керек екенін көрсетеді.

ҚҰАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Өзірлеу кестесінде немесе рецептте көрсетілген болса ғана духовканы алдын ала қыздырыңыз.
- Қуңгірт лак жағылған немесе эмальдалған өзірлеу қалыптарын пайдаланыңыз, өйткені олар қызуды елдеқайда жақсырақ сіңіреді.
- Духовканы орнатылған өзірлеу уақытынан 10/15 минут блұрын өшіріңіз. Ұзақ өзірлеуді қажет ететін тамақ тіпті духовка өшірілгеннен кейін де өзірленуін жалғастырады.

СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯСЫ

- Бұл құрылғы еуропалық директивалардың қауіпсіздік талаптарына сай жобаланған, құрастырылған және таратылады:
 - ° 2006/95/ЕС төмен кернеу туралы директива
 - ° 2004/108/ЕС электромагниттік үйлесімділік туралы директива
- Тамаққа тиюге арналған бұл құрылғы нөмірі 1935/2004 еуропалық ережесіне (СЕ логотипі) сай.
- Бұл құрылғы EN 60350-1 стандартына сай нөмірі 65/2014 және нөмірі 66/2014 еуропалық ережелерінің Eco Design талаптарына сай.

СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ

Өлшемдер	ені	403 мм
	биіктігі	324 мм
	тереңдігі	455 мм
Көлемі	60 л	
Төменгі бөлімнің өлшемдері	ені	42 см
	биіктігі	23 см
	тереңдігі	44 см
Жанарғыларды	қақпақ ішінде немесе духовка бөлімін ашқаннан кейін духовка ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер тақтайшасында көрсетілген кез келген газ түрімен бірге пайдалануға бейімдеуге болады.	
Кернеу және жиілік	деректер тақтайшасын қараңыз	
Артқа сол	1200 W	
Артқы оң жақ	1700 W	
Алдыңғы сол жақ	1700 W	
Алдыңғы оң жақ	1200 W	
Мах керамикалық плита тұтын у	5800 W	
ҚУАТ БЕЛГІСІ және ECODESIGN	Табиғи конвекция үшін қуатты тұтыну — қыздыру режимі: ECO 	

Деректер тақтайшасы қақпақ ішінде немесе духовка бөлімі ашылғаннан кейін духовка ішінде сол жақ қабырғада орналасқан.

САТУДАН КЕЙІН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫ

Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына қоңырау шалу алдында

1. Мәселені өз бетіңізше шеше алатыныңызды тексеріңіз («Ақаулықтарды жою нұсқаулығын» қараңыз).

2. Мәселе жалғасатын-жалғаспайтынын көру үшін құрылғыны өшіріп, қайтадан қосыңыз.

Егер жоғарыдағы тексерулерден кейін ақау жалғасса, ең жақын сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мыналарды айтыңыз: ақау түрі;

• духовканың дәл түрі мен үлгісі;

• сақтау бөлімі қақпағының ішінде орналасқан сатудан кейін қызмет көрсету орталығының нөмірі (деректер тақтайшасында «Қызмет» сөзінен кейін көрсетілген нөмір). Сондай-ақ, қызмет көрсету нөмірі кепілдік кітапшасында көрсетілген;

• толық мекенжайыңыз;

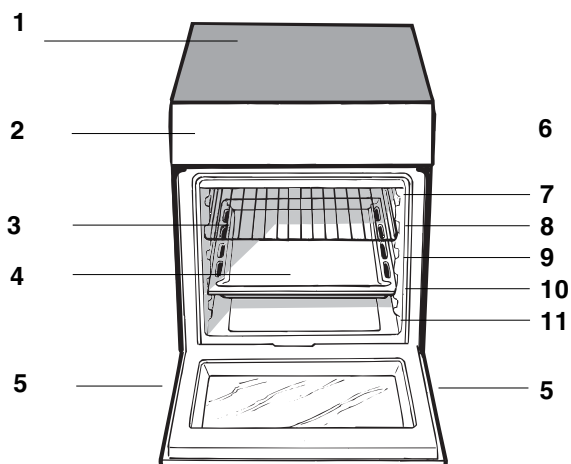
• телефон нөміріңіз.

Жөндеу үшін кепілдікте көрсетілген өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Егер өндірушінің өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталықтарына жатпайтын техниктер кез келген жұмысты орындаса, орындалған жұмыс көрсетілген түбіртекте сұраңыз және ауыстыру бөліктері түпнұсқалық екенін тексеріңіз. Бұл нұсқауларды орындамау өнім қауіпсіздігін және сапасын төмендетуі мүмкін.

SERVICE 00 0000 00000





GB

Description of the appliance Overall view

1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1

RU

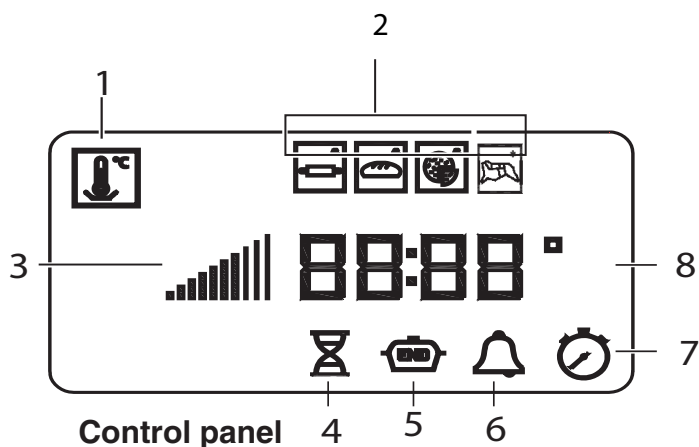
Описание оборудования Внешний вид

1. Стеклокерамическая поверхность
2. Панель управления
3. Решетка духовки
4. Противень (поддон)
5. Регулируемые ножки
6. Позиции (уровни духовки)
Направляющие для решетки / противня (поддона)
7. 5
8. 4
9. 3
10. 2
11. 1

KZ

Құрылғы сипаттамасы Жалпы шолу

1. Шыны керамикалық плита
2. Басқару тақтасы
3. ГРИЛЬ тартпасы
4. МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА
5. Реттелмелі аяқ
6. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ ЖОЛДАР
7. 5-позиция
8. 4-позиция
9. 3-позиция
10. 2-позиция
11. 1-позиция



GB

Description of the appliance DISPLAY

1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
3. Indicator Preheating
4. icon DURATION
5. icon END OF COOKING
6. icon TIMER
7. icon CLOCK
8. digits TIME and TEMPERATURE

RU

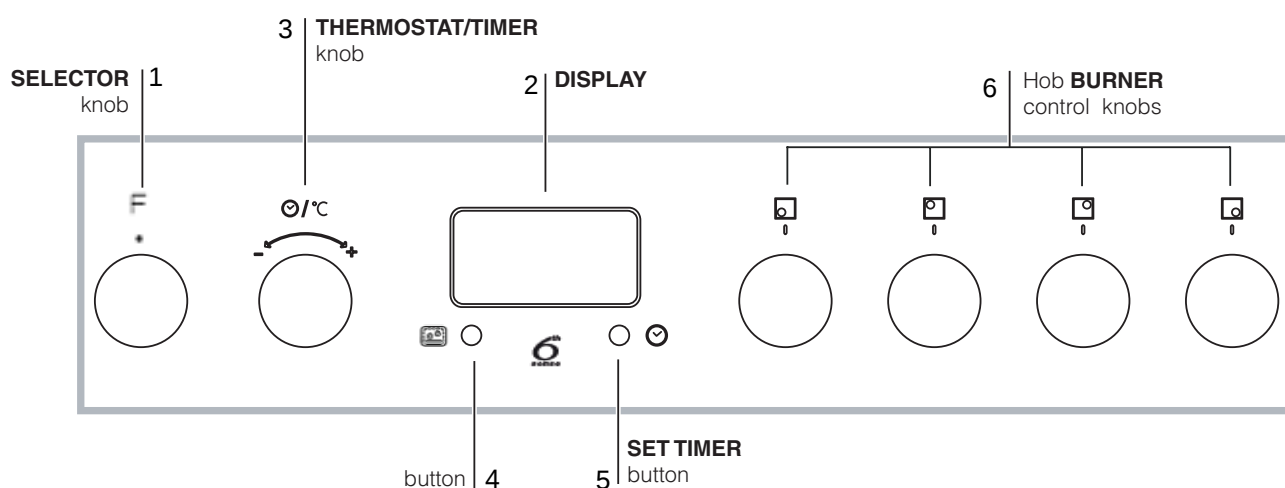
Описание изделия дисплей

1. Иконка РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
2. Иконки РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. Индикатор "Предварительный нагрев"
4. Иконка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
5. Иконка ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6. Иконка ТАЙМЕР
7. Иконка ЧАСЫ
8. цифры ВРЕМЯ и ТЕМПЕРАТУРА

