

Руководство по эксплуатации

КОМБИНИРОВАННАЯ (ГАЗОВАЯ) ПЛИТА

RS

Русский

GB

English, 15

KZ

Қазақша, 29

K3G107 S/RU
KN3G107/RU
KN3M117/RU
KN3N117S/RU

Содержание

Установка, 3-6

Размещение и выравнивание
Подключение к электросети
Подключение к газу
Настройка на различные типы газа
Технические характеристики
Характеристики горелок и жиклеров

Описание оборудования, 7

Внешний вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 8-12

Использование рабочей поверхности
Использование духовки
Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Предупреждения и рекомендации, 13

Основные правила безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Обслуживание и уход, 14

Отключение оборудования
Чистка оборудования
Уход за вентилями рукояток
Замена лампы освещения
Помощь

ВНИМАНИЕ

RS

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.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

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

Установка

RS

! 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.

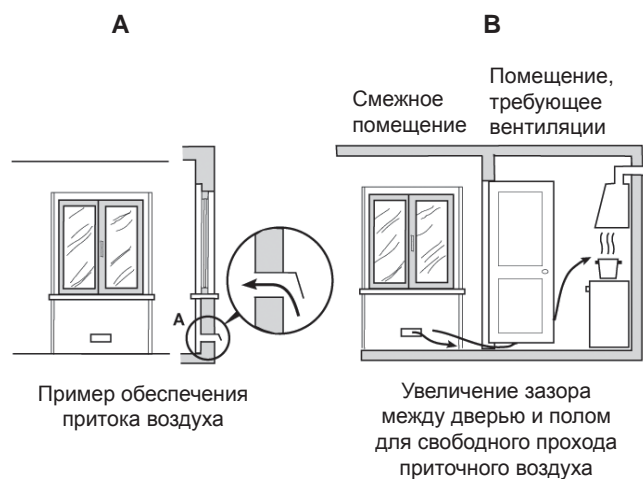
! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

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 м³/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см² 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 см²).

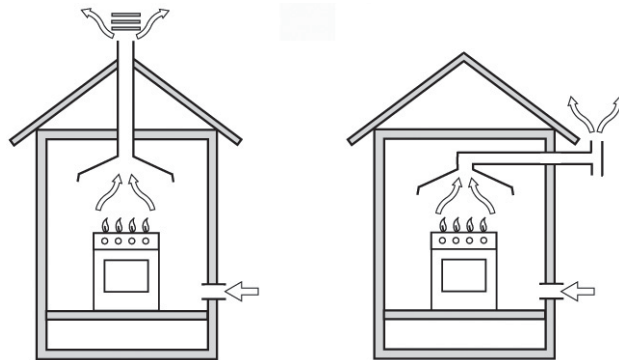
Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. В).



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

Отвод обработанного 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.).



Прямая вытяжка наружу

Вытяжка при наличии дымохода (только для кухонного оборудования)

! 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.

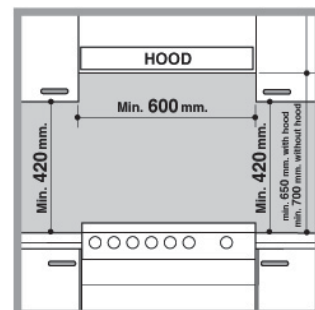
Размещение и выравнивание

! 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:

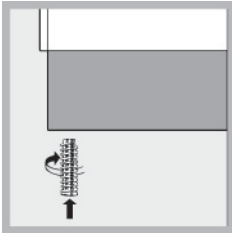
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует



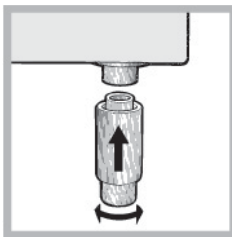
увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

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

Выравнивание



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



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

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 диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

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

! 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

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).

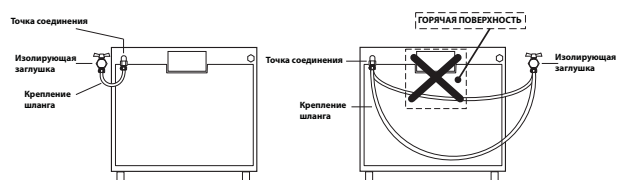
! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это обеспечит безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

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.



* Только для некоторых модификаций моделей.

! 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.

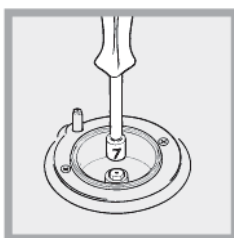
Настройка на различные типы газа

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.

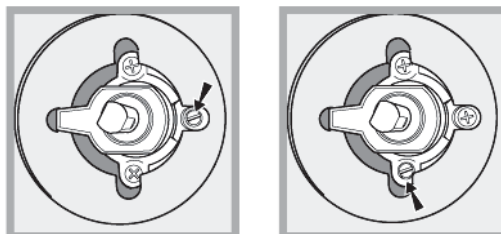


Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

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.

Изделие:	Комбинированная плита	
Торговая марка:	Indesit	
Торговый знак изготовителя:	Indesit Company	
Модель:	K3G107 S/RU KN3G107S/RU	KN3M117/RU KN3N117S/RU
Изготовитель:	Indesit Company	
Страна-изготовитель:	Польша	
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x39x44 см / 58 л	
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220–230 В ~	
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц	
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I	
Класс энергопотребления	C	
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE касательно этикеток на электрических духовках Норматив EN 50304 Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции функция нагревания: Статическое	
   	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ) – 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 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 XXXXXXXX * 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:	Indesit Company S.p.A. Виа Ле А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия	
Импортер:	ООО "Индезит РУС"	
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	

Электрическая конфорка
Ж 145 мм: 1500 Вт
Ж 180 мм: 2000 Вт

Характеристики горелок и жиклеров

RS
Таблица 1

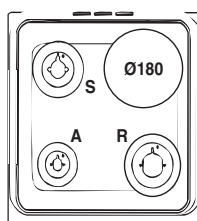
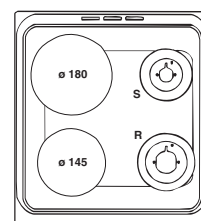
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ					
		номин.	уменьш.	стиё 1/100 (мм)	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* g/h		Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h		
						***	**						
Быстрая (большая)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286		
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181		
Дополнительная (Маленькая) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95		
Давление	Номинальное (мбар)							28-30		20		13	
	Минимальное (мбар)							20		17		6,5	
	Максимальное (мбар)							35		25		18	

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

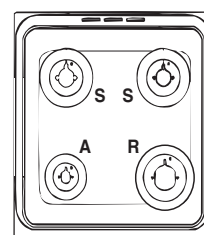
** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природный газ P.C.S. = 37.78 МДж/м³


