

HT5GG3F C EA



**RS** Русский

## Руководство по эксплуатации КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

### Содержание

Руководство по эксплуатации, 1  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, 2  
Описание изделия-Общий вид, 4  
Описание изделия-Панель управления, 5  
Монтаж, 6  
Включение и эксплуатация, 10  
Предосторожности и рекомендации, 14  
Техническое обслуживание и уход, 15  
Техническое обслуживание, 15

**KZ** Қазақша

## Пайдалану нұсқаулығы ПЕШ ПЕН АСТЫҒЫ ПЕШ

### Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1  
ЕСКЕРТУ, 2  
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы, 4  
Құрылғы сипаттамасы-Жалпы көрінісі, 5  
Орнату, 18  
Қосу және пайдалану, 22  
Конфорканы пайдалану, 25  
Сақтандырулар мен кеңестер, 25  
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 26  
Көмек, 27

**UA** Українська

## Інструкції з експлуатації КУХНЯ

### Зміст

Інструкції з експлуатації, 1  
УВАГА, 2  
Опис установки-Загальний вигляд, 3  
Опис установки-Панель управління, 4  
Встановлення, 28  
Включення і використання, 32  
Програми приготування їжі, 36  
Запобіжні засоби і поради, 37  
Догляд і технічне обслуговування, 37  
Допомога, 37

**RO** Română

## Instrucțiuni de folosire ARAGAZ și CUPTOR

### Sumar

Instrucțiuni de folosire, 1  
Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu, 2  
Descrierea aparatului-Panoul de control, 3  
Instalare, 39  
Pornire și utilizare, 43  
Utilizarea cuptorului, 47  
Precauții și sfaturi, 47  
Întreținere și curățire, 48  
Asistență, 48

**EAC**

ATENȚIE: Acest aparat 0i pârpile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii.

Trebuie să fiți atenți 0i să nu atingeți elementele de încălzire.

Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu.

Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani 0i de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență 0i cunoștințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur 0i dacă își dau seama de pericolele corelate.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare 0i de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

ATENȚIE: Lăsarea unui aragaz nesupravegheat cu grăsimi 0i uleiuri poate fi periculoasă 0i poate provoca un incendiu.

Nu trebuie NICIODATĂ să încercați să stingeți o flacără/incendiu cu apă, ci trebuie să stingeți aparatul 0i să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

Nu folosiți produse abrazive, nici perii de metal tăioase pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafața, provocând astfel spargerea geamului.

Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburii sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

Eliminați eventualele reziduuri de lichid de pe capac, înainte de a-l deschide. Nu închideți capacul din sticlă (dacă este prezent) cu arzătoarele de gaz sau plita electrică încă calde.

ATENȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.

ATENȚIE: folosirea unor protecții necorespunzătoare ale plitei poate provoca accidente.

ATENȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.

! Când introduceți grătarul, asigurați-vă că opritorul este îndreptat în sus și în partea din spate a cavității .

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек.

Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда,

оны 8-ге толған балалар мен дене,

сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе

тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар

қолдана алады. Балаларға құрылғымен

ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз

құрылғыны тазалауға және оған қызмет

көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген

кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз,

оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды

жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе

өртенбейтін матамен.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты

ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал

ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар

шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі

мүмкін.

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.

Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары

немесе электр плиталар әлі ыстық болған

кезде жаппаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу

үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы

өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: сәйкес келмейтін

конфоркалардың қорғану құралдарын

пайдалану жазатайым оқиғаларға себеп

болуы мүмкін.

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш

жоғары қарап, қуыстың артқы жағында

тұрғанына көз жеткізіңіз.

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться. Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверьте, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладом і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

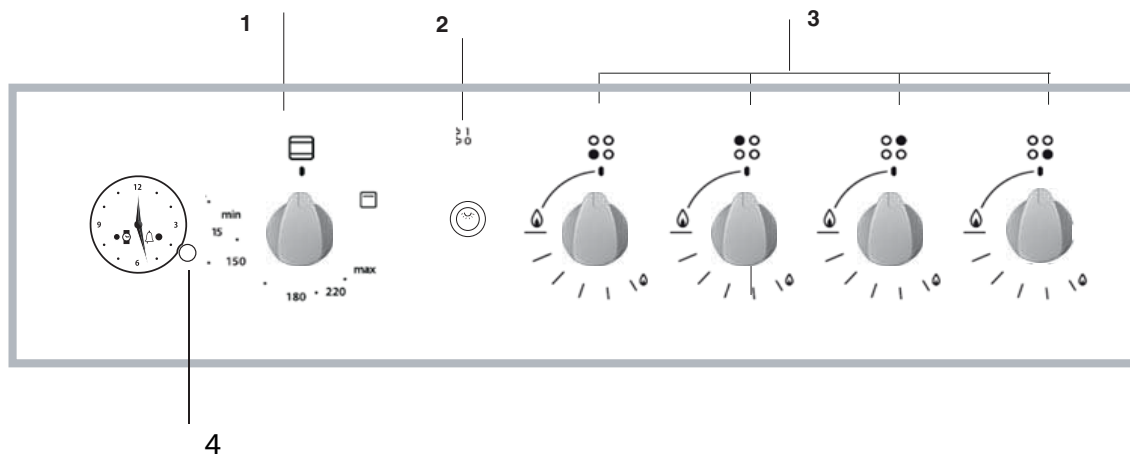
УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі. НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом. Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпательі для очищення скляних дверцяч духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла. Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.

Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.



**RS**

### Описание изделия Панель управления

1. Рукоятка управления духовкой и грилем
2. Кнопка включения
3. Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели
4. Аналоговый таймер

**RO**

### Descriere aparatului Panoul de control

1. Buton de comanda pentru cuptor i grill
2. Buton pentru activarea luminii din cuptor
3. Butoane comandi ochiuri aragaz
4. Analogic Timer

**UA**

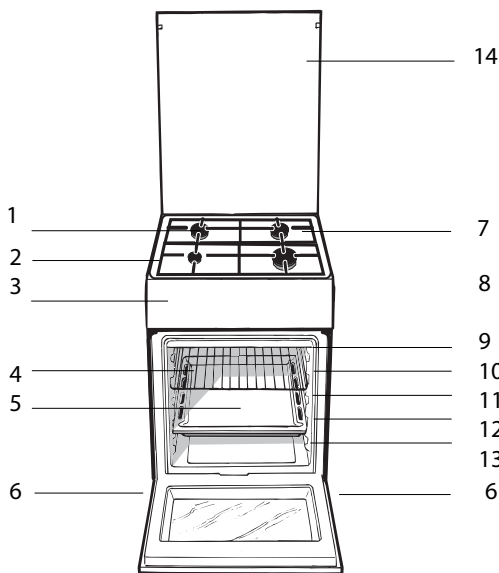
### Опис плиты Панель управління

1. Ручка ДУХОВКА й гриля
2. КНОПКА РОЖНА
3. Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні
4. Аналоговий таймер

**KZ**

### Құрылғы сипаттамасы Басқару тақтасы

1. ПЕШ ПЕН ГРИЛЬ БАСҚАРУ тұтқасы
2. ПЕШ ШАМЫ түймесі
3. Плита ОТТЫҒЫН басқару тұтқасы
4. ТАЙМЕР тұтқасы



## UA Опис плити Загальний вигляд

1. Газовий пальник
2. Піддон на випадок переливань
3. Панель управління
4. Полка РЕШІТКИ
5. Полка ДЕКО
6. Лапка для налаштування
7. Поверхня для збирання збіглої рідини
8. НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
9. положення 5
10. положення 4
11. положення 3
12. положення 2
13. положення 1
14. Скляна кришка (Є лише в деяких моделях.)

## RS Описание изделия

Общий вид

- 1 Газовые горелки
  - 2 Рабочая поверхность
  - 3 Панель управления
  - 4 Решетка духовки
  - 5 Противень или жарочный лист
  - 6 Регулируемые ножки
  - 7 Электрические конфорки
  - 8 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противней решеток
  - 9 Положение 1
  - 10 Положение 2
  - 11 Положение 3
  - 12 Положение 4
  - 13 Положение 5
  - 14 Стеклопанель
- (Имеется только в некоторых моделях.)

## KZ Құрылғы сипаттамасы Жалпы шолу

1. Плита оттығы
2. Плита торы
3. Басқару тақтасы
4. Сырғымалы гриль тартпасы
5. МАЙ ЖИНАЙТЫН таба
6. Реттелмелі аяқ
7. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
8. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ
9. 5-позиция
10. 4-позиция
11. 3-позиция
12. 2-позиция
13. 1-позиция
14. Шыны қақпақ (тек кейбір модельдерде)

## RO Descriere aparatului Vedere de ansamblu

1. Arzătoare pe gaz
2. Grătare plită
3. Panou frontal de control
4. Grătarul cuptorului
5. Tavă de coacere
6. Picioare reglabile
7. Plită
8. GHIDAJE alunecare rafturi
9. nivelul 5
10. nivelul 5
11. nivelul 5
12. nivelul 5
13. nivelul 5
14. Capacul din sticlă  
(prezent doar la anumite modele)

# Установка

RU

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

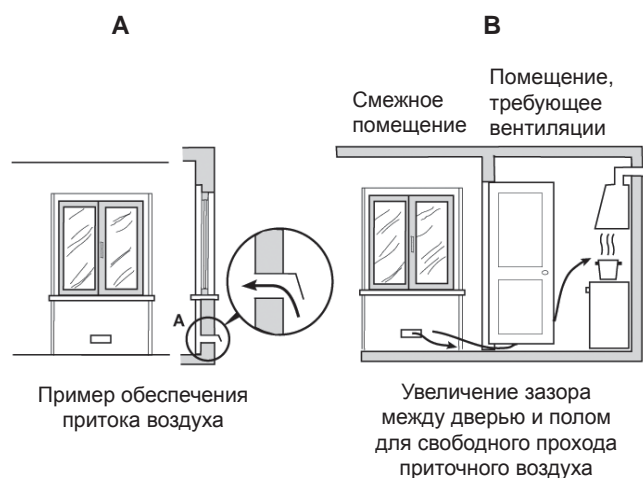
! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

## Вентиляция помещения

В соответствии с действующими стандартами по установке газового оборудования плита может быть установлена только в помещениях с постоянной вентиляцией. Помещение должно иметь вентиляционную систему, обеспечивающую удаление продуктов сгорания (приток воздуха должен составлять не менее 2 м<sup>3</sup>/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см<sup>2</sup> и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (рис. А).

Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см<sup>2</sup>).

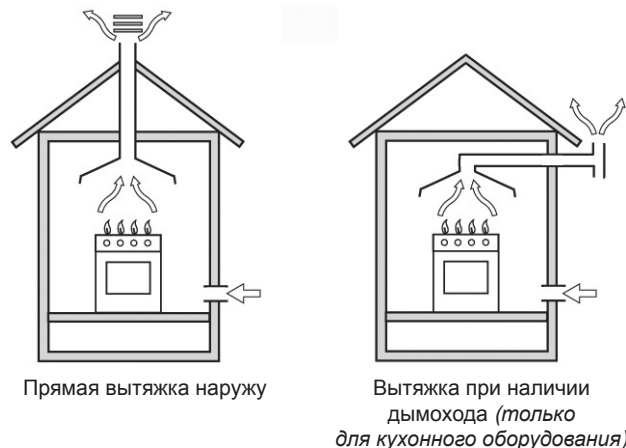
Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. В).



! После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

## Отвод отработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (см. рис.).



! Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

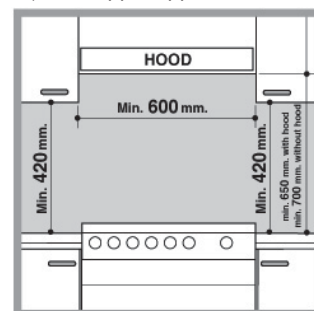
## Размещение и выравнивание

! 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 °С).

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 сле-

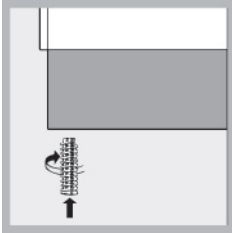


дует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

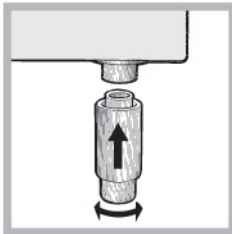
Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.

- 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.

## Подключение к электросети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С температуру в помещении.

Перед подсоединением проверьте, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазон 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.

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

\* Только для некоторых модификаций моделей.

! 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.**

## Подключение к газу

Внимание ! Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

Подключение данного оборудования к газовой сети может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа». Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, на баллон с газом необходимо установить регулятор давления (редуктор), отвечающий действующим стандартам подключения газового оборудования.

Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования\*: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это обеспечит безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

## Подключение гибким резиновым шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга должен составлять: 8 мм — для сжиженного газа; 13 мм — для метана

После подключения удостоверьтесь, что шланг:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50 °С;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не пережат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, соответствующими нормам подключения газового оборудования.



! Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

#### Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

! Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

#### Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

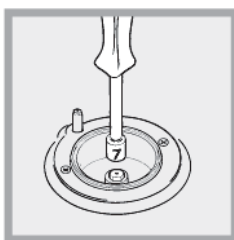
#### Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

#### Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров горелок рабочей поверхности:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



#### Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

1. Поверните рукоятку к минимальному положению пламени.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

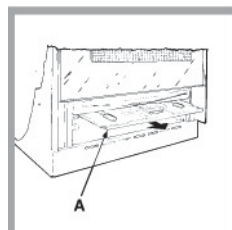
! При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.

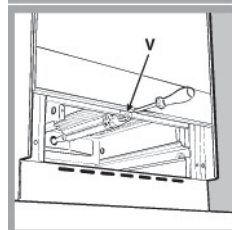
! Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.

#### Настройка газовой духовки на другой тип газа

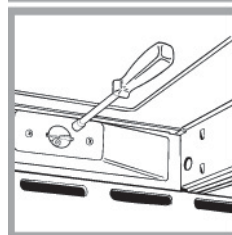
Замена жиклера горелки духовки:



- 1) выньте отделение (ящик) для хранения посуды и подогрева блюд;
- 2) выдвиньте и удалите защитную панель «А» (см. рис.);



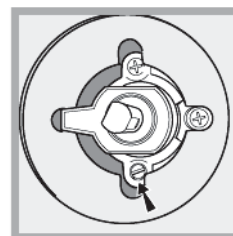
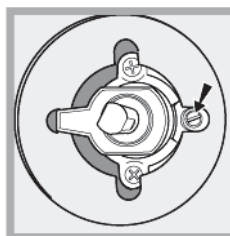
- 3) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.) — для облегчения этой процедуры предварительно снимите дверцу духовки;



- 4) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. Характеристики горелок и жиклеров).

#### Регулировка минимума для горелки духовки

1. Зажгите горелку (см. Включение и использование).
2. Поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное (MAX), а затем — в минимальное (MIN) положение.
3. Снимите рукоятку.
4. Винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.



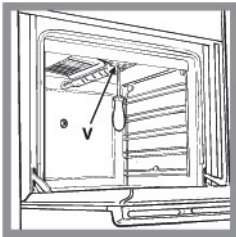
! В случае использования природного газа регулировочный винт следует затянуть до упора.

5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от положения «MAX» к «MIN» и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

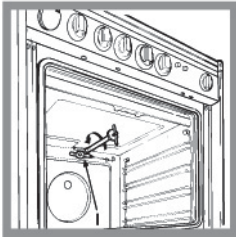


### Настройка гриля \*

Замена жиклера горелки гриля:



1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.);



2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см рис.) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

! Будьте внимательны, чтобы не задеть контактные провода электронного зажигания и термпары безопасности.

! Для горелок духовки и гриля не требуется регулировка поступления воздуха.

! После настройки оборудования на другой тип газа старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в Авторизованном сервисном центре).

! Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).

! Все операции по настройке газового оборудования должны производиться сертифицированным специалистом, имеющим лицензию газовой службы.

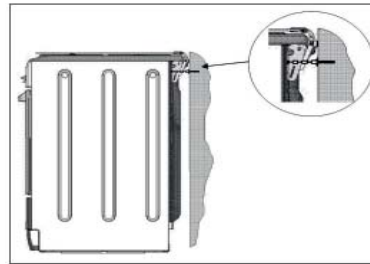
Перед первым использованием духовки ее следует очистить — см. инструкции в разд. «Обслуживание и уход».

### Таблица характеристик горелок и форсунок

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинал.	Сокращ.	Байпас 1/100 (мм)	форсунка 1/100 (мм)	расход* гр/час		форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час	форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час
Быстрая (Большая)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Полубыстрая (Средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Вспомогательная (Малая) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18	

\* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 Мдж/кг  
 \* Пропан P.C.S. = 50,37 Мдж/кг \*\* Натуральный P.C.S. = 37,78 Мдж/кг

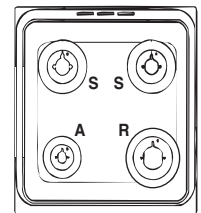
### Безопасность цепи



! 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.

Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	<b>Hotpoint</b>
Торговый знак изготовителя:	<b>ARISTON</b>
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x38x44 см / 62 л
EAC	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/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	<b>Indesit Company S.p.A.</b> Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	<b>ООО "Индезит РУС"</b>
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев дом 12, корп. 1



HT5GG3F C EA




# Включение и использование

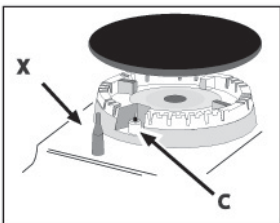
## Использование рабочей поверхности


### Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  — минимальное пламя,  — максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания\* (C), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом .

звезды, затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания\* (см. рис.), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.

При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

! Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (X), нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено. В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (X), нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено.

### Регуляция уровней пламени \*

Интенсивность пламени горелок можно установить рукояткой на 6 уровней мощности, от максимального до минимального с 4

промежуточными уровнями:



При поворачивании рукоятки раздается щелчок, означающий переключение с одного уровня на другой.

Система позволяет более точно отрегулировать мощность, позволяет копировать интенсивность пламени и более просто определять нужный уровень для различного приготовления.

### Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном. Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24–26
Полубыстрая (S)	16–20
Вспомогательная (A)	10–14

Чтобы определить тип горелки, обратитесь к табл. «Характеристики горелок и жиклеров».

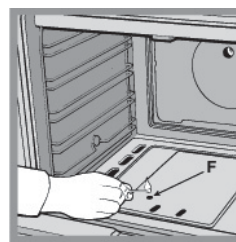
### Использование духовки

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

! Прежде чем использовать оборудование, удалите с его боковых сторон пластиковую пленку.

! Ничего не кладите на дно духовки — это может повредить его эмалевое покрытие. Используйте 1-й уровень духовки только при готовке на вертеле (при его наличии).

### Включение духовки



Чтобы зажечь горелку духовки, поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «F» (см. рис.), нажмите и поверните рукоятку управления духовкой против часовой стрелки в положение Max.

Если спустя 15 секунд пламя не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь пламя.

\* Только для некоторых модификаций моделей.

! Духовка оснащена устройством безопасности — для его срабатывания рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд.


! Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее

### Регулировка температуры

Чтобы установить желаемую температуру, вращайте рукоятку управления духовкой против часовой стрелки. Значения температуры показаны на панели управления и могут варьироваться в диапазоне от 140 °C (MIN) до 250 °C (MAX).

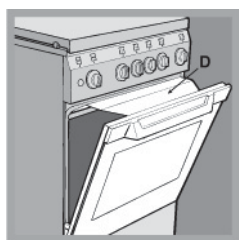
При достижении заданной температуры термостат духовки будет поддерживать ее на постоянном уровне.

### Гриль

Чтобы зажечь горелку гриля, поднесите к ней горящую спичку или зажигалку, одновременно повернув нажатую рукоятку управления духовкой по часовой стрелке в позицию . Гриль позволяет равномерно запекать поверхность блюда и особенно подходит для приготовления жаркого, шницелей и колбасок. Вставьте решетку на 4 или 5 уровень духовки, на 1 уровень поместите поддон — для сбора жира и предотвращения чада.

! Если горелка гриля оснащена устройством безопасности, то рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд,

! Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее.



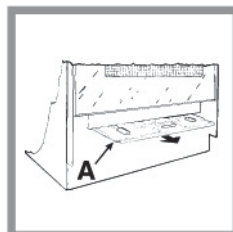
! Когда используете гриль, держите дверцу духовки открытой. Чтобы предохранить рукоятки от перегрева поместите защитный экран (дефлектор) D между дверцей и панелью управления (см. рис.).



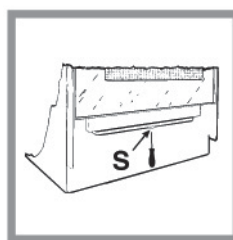
**ВНИМАНИЕ!** При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.\*Только для моделей со стеклянной крышкой

### Освещение духовки

Освещение духовки можно включить в любой момент нажатием соответствующей кнопки.



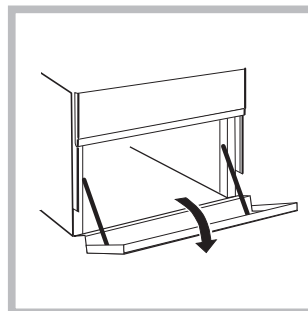
В некоторых моделях газовых плит имеется выдвижная панель «А», которая защищает нижнее отделение духовки от тепла пламени горелки (см. рис.).



Чтобы удалить выдвижную защитную панель «А», отверните винт «S» (см. рис.). По окончании операций установите защитную панель на место и зафиксируйте ее винтом «S».

! Прежде чем использовать духовку, убедитесь, что защитная панель «А» установлена правильно.

### Нижний отсек\*

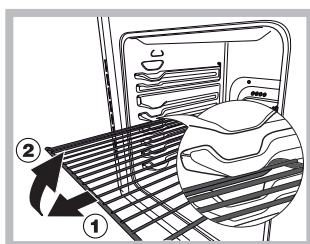


Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

\* Только для некоторых модификаций моделей.



**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).

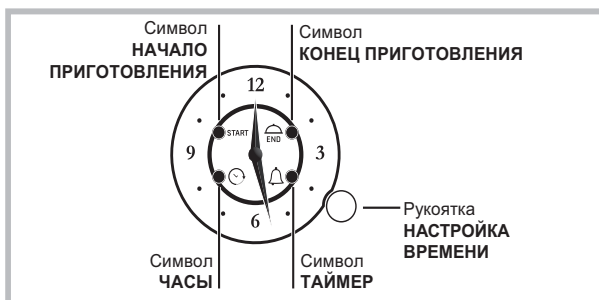
### Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Температура, °С	Время разогрева духовки, мин.	Время приготовления, мин
<b>Макаронные изделия</b>					
Лазанья	2,5	4	200-210	10	75-85
Каннелони	2,5	4	200	10	50-60
Запеканка из лапши	2,5	4	200	10	50-60
<b>Мясо</b>					
Телятина	1,5	3	200-210	10	95-100
Цыпленок	1,5	3	210-220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	100-105
<b>Рыба</b>					
Скумбрия	1,1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1,5	3	180-200	10	45-55
Форель в фольге	1,0	3	180-200	10	45-50
<b>Пицца</b>					
Неаполитанская пицца	1,0	4	210-220	15	20-25
<b>Пироги</b>					
Бисквиты / печенье	0,5	4	180	15	25-35
Торты	1,1	4	180	15	40-45
Несладкие пироги	1,0	4	180	15	50-55
Дрожжевые пироги	1,0	4	170	15	40-45
<b>Блюда гриль (на решетке)</b>					
Стейки из телятины	1	4		5	15-20
Отбивные котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Тосты	4 шт.	4		5	4-5
<b>Блюда гриль с использованием вертела</b>					
Телятина	1	-		5	70-80
Курица	2	-		5	70-80
<b>Блюда гриль с использованием многошампурного вертела*</b>					
Шашлыки из мяса	1	-		5	40-45
Шашлыки из овощей	0,8	-		5	25-30

\* Только для некоторых модификаций моделей.

# Аналоговый программер

RU



! Можно выполнить любую настройку, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отсутствия энергоснабжения больше 10 секунд программмер останавливается: после возобновления энергоснабжения символ ЧАСЫ мигает, показывая, что случился сбой в энергоснабжении, и что необходимо вновь настроить время.

Если сбой в энергоснабжении произойдет в процессе запрограммированного приготовления, отсчет заданного времени возобновится с момента, в который он прервался (например, если была запрограммирована продолжительность приготовления 1 ч., и в это время произойдет сбой в энергоснабжении на 30 минут, программа приготовления завершится через 1 час и 30 мин.). В этом случае также символ ЧАС мигает, и необходимо вновь настроить время.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Если не задано никакой программы, можно использовать духовой шкаф в ручном режиме при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.

## Настройка таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени. Таймер можно использовать, только если не выполняется никакой программы.

Для включения таймера 3 раза нажмите на рукоятку вплоть до мигания символа ТАЙМЕР. Настройка таймера такая же, что и настройка времени окончания приготовления (см. соответствующий параграф).

## Настройка времени

Для настройки времени, показываемого стрелками нажать 4 раза на рукоятку вплоть до мигания символа ЧАСЫ.

Следовательно, для увеличения или уменьшения времени, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

По истечении 10 секунд с последней настройки программмер автоматически выходит из режима настройки.

## Программирование приготовления

### Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом

Программирование времени окончания приготовления позволяет незамедлительно начать и автоматически выключить приготовление в зависимости от заданного времени.

Для программирования времени окончания приготовления нажать 2 раза рукоятку вплоть до мигания символа ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Для увеличения или уменьшения времени приготовления, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против. Символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего вращения рукоятки. Программу можно

подтвердить, нажав на рукоятку или по истечении 10 секунд, при условии, что была задана хотя бы 1 минута приготовления.

Включенный символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ означает, что программирование сделано.

Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.

Духовка сразу же включается и выключается по истечении заданного времени окончания приготовления.

Для визуализации заданной программы нажать и отпустить рукоятку; стрелки и символы покажут заданную программу.

По завершении приготовления символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ мигает, и звуковой сигнал включается на 1 минуту (для его отключения нажать на рукоятку).

Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение "0".