KZ

Құрылғының сипаттамасы дисплей

1. ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА РЕЖИМІ белгішесі
2. АВТОМАТТЫ ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ белгішелері
3. Алдын ала жылыту индикаторы
4. ҰЗАҚТЫҚ белгішесі
5. ӨЗІРЛЕУДІ АЯҚТАУ белгішесі
6. ТАЙМЕР белгішесі
7. САҒАТ белгішесі
- 8 санды УАҚЫТ және ТЕМПЕРАТУРА



GB

Control panel

1. SELECTOR knob
2. DISPLAY
3. THERMOSTAT/TIMER knob
4. DIAMOND CLEAN button
5. SET TIMER button
6. Hob **BURNER** control knobs

RU

Панель управления

1. Рукоятка ПРОГРАММЫ
2. ДИСПЛЕЙ
3. Ручка ТЕРМОСТАТ/ТАЙМЕР
4. Кнопка DIAMOND CLEAN
5. Кнопка УСТАНОВКА ТАЙМЕРА
6. Рукоятки включения **ГАЗОВЫХ КОНФОРК** варочной панели

KZ

Басқару тақтасы

1. СЕЛЕКТОР тұтқасы
2. ДИСПЛЕЙ
3. ТЕРМОСТАТ/ТАЙМЕР тұтқасы
4. DIAMOND CLEAN түймесі
5. ТАЙМЕР ОРНАТУ түймесі
6. **ЖАНАРҒЫ** басқару тұтқаларын пайдалану

Installation

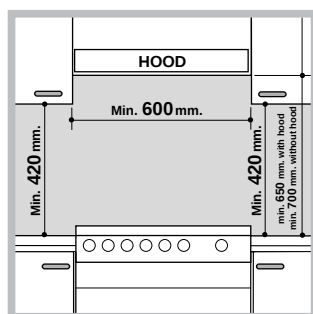
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

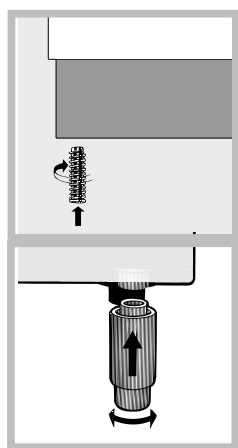


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

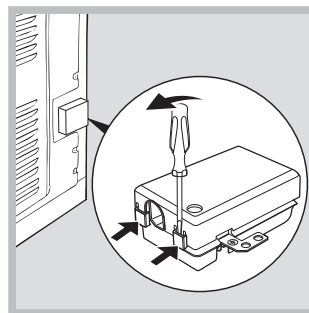
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



- Pull the cover to open it.

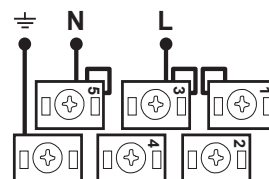
To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

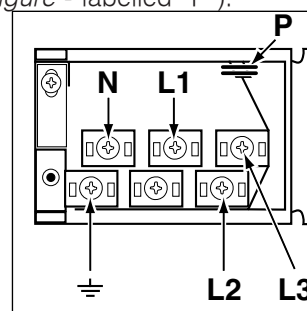
The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

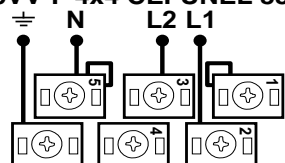


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



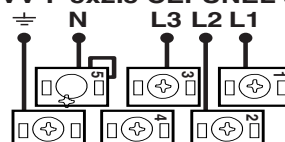
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

* Only available in certain models.

Start-up and use

GB

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see *Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see *below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Always place cookware on the rack(s) provided.

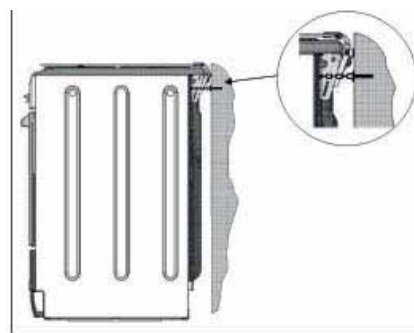
THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

* Only available in certain models.

Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the  button again to confirm. The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

* Only available in certain models.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - Set the cooking duration and the cooking end time (see *Cooking modes*).
 - Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The cooking time may be modified (see *Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

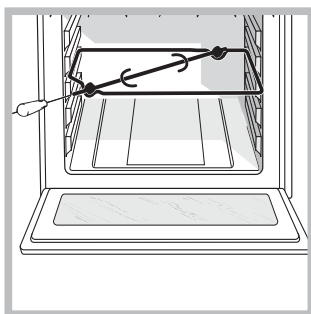
Manual cooking modes

GB

All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

Funzione	Funzione	Descrizione USE AND CARE
	ECO	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This programme is indicated for slow cooking of any type of food and it is also suitable for heating food and to complete the cooking process. The programme is particularly suitable for the slow cooking of meat and fish, as it allows you to have softer meat and save energy at the same time.
	MULTILEVEL	Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	GRILL/SPIT ROAST	The top heating element is activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature and for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.
	LOW TEMPERATURE	This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.
	BAKED CAKES	This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by - 10/+10 minutes.
	BREAD	To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below: • Follow the recipe. • Do not exceed the maximum weight of the dripping pan. • Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.
	PIZZA	Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes. To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below: • Follow the recipe. • The weight of the dough should be between 500 g and 700 g. • Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.
	ROASTING	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Spit roast



To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.
3. Press the  button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

In the SPIT ROAST and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the MULTILEVEL cooking mode, as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Oven cooking table advice						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 200	35 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	160 - 180	15 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Bigné	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Meringhe	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	90	120 - 150	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	90	140 - 180	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Focaccia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 250	15 - 35	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
Pizze surgelate	ROASTING	Yes	2	250	10 - 20	Shelf 2: drip tray / griglia
Torte salate (torta di verdura, quiche)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 190	40 - 55	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 210	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	180 - 200	45 - 65	Drip tray / oven tray on wire shelf
	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	190 - 200	80 - 110	Drip tray / oven tray on wire shelf
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	50 - 90	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray
Arrosto di maiale con cotenna 2kg	ROASTING	Yes	2	190 - 210	110 - 150	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	ROASTING	Yes	2	190 - 200	50 - 100	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray
Tacchino / Oca 3 Kg	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 200	80 - 140	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 200	50 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pane tostato	GRILL/SPIT ROAST	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Filetti / tranci di pesce	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	170 - 190	20 - 30	Drip tray / oven tray on wire shelf
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL/SPIT ROAST	Yes	4	240 - 250	15 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water

Pollo arrosto 1-1,3 Kg	GRILL/SPIT ROAST	-	3	250	70 - 80	Shelf 3: spit roast
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef al sangue 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	35 - 50	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray
Patate arrosto	ROASTING	Yes	2	210	30 - 55	Drip tray / oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Verdure gratinate	ROASTING	Yes	2	200 - 210	25 - 40	Drip tray / oven tray on wire shelf
Yogurt	LOW TEMPERATURE	-	2	40	240 - 300	Jars on the drip tray
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	LOW TEMPERATURE	-	2	90	120 - 180	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray

Tabella Cotture Automatiche						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	BAKED CAKE	-	2	-	-	Cake tin on wire shelf
Pound cake, marble cake						
Pizza (alta)	PIZZA	-	2	-	-	Drip tray
Focaccia						
Bread	BREAD	-	2	-	-	Shelf 5: drip tray with water
						Shelf 2: oven tray on wire shelf
ROAST	MEAT ROASTS	-	2	-	-	On dripping pan or baking pan

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1)						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories* and notes
Short bread	MULTILEVEL	Yes	2	140	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	140	30 - 40	Shelf 3: universal tray
						Shelf 1: universal tray
Small cakes	MULTILEVEL	Yes	3	160	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	25 - 35	Shelf 3: universal tray
						Shelf 1: drip tray
Fatless sponge cake	MULTILEVEL	Yes	2	150	35 - 45	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	30 - 45	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
2 Apple pie	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	70 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf
Toast	GRILL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Shelf 1: cake tin on wire shelf
Burgers	GRILL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
*When not provided, accessories can be purchased from after sale service.						
The indications in the table are without use of the sliding shelves. Do the tests without these.						
Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1): test "MULTILEVEL" functions.						