KN3M117/RU

KN3N117S/RU

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


**K3G107S/RU
KN3G107/RU**

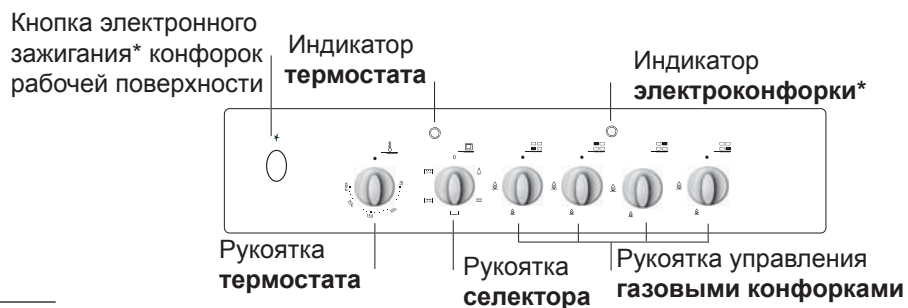
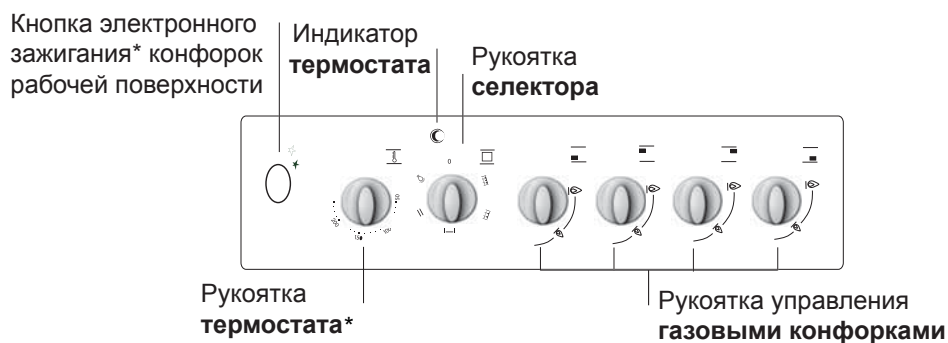
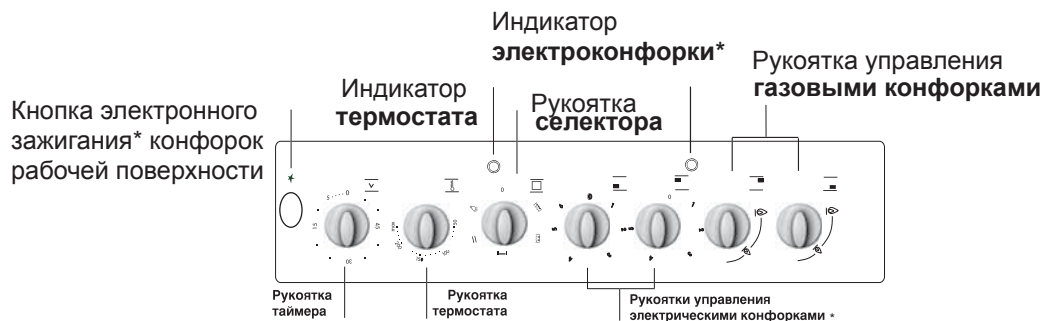
Описание оборудования

Внешний вид

RS



Панель управления






* Только для некоторых модификаций моделей.

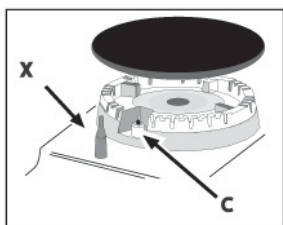
Использование рабочей поверхности


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 , 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 удерживать горение пламени и активировать устройство.

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

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».

! Если модель оснащена уменьшенной подставкой, учтите, что она должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр дна которой не превышает 12 см.

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).

Рукоятки духовки

Различные функции духовки и температура приготовления устанавливаются двумя рабочими рукоятками: рукояткой селектора и рукояткой термостата. При установке рукоятки селектора в любую позицию, отличную от «0», в духовке загорается свет; установка

рукоятки в позицию  зажигает освещение в духовке, даже если не включен ни один из нагревательных элементов. Когда в духовке горит свет, это означает, что духовка используется, освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.

* Только для некоторых модификаций моделей.

Включение и выключение зон нагрева

Рукоятки управления электроконфорками

Плиты могут быть оснащены обычными и быстрыми электрическими конфорками в различных комбинациях (быстрые конфорки можно распознать по красному кружку в центре). Во избежание потери тепла и повреждения конфорок используйте посуду с плоским дном, диаметр которого соответствует диаметру конфорки.

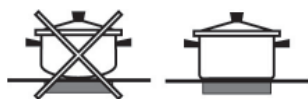
В таблице приведены рекомендации по использованию электроконфорок при различных установках их рукояток управления.

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами
4	Жарка (умеренный нагрев)
5	Жарка (нагрев выше среднего)
6	Для быстрой поджарки и кипячения

Перед первым использованием прокалите пустые электрические конфорки при максимальной температуре примерно в течение 4-х минут: за это время защитное покрытие конфорок затвердеет и станет максимально прочным.

Практические советы по использованию рабочей поверхности

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



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



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

- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

Режимы приготовления

! Значение температуры от 50 °С до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режима ГРИЛЬ, для которого рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности.

СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Работает нижний нагревательный элемент. Режим рекомендуется использовать для блюд (в формах для запекания), поверхность которых уже готова, но требуется дальнейшее приготовление их центральной части, или для десертов, покрытых фруктами или джемом, чтобы откопировать их поверхность. Учтите, что в этом режиме невозможно достичь в духовке максимальной температуры (250 °С), поэтому не рекомендуется приготовление с использованием только этой установки, за исключением кондитерской выпечки, для приготовления которой требуется температура 180 °С и ниже.

ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Температура между 50 °С и Max.



Включено освещение, а также действует ультра-красное излучение гриля, мотор начинает вращать вертел. Довольно высокое и прямое тепло гриля позволяет мгновенно запечь поверхность мяса, сохраняя его сочным и нежным.

ГРИЛЬ

Температура между 50 °С и Max.

Включено освещение, а также работает нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет мгновенно запечь поверхность мяса, сохраняя его сочным и нежным.

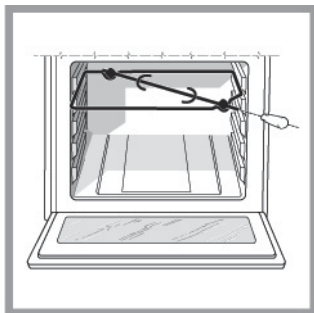
Таймер*

1. Чтобы завести звонок таймера, поверните рукоятку ТАЙМЕРА на один полный оборот по часовой стрелке .
2. Теперь вращайте рукоятку против часовой стрелки , чтобы установить желаемое время.