- Пример: в 9:00 задается время окончания приготовления в 10:15. Программа сразу же включается и автоматически заканчивается в 10:15 с продолжительностью приготовления один час 15 минут.

### Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом

Программирование времени начала приготовления позволяет автоматически начать и выключить приготовление в зависимости от заданной продолжительности.

Для программирования времени начала приготовления нажать 1 раз рукоятку вплоть до мигания символа НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Для увеличения или уменьшения времени начала приготовления, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

Символ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего вращения рукоятки. Если в течение этого времени рукоятка не поворачивается и не нажимается, стрелки автоматически вновь показывают время, и программа отменяется. Задав время начала приготовления (символ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ включен), вновь нажав рукоятку, производится переключение на настройку времени окончания приготовления (символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ включается и начинает мигать), при условии, что была задана хотя бы 1 минута приготовления, в противном случае программирование отменяется.

Программирование времени окончания приготовления выполняется в описанном выше порядке.

Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовка включится в заданное время начала приготовления и выключится в заданное время окончания приготовления.

- Пример: в 9:00 задается время 11:00 как начало приготовления и 12:15 как окончание приготовления. Программа сразу же включается автоматически в 11:00 и заканчивается в 12:15 с продолжительностью приготовления один час 15 минут.

! Для отмены программы нажать рукоятку на 3 секунды: программирование отменяется, и программмер возвращается в ручной режим приготовления.

# Предупреждения и рекомендации

RU

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

## Основные правила безопасности

- Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не закрывайте стеклянную крышку плиты\*, когда конфорки включены или еще не остыли.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в отделение духовки для хранения горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.

- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

## Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце духовки.

\* Только в некоторых модификациях моделей.

# Обслуживание и уход

## Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

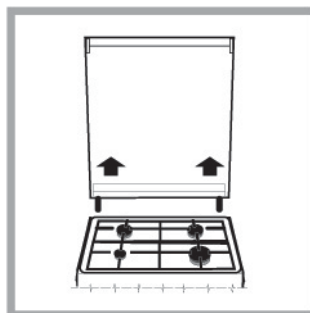
## Чистка оборудования

! Не используйте для чистки оборудования абразивные или агрессивные средства (пятноудалители, средства для удаления ржавчины, абразивные губки): они могут необратимо повредить поверхность оборудования.

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- После каждой готовки протирайте рабочую поверхность плиты влажной губкой, затем высушите кухонным бумажным полотенцем.
- 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.
- Решетки рабочей поверхности, крышки горелок, пламярассекатели и верхние горелки для облегчения чистки можно снять; промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удаляя нагар, затем высушите.
- Регулярно следует очищать наконечники устройств безопасности и проверять, не засорены ли газовые отверстия горелок.
- 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 к образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- На элементах из нержавеющей стали могут оставаться пятна после длительного контакта с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Для очистки компонентов из нержавеющей стали используйте специальные чистящие средства, затем тщательно ополосните и вытрите насухо.

## Уход за крышкой плиты



Если плита оснащена стеклянной крышкой\*, очищайте ее с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. рис.).

! Не закрывайте крышку плиты, если конфорки включены или еще не остыли.

## Проверка уплотнителей

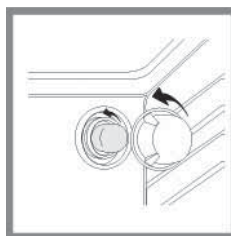
Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

## 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.

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

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

## Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.



## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

\* Для некоторых модификаций модели.

# Информация для потребителя

RU

Изделие:	Комбинированная (газовая) плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	HT5GG3F C EA
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220–240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Объем духового шкафа	62 л
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a> .	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года;</li> <li>- 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года,</li> <li>- 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.</li> </ul>
<p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p>	
Производитель:	<b>Indesit Company S.p.A.</b> Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	<b>ООО «Индезит РУС»</b>
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

**Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.**

## Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой. Продукты Indesit Professional производятся в

Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте

[www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

## Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте [www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис».

## Если вам надо обратиться в сервисный центр:

**Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.**

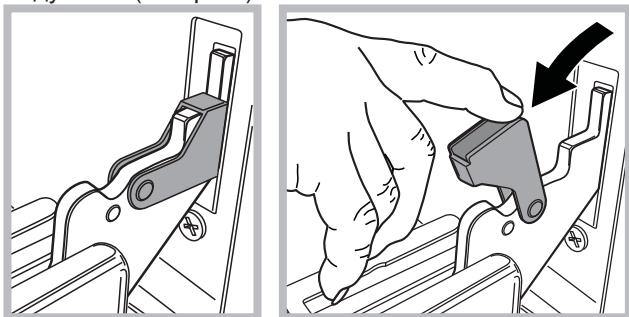
Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте

[www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис».

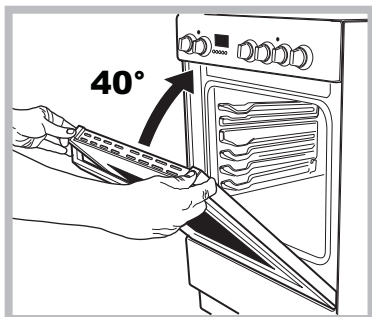


## Съем и обратная установка дверцы духовки:

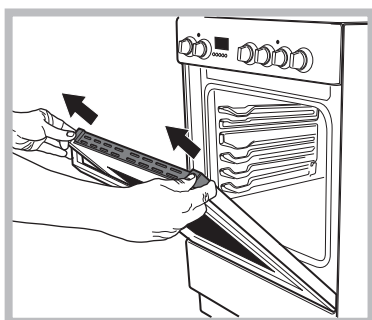
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



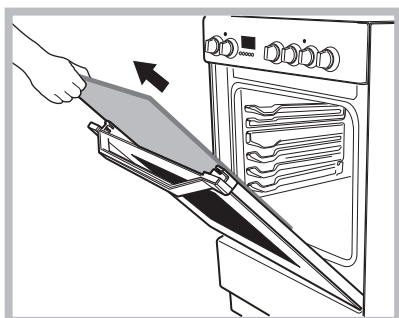
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".

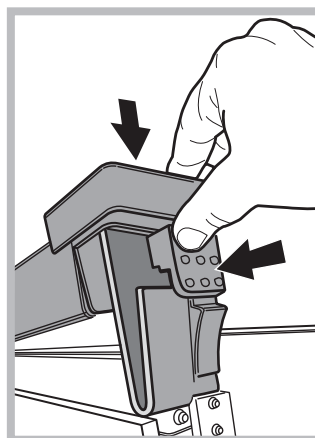


6. Установка стекла на место.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать духовой шкаф при снятом внутреннем стекле дверцы.

**ВНИМАНИЕ!** При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.

7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)



10. На данном этапе можно полностью закрыть дверцу и пользоваться духовкой.

# Орнату

KZ

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулар онымен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

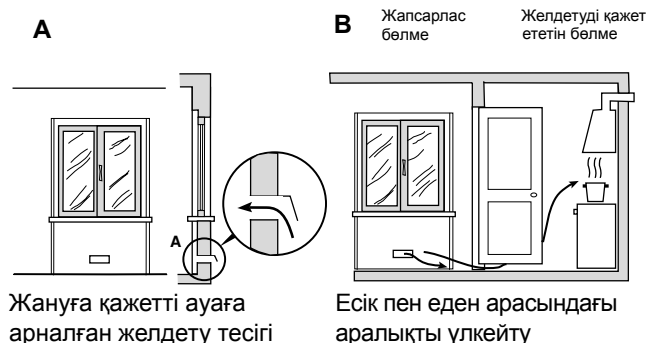
! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

## Бөлменің желдетілуі

Ағымдағы мемлекеттік заңдарға сәйкес құрылғыны тек үздіксіз желдетілетін бөлмелерге орнату қажет. Құрылғы орнатылған бөлме тиісті түрде желдетілуі тиіс, яғни әдеттегі газ жану процессіне қажетті ауа мөлшері қамтамасыз етілуі керек (ауа ағыны орнатылған қуаттың әрбір кВт-на 2 м<sup>3</sup>/сағ. мөнінен аз болмауы тиіс).

Торлармен қорғалған ауа кіретін саңылауларда ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см<sup>2</sup> түтік болуы қажет және олар тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналасқан болуы тиіс (А суретін қараңыз).

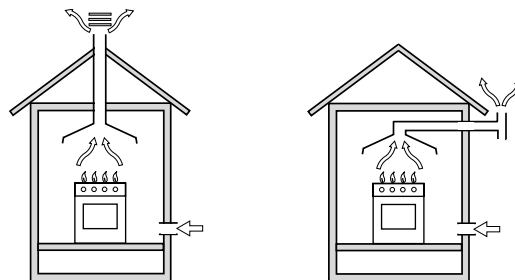
Плита беті жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен жабдықталмаған болса, бұл кіріс саңылауларын 100%-ға кеңейту қажет, яғни көлденең қимасы кем дегенде 200 см<sup>2</sup> болуы тиіс. Ауа ағыны ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аймақтар немесе жататын бөлмелерді қоспағанда, жақындағы бөлмелерден жанама түрде берілетін болса (В суретін қараңыз), кіріс саңылауларына жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын желдету түтіктерін орнату керек.



! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

## Жану түтіндерін шығару

Қауіпсіз әрі тиімді әдеттегі мұршаға қосылған қалқаның немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр желдеткіштің көмегімен жану түтіндерін шығару қамтамасыз етілуі керек (суретті қараңыз).



Түтіндер тікелей сыртқа шығарылады

Түтіндер мұрша немесе тағам пісіру құрылғыларына арналған тармақты түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады)

! Сұйытылған газдар ауадан ауыр болады және еденде жиналады, сондықтан сұйытылған газ баллондары қойылған барлық бөлмелерде баллоннан шыққан газ оңай шығып кетуі үшін сыртқа шығатын тесіктер болуы тиіс.

Сол себепті, сұйытылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек қолданыстағы баллон бөлмеде сақталуы керек; ал оны баллонның температурасын 50°C-тан жоғары көтеріп жіберуі мүмкін қызу көздерінен (пештер, мұршалар, каминдер) алшақ жерде ұстау қажет.

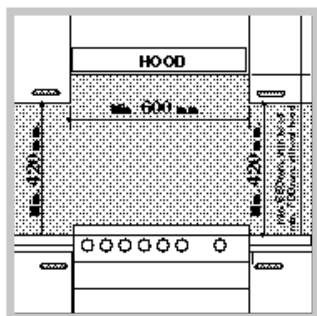
## Орналастыру және түзулеу

! 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.

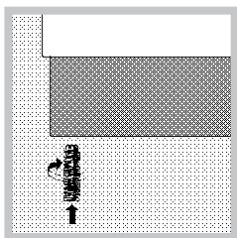
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- 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).

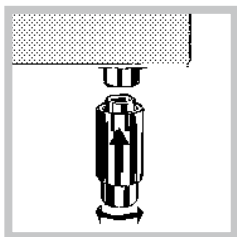


- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

### Түзулеу



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



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

### Токқа жалғау

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*). Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және NFC 15-100 стандартына сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сымды айырып-қосқыш ажыратпауы 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 негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

\* Тек белгілі модельдерде болады

! 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.

**! Осы қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.**

### Газды жалғау

Назар аударыңыз! Қоспас бұрын газ плитасының құбырынан тасымалдағыш бітеуішін алыңыз.

Ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес және берілетін газ түрімен құрылғы жұмыс істей алатынына көз жеткізгеннен кейін газ желісіне немесе газ баллонына майысқақ резеңке не болат түтікпен қосылуға болады (қақпақтағы сипаттама жапсырмасын қараңыз: олай болмаса, *төмендегі мәтінді қараңыз*). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Қосылымды жеңілдету үшін газ түтігін шетке қарай бұру керек\*: түтік тұтқышын қақпаққа қарама-қарсы қойыңыз және құрылғымен бірге берілетін аралық қабатты орнына қойыңыз.

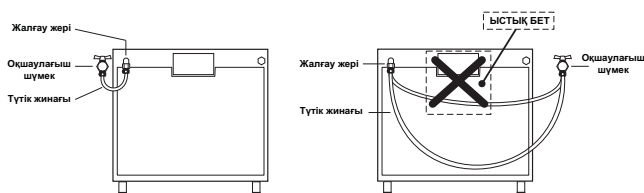
! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (*төмендегі мәтінді қараңыз*). Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және төзімділігін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалуына мүмкіндік береді.

### Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

Түтік ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтіктің ішкі диаметрі мынадай болуы тиіс: сұйық газ беру үшін 8 мм; метан газын беру үшін 13 мм.

Қосылым жасалғаннан кейін түтікке байланысты келесі жағдайлардың орындалуына көз жеткізіңіз:

- Температурасы 50°C-тан асатын ешбір бөлшекке тимейді.
- Оған ешбір тарту немесе бұрау күштері әсер етпейді және ол бұралмаған не майыстырылмаған.
- Жүздерге, үшкір бұрыштарға немесе қозғалмалы бөлшектерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексеру үшін бүкіл ұзындығы бойынша оңай қарап шығуға болады.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Ағымдағы заңдарға сәйкес келетін қысқыштармен екі жағынан да мықтап бекітілген.