Using the glass ceramic hob

GB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

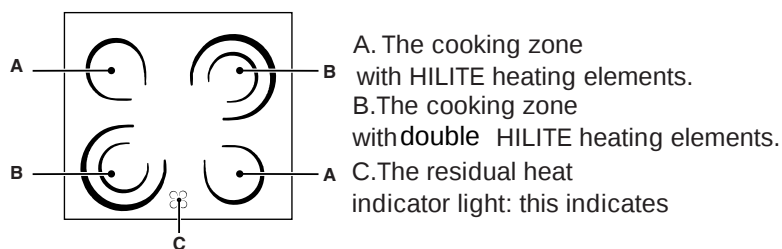
To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with HILITE heating elements.

Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. The seconds after they have been turned on.

The hilite lamps warm up rapidly to high temperatures which results in:

- Rapid temperature rise (compared to a gas burner)
- Rapid cooling

- Uniform temperature over the entire surface

Traditional cooking zone control knobs. Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 12 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 12.

Set.	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
●	Ignition of the two cooking zones

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Gas tap maintenance

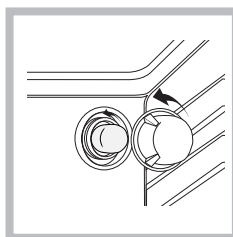
Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).

2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Automatic cleaning using the Diamond Clean cycle

The Diamond Clean mode is an automatic cleaning cycle which releases steam inside the cavity and uses the exclusive Diamond Clean enamel to make it easy to remove any dirt residues from the cavity and accessories. Available in three different levels: Economy, Normal and Intensive - to be used based on the type of dirt.

The Diamond Clean cycle can be used to keep the oven always clean. During the cleaning process steam is released inside the cavity which, together with the titanium-based Diamond Clean enamel (on the inside walls of the oven and dripping pans), makes it easy to clean the oven.

In order to start the Diamond Clean cycle:

1. Wait for the oven to cool down.
2. Place the dripping pan on level 1 and pour in the following quantities of water: 150g for the Economy cycle, 250g for the Normal cycle and 350g for the Intensive cycle. A smaller or larger quantity of water than recommended may affect the cycle results. Do not use detergents.

- 150 g -10 min
- 250 g -15 min
- 350 g -20 min

3. Close the oven door.

4. Turn the programmer knob to TRADITIONAL function, and the thermostat knob to the temperature of 100°C

To prevent any steam leaks do not open the door during the cycle.

In the last minutes of the intensive cycle the control panel will partially and momentarily mist up. The mist will disappear every time the tangential cooling fan is started.

* Only available in certain models.

Монтаж

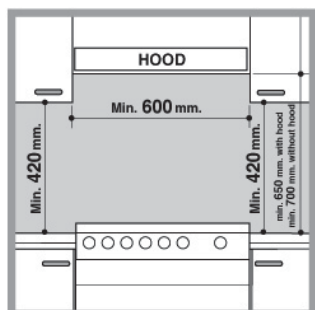
Размещение и выравнивание

Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90 °C).

Для правильной установки:

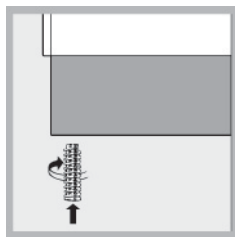
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.



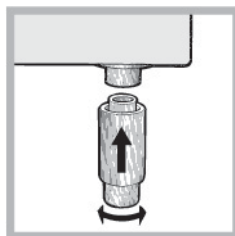
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.

Выравнивание



Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. рис.).



Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.*

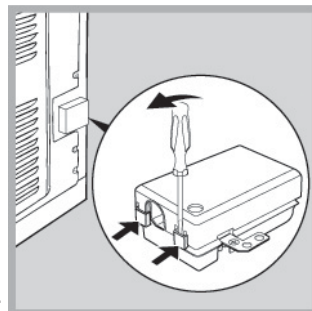
Во избежание перегрева данное изделие нельзя устанавливать за декоративной дверью

Подключение к электросети

Установка кабеля питания

Чтобы открыть клеммник:

- вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку.



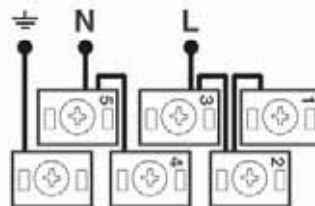
Чтобы установить кабель:

- отверните прижимной винт кабеля и винты на контактах.

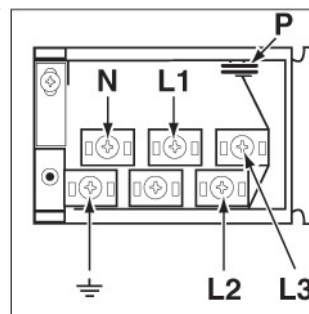
! Заводское подсоединение проводов — однофазное, 230 В (см. рис.).

230V ~

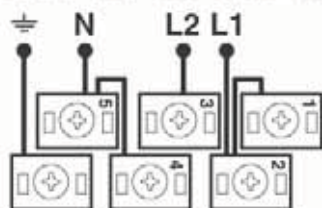
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



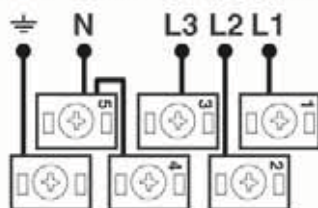
- Для выполнения электроподключения, указанного на схемах, используйте две перемычки «Р» (см. рис.).



400V 2N~
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- Зафиксируйте кабель питания прижимным винтом и закройте крышку клеммника.

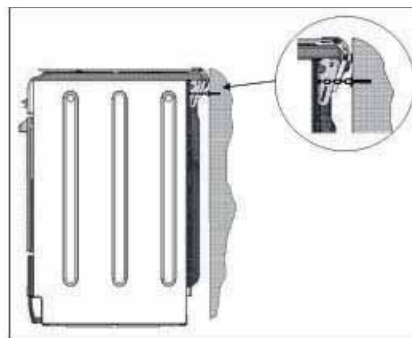
Подсоединение кабель питания к сети

Оснастите кабель питания стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования (см. справа). Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). кабель питания следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °C.

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность оборудования (см. табличку технических данных оборудования);
- электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования;
- розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки

Безопасность цепи



! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить

прилагающуюся предохранительную цепь. Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

Кабель не должен быть перекручен или пережат.

Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности

После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к кабелю питания и розетке.

Таблица с техническими

характеристиками находится с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания посуды

Перед первым использованием духовки мы рекомендуем очистить ее, следуя рекомендациям § «Обслуживание и уход».

Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

Перед использованием оборудования удалите с его боковых сторон защитную пластиковую пленку.

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА. Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления и Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке*.

Во время приготовления возможно:

- изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
- изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
- установить продолжительность приготовления и время его окончания (см. далее);
- прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Используйте уровень 1 духовки только при готовке на вертеле.

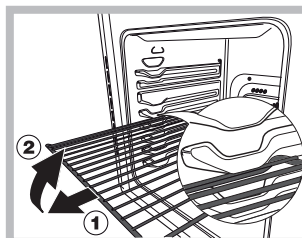
Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки

Индикатор термостата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0». Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции  освещение будет включено без активирования нагревательных элементов.

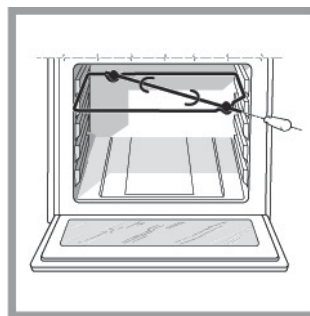


ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

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

Вертел

Чтобы задействовать вертел (см. рис.):



- поместите поддон для сбора жира/сока на 1-й уровень духовки;
- вставьте рамку вертела на 4-й уровень, поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие на задней стенке духовки;
- включите вертел нажатием соответствующей кнопки. 

Программирование часов

Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка  и первые две цифры.
2. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки часов.
3. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнут мигать две другие цифры.
4. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки минут.
5. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения.

Программирование таймера

При использовании этой функции готовка не прерывается, и она не влияет на работу духового шкафа; она просто используется для включения звукового сигнала по истечении установленного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнет мигать иконка  и первые три цифры.
2. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки минут.
3. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения. На дисплее отобразится время с обратным отсчетом. По истечении этого времени включится звуковой сигнал.

Эксплуатация духовки

Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную по бокам изделия.

При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для защиты духового шкафа.