Вертел*

Чтобы задействовать вертел (см. рис.):

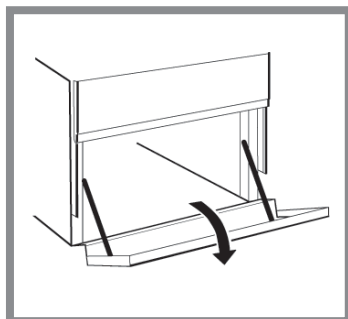
а) поместите поддон для сбора жира/сока на 1-й уровень духовки;



б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень, поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие на задней стенке духовки;

в) включите вертел, установив рукоятку селектора в позицию .

Нижнее отделение*



В нижнем отделении духовки можно держать сковороды и принадлежности духовки. Кроме того, во время работы духовки отделение может использоваться для сохранения блюд теплыми. Дверца открывается вниз.

! Внутренние поверхности отделения могут нагреваться во время работы духовки.

! Не помещайте в нижнее отделение воспламеняющиеся материалы.

Практические советы

Когда Вы готовите в духовке, используйте одновременно только один противень или решетку. Выберите верхний или нижний уровень духовки — в зависимости от того, какой нагрев требуется для поверхности блюда (большой или меньший).

Предварительный разогрев духовки

Если требуется заранее разогреть духовку (особенно в случае выпечки изделий из дрожжевого теста), для быстрого достижения желаемой температуры используйте режим «Статическая (конвекционная) духовка». По окончании разогрева духовки красный индикатор термостата погаснет и Вы сможете выбрать требуемый режим приготовления.

* Только для некоторых модификаций моделей.

Приготовление рыбы и мяса

Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, установите низкую температуру — 180–200 °С.

При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, начинайте готовить при высокой температуре (200–220 °С), установив ее на короткое время, а затем понизьте температуру.

В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира.


Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.

Для получения зажаристой корочки (напр., на утке или дичи) положите на мясо кусочки сала или бекона.

Выпечка пирогов


Для выпекания обязательно заранее разогрейте духовку, не открывайте ее дверцу во время приготовления, чтобы тесто не осело.

Использование гриля

При использовании режима «Гриль»  поместите пищу в центре решетки (расположенной на 3-м или 4-м уровне), поскольку работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

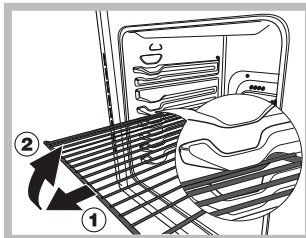
Поместите противень для сбора сока / жира на нижний уровень (1-й снизу), что также предохранит дно духовки от загрязнения.

При использовании режима «Гриль» рекомендуется устанавливать термостатом максимальную температуру. Однако это не значит, что невозможно использовать установки низкой температуры — при необходимости просто поверните рукоятку термостата на нужное значение температуры.

В моделях с вертелом  используйте прилагаемый для режима «Гриль» комплект. В этом случае готовьте при закрытой дверце духовки: установите вертел на 3-й снизу уровень, а поддон для сбора сока / жира — на нижний уровень.

! Всегда используйте гриль при закрытой дверце духовки — это позволит достичь превосходных результатов готовки и сэкономить электроэнергию (примерно 10%).

Ставьте решетку на нижние уровни (см. вспомогательную таблицу по приготовлению в многопрограммной духовке), во избежание образования чада и попадания жира / сока на дно духовки на 1-м снизу уровне разместите поддон.



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).

Таблица приготовления в духовом шкафу

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, С°	Время приготовления, мин	
Статическая духовка	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50	
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35	
	Макаронная запеканка	2,0	3	5	200	30-35	
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70	
	Курица	1,5	3	10	200	80-90	
	Утка	1,8	3	10	180	90-100	
	Кролик	2	3	10	180	70-80	
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80	
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80	
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40	
	Макрель	1,5	2	5	180	30-35	
	Форель в фольге	1	2	5	180	25-30	
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20	
	Печенье и мелкая выпечка	0,5	3	10	180	10-15	
	Сладкие открытые пироги из бездрожжевого теста	1,1	3	10	180	25-30	
	Изделия из пресного теста	1	3	10	180	30-35	
Изделия из дрожжевого теста	0,5	3	10	160	25-30		
Фруктовый пирог	1	3	10	170	25-30		
Нижний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд в конце приготовления						
Верхний нагревательный элемент	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10	
Гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Отбивные котлеты	1	4	5	Max	20	
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7	
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	5	
	Блюда на вертеле*						
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-80	
Курица	2,0	-	5	Max	70-80		

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на нижний уровень духовки.

* Только для некоторых модификаций моделей.

Предупреждения и рекомендации

RS

! 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).
- Не подпускайте детей к работающему оборудованию.
- 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 духовку или ее отделение 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.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- **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 духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

* Имеется только в некоторых модификациях моделей.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

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

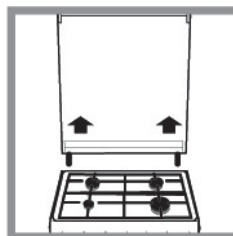
Чистка оборудования

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- Рабочую поверхность плиты после готовки обычно достаточно просто протереть влажной губкой и вытереть насухо гигроскопичным кухонным 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.
- В моделях с электронным зажиганием 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 образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.
- Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

Уход за крышкой плиты*



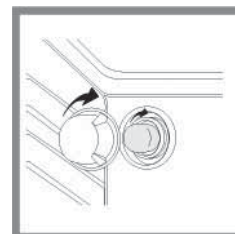
Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. *рис.*).

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.

Замена лампы освещения

1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – 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.

* Только для некоторых модификаций моделей.

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.indesit.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.indesit.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.indesit.com в разделе «Сервис».