! Осы жағдайлардың бірі немесе бірнәшесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-шікі сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резеңке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәтінді қараңыз*).

### Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Түтік пен қысқыштар ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтікті пайдалана бастау үшін құрылғыдағы түтік тұтқышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ беру кіріс тесігі цилиндр пішіміндегі оймалы 1/2 газдық еркек жалғау болып табылады).

! Түтік қысылмағанын және қозғалмалы бөліктерге тимейтінін қамтамасыз ете отырып, оның ұзындығы ең көбі 2 м-ден аспайтындай қылып қосыңыз.

### Қосылым газ жібермейтінін тексеру

Орнату аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

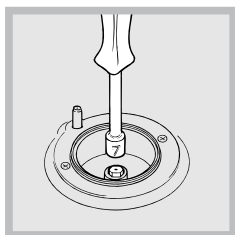
### Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

### Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтпен (*суретті қараңыз*) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз (*Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз*).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

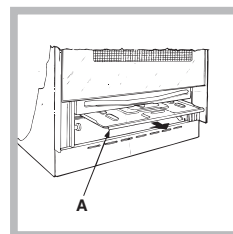
1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.
2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.  
! Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.
3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

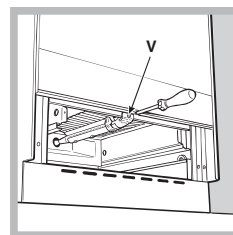
### Пешті баптандыру

Пештің оттығының форсункасын ауыстыру:

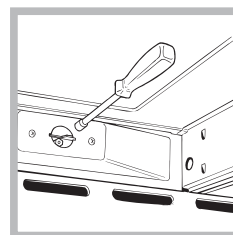
1. Пеш бөлігін шешіп алыңыз.



2. «А» қорғаушы тақтасын сырғытып шығарып алыңыз (*сызбаны қараңыз*).



3. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*). Пеш есігін шешіп алсаңыз, бұл әрекеттерді орындау жеңілдірек болады.

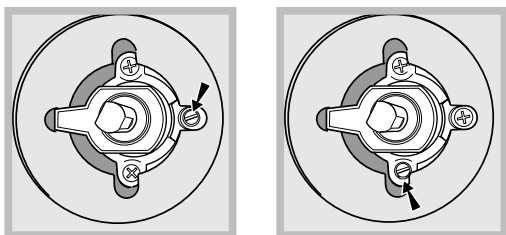


4. Форсунканы арнайы форсунка кеспелтек кілтпен (*суретті қараңыз*) немесе 7 мм кеспелтек кілтпен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсункамен ауыстырыңыз (*қараңыз Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі*).

форсункалар сипаттарының кестесі).

Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.
3. Тұтқаны алып тастаңыз.
4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (*суретті қараңыз*) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз.  
! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.



5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

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

### Настройка гриля

Замена жиклера горелки гриля:



1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.);



2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

### Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте				Сұйық газ				Табиғи газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған			***	**				
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Пеш	-	2,80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
<b>Гриль</b>	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар)					28-30	37	20		13	
	Ең төмен (мбар)					20	25	17		6,5	
	Ең жоғары (мбар)					35	45	25		18	

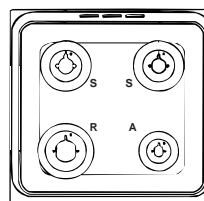
\* 15°C және 1013 мбар жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\*

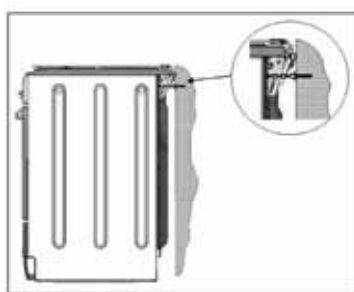
Бутан  
Табиғи

P.C.S. = 49,47 МДж/кг  
P.C.S. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



HT5GG3F C EA

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34x38x44 см
Көлемі	62 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады
	ЕҚ Директивалары: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2009/142/ЕС (Газ) және кейінгі өзгертулер – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Күту/өшірулі режим)



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.**



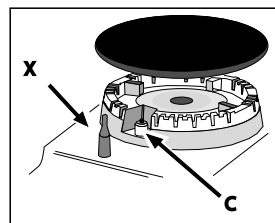
**ЕСКЕРТУ!** Шыны қақпақ қызса сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. \*Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.

## Плитаны қолдану

### Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар. Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне **▲** бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр **▲**, ең жоғарғы параметр **▲** немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен\* (C)

жабдықталған болса, **★** таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

**!** Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен (X)\* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына **•** жеткенше бұрыңыз.

### Жалынды деңгейге сәйкес реттеу

оттық жалынының қарқындығын 6 қуат деңгейіне сәйкес, максималды деңгейден 4 аралық позиция арқылы минималды деңгейге дейін тұтқа көмегімен реттеуге болады:



тұтқаны бұрған кезде бір деңгейден басқа деңгейге ауысқанда «тық» еткен дыбыс естіледі.

Жүйе дәлірек реттеуге кепілдік береді, жалын қарқындығын қайта орнатуға және әр түрлі пісіру әрекеттері үшін қажетті деңгейді оңай анықтауға мүмкіндік береді.

## Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.

Оттық	Ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

! Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттыққа ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

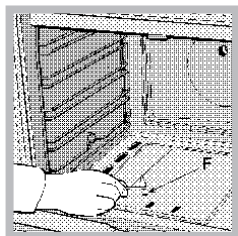
## Пешті қолдану

! 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.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

## Пешті жағу



Пеш оттығын жағу үшін жалынды немесе газ шақтағын «F» тесігіне жақындатыңыз (суретті қараңыз), одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны «Ең жоғары» позицияға жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

Егер, 15 секундтан кейін оттық жанбаса, тұтқаны жіберіп, пеш есігін ашыңыз да, қайтадан жағуға әрекет етпес бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Пеш сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

\* Тек белгілі үлгілерде болады.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, пешті қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

## Температураны реттеу

Қажетті пісіру температурасын орнату үшін ПЕШТІ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Температуралар басқару тақтасында көрсетіледі және «Ең төмен» (140°C) мен «Ең жоғары» (250°C) арасында болуы мүмкін. Орнатылған температураға жеткеннен кейін пеш термостаттың көмегімен оны бір қалыпта ұстайды.

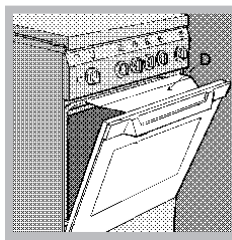
## Гриль

Грильді жағу үшін жалынды немесе газ шақтағын оттыққа жақындатыңыз, одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны □ позициясына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Гриль тағамның бетін біркелкі қызартуға мүмкіндік береді және әсіресе қуырылған тағамдар, шницель мен сосискалар үшін қолайлы. Тартпаны 4- немесе 5-позицияға қойыңыз және майды жинау әрі түгін түзілуін болдырмау үшін 1-позицияға тұтқалы табаны қойыңыз.

! Гриль сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, грильді қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Грильді пайдаланған кезде тұтқалар қызып кетпеуі үшін есік пен басқару тақтасының арасына (суретті қараңыз) «D» шағылдырғышын салып, есікті сәл ашып қою керек.



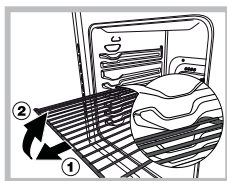
## Төменгі бөлім

! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

## Пеш шамы\*

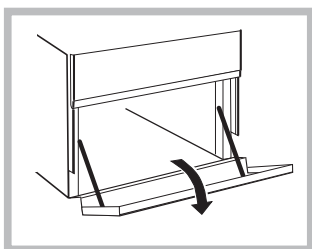
ПЕШ ШАМЫ түймесін басу арқылы шамды кез келген уақытта жандыруға болады.



ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. (1)

Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу

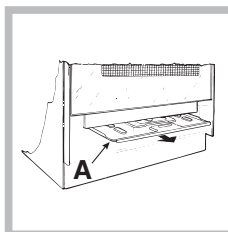
үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

**Төменгі бөлім\***

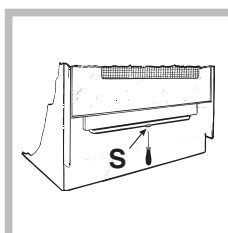
Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар. Есікті ашу үшін оны төмен қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.



Газ пеш модельдерінде төменгі бөлімді оттық шығарған қызудан қорғайтын сырғытпалы «А» қорғау қабаты бар (суретті қараңыз).



Сырғытпалы қорғауды алып тастау үшін «S» бұрандасын шешіп алыңыз (суретті қараңыз). Оны орнына қою үшін «S» бұрандасының көмегімен орнына бекітіңіз.

! Пешті пайдаланбас бұрын сырғытпалы қорғау дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

**Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі**

Дайындалатын тағам	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда сәрелердің пісіру позициясы	Температура (°C)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин)
<b>Паста</b>					
Лазанья	2.5	4	200-210	10	75-85
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	4	200	10	50-60
Гратин паста пісірмелері	2.5	4	200	10	50-60
<b>Ет</b>					
Бұзау еті	1.5	3	200-210	10	95-100
Тауық	1.5	3	210-220	10	90-100
Үйрек	1.8	3	200	10	100-110
Қоян	2.0	3	200	10	70-80
Шошқа еті	2.1	3	200	10	70-80
Жас қой еті	1.8	3	200	10	100-105
<b>Балық</b>					
Макрель	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубан	1.5	3	180-200	10	45-55
Қағазда пісірілген бақтақ	1.0	3	180-200	10	45-50
<b>Пицца</b>					
Наполитана	1.0	4	210-220	15	20-25
<b>Кекс</b>					
Печеньелер	0.5	4	180	15	25-35
Бөліш	1.1	4	180	15	40-45
Хош иісті бөліш	1.0	4	180	15	50-55
Көтерілген торттар	1.0	4	170	15	40-45
<b>Гриль пісіру</b>					
Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4		5	15-20
Котлет	1,5	4		5	20
Гамбургер	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4		5	4-5
<b>Гриль-бар көмегімен гриль пісіру</b>					
Гриль істігінде пісірілген бұзау еті	1	-		5	70-80
Гриль істігінде пісірілген тауық еті	2	-		5	70-80
<b>Бірнеше істікті гриль-бармен гриль пісіру</b> (тек кейбір модельдерде)					
Ет кеабтары	1,0	-		5	40-45
Көкөніс кеабтары	0,8	-		5	25-30

**Ескертпе:** пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс. Тек белгілі үлгілерде болады.



# Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

## Жалпы қауіпсіздік

- **Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.**
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқаулық кітапшасы 1-сынып (оқшауланған) немесе 2-сынып - 1-ішкі сынып (2 шкаф арасына орналастырылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Балаларды пештен аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда плитаның шыны қақпағын (тек кейбір модельдерде) жаппаңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде оны маңына жанғыш сұйықтықтар (спирт, бензин және т.б.) қоймаңыз.
- Төменгі сақтау бөліміне немесе пештің өзіне жанғыш заттар салмаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалар • позициясында екенін және газ шүмегі жабылғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.

- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

## Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады. Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.

## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

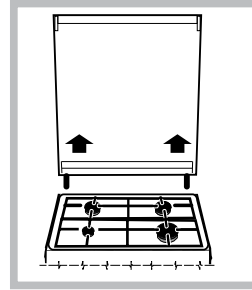
## Құрылғыны тазалау

! 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 кептіретін 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 әйнегі 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.

## Қақпақ



Пеш шыны қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сумен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды жеңілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толығымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз (*суретті қараңыз*).

! Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

## Пеш тығыздағыштарын тексеру

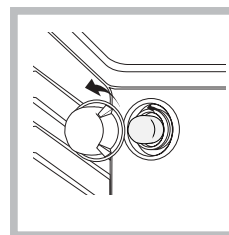
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## 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.

## Көмек

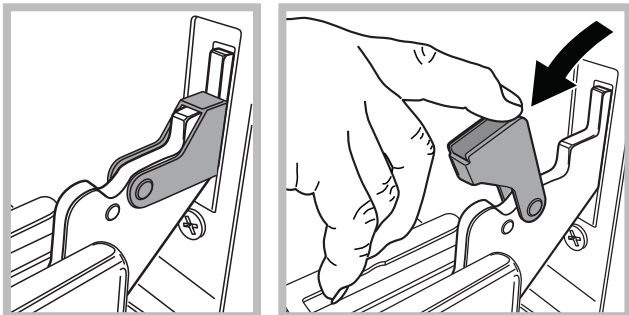
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

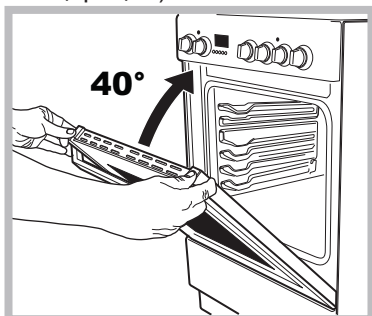
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

### Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

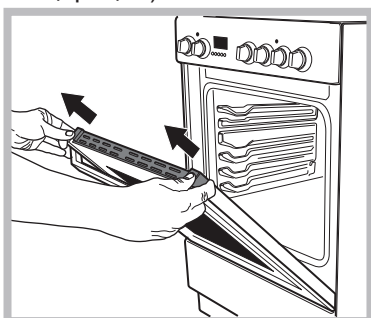
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



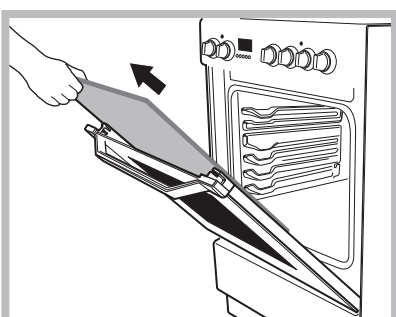
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



4. Жоғарғы профильдегі екі түймені басып, профильді шығарып алыңыз (фотосуретті қараңыз)



5. Шыныны шығарып алып, мына тарауда көрсетілгендей тазалаңыз: «Күтім және техникалық қызмет көрсету».