1. Выберите требуемый режим приготовления пищи, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ.
 2. Включится предварительный нагрев духового шкафа, и загорится световой индикатор предварительного нагрева.
- * Имеется только в некоторых моделях

Температуру можно изменить путем вращения ручки ТЕРМОСТАТА

3. После выключения индикатора предварительного нагрева  и включения звукового сигнала процесс предварительного нагрева завершается: в духовой шкаф можно помещать продукты..
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
 - Изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
 - Изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.
 - Установить продолжительность приготовления и время завершения приготовления (см. раздел "Программы приготовления").
 - Прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».
5. Время приготовления может быть изменено (см. раздел "Программы приготовления").
6. В случае отключения электричества во время работы печи автоматическая система в изделии снова включит программу с момента, когда оно было прервано, если температура не упадет ниже определенного уровня. Заданные программы приготовления, которые не были включены, не будут восстановлены и должны быть заново запрограммированы.

При использовании программ ОБЖАРИВАНИЕ и БАРБЕКЮ предварительных нагрев не используется.

Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для снижения внешней температуры духового шкафа охлаждающий вентилятор выдает поток воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

После завершения процесса приготовления еды охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока печь полностью не охладится.

Освещение духового шкафа

Освещение включается в любое время при нажатии кнопки ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.

Функция	Функция	Описание ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД
	ЕСО	Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для медленного приготовления любых продуктов, а также подходит для разогрева пищи и завершения процесса приготовления. Эта программа особенно пригодна для медленного приготовления мяса и рыбы, так как мясо становится более мягким, и обеспечивается экономия электроэнергии.
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно использовать не более двух решеток для одновременного приготовления.
	ГРИЛЬ/ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура, а также для приготовления на вертеле. Во время приготовления на этой программе дверца духового шкафа всегда должна оставаться закрытой.
	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Этот вид приготовления может использоваться для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. Варианты температуры: 40, 65, 90 °C.
	КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	Эта программа идеально подходит для выпечки тортов. Изделия помещаются в холодную духовку. Также можно разогреть духовку перед помещением в нее выпечки. Продолжительность приготовления можно отрегулировать только на -10/+10 минут.
	ХЛЕБ	Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям: • соблюдайте рецепт; • не превышайте максимальный вес на противень. • не забывайте налить 100 мл холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне. Изделия помещаются в холодную духовку. Если требуется поместить пищу в духовку после ее предварительного разогрева сразу после использования программы приготовления, при которой использовалась высокая температура, на дисплее будет отображаться текст "Hot" ("Горячий"), пока температура духового шкафа не упадет до 40°. На этом этапе хлеб сможет быть помещен в духовку.
	ПИЦЦА	Эта функция используется для приготовления пиццы. Для получения подробной информации см. следующую главу. Продолжительность приготовления можно отрегулировать только на -5/+5 минут. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям: • соблюдайте рецепт; • вес теста должен составлять 500-700 г.. • поддон для сбора жира и противень следует слегка смазать. Изделия помещаются в холодную духовку. Если требуется поместить пищу в духовку после ее предварительного разогрева сразу после использования программы приготовления, при которой использовалась высокая температура, на дисплее будет отображаться текст "Hot" ("Горячий"), пока температура духового шкафа не упадет до 120°. На этом этапе пицца сможет быть помещена в духовку.
	ОБЖАРКА	Эта комбинация функций позволяет повысить эффективность непрямого излучения тепла от нагревательных элементов за форсированную циркуляцию воздуха по всему духовому шкафу. Это помогает предотвратить подгорание блюда на поверхности и обеспечивает проникновение тепла прямо внутрь. Во время приготовления на этой программе дверца духового шкафа всегда должна оставаться закрытой.

Программирование приготовления

Программирование возможно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку  пока на ДИСПЛЕЕ не начнет мигать иконка  и три цифры.
 2. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки продолжительности приготовления.
 3. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения
 4. По истечении установленного времени на ДИСПЛЕЕ появится слово END («КОНЕЦ»), духовой шкаф прекратит готовку, и будет издан звуковой сигнал.
- Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут. Программа выключится автоматически в 10:15 утра.

Настройка окончания приготовления

Продолжительность готовки должна быть установлена до того, как может быть задано время завершения готовки.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности.
 2. Затем нажмите и удерживайте кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнет мигать иконка  и две цифры.
 3. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки часов.
 4. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнет мигать две другие цифры.
 5. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки минут.
 6. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения
 7. По истечении установленного времени на ДИСПЛЕЕ появится слово END («КОНЕЦ»), духовой шкаф прекратит готовку, и будет издан звуковой сигнал.
- Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут, при этом время завершения установлено на 12:30. Программа включится автоматически в 11:15 утра.

Установка завершена, когда загорятся кнопки  и .

На дисплее поочередно будет отображаться время завершения готовки и продолжительность готовки.

Чтобы отменить программирование, поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

Практические советы по приготовлению пищи

Во время приготовления с использованием вентилятора не помещайте решетки в положение 1 и 5. Это связано с тем, что продукты, чувствительные к температуре, могут подгореть в результате прямого воздействия чрезвычайно горячего воздуха.

На программах ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ и ОБЖАРКА поместите поддон для сбора жира в положение 1 для сбора пищевых остатков (жир и/или масло).

МНОГОУРОВНЕВАЯ

- Используйте положения 2 и 4, размещая продукты, требующие большого количества тепла в положении 2.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый противень для пиццы. Поместите ее на имеющуюся решетку. Для получения хрустящей корки не используйте поддон для сбора жира, так как он препятствует образованию хрустящей корки, увеличивая общее время приготовления.
- Если пицца имеет множество топпингов, в середине процесса приготовления на верх рекомендуется добавлять сыр моцарелла.

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости использовать две решетки выберите программу ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, единственную рассчитанную на такой тип приготовления. Кроме того рекомендуется:

- не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.
- используйте в основном 2-ой и 4-ый уровни, помещая на 2-ой уровень продукты, требующие большого жара.
- для продуктов, приготовление которых требует разного времени и температуры, следует задать среднюю температуру из двух рекомендованных (см. Таблицу приготовления в духовом шкафу) и поместите более деликатные продукты на 4-ый уровень. Вначале выньте из духовки продукт, требующий более быстрого приготовления.
- при приготовлении пицц на нескольких уровнях при температуре 220°C, следует предварительно разогреть духовку в течение 15 минут. Обычно приготовление на 4-ом уровне требует большего времени: поэтому рекомендуется вначале вынуть пиццу с более низкого уровня, и только через несколько минут вынуть пиццу с 4-ого уровня.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

Таблица рекомендаций по приготовлению в духовом шкафу

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (снизу)	Темп. (°C)	Время (мин.)	Аксессуары и примечания
Торты из дрожжевого теста	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	160 - 180	30 - 90	Форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Поддон для сбора жира или форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	160 - 200	35 - 90	Поддон для сбора жира или форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
Печенье/тарталетки	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	160 - 180	15 - 40	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 1: поддон для сбора жира
Слойка	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	180 - 200	30 - 40	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 1: поддон для сбора жира
Безе	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	90	120 - 150	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	90	140 - 180	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 1: поддон для сбора жира
Торт	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	190 - 250	15 - 35	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке (в середине процесса приготовления уровни следует поменять) Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке (в середине процесса приготовления уровни следует поменять)
						Полка 1: поддон для сбора жира
Замороженные пиццы	ОБЖАРКА	Да	2	250	10 - 20	Полка 2: поддон для сбора жира / сетка
Салат-торт (торт из овощей, запеканка)	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	180 - 190	40 - 55	Форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	190 - 210	20 - 30	Поддон
Voulevant / слоеное тесто слоеное тесто	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 1: поддон для сбора жира
Лазанья / Запеченная Паста / Каннелони	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	180 - 200	45 - 65	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке

Запеканка						
Баранина / Телятина / Говядина / Свинина, 1 кг	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	190 - 200	80 - 110	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
	ОБЖАРКА	Да	2	200 - 210	50 - 90	Полка 2: решетчатая полка Полка 1: поддон для сбора жира
Жаркое из свинины, 2 кг	ОБЖАРКА	Да	2	190 - 210	110 - 150	Полка 2: решетчатая полка Полка 1: поддон для сбора жира
Курица / Кролик / Утка, 1 кг	ОБЖАРКА	Да	2	190 - 200	50 - 100	Полка 2: решетчатая полка (в процессе приготовления через две трети времени следует поворачивать пищу)
						Полка 1: поддон для сбора жира
Индюк / Гусь, 3 кг	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	190 - 200	80 - 140	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Запеченная рыба / запеченное (филе, целиком)	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	180 - 200	30 - 60	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажан)	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	180 - 200	50 - 60	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Гренки	ГРИЛЬ / ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	5 Вт	4	270	4 - 6	Решетчатая полка
Филе рыбы / ломтики	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	170 - 190	20 - 30	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Колбасы / Шашлык / Ребра / Гамбургер	ГРИЛЬ/ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	Да	4	240 - 250	15 - 30	Полка 4: решетчатая полка (в процессе приготовления через две трети времени следует поворачивать пищу)
						Полка 3: поддон для сбора жира с водой
Курица жареная, 1-1,3 кг	ГРИЛЬ/ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	-	3	250	70 - 80	Полка 3: жарка на вертеле
						Полка 1: поддон для сбора жира с водой
Жареная говядина, 1 кг	ОБЖАРКА	Да	2	200 - 210	35 - 50	Полка 2: решетчатая полка Полка 1: поддон для сбора жира
Жареный картофель	ОБЖАРКА	Да	2	210	30 - 55	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке (в процессе приготовления через две трети времени следует поворачивать пищу)
Овощная запеканка	ОБЖАРКА	Да	2	200 - 210	25 - 40	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Йогурт	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	-	2	40	240 - 300	На поддоне для сбора жира расположены емкости
Баранина / Телятина / Говядина / Свинина, 1 кг	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	-	2	90	120 - 180	Полка 2: решетчатая полка
						Полка 1: поддон для сбора жира

Таблица рекомендаций по автоматическому приготовлению						
Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (снизу)	Темп. (°C)	Время (мин.)	Аксессуары и примечания
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог) Фунтовый кекс, мраморный торт	КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	-	2	-	-	Форма для выпечки на решетчатой полке
Пицца	ПИЦЦА	-	2	-	-	Поддон
Торт	ХЛЕБ	-	2	-	-	Полка 5: поддон для сбора жира с водой Полка 2: поддон духового шкафа на решетчатой полке
Хлеб						
ОБЖАРКА		-	2	-	-	

ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ (в соответствии с стандартом IEC 60350-1)						
Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (снизу)	Темп. (°C)	Время (мин.)	Аксессуары* и примечания
Короткий хлеб	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	140	30 - 40	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	140	30 - 40	Полка 3: универсальный противень Полка 1: универсальный противень
Небольшие торты	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	3	160	20 - 30	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160	25 - 35	Полка 3: универсальный противень Полка 1: поддон для сбора жира
Нежирный бисквит	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	150	35 - 45	Форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160	30 - 45	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
2 Яблочный пирог	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160	70 - 90	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
Тосты	ГРИЛЬ / ВЕРТЕЛ	5 Вт	4	270	4 - 6	Решетчатая полка
Бургеры	ГРИЛЬ / ВЕРТЕЛ	-	4	250	18 - 30	Полка 4: решетчатая полка (поворачивать пищу в середине процесса приготовления) Полка 3: поддон для сбора жира с водой
*В случае отсутствия аксессуара можно приобрести в службе обслуживания.						
послепродажного						
Приведенные в таблице указания не предполагают использования выдвижных полок. Протестируйте без них.						
Предварительный нагрев пустой духовки (в соответствии со стандартом IEC 60350-1): тестирование функций "МНОГОУРОВНЕВАЯ".						

Использование стеклокерамической рабочей поверхности

RU

Перед использованием оборудования удалите остатки клея со стеклокерамической рабочей поверхности плиты с помощью специального неабразивного чистящего средства. В течение первых часов использования рабочей поверхности Вы можете почувствовать неприятных запах — он исчезнет очень быстро.

Включение и выключение зон нагрева

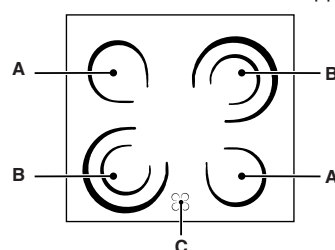
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».

Индикатор электроконфорок загорается при включении хотя бы одной из зон нагрева.

Использование зон нагрева

Рабочая поверхность плиты оснащена радиальными нагревательными элементами, которые после включения накаляются докрасна.



A. Зона нагрева HiLite

B. Зона нагрева doubleHiLite

C. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °C, даже когда она уже выключена, но еще не остыла.

Зоны нагрева

с радиальными нагревательными элементами

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.

Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до 6.

Зоны нагрева HiLite

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.

Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до 12.

Зона HighLight состоит из круговых нагревательных элементов.

Они становятся красными примерно через 10 секунд после включения.

Зоны HighLight быстро разогреваются до высоких температур, что приводит к: Быстрому повышению температуры (по сравнению с газовой горелкой) Быстрому охлаждению температуры по всей поверхности

Поз.	Электрическая конфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра
	зажигания из двух конфорок

Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

Чистка духовки

- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Аксессуары можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.

Проверка уплотнителей

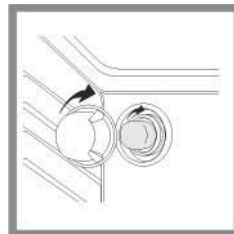
Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Уход за вентилями рукояток

Со временем газовые вентили (краны) рукояток могут начать застревать или с трудом проворачиваться. В этом случае их нужно заменить.

! Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом сервисного центра.

Замена лампы освещения



1. Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).

2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – Е 14.

3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

Автоматическая очистка с использованием цикла Diamond Clean («Алмазная очистка»)

Режим Diamond Clean – это цикл автоматической очистки, позволяющий упростить удаление любых загрязнений с внутреннего покрытия духового шкафа и аксессуаров за счет применения пара и эксклюзивной эмали Diamond Clean.

В зависимости от степени загрязнения, выберите подходящий уровень: экономичный, нормальный и интенсивный.

Для запуска цикла Diamond Clean:

1. Подождите, пока печь охладится.
2. Разместите противень на уровне 1 и залейте воду в следующих количествах: 150 г для экономичного цикла (Economy), 250 г для нормального цикла (Normal) и 350 г для интенсивного цикла (Intensive).
Использование большего или меньшего объема воды, может повлиять на результаты цикла. Не используйте моющие средства.

- 150 г -10 мин
- 250 г -15 мин
- 350 г -20 мин

3. Закройте дверцу печи.
4. Поверните ручку включения программ для включения программы ТРАДИЦИОННАЯ, а ручку термостата – в положение, соответствующее значению 100°C

! Для предотвращения утечек пара не открывайте дверцу печи во время выполнения цикла.

! В течение последних минут интенсивного цикла панель управления частично и немедленно запотеет. Запотевание исчезает каждый раз при запуске процесса тангенциального охлаждения.

RU

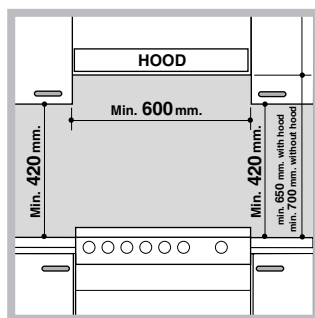
Орналастыру және түзулеу

Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

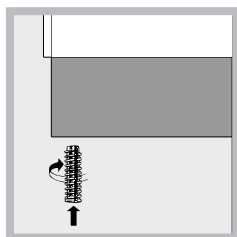
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашық орнату қажет.
- Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плита үстінің арасында кем дегенде 420 мм аралық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

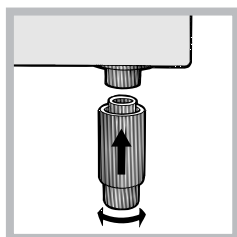


- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (суретті қараңыз).



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

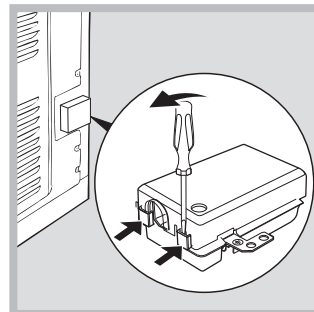
Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыны декорациялық есіктің артына орнатпау керек

Токқа жалғау

Электр кабелін орнату

Контактілер тақтасын ашу үшін:

- Контактілер тақтасы қақпағының бүйір құлақшаларына бұрауышты тығыңыз.



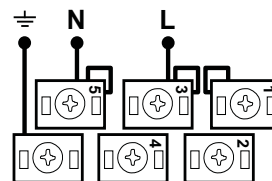
- Қақпақты ашу үшін оны тартыңыз.