Operating Instructions

COOKER



РУССКИЙ, 1



English, 15



Қазақша, 29

K3G107 S/RU
KN3G107/RU
KN3M117/RU
KN3N117S/RU

GB

Contents

Installation, 16-19

Positioning and levelling
Electrical connections
Gas connection
Adapting to different types of gas
Technical data
Table of burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 20

Overall view
Control panel

Start-up and use, 21-25

Using the hob
Using the oven
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 26

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 27

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance
Replacing the oven light bulb
Assistance

WARNING

GB

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

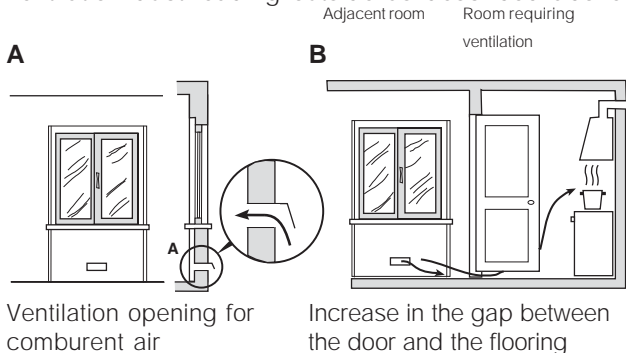
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

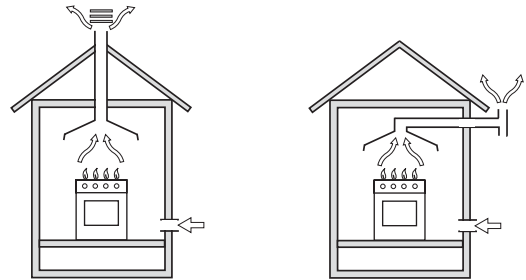
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

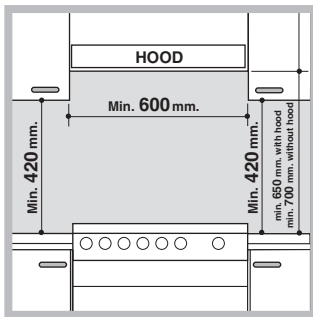
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).



- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

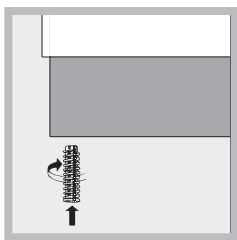
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

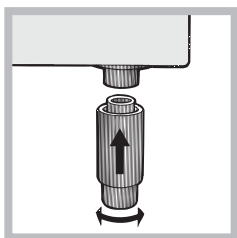
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

Levelling



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



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

Electrical connection

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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

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

* Only available in certain models

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see *below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see *below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

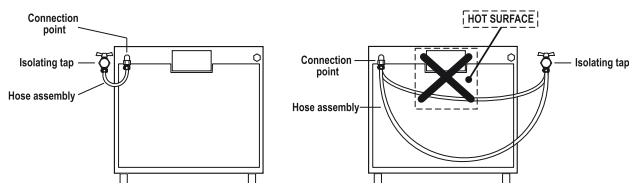
Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).



Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

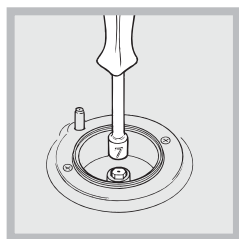
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:



1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see *Burner and nozzle specifications table*).

3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Maximum absorber power:	5600 W
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 23 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Electric Plate	Rapid Ø 145 mm: 1500 W Rapid Ø 180 mm: 2000 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens Norm EN 50304 Energy consumption Class certification Natural convection heating mode: <u> </u> Static
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008- Stand by/ Off mode



Table of burner and nozzle specifications

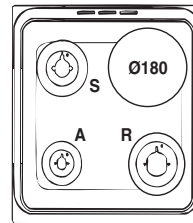
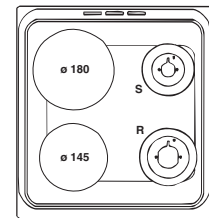
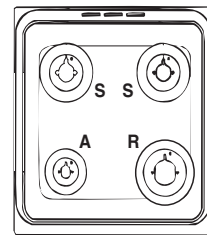
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**				
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

At 15°C and 1013 mbar- dry gas

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

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³


KN3M117/RU

KN3N117S/RU

**K3G107S/RU
KN3G107/RU**

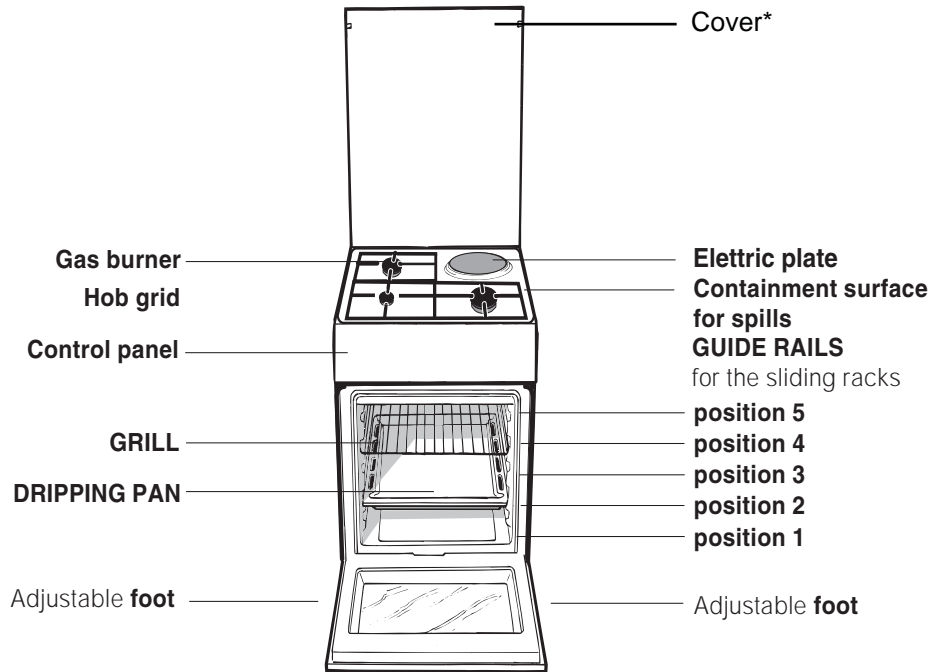

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

*Applies to the models with glass cover only.

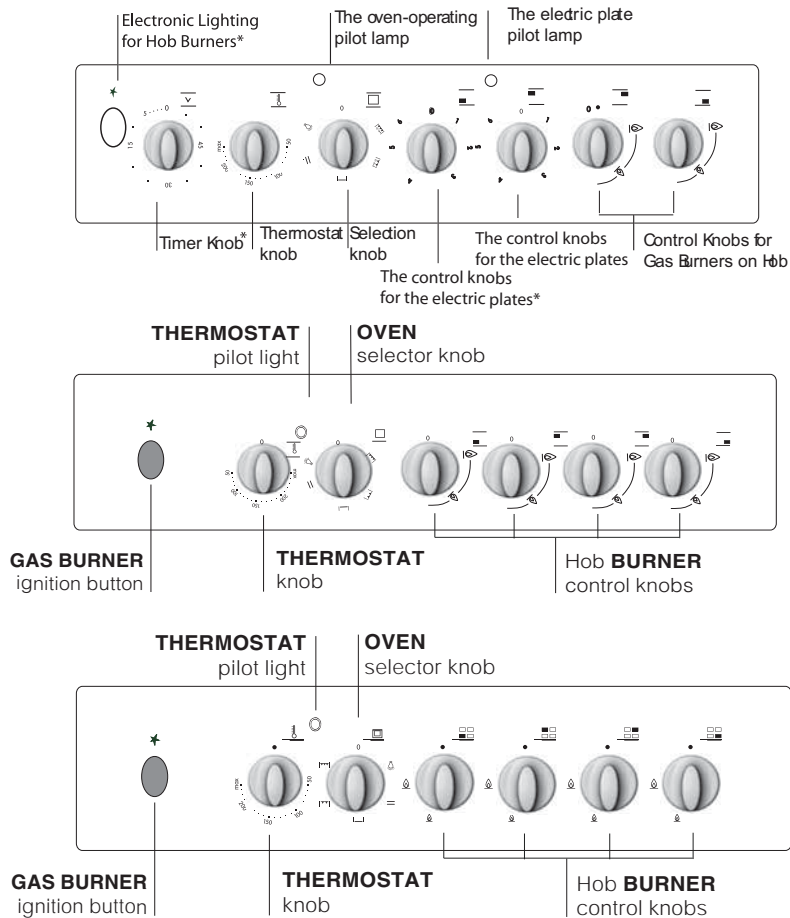
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel






* Only available in certain models

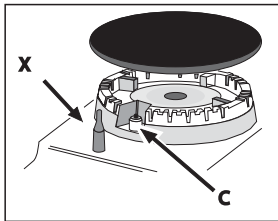
Using the hob


Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an

anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X)*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

Using the oven

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


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

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

The oven knobs

With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:

the selection knob
the thermostat knob on the oven panel.

For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

Switching the cooking zones on and off

The control knobs for the hob electric hotplates

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

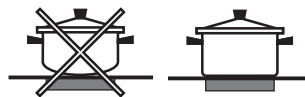
Electric hotplate indicator light

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the hob

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



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



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

Cooking Modes

Static oven

Knob setting: anywhere between **50°C** and **Max**
 The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

The bottom heating element

-Knob setting: anywhere between **50°C** and **Max**
 The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

The Top heating element

-Knob setting: anywhere between **50°C** and **Max**
 The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

The grill

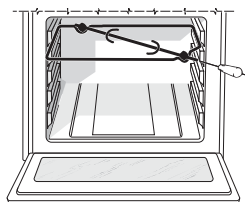
Temperature: between **50°C** and **Max**
 The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.

! When using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy** (about 10%).

When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

* Only available in certain models

The rotisserie




To operate the rotisserie, proceed as follows:

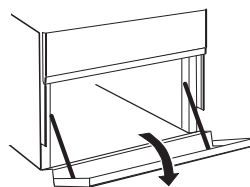
a) place the dripping-pan on the 1st rack;

b) insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the

oven;

c) to start the spit, set the oven selection knob on setting .

Storage recess below the oven (only a few models)




Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

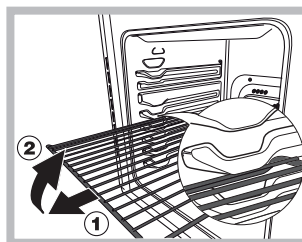
Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the "**fan assisted**" mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Practical Cooking Advice

When cooking in the oven, use only one dripping pan or rack at a time. Select from among the top or bottom rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), we recommend you use the "convection mode" to reach the desired temperature as quickly as possible. When preheating is over, which is indicated by the red light "E" going out, select the required cooking mode.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C. For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.


In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Baking Cakes


When baking cakes, always preheat the oven and do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping.

Using the Grill

Use the  "grill" mode, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.

Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.

When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the "grill" mode. In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

! Always use the grill with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%). Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Oven cooking advice table

Selection knob setting	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob	Cooking time (minutes)
1 Static	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Veal	1,7	2	10	180	60-70
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2,1	3	10	180	70-80
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30
	Fruit cake	1	3	10	170	25-30
2 Oven bottom	Finishing touches					
3 Top bottom	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
4 Grill	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	With rotisserie (only in few models)					
Veal on the spit	1,0	-	5	Max	70-80	
Chicken on the spit	2,0	-	5	Max	70-80	

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

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

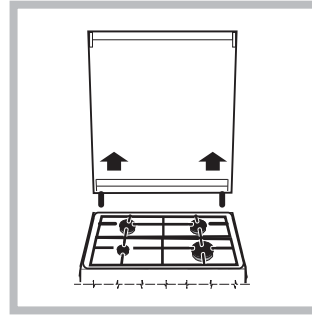
Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

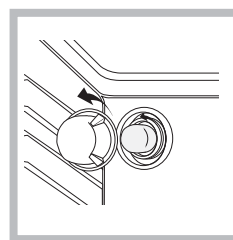
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

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

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

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

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

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.



Русский, 1



English, 15



Қазақша, 29

K3G107 S/RU
KN3G107/RU
KN3M117/RU
KN3N117S/RU

Мазмұны

ЕСКЕРТУ, 30

Орнату, 31-34

Орналастыру және түзулеу
Электр қосылымдары
Газды жалғау
Газ түрлеріне сәйкестендіру
Техникалық деректері
Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

Құрылғы сипаттамасы, 35

Жалпы шолу
Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану, 36-40

Плитаны қолдану
Пешті қолдану
Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Сақтандырулар мен кеңестер, 41

Жалпы қауіпсіздік
Қоқысқа тастау
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

Техникалық қызмет көрсету және күтім, 42

Құрылғыны өшіру
Құрылғыны тазалау
Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету
Пеш шамын ауыстыру
Көмек

ЕСКЕРТУ

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.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз. 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.

Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.

Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

Пайдаланғаннан кейін плитаны басқару элементінің көмегімен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

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.

Орнату

! 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.

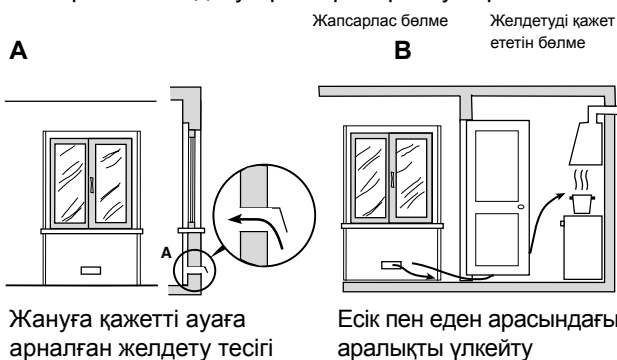
! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

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 м³/сағ. мәнінен аз болмауы тиіс).

Торлармен қорғалған ауа кіретін саңылауларда ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см² түтік болуы қажет және олар тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналасқан болуы тиіс (А суретін қараңыз).

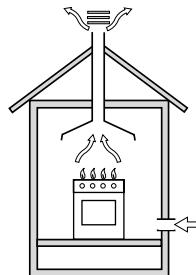
Плита беті жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен жабдықталмаған болса, бұл кіріс саңылауларын 100%-ға кеңейту қажет, яғни көлденең қимасы кем дегенде 200 см² болуы тиіс. Ауа ағыны ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аймақтар немесе жататын бөлмелерді қоспағанда, жақындағы бөлмелерден жанама түрде берілетін болса (В суретін қараңыз), кіріс саңылауларына жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын желдету түтіктерін орнату керек.