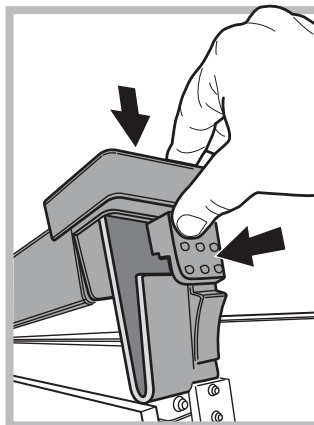


6. Шыныны орнына салыңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

**ЕСКЕРТУ!** Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.

7. Профильді орнына қойыңыз, дұрыс қойылған кезде «тық» еткен дыбыс естіледі.
8. Есікті толық ашыңыз.
9. Тіректерді жабыңыз (фотосуретті қараңыз).



10. Енді есікті толығымен жауып, пешті әдеттегідей қосуға болады.

# Встановлення

UA

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитайте інструкції: інформація про обладнання, використання і безпеку грає дуже важливу роль.

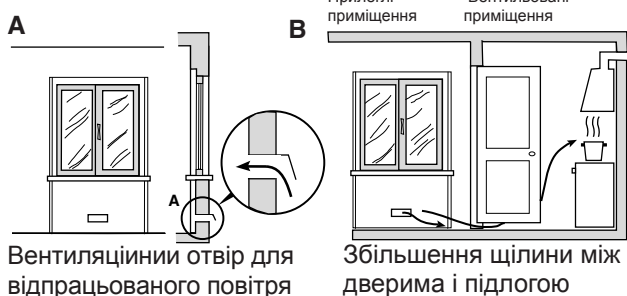
! Установка виробу має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

## Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентиляційованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де вироб буде використано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м<sup>3</sup>/год на кожний кВт встановленої потужності).

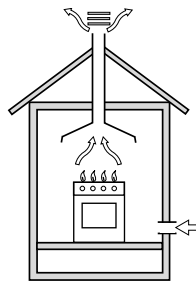
Вхід приточної вентиляції, захищений ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см<sup>2</sup> корисного перетину і має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (див. малюнок А). Такий вхід повинен бути збільшений на 100%, тобто мінімум 200 см<sup>2</sup> – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливі непрямі потік повітря із прилеглих приміщень (див. малюнок В) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.



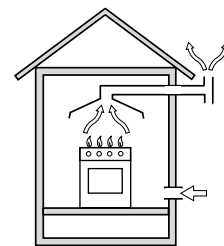
! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

## Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, який би включався автоматично кожного разу при включенні плити (див. малюнки).



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канал або розгалуження димар (зарезервовани для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються вниз, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витокі газу.

Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

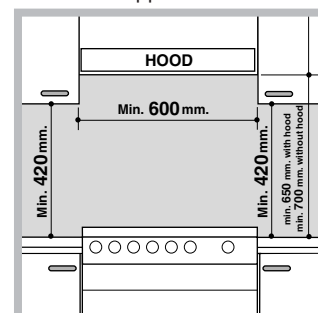
## Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

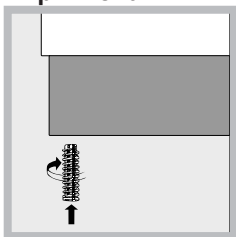
! Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостійкого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення

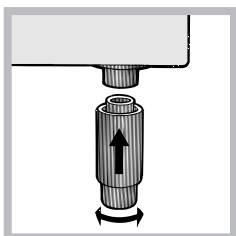
- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, есо відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);
- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.



### Вирівнювання



Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).



Ніжки\* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

### Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщені на плиті (див. таблицю Технічних Даних).

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахований на вказане навантаження і такий, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташований так, щоб жодна з його частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконайтеся, що:

- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі і трітники.

! У встановленні плити, має бути забезпечений легкий доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

**! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.**

### Підключення газу

**Увага!** Перед підключенням видалити заглушку транспортера з дірку яка з'єднання плита до трубопроводів.

Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. *Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку див. нижче*). У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуйте редуктори відповідно до діючих норм у країні, де буде використано вироб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку \*: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючої пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

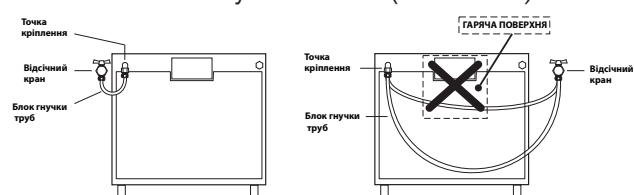
! Для безперебійної роботи, для адекватного використання енергії і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок (див. нижче).

### Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішній діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану. Виконавши з'єднання, переконайтеся в тому, що шланг:

- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50°C;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлени;
- може бути легко оглянути по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплені на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкий шланг в сталевому обплетенні (див. нижче).



### Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервної стіни за допомогою патронів із різьбою

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.

Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюйма)

! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

### Контроль герметичності

Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильний розчин і у жодному випадку сірник.

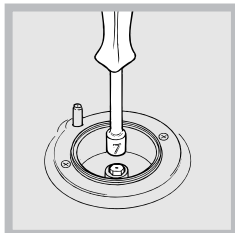
### Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаним на калібрувальній бирці на кришці).

#### Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх



форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);

3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

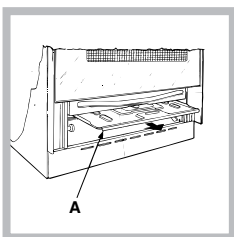
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиіться маленького стабільного полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

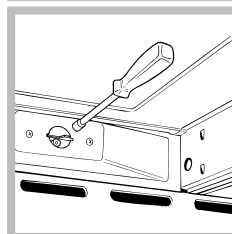
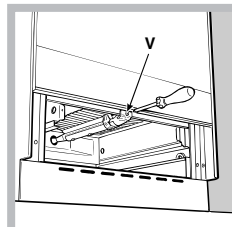
! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

#### Налаштування духовки



Заміна форсунки пальника духовки:

1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувний захист А (див. малюнок);

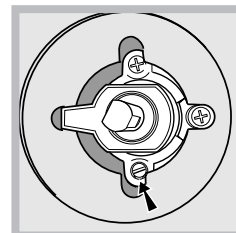
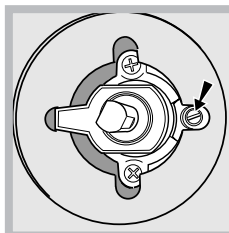


3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок); процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.

4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (див. малюнок) або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*).

#### Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

1. запаліть пальник (див. *Включення і Використання*);
  2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
  3. зніміть рукоятку;
  4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішній стороні стрижня термостата (див. малюнки), добиіться маленького стійкого полум'я.
- ! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;
5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або

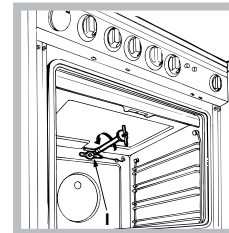
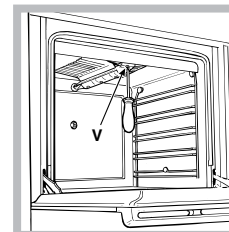


при швидкому відкритті і закритті дверцят духовки пальник не гаснув.

#### Налаштування гриля

Заміна форсунки пальника гриля:

1. видаліть пальник гриля після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок);




2. відгвинтіть форсунку пальника гриля, користуючись спеціальним трубним ключем для форсунок (див. малюнок) або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*).

! Зверніть увагу на кабелі запальних свічок і трубки термопар.

! Пальники духовки та гриля не потребують регулювання первинного повітря.

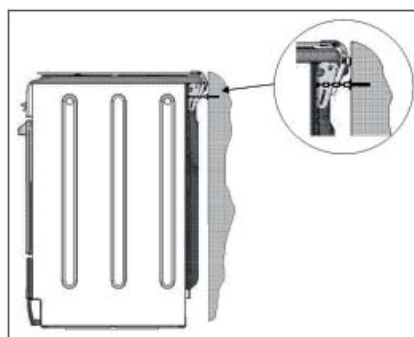
! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.

! Якщо тиск газу відрізняться (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для "редукторів для каналізованих газів".

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
<b>Розміри Духовки ВхШхГ</b>	34x38x44 см
<b>Об'єм</b>	62 літрів
<b>Корисні розміри коробки духовки</b>	ширина см 42 глибина см 44 висота см 17
<b>Напруга та частота живлення</b>	Див. на таблиці з даними
<b>Пальники</b>	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на таблиці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
	Директиви ЄС: 2006/95/ЄС від 12/ 2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/ЄС від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/ЄС від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/ЄЕС від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/ЄС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Перш ніж розпочати використання духовкою, рекомендується очистити її, дотримуючись рекомендацій, наведених у параграфі "Технічне обслуговування і догляд".

### Безпека ланцюга

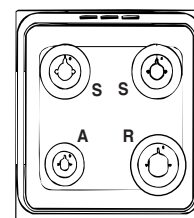


! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, НЕОБХІДНО встановити

захисний ланцюжок з комплекту постачання! Плита оснащується захисним ланцюжком, який кріпиться за допомогою гвинта (не входить в комплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити. Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом.

Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм. Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.

HT5GG3F C EA



### Таблиця характеристик пальників і форсунок

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*)		Зріджений газ				Природний газ			
		Номинальна	Зменшена	Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
						***	**				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Тиск, що подається		Номинальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25			13 6,5 18

\* для 15°C 1013 мбар-сухий газ  
 \*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг  
 р.с.с.\* - найвища теплота згорання  
 \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг  
 Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

# Включення і використання

UA

## Користування робочою поверхнею

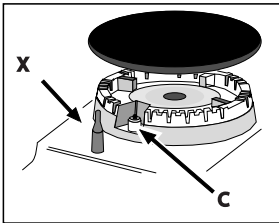
### Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити палик робочої поверхні:

1. піднесіть до палика сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я  $\blacktriangle$ .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум  $\blacktriangle$ , на максимум  $\blacktriangle$  або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням\* (С), спочатку натисніть на кнопку включення,



відмічену символом  $\star$ , потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням\* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що палик згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

### Регулювання сили полум'я

Інтенсивність полум'я палика можна регулювати ручкою за 6 рівнями потужності, від максимального до мінімального з 4 проміжними положеннями:



перехід від одного рівня до іншого супроводжується клацанням при повороті ручки. Система має можливість більш точного регулювання для відтворення інтенсивності полум'я та легкого встановлення бажаного рівня для різних режимів приготування їжі.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть палик і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки\*(Х) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити палик обертайте рукоятку до упору  $\bullet$ .

## Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром палику:

Палик	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип палика, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики паликів і форсунок".

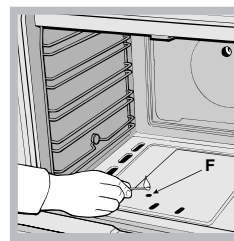
## Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль. Використовуйте положення 1 духовки тільки у разі використання рожа.

### Включення духовки

Щоб включити палик духовки піднесіть до отвору F (див. малюнок) сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС.



Якщо протягом 15 секунд палик не загорівся, відпустіть рукоятку, відкрийте дверцята духовки і почекайте не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

! Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

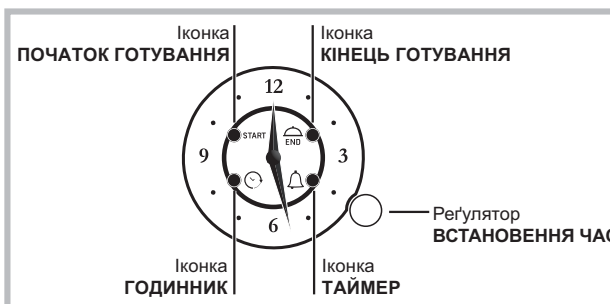
! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть палик і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.



**ВНИМАНИЕ!** При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключите все конфорки или электрические горелки. \*Только для моделей со стеклянной крышкой



## Аналоговий програматор



! Всі параметри можна задати тільки, коли духовка під'єднана до електричного устаткування. В разі відсутності електричного струму більше 10 секунд програматор зупиняє роботу: Після відновлення електричного струму ГОДИННИК миготітиме, вказуючи на тимчасову перерву в енергопостачанні і на необхідність знову налаштувати час.