Кабельді орнату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

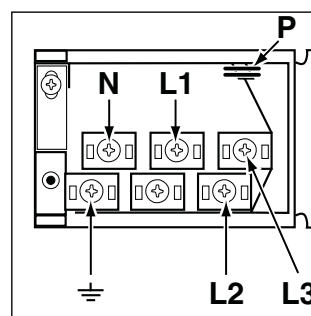
- Кабель қысқышының бұрандасын және сым контактісінің бұрандаларын босатыңыз.

! Жалғастырғыштар зауытта 230 В бір фазалық қосылымға алдын ала орнатылған (суретті қараңыз).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- Электр қосылымдарды суреттердегідей жасау үшін қораптағы екі жалғастырғыштарды қолданыңыз (суретті қараңыз - «Р» әрпімен белгіленген).

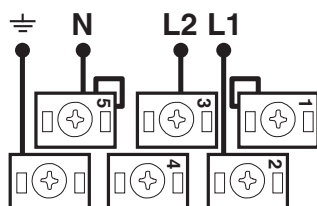


* Тек белгілі модельдерде болады.

400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

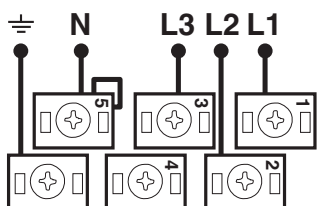
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

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

- Кабельдің қыспа бұрандасын қатайту арқылы ток кабелін бекітіңіз де, одан кейін қақпақты орнына салыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*).

Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка деректер тақтасында көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер тақтасында көрсетілген мәндер аралығында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

Қосу және пайдалану

KZ

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

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

Пешті қосу

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.
Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- Толық пісіру уақытын және пісіруді аяқтау уақытын орнату (*төмендегі мәтінді қараңыз*).
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.

Ешқашан пештің астына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабаттың зақымдануын болдырмайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

Бұл шам жанып тұрса, демек пеш қызуда. Пештің іші таңдалған температураға жеткенде ол сөнеді. Бұл кезде шам жанып өшіп тұрады, сөйтіп термостат жұмыс істеп тұрғаны және температураны бір қалыпта ұстап тұрғаны көрсетіледі.

Пеш шамы

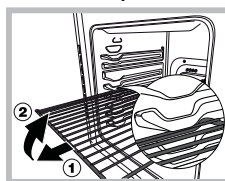
ТАҢДАУ тұтқасы «0» қалпынан басқа кез келген қалыпқа бұралғанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ол жанып тұрады. Тұтқаның көмегімен  параметрін таңдағанда ешбір қыздыру элементі қосылмай, шам жанады.

Салқындату желдеткіші

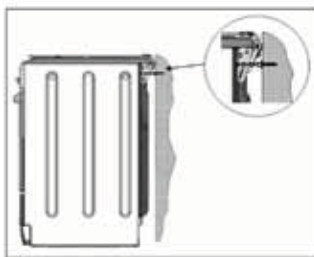
Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында салқын ауа ағынын өткізеді.

Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.

ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған (1). Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.



Сақтандырғыш шынжыр



Құрылғы байқаусызда түсіп кетпеуі үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы ТИІС!

Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет.

Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.

Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.

* Тек белгілі модельдерде болады.

Сағатты орнату

Сағатты духовка өшірулі кезде немесе қосулы кезде орнатуға болады, тек алдында әзірлеу циклының аяқталу уақыты бағдарламаланған болмаса.

1.  түймесін  белгішесі және алғашқы екі сан дисплейде жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Сағат мәнін реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН "+" және "-" күйіне бұрыңыз.
3. ДИСПЛЕЙДЕ басқа екі сан жыпылықтағанда  түймесін қайта басыңыз.
4. Минут мәнін реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН "+" және "-" күйіне бұрыңыз.
5. Растау үшін  түймесін басыңыз.

Таймер орнату

Бұл функция

зуммерді белсендіру үшін пайдаланылады.

1.  түймесін  белгішесі және үш сан ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Минут мәнін реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН "+" және "-" күйіне бұрыңыз.
3. Растау үшін  түймесін басыңыз. Одан кейін дисплей кері саналатын уақытты көрсетеді. Осы уақыт кезеңі аяқталған кезде сирена белсендіріледі.

Пешті пайдалану

Өнімді пайдалану алдында барлық пластик таспаны құрал жақтарынан алыңыз.

максималды температурада кемінде жарты сағат жылытыңыз. Пешті өшіру және пеш есігін ашу алдында бөлме жақсы желдетілетінін тексеріңіз. Өндірістік процесті жағу барысында пайдаланылатын қорғаныс заттарынан құрал шамалы жағымсыз иіс шығаруы мүмкін.

1. СЕЛЕКТОР тұтқасын бұрумен қажетті әзірлеу режимін таңдаңыз.
2. Пеш алдын ала жылыту кезеңін бастап, алдын ала жылыту индикаторы жанады.

* Тек белгілі бір үлгілерде қолжетімді.

ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрумен температураны өзгертуге болады

3. Алдын ала жылыту индикаторы  өшкенде және сирена алдын ала жылыту процесі аяқталғанын хабарлағанда: тағамды пешке салуға болады.

4. Әзірлеу барысында келесі әрекеттерді орындауға болады:

- СЕЛЕКТОР тұтқасын бұрумен әзірлеу режимін өзгертіңіз.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрумен температураны өзгертіңіз.
- Әзірлеу ұзақтығын және әзірлеу аяқтау уақытын орнатыңыз (*Әзірлеу режимдері* бөлімін көріңіз).
- СЕЛЕКТОР тұтқасын "0" күйіне бұрумен әзірлеуді тоқтатыңыз.

5. Әзірлеу уақытын өзгертуге болады (*Әзірлеу режимдері* бөлімін көріңіз).

6. Егер пеш қосулы кезде күнгірттенсе, құралдағы автоматты жүйе кідірілген нүктеден әзірлеу режимін қайта белсендіріп, температураның белгілі бір деңгейден төмендеуін болдырмайды. Басталмаған бағдарламаланған әзірлеу режимдері қалпына келтірілмейді және алдын ала бағдарламалануы қажет.

ҚУЫРУ және БАРБЕКЮ режимдерінде алдын ала жылыту кезеңі жоқ.

Заттарды пеш астына қоймаңыз, бұл эмаль қабаттың зақымдалуына себеп болуы мүмкін.

Ыдысты қамтамасыз етілген сөре(лер)ге салыңыз.

Суытып желдету

Пештің сыртқы температурасын суыту мақсатында суыту желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігі арасындағы ауа ағынын үрлейді.

Әзірлеу аяқталған кезде пеш жеткілікті түрде суығанша әзірлеу желдеткіші қосулы қалады.

Пеш жарығы

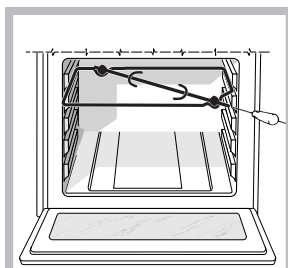
ПЕШ ЖАРЫҒЫ түймесін басумен жарықты кез келген мезетте қосуға болады.

Қолмен әзірлеу режимдері

Барлық әзірлеу режимдерінде 40-250°C ауқымында қажетінше қолмен реттелетін әдепкі әзірлеу температурасы бар. ШАМПУРДА ҚУЫРУ режимінде әдепкі қуат деңгейі мәні: 270°C.