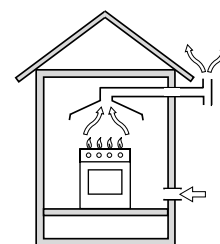
! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

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.

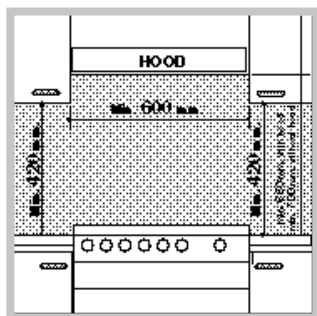
Орналастыру және түзулеу

! 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.

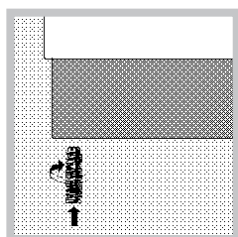
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- 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).

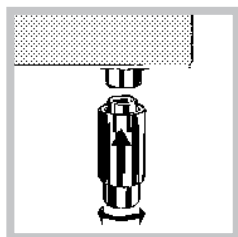


- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

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

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.

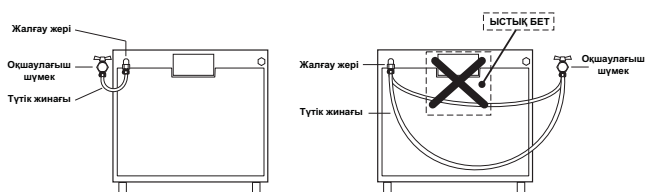
Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

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-ішкі 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.

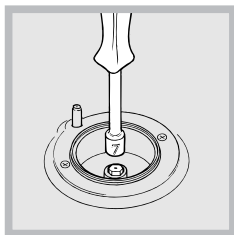
Газ түрлеріне сәйкестендіру

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

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	143	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28- 30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

15°C және 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

** Пропан

P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан

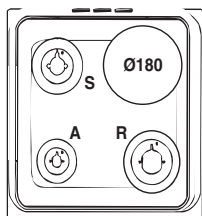
P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи

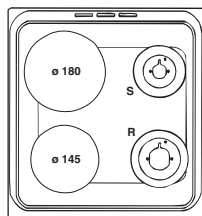
P.C.S. = 37,78 МДж/м³



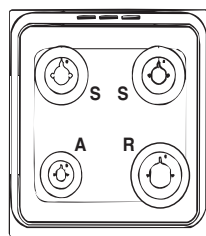
ЕСКЕРТУ! Шыны қақпақ қызса сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. *Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.



KN3M117/RU



KN3N117S/RU



**K3G107S/RU
KN3G107/RU**

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34x39x44 см
Көлемі	58 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 23 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,
Электр конфорка	Жылдам Ø 145 мм: 1500 Вт Жылдам Ø 180 мм: 2000 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы EN 50304 нормасы Қуат тұтыну Сынып куәлігі Табиғи конвекция қыздыру режимі: Статикалық
	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)

жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,

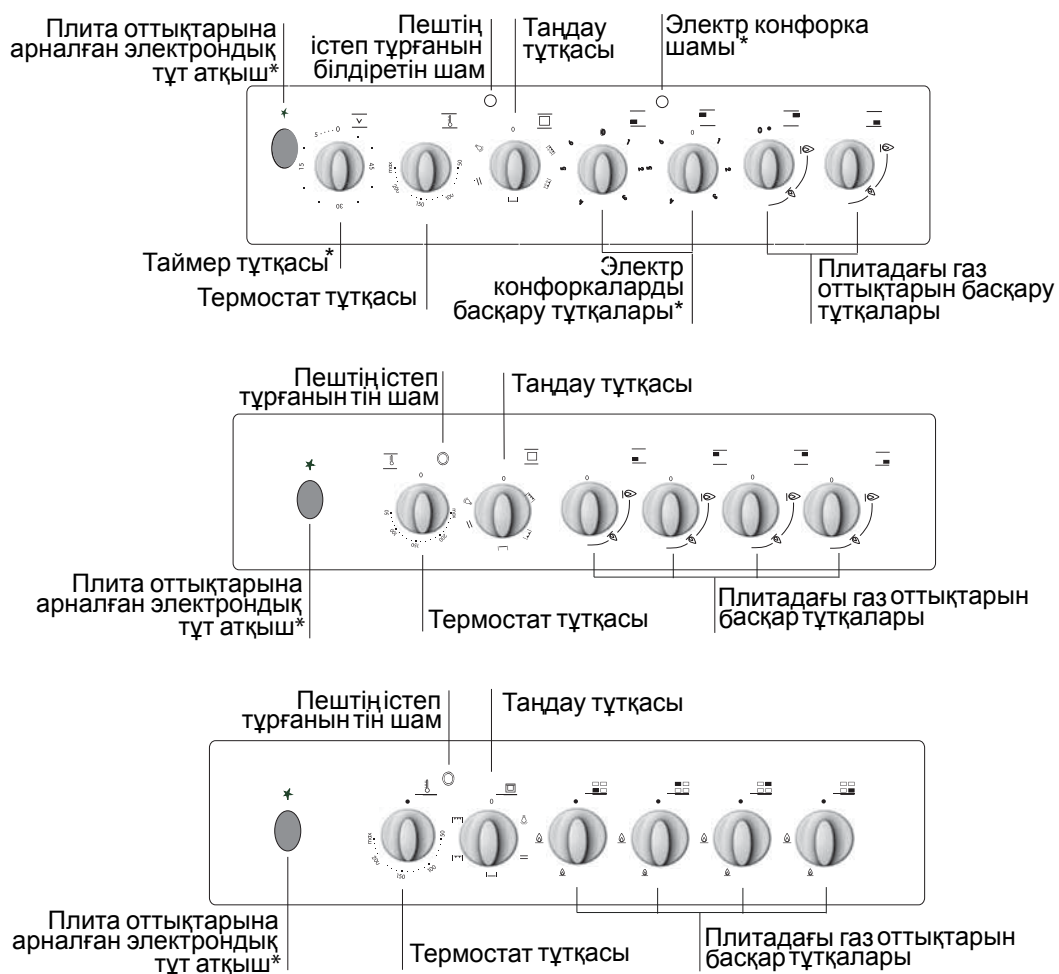
Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

KZ



Басқару тақтасы



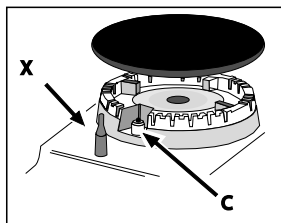
* Тек белгілі модельдерде болады

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.