Якщо енергопостачання відбувається під час запрограмованого готування, запрограмований час розпочнеться з місця, де його було зупинено (напр., якщо запрограмовано готування протягом 1 години і під час цього енергопостачання було перерване на 30 хвилин, програма закінчиться через 1 годину 30хв.). І в цьому випадку ГОДИННИК миготітиме, вказуючи на необхідність знову налаштувати час.

### ГОТУВАННЯ З РУЧНИМ КЕРУВАННЯМ

Якщо не запрограмовано ніяких функцій, духовкою можна користуватися за допомогою двох регуляторів - ПРОГРАМ і ТЕРМОСТАТУ.

### Як задати таймер

! Ця функція не перериває готування, вона залежить від використання духовки; завдяки їй програмується звуковий сигнал по закінченні заданого часу. Таймер працюватиме лише у відсутності інших програмувань.

Щоб задати таймер, натисніть швидко на регулятор тричі, щоб замиготіла іконка ТАЙМЕРУ. Встановлення таймеру ідентично встановленню часу закінчення готування (див. відповідний параграф)

### Як встановити час

Щоб встановити час, на який вказують стрілки, швидко натисніть чотири рази на регулятор, щоб замиготіла іконка ГОДИННИКА. Для збільшення або зменшення часу з інтервалом в 1 хвилину оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересунеться на 1 хвилину в той або в інший бік. Через 10 секунд після останнього налаштування програматор автоматично вийде з режиму налаштування.

### Як запрограмувати готування їжі

#### Як запрограмувати тривалість з негайним початком

Програмування часу закінчення готування дозволяє відразу ж розпочати і автоматично завершити готування згідно з запланованим часом.

Щоб запрограмувати час кінця готування, швидко натисніть двічі на регулятор, щоб замиготіла іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ.

Для збільшення або зменшення часу готування з інтервалом в 1 хвилину оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересунеться на 1 хвилину в той або в інший бік.

Іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ миготітиме впродовж 10 секунд після останнього обертання. Програма підтверджується шляхом натискання на регулятор або зачекавши 10 секунд за умови, якщо запрограмоване готування тривалістю не менше 1 хвилини.

Світна іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ вказує на те, що програмування

відбулося.

Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.

Духовка відразу ж розпочне роботу і працюватиме до заданого кінця готування.

Щоб побачити задану програму, швидко натисніть і відпустіть регулятор; стрілки й іконки відобразять задану програму.

Після завершення готування миготітиме іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ і лунає звуковий сигнал впродовж 1 хвилини (для його вимкнення швидко натисніть на регулятор).

Оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".

- Наприклад: поточний час - 9:00 і запрограмований час кінця готування - 10:15. Програма розпочинається відразу ж і автоматично припиняється у 10:15, її тривалість становить 1 годину 15 хвилин.

#### Як запрограмувати тривалість з відстроченим початком

Програмування часу початку готування дозволяє автоматично розпочати і завершити готування згідно з запланованим часом.

Щоб запрограмувати час початку готування, швидко натисніть й раз на регулятор, щоб замиготіла іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ.

Для збільшення або зменшення часу початку готування з інтервалом в 1 хвилину, оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересунеться на 1 хвилину в той або в інший бік.

Іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ миготітиме впродовж 10 секунд після останнього обертання. Якщо в цей проміжок часу не робити ніяких дій з регулятором, стрілки автоматично повертаються до відображення часу і програма скасовується. Після встановлення часу початку готування (світиться іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ), при повторному натисканні на регулятор можна задати час кінця готування (вимкнена іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ розпочинає миготіти). Тривалість має складати не менше 1 хвилини, в протилежному випадку програмування не відбувається.

Процедура для програмування часу кінця готування.

Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ. Духовка розпочинає роботу в заданий для початку готування час і завершує в час, обраний для кінця готування.

- Наприклад: поточний час - 9:00, задається 11:00 як час початку готування і 12:15 як час кінця готування. Програма автоматично розпочинається у 11:00 і припиняється у 12:15, її тривалість становить 1 годину 15 хвилин.

! Щоб скасувати програмування, натисніть на регулятор впродовж 3 секунд: програмування скасовується і програма тор повертається до готування з ручним керуванням.

## Регулювання температури

Щоб одержати бажану температуру приготування їжі, обертайте рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140оС) до МАКС (250оС). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме її постійною завдяки термостату.

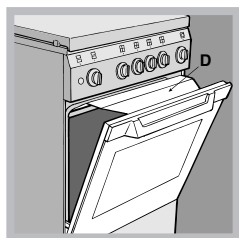
## Гриль

Для його включення піднесіть до пальника гриля сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертайте за годинниковою стрілкою рукоятку ДУХОВКА д □. Гриль дозволяє одержувати золотисту скориночку на стравах і особливо показаний для приготування ростбіфу, жаркого, відбивних, сосисок. Помістіть ґратку у положення 4 або 5 і деко у положення 1, щоб зібрати жири і уникнути утворення диму.

! Гриль обладнаний пристроєм безпеки, тому необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення гриля.

! Під час використання грилю необхідно залишати напіввідкритими дверцята духовки, вставивши між дверцятами і панеллю управління відбивач D (див. малюнок), що перешкоджає перегріву рукояток.

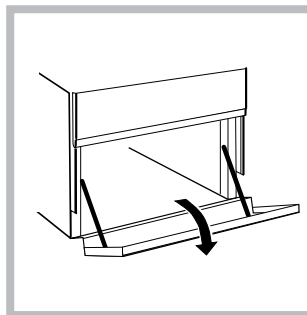


## Освітлення духовки

Лампочка може бути включена у будь-який момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

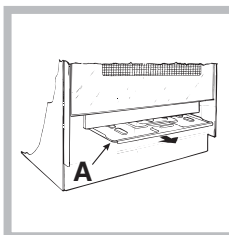
## Нижній відсік

Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання речей або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).

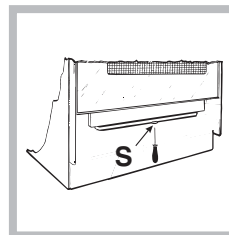


! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.



У моделях газових духовок є висувний захист А, для захисту нижнього відсіку від тепла, що йде від пальника (див. малюнок).



Щоб видалити висувний захист відгвинтіть гвинт S (див. малюнок). Для монтажу заблокуйте його за допомогою гвинта S.

! До використання духовки перевірте, щоб висувний захист був правильно закріплений.

## Готування риби та м'яса

Біле м'ясо, птиця і риба мають готуватися при низьких температурах від 180 °С до 200 °С.

Якщо Ви бажаєте приготувати червоне м'ясо добре смаженим зовні і соковитим всередині, слід розпочати з високої температури (200-220°С) впродовж короткого часу, потім зменшити її.

Взагалі, чим більшим є м'ясо для жаркого, тим меншою має бути температура і тим довшим час готування.

Розташуйте м'ясо для запікання у центрі ґратки і вставте під нею деко для збирання жирів.

Вставте ґратку так, щоб їжа знаходилася у центрі духовки. Якщо потребується більший нагрів знизу, використовуйте нижні рівні. Щоб отримати смачне (зокрема, з качки або дичини), обгорніть м'ясо салом або грудинкою і розташуйте його у верхній частині духовки.

## Таблиця приготування в духовці

Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура (°C)	Тривалість приготування (хвилини)
<b>Макаронні вироби (паста)</b>					
Лазан'я	2.5	4	200-210	10	75-80
Каннеллоні	2.5	4	200	10	50-60
Запечена паста	2.5	4	200	10	50-60
<b>М'ясо</b>					
Телятина	1.5	3	200-210	10	95-100
Курка	1.5	3	210-220	10	90-100
Качка	1.8	3	200	10	100-110
Кріль	2.0	3	200	10	70-80
Свинина	2.1	3	200	10	70-80
Баранина	1.8	3	200	10	100-105
<b>Риба</b>					
Скумбрія	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1.5	3	180-200	10	45-55
Форель в обгортці	1.0	3	180-200	10	45-50
<b>Піца</b>					
Неаполітанська	1.0	4	210-220	15	20-25
<b>Торти</b>					
Печиво	0.5	4	180	15	25-35
Пиріг	1.1	4	190	15	40-45
Солоні торти	1.0	4	180	15	50-55
Дріжджове тісто	1.0	4	170	15	40-45
<b>Смажені вироби на грилі</b>					
Біфштекси з телятини	1	4	5	-	15-20
Котлети	1.5	4	5	-	20
Гамбургери	1	3	5	-	20-30
Скумбрія	1	4	5	-	15-20
Тости	п.4	4	5	-	4-5
<b>Смаження на грилі на рожні</b>					
Телятина на рожні	1	-	5	-	70-80
Курка на рожні	2	-	5	-	70-80
<b>Смаження на грилі на декількох шампурах*</b>					
Шампури з м'ясом	1	-	5	-	40-45
Шампури з овочами	0.8	-	5	-	25-30

\* Є лише в деяких моделях.

! Газова плита була розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних норм безпеки. Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

## Загальна безпека

- Дані вказівки дієсні тільки для країн призначення, чіі символи зображені на брошурі и на серійній таблиці.
- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізолюване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накривайте скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовий кран був закритий.
- Не виимаєте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуйте чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.

- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.
- Якщо плита розташована на п'єдесталі, вжити необхідних заходів обережності для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу самого.

## Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециркулювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та середовища. Символ закресленої корзини, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Відпрацьовані побутові електроприлади можуть передаватися в державну службу по збору, на спеціальні комунальні території або, якщо це передбачено діючим національним законом, передаватися постачальникам для одночасного обміну з доплатою на нові вироби відповідного типу. Всі основні виробники побутових електроприладів беруть участь у створенні та управлінні системами збору і переробки відпрацьованої техніки.

## Охорона і дбайливе відношення до доквілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б втратити тепло.

# Догляд і технічне обслуговування

## Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

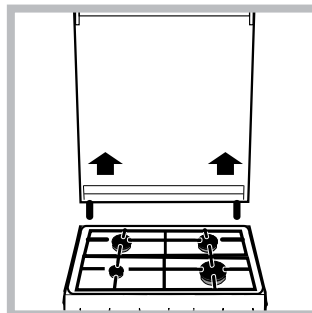
## Чищення вироба

! Уникайте використання абразивних або роз'їдаючих чистячих засобів, таких як засоби для виведення плям і продукти для антикорозійної обробки, миючих засобів у порошку і губок з абразивною поверхнею: вони можуть подряпати поверхню без можливості відновлення.

! Ніколи не використовуйте прилади для миття паром або високим тиском.

- Для звичайного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миєте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накіп і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання і перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразивів.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайні посуд, зокрема в посудомийній машині.
- Неіржавіюча сталь може мати плями, якщо знаходилася в тривалому контакті з вапняною водою або з агресивними чистячими засобами (що містять фосфор). Рекомендується добре промити і висушити після миття. І, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.

## Кришка



У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразивів. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

## Контроль ущільнень духовки

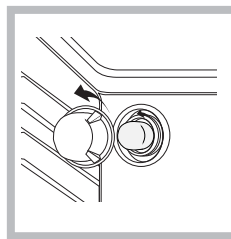
Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

## Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

## Заміна лампочки освітлення духовки



1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до

електричної мережі.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

## Допомога

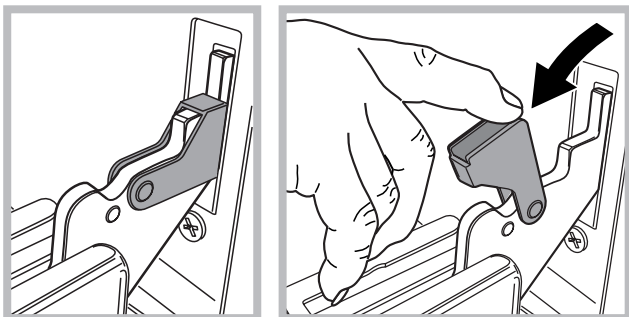
### Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

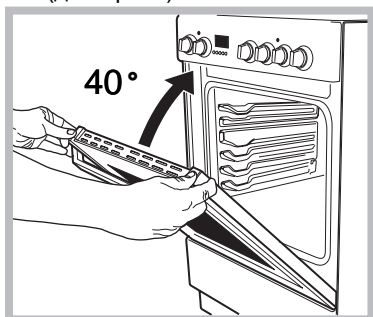
Дана інформація міститься на таблиці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

### Знімання та встановлення дверцят духовки

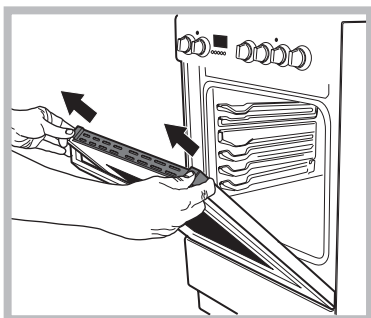
1. Відкрийте дверцята
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)



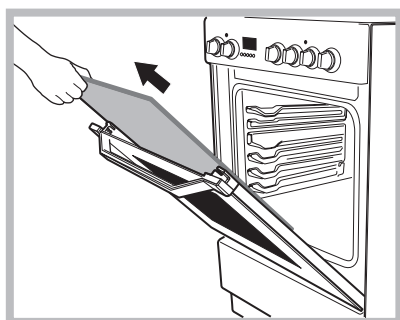
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відчиненими на близько 40°) (див. фото)



4. Натисніть на дві кнопки на верхній частині каркаса та витягніть його (див. фото)



5. Зніміть скло та почистіть його, як зазначено в розділі «Догляд та обслуговування»

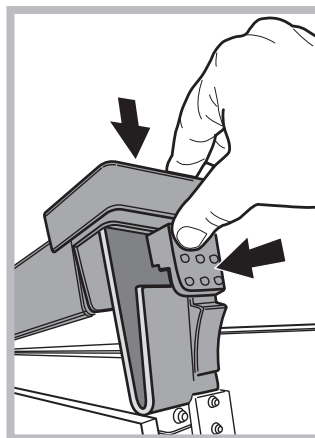


6. Поставте скло назад.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Духовкою не можна користуватися, коли скло дверцят зняте!