Funzione	Funzione	Descrizione ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ
	ECO	Артқы жылыту элементі және желдеткіш қосылып, бұл толық пеш бойынша тегіс және бірегей таралуына кепілдік береді. Осы бағдарлама тағамның кез келген түрін баяу әзірлеуге, тағамды жылытуға және әзірлеу процесін аяқтауға арналған. Бағдарлама ет пен балықты баяу әзірлеуге арналған әрі бір уақытта етті жұмсартуға және энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді.
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Жылу пеште тұрақты сақталатындықтан, ауа тағамды бірегей әдіспен әзірлеп қоңырлатады. Максималды екі сәрені бір уақытта пайдалануға болады.
	ГРИЛЬ/ШАМПУРДА ҚУЫРУ	Үстіңгі жылыту элементі белсендіріледі. Грильдің жоғары және тікелей температурасы жоғары бет температурасын талап ететін тағамға және шампурда қуыруға ұсынылады. Бұл режимде пеш есігін жауып әзірлеңіз.
	ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА	Осы әзірлеу түрі балқытуға, ерітуге, йогурт дайындауға, талап етілетін жылдамдықта тағамдарды жылытуға және төмен температура көрсеткіштерінде баяу әзірлеуге пайдаланылады. Температура опциялары: 40, 65, 90 °C.
	ПІСКЕН КЕКСТЕР	Бұл функция кекстер пісіруге арналған. Тағамды суық кезінде пешке салыңыз. Сонымен қатар, ыдысты алдын ала жылыған пешке салуға болады. Ұзақтықты - 10/+10 минутқа ғана реттеуге болады.
	НАН	Үздік нәтижелер алу үшін төмендегі нұсқауларды мұқият қарастыру ұсынылады: • Рецептті ұстаныңыз. • Тұғырдың максималды салмағынан асырмаңыз. • 5-орындағы пісіру науасына 100 мл суық су құюды ұмытпаңыз. Тағамды суық кезінде пешке салыңыз. Егер алдын ала жылытқаннан кейін тағамды пешке салу керек болса, жоғары температуралы әзірлеу бағдарламасын дереу ұстансаңыз, пеш температурасы 40°-тан түскенше "Ыстық" мәтіні дисплейде пайда болады. Осы нүктеде пешке нан салу керек.
	ПИЦЦА	Пицца жасау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Қосымша мәліметтер үшін келесі тарауды көріңіз. Ұзақтықты -5/+5 минутқа ғана реттеуге болады. Үздік нәтижелерге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият қарастыру ұсынылады: • Рецептті ұстаныңыз. • Қамыр салмағы 500-700 г арасында болуы керек. • Тұғыр мен пісіру науаларын шамалы майлаңыз. Тағамды суық кезінде пешке салыңыз. Егер алдын ала жылытқаннан кейін тағамды пешке салу керек болса, жоғары температуралы әзірлеу бағдарламасын дереу ұстансаңыз, пеш температурасы 120°-тан түскенше "Ыстық" мәтіні дисплейде пайда болады. Осы нүктеде пешке пицца салу керек.
	ҚУЫРУ	Осы мүмкіндіктер тіркесімі пештегі ауаның күшті циркуляциясы бойынша жылыту элементтерімен қамтамасыз етілетін бірегей бағыттағы термиялық сәулелену тиімділігін арттырады. Бұл тағам бетінің күйіне көмектеседі және тағамды дұрыс жылытуға мүмкіндік береді. Бұл режимде пеш есігін жауып әзірлеңіз.

Гриль-бар



Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

- 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;
- 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегіні салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;



с).включите вертел, нажав на кнопку ВЕРТЕЛ.

Әзірлеуді бағдарламалау

Бағдарламалауды орындай алудың алдында әзірлеу режимін таңдау керек.

Әзірлеу ұзақтығын бағдарламалау

1.  түймесін ДИСПЛЕЙДЕ  белгішесі және үш цифр жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Ұзақтықты реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН "+" және "-" күйіне бұрыңыз.
3. Растау үшін  түймесін қайта басыңыз
4. Орнатылған уақыт аяқталған кезде ДИСПЛЕЙДЕ СОҢЫ мәтіні пайда болып, пеш әзірлеуді тоқтатып, сирена дыбысы шығады.
- Мысалы: уақыт 9:00 және 1 сағат және 15 минут уақыты бағдарламаланған. Бағдарлама 10:15 уақытында автоматты түрде тоқтайды.

Әзірлеу режимі үшін аяқталу уақытын орнату

Әзірлеуді аяқтау уақыты жоспарланбайынша әзірлеу ұзақтығын орнату қажет.

1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-3 кадамдарын орындаңыз.
2. Одан кейін  түймесін ДИСПЛЕЙДЕ  белгішесі және екі цифр жыпылықтай бастағанша басыңыз.
3. Сағат мәнін реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН "+" және "-" күйіне бұрыңыз.
4. ДИСПЛЕЙДЕ басқа екі сан жыпылықтағанда  түймесін қайта басыңыз.
5. Минут мәнін реттеу үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН "+" және "-" күйіне бұрыңыз.
6. Растау үшін  түймесін қайта басыңыз
7. Орнатылған уақыт аяқталған кезде ДИСПЛЕЙДЕ СОҢЫ мәтіні пайда болып, пеш әзірлеуді тоқтатып, сирена дыбысы шығады.
- Мысалы: уақыт 9:00 және 1 сағат және 15 минут уақыты бағдарламаланған, ал аяқтау уақыты 12:30 мәніне орнатылған. Бағдарлама 11:15 уақытында автоматты түрде басталады.

 және  түймелері жанғанша бағдарламалау орнатылады. ДИСПЛЕЙ әзірлеуді аяқтау уақытын және әзірлеу ұзақтығын көрсетеді.

Бағдарламалауды болдырмау үшін СЕЛЕКТОР тұтқасын "0" күйіне бұрыңыз.

Тәжірибелік әзірлеу туралы кеңес

Желдеткішпен әзірлеу барысында сөрелерді 1-ші және 5-ші күйге салмаңыз. Өйткені артық тікелей қызу температураға сезімтал тамақтарды күйдіруі мүмкін.

ШАМПУРДА ҚҰЫРУ ЖӘНЕ ҚҰЫРУ әзірлеу режимдерінде әзірлеу қалдықтарын (май және/немесе майлау) жинау үшін тұғырды 1-күйге қойыңыз.

БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ

- 2-күйде қосымша жылуды талап ететін 2-ші және 4-ші күйлерді пайдаланыңыз.
- Түбіне таму түпқоймасын және үстіне сөрелі қойыңыз.

ПИЦЦА

- Жеңіл алюминий пицца табасын пайдаланыңыз. Қамтамасыз етілген сөреге салыңыз. Қытырлақ қабық үшін тұғырды пайдаланбаңыз, себебі жалпы әзірлеу уақытын ұзартумен қытырлақ құрылуын болдырмайды.
- Егер пиццада лас заттар болса, әзірлеу процесі бойынша моцарелла сырын пицца үстіне салу ұсынылады.

Бірнеше сөреде бір уақытта тағам дайындау

Екі тартпаны қолдану қажет болса, КӨПДЕҢГЕЙЛІ пісіру режимін пайдаланыңыз, себебі ол тағам дайындаудың бұл түріне қолайлы жалғыз пісіру режимі. Сондай-ақ, төмендегілерді орындауды жөн санаймыз:

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

Пештің әзірлеу кестесі көңесі						
Рецепт	Функция	Алдын ала қыздыру	Шкаф (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Керек-жарақтар және ескертпелер
Ашыған кекстер	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	2	160 - 180	30 - 90	Сымды шкафтағы кекс формасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	160 - 180	30 - 90	3-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы 1-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы
Толтырылған пирогтер (сыр пироги, штрудель, алма пироги)	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Сымды шкафтағы тамшы науасы немесе кекс формасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	2	160 - 200	35 - 90	Сымды шкафтағы тамшы науасы немесе кекс формасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	160 - 200	40 - 90	3-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы 1-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы
Бисквиттер/тарталетк алар	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	2	160 - 180	15 - 40	Тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	150 - 170	20 - 40	3-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы 1-сөре: тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	5-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы
						1-сөре: тамшы науасы
Bigné	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	2	180 - 200	30 - 40	Тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	180 - 190	35 - 45	3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 1-сөре: тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	5-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы
						1-сөре: тамшы науасы
Меренги	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	3	90	120 - 150	Тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	90	140 - 180	3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 1-сөре: тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3 - 5	90	140 - 180	5-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы
						1-сөре: тамшы науасы
Торт	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	2	190 - 250	15 - 35	Тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	190 - 250	15 - 35	3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 1-сөре: тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	5-сөре: сымды сөредегі пеш науасы (әзірлеу арқылы деңгейлерді ауыстыру) 3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы (әзірлеу арқылы деңгейлерді ауыстыру)
						1-сөре: тамшы науасы
Қатырылған пицца	ҚҰЫРУ	Иә	2	250	10 - 20	2-сөре: тамшы науасы/тор
Torte salate (torta di verdura, quiche)	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	2	180 - 190	40 - 55	Сымды шкафтағы кекс формасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	180 - 190	45 - 60	3-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы 1-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы
	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	2	190 - 210	20 - 30	Тамшы науасы
Voulavant / Salatini di pasta sfoglia	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	180 - 200	20 - 40	3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 1-сөре: тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	5-сөре: сымды сөредегі пеш науасы 3-сөре: сымды сөредегі пеш науасы
						1-сөре: тамшы науасы
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	3	180 - 200	45 - 65	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 кг	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	3	190 - 200	80 - 110	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы
	ҚҰЫРУ	Иә	2	200 - 210	50 - 90	2-сөре: сымды сөре 1-сөре: тамшы науасы
Arrosto di maiale con cotenna 2 кг	ҚҰЫРУ	Иә	2	190 - 210	110 - 150	2-сөре: сымды сөре 1-сөре: тамшы науасы
Pollo / Coniglio / Anatra 1 кг	ҚҰЫРУ	Иә	2	190 - 200	50 - 100	2-сөре: сымды сөре (әзірлеу кезінде тағамды екіден үшке бұрау) 1-сөре: тамшы науасы
Tacchino / Oca 3 кг	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	2	190 - 200	80 - 140	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	2	180 - 200	30 - 60	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы
Verdure ripiene (pomodori, zucchini, melanzane)	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	2	180 - 200	50 - 60	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы
Pane tostato	ГРИЛЬ/ШАМПУРДА ҚҰЫРУ	5 мин	4	270	4 - 6	Сымды сөре
Filetti / tranci di pesce	ДӘСТҮРЛІ ПЕШ	Иә	3	170 - 190	20 - 30	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	ГРИЛЬ/ШАМПУРДА ҚҰЫРУ	Иә	4	240 - 250	15 - 30	4-сөре: сымды сөре (әзірлеу кезінде тағамды екіден үшке бұрау) 3-сөре: сулы тамшы науасы