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 оттықта 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.

Пеш тұтқалары

Осы екі басқару элементінің көмегімен пештің әртүрлі функцияларын және дайындалатын тағамға лайықты пісіру температурасын таңдауға болады. Әртүрлі тағам пісіру функциялары екі тұтқаның көмегімен орнатылады:

таңдау тұтқасы
пеш тақтасындағы термостат тұтқасы.

«0» санымен белгіленген күту қалпынан басқа таңдау тұтқасының кез келген параметрін орнатқанда пеш шамы жанады; санымен белгіленген тұтқа параметрі ешбір қыздыру элементін қоспай-ақ, пеш шамын жандыруға мүмкіндік береді. Пеш шамы жанған кезде, ол пеш пайдаланылып жатқанын білдіреді және пеш пайдаланылып жатқан бүкіл мерзім бойы ол жанып тұрады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

Плитаның электр конфоркаларын басқару тұтқалары

Плиталар қалыпты және жылдам электр конфоркалармен әртүрлі амалдармен жабдықталуы мүмкін (жылдам конфоркаларды басқаларынан ортасындағы қызыл дөңгелектерімен айыруға болады). Қызуды жоғалтпау және конфоркаларға зақым келтірмеу үшін диаметрі конфорканың диаметріне сәйкес келетін түбі тегіс табаларды қолданған жөн. Кестеде тұтқада көрсетілген әртүрлі параметрлер және конфорканы пайдалануы ұсынылатын мақсаттар берілген.

Конфоркаларды алғаш рет пайдаланбас бұрын оларды таба қоймай, 4 минут бойы ең жоғары температурада қыздыру керек. Осы бастапқы кезең барысында қорғаушы қаптама қатайып, өзінің ең жоғары төзімділігіне жетеді.

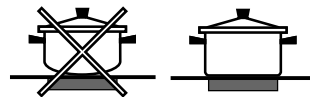
Электр конфорканың индикатор шамы

Электр конфоркалары бар плитада кез келген электр конфорка қосылған кезде бұл шам жанады.

Параметр	Қалыпты немесе жылдам пеш
0	Өшірулі
1	Көкөніс, балық пісіру
2	Картоп (бумен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау
3	Үлкен мөлшерде тағам және көкөніс қосылған етті сорпаны дайындауды жалғастыру
4	Қуыру үшін (орташа)
5	Қуыру үшін (орташадан жоғары)
6	Қызарту және қайнауға аз уақытта жеткізу үшін.

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

- Пісіру аймағына толық тиіп тұруы үшін асты қалың әрі тегіс табаларды пайдаланыңыз.



- Шығарылған қызуды толық пайдалану үшін конфорканы толық жабатындай диаметрі үлкен табаларды пайдаланыңыз.



- Табаның асты әрдайым таза әрі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз: бұл табалардың пісіру аймақтарына толық тиюін және табалар мен плита ұзақ уақыт бойы тиімді жұмыс істейтінін қамтамасыз етеді.
- Газ оттығында пайдаланылатын ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпының бұзылып, оның бетке толық тимеуіне себеп болады.
- Пісіру аймағын табасыз қосып кетпеңіз, әйтпесе ол зақымдалуы мүмкін.

Тағам дайындау режимдері

Статикалық пеш

Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады да, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері (кедергілер) қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, термостат басқару элементімен бір қалыпта ұсталады. Бұл функция температураны керемет таратудың арқасында кез келген тағамды пісіруге мүмкіндік береді.

Төменгі қыздыру элементі

-Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады және төменгі қыздыру элементі қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, бір қалыпта ұсталады. Бұл параметрді сырты дайын, бірақ іші әлі піспеген тағамдарды (табаға салынған) пісіруді аяқтау немесе үстін сәл қызартуды қажет ететін жеміспен не джеммен қапталған тәттілерді дайындау үшін қолданған жөн. Бұл функция әрдайым осы пеш параметрінде тағам пісіру үшін қажетті температураға жетуге мүмкіндік бермейтінін ескеріңіз, тек 180°C-ты қажет ететін бәліштерді дайындауға болады.

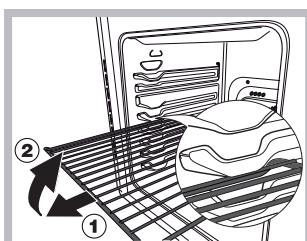
Жоғарғы қыздыру элементі

-Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады да, инфрақызыл сәулелер грилі қосылады және қозғалтқыш істікті айналдыра бастайды. Грильдің жетерліктей жоғары және тікелей берілетін температурасы еттің сыртын қызартып, шырындарын сақтауға және жұмсақтығын қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Гриль

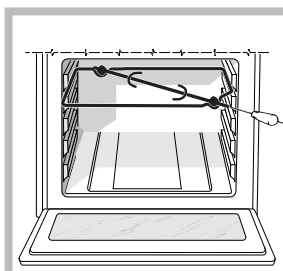
Жоғарғы қыздыру элементі қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді.



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

көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Гриль-бар *

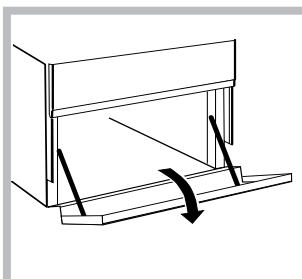


Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

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

c) істікті іске қосу үшін пештің таңдау тұтқасын параметріне қойыңыз

Пеш астындағы сақтау бөлімі *



Пеш астындағы бөлімді табалар мен плитаның керек-жарақтарын сақтау үшін пайдалануға болады. Оған қоса, пеш істеп тұрған кезде, оны тағамдарды жылы ұстау үшін қолдануға болады. Сақтау бөлімін ашу үшін оны төмен қарай бұрыңыз.

Сақтандыру: бұл сақтау бөлімін жанғыш заттарды сақтау үшін пайдалануға болмайды.

Пеш кез келген тағам түрін ең қолайлы әдіспен дайындау көптеген мүмкіндіктерді ұсынады. Уақыт өте тағам пісіруге арналған осы жан-жақты құрылғыны ең тиімді түрде қолдануды үйренесіз және төмендегі ұсыныстар тек нұсқау ретінде беріледі; оларды өз тәжірибеңізге қарай өзгертуге болады.

Алдын ала қыздыру

Пешті алдын ала қыздыру қажет болса (әдетте бұл ашытылған тағамдарды пісірген кезде қажет), қуат үнемдеу үшін қажетті температураға мүмкін болғанша жылдам жету мақсатында «**желдеткіш көмегімен**» режимін қолдануға болады. Тағам пешке қойылғаннан кейін ең тиімді пісіру режимін таңдауға болады.