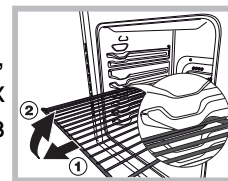
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

7. Встановіть каркас; клацання вкаже, що він встав на місце.
8. Повністю відкрийте дверцята
9. Закрийте затискачі (див. фото).



10. Тепер дверцята можна повністю закрити, і духовка готова до нормального використання.

**УВАГА!** Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).



Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire și la siguranță.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

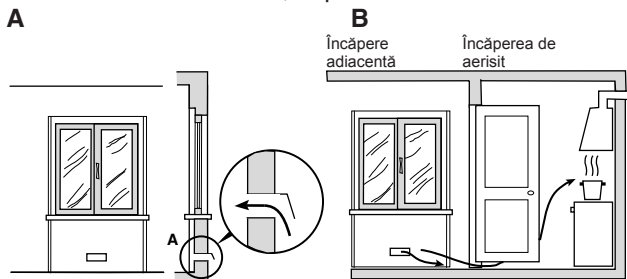
! Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea și îngrijirea".

## Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat și poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m<sup>3</sup>/h pe kW de putere instalată).

Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm<sup>2</sup> și trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (vezi figura A).

Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm<sup>2</sup> – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (vezi figura B), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



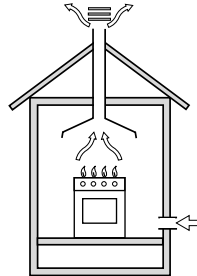
Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

Major area spațiului dintre ușă și podea

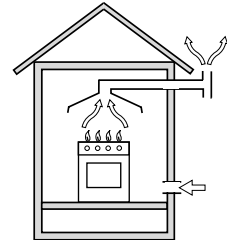
! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

## Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coș cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (vezi figurile).



Evacuarea la exterior



Evacuarea gazelor prin șemineu sau coș de fum ramificat (numai pentru aparatele de coacere)

! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz. Buteliile GPL, atât goale cât și umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

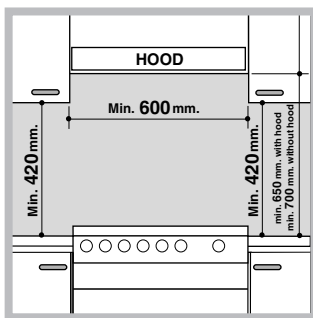
## Poziționarea și punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

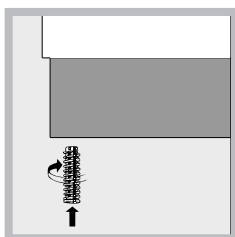
Pentru o instalare corectă:

- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
  - dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
  - dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.
- Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);

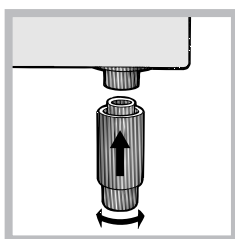


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

### Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare – în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele\* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

### Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

\*doar pe anumite modele.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

**! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.**

### Racordarea la gaze

**Atenție!** Înainte de conectare, scoateți dopul pentru transport din gaura de cuplare a tubului de gaz al plitei

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform normelor naționale în vigoare, numai după ce ați verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veți folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naționale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral\*: închideți racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv și înlocuiți garnitura de etanșare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei și o durabilitate sporită a aparaturii, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor” (vezi *mai jos*).

### Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificați ca furtunul să corespundă normelor naționale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat și 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

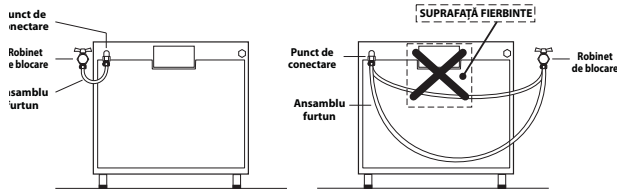
După racordare, asigurați-vă că furtunul:

- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăși 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forțe, de tracțiune și de torsiune, și nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colțuri ascuțite, părți mobile și că nu este presat;
- este ușor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete și fixat cu coliere de strângere, conform normelor naționale în vigoare.

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt respectate sau dacă aragazul este încastrat între două



piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (vezi mai jos).



### Racordarea la gaze cu tub flexibil din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Verificați ca tubul și garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.

Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tată”, de 1/2, filetat, cilindric).

! Efectuați legătura astfel încât lungimea tubului să nu depășească 2 m (la întinderea maximă); asigurați-vă că acesta nu atinge nici o componentă mobilă și nu este strivit.

### Controlul etanșeității

După terminarea instalării, controlați perfectă etanșeitățile a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

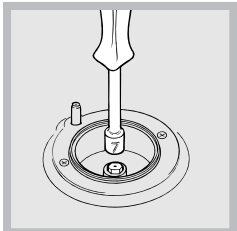
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

#### Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”);



3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

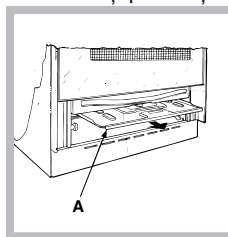
3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

### Adaptarea cuptorului

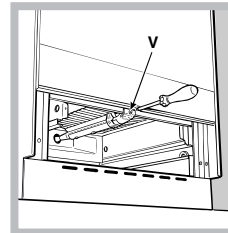
Înlocuirea duzei arzătorului din cuptor:

1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente
2. scoateți protecția glisantă “A” (vezi figura);

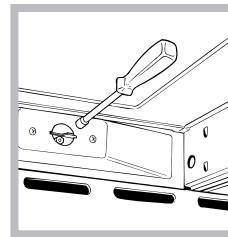


3. extrageți arzătorul cuptorului după ce ați scos șurubul V (vezi figura);

Operația va fi facilitată dacă demontați ușa cuptorului.



4. deșurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor și duzelor).

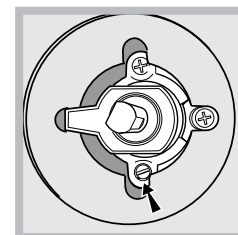
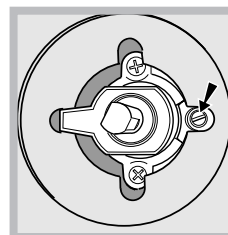


### Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;

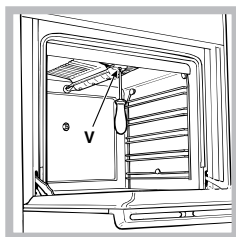
5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



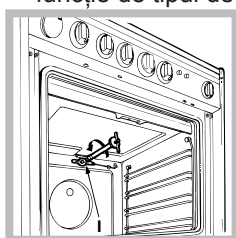
## Adaptarea grilului

Înlocuirea duzei arzătorului de la gril:

1. extrageți arzătorul grilului după ce ați scos șurubul V (vezi figura);



2. deșurubați duza arzătorului de la gril folosind o cheie tubulară pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor și duzelor).





- ! Fiți foarte atenți la cablurile de la bujii și la termocupluri.
- ! Arzătoarele cuptorului și grilului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

- ! După ce ați efectuat adaptarea la un alt tip de gaz, înlocuiți

eticheta veche de pe aragaz cu cea corespunzătoare noului gaz folosit; eticheta se găsește la Centrele de Asistență Tehnică Autorizate.

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită de cea prevăzută (sau variază) este necesar să instalați pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele naționale în vigoare referitoare la "regolatoarele pentru gaz canalizat".

Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea și îngrijirea".

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	34x39x44 cm
Volu	l 62
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime 42 cm profundime 44 cm înălțime 17 cm
Tensiunea și frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța cu caracteristici,
 	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) și modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) și modificările succesive - 2009/142/EC din 30/11/09 (Gaze) și modificările succesive - 93/68/CEE din 22/07/93 și modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ETICHETĂ ENERGETICĂ și ECODESIGN	Directiva UE nr. 65/2014 de integrare a Directivei 2010/30/UE. Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE regulamentul EN 15181 regulamentul EN 30-2-1

Plăcuța cu caracteristici este pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga, sau pe partea din spate a aparatului

## Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Tabelul 1

Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichefiat				Gaz natural	
		Nominală	Reducă	By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h		duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Cuptor	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Gril	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar)					28-30	37	20	
	Minimă (mbar)					20	25	17	
	Maximă (mbar)					35	45	25	

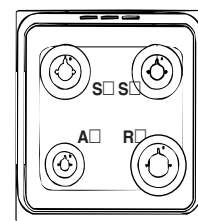
\* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

\*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\*

Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg






HT5GG3F C EA

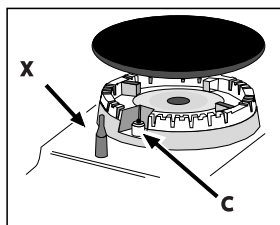
## Utilizarea aragazului


### Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacără sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim .
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim , la maxim  sau într-o poziție intermediară.




Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere\* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul , apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic,

până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic\* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

**!** Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță\*(X) împotriva scăpării de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la .



**ATENȚIE!** Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeți toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.\*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

### Ajustare flacără conform cu nivelurile

Intensitatea flăcării arzătorului poate fi ajustată cu cursorul potrivit 6 nivele de putere, de la maxim la minim cu 4 poziții intermediare:



un clic va indica trecerea de la un nivel la altul, atunci când rotirea butonului sistemul garantează o ajustare mai precisă, permite pentru a reproduce intensitatea flăcării și pentru a identifica ușurință nivelul preferat pentru diferite gătit operațiuni.

### Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	Ø Diametru recipient (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

### Utilizarea cuptorului

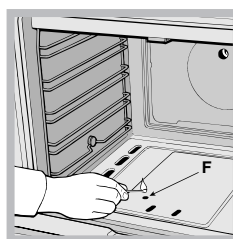
**!** La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

**!** Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

**!** Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.

### Aprinderea cuptorului

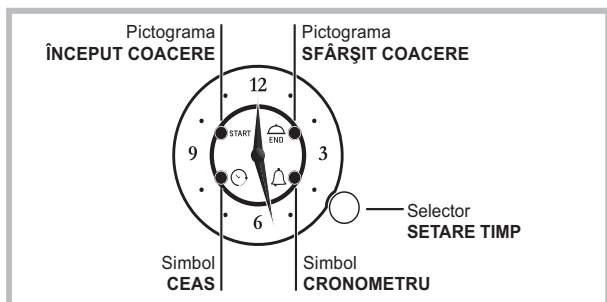
Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiați de orificiul F (vezi figura) o flacără sau o brichetă și, în același timp, apăsați și rotiți în sens antiorar bușonul CUPTORULUI până la poziția MAX.



Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsați bușonul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți.

**!** Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat bușonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

## Programator Analogic



! Toate setările sunt posibile numai atunci când cuptorul este conectat la instalația electrică. În lipsa curentului, pe o durată mai mare de 10 secunde, programatorul se oprește: la revenirea curentului, icoana CEAS luminează intermitent pentru a indica faptul că a fost un black-out și că este nevoie să se regleze ora din nou.

Dacă black-out-ul are loc în timpul coacerii programate, timpul programat repornește de unde s-a oprit (ex. dacă programez 1 oră de coacere, și în timpul acestei coaceri are loc un black-out de 30 de minute, programul se termină după 1 ora și 30 de min). Și în acest caz, icoana CEAS luminează intermitent, iar ora trebuie să fie fixată din nou.

### Coacere manuală

Dacă nu este activată nicio programare, cuptorul se poate utiliza manual, acționând butoanele rotative PROGRAME ȘI TERMOSTAT.

### Setarea ceasului-timer

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu depinde de utilizarea cuptorului; permite să se acționeze semnalul acustic, la trecerea minutelor setate. Ceasul-timer este utilizabil numai atunci când nu există nicio programare în curs.

Pentru a activa ceasul-timer, apăsați scurt butonul rotativ de 3 ori, până se obține iluminarea icoanei CEAS-TIMER. Setarea ceasului-timer este identică cu aceea a orei de terminare coacere (vezi paragraful respectiv)

### Setarea orei

Pentru a regla ora indicată de minutare, apăsați scurt de 4 ori pe butonul rotativ, până când se obține iluminarea intermitentă a icoanei CEAS.

Apoi, creșteți sau descreșteți orarul vizualizat, în pași de câte 1 minut, rotiți butonul rotativ în sens orar sau antiorar, iar minutarul se mișcă în pași de câte 1 minut, în sens orar sau antiorar.

După trecerea a 10 secunde de la ultima ajustare, programatorul iese automat din modalitatea reglare.