Pollo arrosto 1-1,3 кг	ГРИЛЬ/ШАМПУРДА ҚУЫРУ	-	3	250	70 - 80	3-сөре: шампурда қуыру 1-сөре: сулы тамшы науасы
Roast Beef al sangue 1 кг	ҚУЫРУ	Иә	2	200 - 210	35 - 50	2-сөре: сымды сөре 1-сөре: тамшы науасы
Patate arrosto	ҚУЫРУ	Иә	2	210	30 - 55	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы (қажет болғанда тағамды екіден үшке бұраңыз)
Verdure gratinate	ҚУЫРУ	Иә	2	200 - 210	25 - 40	Сымды сөредегі тамшы науасы/пеш науасы
Йогурт	ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА	-	2	40	240 - 300	Тамшы науасындағы банкалар
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 кг	ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА	-	2	90	120 - 180	2-сөре: сымды сөре 1-сөре: тамшы науасы

Tabella Cotture Automatiche						
Рецепт	Функция	Алдын ала қыздыру	Шкаф (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Керек-жарақтар және ескертпелер
Толтырылған пирогтер (сыр пирогі, штрудель, алма пирогі)	ПІСКЕН КЕКС	-	2	-	-	Сымды шкафтағы кекс формасы
Фунттық кекс, мәрмәрлік кекс	ПИЦЦА	-	2	-	-	Тамшы науасы
Пицца (альта)						
Торт						
Нан	НАН	-	2	-	-	5-сөре: сулы тамшы науасы 2-сөре: сымды сөредегі пеш науасы
ҚУЫРУ		-	2	-	-	

СЫНАЛҒАН РЕЦЕПТТЕР (IEC 60350-1 стандартына сәйкес)						
Рецепт	Функция	Алдын ала қыздыру	Шкаф (астынан)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Керек-жарақтар* және ескертпелер
Қысқа нан	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	2	140	30 - 40	Тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	140	30 - 40	3-сөре: әмбебап науа 1-сөре: әмбебап науа
Кішкентай кекстер	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	3	160	20 - 30	Тамшы науасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	160	25 - 35	3-сөре: әмбебап науа 1-сөре: тамшы науасы
Майсыз бисквит	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	2	150	35 - 45	Сымды шкафтағы кекс формасы
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	160	30 - 45	3-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы 1-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы
2 алма пирогі	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Иә	1 - 3	160	70 - 90	3-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы 1-шкаф: сымды шкафтағы кекс формасы
Тост	ГРИЛЬ/GIRARROSTO	5 мин	4	270	4 - 6	Сымды сөре
Бургерлер	ГРИЛЬ/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	4-сөре: сымды сөре (өзірлеу кезінде тағамды бұру) 3-сөре: сулы тамшы науасы
*Қамтамасыз етілмегенде сатылымнан кейінгі қызметтен керек-жарақтарды сатып алуға болады.						
Кестедегі нұсқаулар жылжымалы сөрелерсіз пайдалануға арналған. Осыларсыз сынақтар жүргізіңіз.						
Бос пешті алдын ала жылыту (IEC 60350-1 стандартына сәйкес): "БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ" функцияларын сынау.						

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

KZ

Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

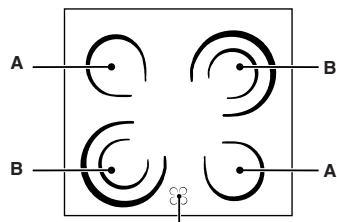
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

Оны өшіру үшін тұтқаны «0» қалпына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

ЭЛЕКТР КОНФОРКАСЫ ҚОСУЛЫ индикатор шамы жанып тұрса, демек плитада кем дегенде бір конфорка қосылып тұр.

Пісіру аймақтары

Плита электр қызу тарату элементтерімен жабдықталған. Олар қолданылған кезде плитада келесі заттар қызарады.



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы HILITE

Б. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы double HILITE

С. Қалдық қызу индикатор шамы: ол қыздыру элементі өшіріліп, бірақ әлі ыстық кезде тиісті пісіру аумағының

температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 12 аралығындағы позицияға бұраңыз

HILITE зон приготовления пищи состоит из круговых элементов отопления.

Они становятся красными примерно 10 секунд после того как они были включены.

Выделенные зоны приготовления обеспечить равномерное распределение температуры

HILITE лампы быстро разогреть до высоких температур, что приводит к:

- Быстрое повышение температуры (по сравнению с газовой горелкой)
- Быстрое охлаждение
- Равномерной температуры по всей поверхности

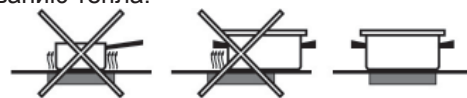
Поз.	Электрическая конфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра
	екі пісіру алаңдарының тұтату

Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы

Күтім және техникалық қызмет көрсету

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

Дақ кетіргіштер, тат кетіргіштер, ұнтақ тазартқыш заттар немесе қырғыш беттері бар губкалар сияқты қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Плитаның торларын, оттық қақпақтарын, жалын қақ жарғыш сақиналарын шешіп алып тазалауды жеңілдетуге болады; оларды ыстық су мен қырғыш емес тазартқыш затта жуыңыз да, жақсылап кептіріп бұрын қатып қалған қалдықтарды кетіргеніңізге көз жеткізіңіз.
- Электрондық тұтату функциясы бар плиталарда электрондық тұтату құралының ұшын жиі тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру қажет.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

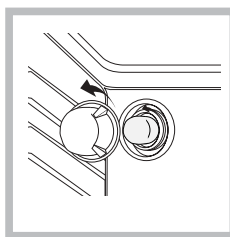
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Diamond Clean айналымын пайдалану арқылы автоматты түрде тазалау



Diamond Clean режимі деген автоматты тазалау айналымы, ол пештің ішкі жағында бу шығарады және пештің ішкі жағы мен керек-жарақтарынан кез келген қалған кірді жоюды жеңілдету үшін эксклюзивті Diamond Clean эмалын қолданады. Үш түрлі деңгейде қол жетімді: үнемді, қалыпты және қарқынды - кірдің түріне байланысты қолданылады.

Diamond Clean айналымы пешті әрдайым таза сақтау үшін қолданылады. Тазалау барысында бу пештің ішкі жағына титан негізіндегі Diamond Clean эмалымен бірге шығады (пештің ішкі қабырғалары және қаңылтыр табалары), ол пешті тазалауды жеңілдетеді.

Diamond Clean айналымын бастау үшін:



1. Пештің суығанын күтіңіз.
2. Қаңылтыр табаны 1-деңгейге қойыңыз және төмендегі судың көлемінде қайнатыңыз: үнемді айналымы үшін 150 гр, қалыпты айналым үшін 250 гр және қарқынды айналым үшін 350 гр. Ұсынылған мөлшерден азырақ немесе көбірек су көлемі айналым нәтижесіне әсер етуі мүмкін. Жуу құралдарын қолданбаңыз.

- 150 г -10 мин

- 250 г -15 мин

- 350 г -20 мин

3. Пештің есігін жабыңыз.

4. Бағдарламалаушы тұтқасын TRADITIONAL функциясына, одан кейін термостат тұтқасын 100°C температураға бұраңыз

! Будың жылыстауын болдырмау үшін айналым барысында есікті ашпаңыз.

Қарқынды айналымның соңғы минуттарында басқару тақтасы жартылай және бір сәтке буланады. Булану жанама салқындату желдеткіші іске қосылған сайын көрінбей кетеді.