Таймер*

Таймерді іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

* Тек белгілі модельдерде болады

Пісіру бойынша пайдалы кеңес

Пеште тағам пісірген кезде бір уақытта тек бір табаны немесе тартпаны пайдаланыңыз. Тағам жоғарыдан қаншалықты қызу қажет ететініне байланысты жоғарғы немесе төменгі тартпа биіктіктерінен таңдаңыз.

Алдын ала қыздыру

Пешті алдын ала қыздыру қажет болса (әдетте бұл ашытылған тағамдарды пісірген кезде қажет), қажетті температураға мүмкін болғанша жылдам жету мақсатында «конвекция режимін» қолдану абзал. Алдын ала қыздыру аяқталған кезде, ол «Е» жасыл шаманың сөнуінен білінеді, қажетті пісіру режимін таңдаңыз.

Балық пен ет пісіру

Ақжем ет, құс және балық пісірген кезде 180 °С - 200 °С аралығындағы температура параметрлерін қолданыңыз.

Сыртын жақсылап пісіру, ал ішін жұмсақ әрі шырынды қалдыру қажет қызыл ет үшін басында аз уақытқа жоғары температура параметрін (200°С-220°С) қолданып, одан кейін пештің азайтқан жөн.


Негізінде, ет қаншалықты үлкен болса, температура параметрі соншалықты төмен болуы керек. Етті тордың ортасына қойып, тамған майды жинау үшін астына тұтқалы таба қойыңыз.

Торды пештің ортасында болатындай қылып орналастырыңыз. Төменнен келетін қызудың мөлшерін арттырғыңыз келсе, төменгі тартпа биіктіктерін пайдаланыңыз. Хош иісті қуырылған ет жасау үшін (әсіресе, үйрек пен жабайы құс еті), еттің үстіне шошқа тоң майын немесе бекон қойыңыз.

Торт пісіру


Торт пісірген кезде пешті әрдайым алдын ала қыздырып алыңыз, бәліш түсіп кетпеуі үшін пісіру кезінде пеш есігін ашпаңыз.

Грильді пайдалану

 «Гриль» режимін пайдаланыңыз, тағамды грильдің (төменнен санағанда 3- және 4-тартпада орналасқан) ортасының астына қойыңыз, себебі жоғарғы қыздыру элементінің тек ортаңғы бөлігі қосылады.

Төменгі тартпаны (төменнен санағанда 1-тартпа) пайдаланыңыз, соус пен майды жинау және оның пештің түбіне тамуына жол бермеу үшін тұтқалы таба қойыңыз.

Бұл режимді пайдаланған кезде, термостатты ең жоғарғы параметріне қоюға болады. Дегенмен, бұл жай ғана термостат тұтқасын қажетті температураға реттеп, одан төмен температураларды қолдануға болмайтынын білдірмейді,

Гриль-бармен  жабдықталған модельдерде, «гриль» режимін пайдаланған кезде бірге берілетін істіктер жинағын қолдануға болады. Мұндай жағдайда, істіктер жинағын төменнен санағанда үшінші тартпаға қойып және соус пен тамған майды жинау үшін төменгі тартпаға тұтқалы табаны қойып, пештің есігін жауып пісіріңіз.

! Грильді пайдаланған кезде әрдайым пеш есігін жауып қойыңыз. Бұл жақсы нәтижеге қол жеткізуге және қуат үнемдеуге (шамамен 10%) мүмкіндік береді.

Сондықтан, гриль режимдерін пайдаланған кезде торды төменгі тартпаларға (пісіру кестесін қараңыз) қойып, одан кейін пештің түбіне тоң май мен май тамуын және түтін түзілуін болдырмау үшін төменнен санағанда 1-пеш тартпасына тұтқалы табаны орналастырып жақсы нәтижеге қол жеткізуге болады.

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Таңдау тұтқасының қалпы	Тағамдар	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда позициясы орны	Қыздыру ұзақтығы (минут)	Термостат тұтқасы	Пісіру ұзақтығы (минут)
1 Қалыпты	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Ет қосылған қамыр түтіктері	2,5	3	5	200	30-35
	Гратин паста пісірмелері	2,0	3	5	200	30-35
	Бұзау еті	1,7	2	10	180	60-70
	Тауық	1,5	3	10	200	80-90
	Үйрек	1,8	3	10	180	90-100
	Қоян	2	3	10	180	70-80
	Шошқа еті	2,1	3	10	180	70-80
	Жас қой еті	1,8	3	10	180	70-80
	Макрель	1,1	2	5	180	30-40
	Қызыл пагр	1,5	2	5	180	30-35
	Қағазда пісірілген бақтақ	1	2	5	180	25-30
	Неаполитан пиццасы	1	2	15	220	15-20
	Печеньелер	0,5	3	10	180	10-15
	Жеміс қосылған бәліш	1,1	3	10	180	25-30
	Хош иісті бәліш	1	3	10	180	30-35
	Ашытылған кекс	0,5	3	10	160	25-30
	Жеміс қосылған кекс	1	3	10	170	25-30
	2 Пеш түбі	Соңғы өңдеу				
3 Жоғарғы түбі	Палтус пен каракатица	1	4	5	Ең жоғары	8
	Істіктегі кальмар және асшаян	1	4	5	Ең жоғары	4
	Треска белдемесі	1	4	5	Ең жоғары	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	8-10
4 Қос гриль	Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Котлет	1,5	4	5	Ең жоғары	20
	Гамбургер	1	3	5	Ең жоғары	7
	Скумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	5
	Гриль-бар болса					
	Гриль істігінде пісірілген бұзау еті	1,0	-	5	Ең жоғары	70-80
	Гриль істігінде пісірілген тауық еті	2,0	-	5	Ең жоғары	70-80

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады.

Грильді немесе қос грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен

Санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

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/ЕС 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.

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

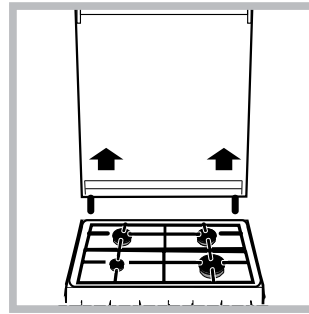
Құрылғыны тазалау

! 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 және плита оттықтарын шешіп алып тазалауды жеңілдетуге болады; оларды ыстық су мен қырғыш емес тазартқыш затта жуыңыз да, жақсылап кептірер бұрын қатып қалған қалдықтарды кетіргеніңізге көз жеткізіңіз.
- Электрондық тұтату функциясы бар плиталарда электрондық тұтату құралының ұшын жиі тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру қажет.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

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

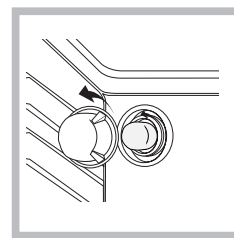
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

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.

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.