## Programare coacere

### Programarea unei durate cu începere imediată

Programarea orei de sfârșit coacere permite să se înceapă imediat și să se termine coacerea în mod automat, în baza orei programate.

Pentru a programa ora de terminare coacere, apăsați de 2 ori, scurt, butonul rotativ până când obțineți iluminarea intermitentă a icoanei TERMINARE COACERE.

Pentru a crește sau a descrește timpul de coacere în pași de câte 1 minut, rotiți butonul rotativ în sens orar sau antiorar, iar minutarul se mișcă cu 1 minut în sens orar sau antiorar.

Lumina intermitentă a icoanei TERMINARE COACERE continuă timp de 10 secunde de la ultima rotire. Programul poate fi confirmat apăsând butonul rotativ sau lăsând să treacă cele 10 secunde, cu condiția să fi fost programat cel puțin 1 minut de coacere.

Icoana TERMINARE COACERE iluminată indică efectuarea programării.

Selectați programul de coacere dorit cu butonul rotativ PROGRAME.

Cuptorul se aprinde imediat și se va stinge la ora de terminare coacere setată. Pentru a vizualiza programul setat, apăsați scurt și eliberați butonul rotativ; minutarele și icoanele vizualizează programul setat.

La terminarea coacerii, icoana TERMINARE COACERE luminează intermitent și alarma emite semnale acustice pentru circa un minut (pentru a o dezactiva, apăsați scurt butonul rotativ).

Duceți butonul rotativ PROGRAME în poziția "0".

- Exemplu: este ora 9:00 și este programată ora 10:15 pentru terminarea coacerii. Programul începe imediat și se oprește automat la ora 10:15, cu o durată de o oră și 15 minute.

### Programarea unei durate cu începere întârziată

Programarea orei de începere a coacerii permite să e înceapă și să se termine coacerea în mod automat, în baza orei programate.

Pentru a programa ora de începere a coacerii, apăsați 1 dată, scurt, butonul rotativ, până se obține iluminarea intermitentă a icoanei ÎNCEPERE COACERE.

Pentru a crește sau a descrește ora de începere a coacerii, în pași de câte 1 minut, rotiți butonul rotativ în sens orar sau antiorar, iar minutarul se mișcă cu 1 minut, în sens orar sau antiorar.

Lumina intermitentă a icoanei ÎNCEPERE COACERE continuă timp de 10 secunde de la ultima rotire. Dacă în acele 10 secunde nu se rotește sau nu se apasă butonul rotativ, minutarele revin automat și arată ora curentă, iar programul nu se activează. După ce s-a setat ora de începere a coacerii (icoana ÎNCEPERE COACERE iluminată fixă), apăsând din nou butonul rotativ se trece la setarea orei de terminare coacere (icoana TERMINARE COACERE din stinsă devine iluminată intermitent), cu condiția să fie programat chiar și un singur minut, în caz contrar, programarea expiră.

Pentru programarea orei de terminare a coacerii, urmați procedura descrisă mai sus.

Selectați programul de coacere dorit cu butonul rotativ PROGRAME. Cuptorul se va aprinde la ora de începere setată și se va stinge la ora de terminare coacere aleasă.

- Exemplu: este ora 9:00, se setează ora 11:00 ca oră de începere și ora 12:15 ca oră de terminare coacere. Programul începe automat la ora 11:00 și se oprește la ora 12:15, cu o durată de o oră și 15 minute.


! Pentru a anula o programare, apăsați butonul rotativ timp de 3 secunde: programarea va fi anulată, iar programul va reveni în modalitatea de coacere manuală.

**!** Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

### Reglarea temperaturii

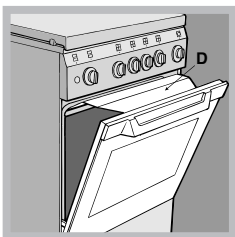
Pentru a obține temperatura ideală coacerii alimentelor, rotiți bușonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control și variază de la MIN (140°C) la MAX (250°C). După obținerea temperaturii dorite, cuptorul o va menține constantă, grație termostatului.

### Gril

Pentru a aprinde arzătorul grilului, apropiați de acesta o flacăra sau o brichetă și, în același timp, apăsați și rotiți în sens antiorar bușonul CUPTORULUI până în poziția . Cu ajutorul grilului se obțin alimente dorate, acesta fiind indicat în special pentru pregătirea rosbifului, fripturilor la cuptor, coteletelor sau cârnaților. Așezați grătarul la nivelul 4 sau 5 și tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grăsimea și a evita fumul datorat arderii ei.

**!** Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat bușonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

**!** Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

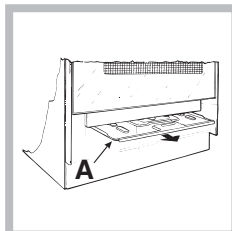


**!** Când folosiți funcția “gril” este necesar să lăsați ușa cuptorului întredeschisă, punând între ușă și bord un deflector D (vezi figura), care împiedică

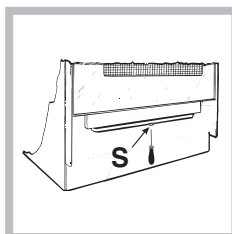
supraîncălzirea bușoanelor.

### Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment, apăsând tasta BECUL CUPTORULUI.



Pentru a scoate protecția culisantă, deșurubați șurubul S (vezi figura). Pentru a o monta la loc, blocați-o cu șurubul S.



**!** Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă protecția culisantă este fixată corect.

**Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor**

Alimente de pregătit	Greutate : (Kg)	Poziția rafturilor, de jos în sus	Temperatură (°C)	Preîncălzire (minute)	Timp coacere (minute)
<b>Paste făinoase</b>					
Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute)	2.5	4	200-210	10	75-85
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2.5	4	200	10	50-60
Paste gratinate	2.5	4	200	10	50-60
<b>Carne</b>					
Vițel	1.5	3	200-210	10	95-100
Pui	1.5	3	210-220	10	90-100
Rață	1.8	3	200	10	100-110
Iepure	2.0	3	200	10	70-80
Porc	2.1	3	200	10	70-80
Miel	1.8	3	200	10	100-105
<b>Pește</b>					
Scrumbie	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Păstrăv în folie de aluminiu	1.0	3	180-200	10	45-50
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1.0	4	210-220	15	20-25
<b>Tort</b>					
Biscuiți	0.5	4	180	15	25-35
Tarte	1.1	4	190	15	40-45
Tarte sărate	1.0	4	180	15	50-55
Dulciuri din aluat dospit	1.0	4	170	15	40-45
<b>Gril</b>					
Cotlete de vițel	1	4	-	5	15-20
Costițe	1,5	4	-	5	20
Hamburger	1	3	-	5	20-30
Scrumbie	1	4	-	5	15-20
Toast	n.º 4	4	-	5	4-5
<b>Gril cu rotisor</b>					
Vițel la frigare	1	-	-	5	70-80
Pui la frigare	2	-	*	5	70-80
<b>Gril cu rotisor multifrigare (doar pe anumite modele)</b>					
Frigărui de carne	1,0	-	-	5	40-45
Frigărui de legume	0,8	-	-	5	25-30

**NB:** timpul de coacere este indicativ și poate fi modificat în baza exigențelor personale. La gril, tava va trebui așezată întotdeauna pe 1 raft/grătar de jos.

**ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE**

• Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

• Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubritate sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

• Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.

• Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



# Precauții și sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat și construit conform normelor internaționale de siguranță.

Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță și trebuie să fie citite cu atenție.

## Norme de protecție și siguranță generale

- **Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri apar în manualul de instrucțiuni și pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploaie și furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeți mașina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtați copiii de aparat.
- Evitați ca și cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Evitați să închideți capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificați ca bușoanele să fie în poziția • și că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablu.

- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ștecărul din priză.
- În caz de defecțiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior și nu încercați să o reparați singuri. Apelați la serviciul de asistență.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

## Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orașenești sau, dacă legea națională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziționării unor noi produse, echivalente.  
Toți producătorii importanți de aparatură electrocasnică și-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea și scoaterea din uz a aparatelor vechi.

## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

- Baza oalei sau a tigăii ar trebui să acopere plita. Dacă este mai mică, se va pierde energie prețioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămășițe greu de eliminat.
- Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătitul fără capac va crește cu mult consumul energetic
- Folosiți oale și tigăi cu bază plată
- Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.

## Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

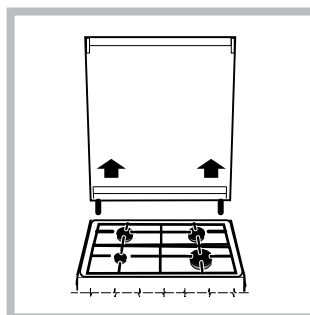
## Curățarea aparatului

! Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafața aparatului. ! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățire. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra și arzătoarele aragazului sunt detașabile, pentru a facilita curățarea lor: spălați-le cu apă caldă și detergent delicat, având grijă să scoateți orice depunere. Apoi așteptați până când sunt perfect uscate.
- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curățați cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee - și să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete; nu utilizați produse abrazive; ștergeți cu o lavetă moale; nu folosiți articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuțite, deoarece acestea pot deteriora suprafața geamului sau îl pot sparge.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Oțelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conținut mare de calcar, sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor).

După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Este oportun în același timp să ștergeți și eventualele urme de apă.

## Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

## Controlați garniturile cuptorului.

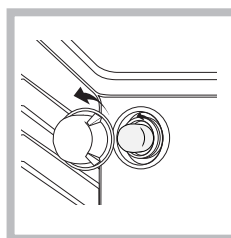
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

**! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.**

## Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

## Asistență

### Comunicați:

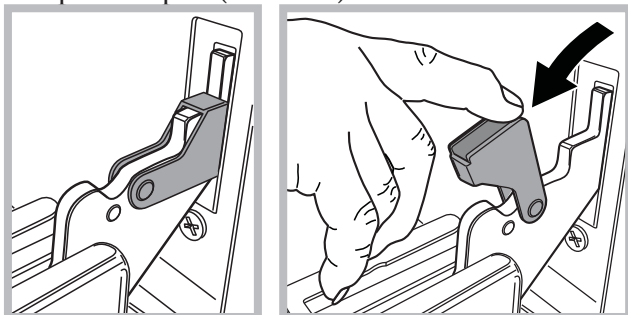
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

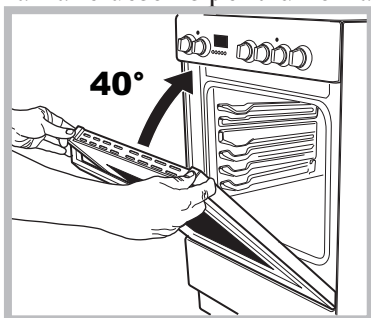


Scoaterea și montarea ușii cuptorului:

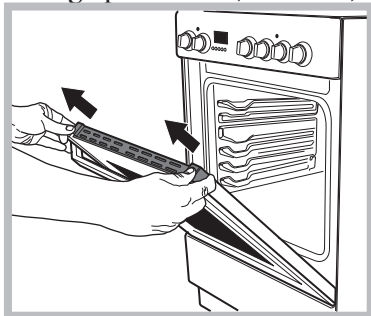
1. Deschideți ușa
2. Face clemele balamalelor din ușa cuptorului roti înapoi complet (vezi foto)



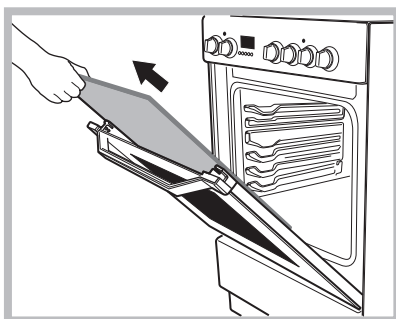
3. Închideți ușa până când clemele opri (ușa se va rămâne deschis pentru 40° aprox.) (vezi foto)



4. Apăsați cele două butoane de pe profilul superior și extrageți profilul (vezi foto)



5. Scoateți foaia de sticlă și de a face curățenie în calitate de indicate în capitolul: "Îngrijire și întreținere".

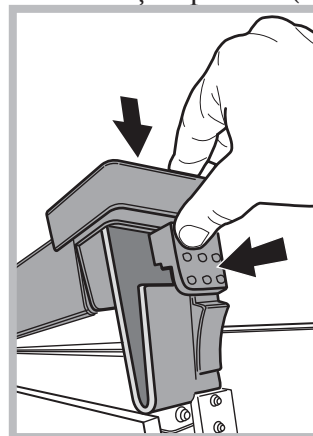


6. Înlocuiți de sticlă.

**ATENȚIE!** Cuptorul nu trebuie să fie operat cu interior ușa de sticlă eliminat!

**ATENȚIE!** La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile

7. Înlocuiți profil, un clic va indica faptul că parte este poziționat corect.
8. Deschideți complet ușa.
9. Închideți suporturi (vezi foto).



10. Acum ușa poate fi închisă complet și cuptorul poate fi pornit pentru o utilizare normală.





**Indesit Company S.P.A.**

Viale Aristide Merloni,47  
60044 Fabriano (AN)  
[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

03/2015 - 195127625.01  
**XEROX FABRIANO**

---