

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso**Návod k použití**

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE**AXMT 6332/IX/1****EAC**

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,2

Safety instructions,3

Description of the appliance-Control Panel,24

Description of the appliance-Overall view,25

Installation,26

Start-up and use,30

Care and maintenance,36

The date of production you
can see on the package label

KZ

Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 2

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР, 13

Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы 24

Құрылғы сипаттамасы Жалпы көрінісі , 25

Орнату, 49

Қосу және пайдалану, 53

Күтім және техникалық қызмет көрсету, 59

Өндіру күнін орама жапсырмасында
көруге болады

RU

Русский

Руководство по эксплуатации КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,2

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ, 8

Описание изделия-Панель управления,24

Описание изделия-Общий вид,25

Монтаж,37

Включение и эксплуатация,41

Обслуживание и уход,48

Дата производства указана
на упаковочном ярлыке.

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,2

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA 18

Descrizione dell'apparecchio - Pannello di controllo,24

Descrizione dell'apparecchio - Vista d'insieme,25

Installazione,61

Avvio e utilizzo,65

Manutenzione e cura,71

La data di produzione
è stata messa sulla fascia imballo

SAFETY INSTRUCTIONS


IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.
Keep these instructions close at hand for future reference.

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

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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

 This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER


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

WARNING

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

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

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

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

WARNING : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

WARNING : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).

- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **WARNING** : Before connection remove a transport plug from the connecting hole of the cooker gas pipeline

- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastned as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a staineless steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thourgh an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn

ELECTRICAL WARNINGS

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

CORRECT USE

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

- Do not use the hob as a work surface or support.
- **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.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.


- Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

CLEANING AND MAINTANCE



- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES


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

ENERGY SAVING TIPS

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	34,0x42,4x42,4cm
Volume	60 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Eco 

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

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

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

Specify: the type of fault;

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

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

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ

RU

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ВАЖНО ИЗУЧИТЬ И СЛЕДОВАТЬ ИМ


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

Храните эту инструкцию под рукой для дальнейшего использования.


ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩИХ ИМЕЕТ ОЧЕНЬ БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ

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

Это предупреждающий символ.

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

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

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

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

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

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

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



- В результате нагревания стеклянная крышка может треснуть. Перед закрыванием крышки выключите все газовые горелки и электроконфорки. Не закрывайте крышку во время работы горелки. Если требования, приведенные в этом руководстве, не будут четко соблюдаться, может иметь место возгорание или взрыв, что может привести к повреждению имущества или получению травм.

НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

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

УСТАНОВКА

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

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

ВНИМАНИЕ! Перед установкой убедитесь, что местные условия газоснабжения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом (см. заводскую табличку и таблицу инжекторов).

- Используйте регуляторы давления, соответствующие давлению газа, приведенному в инструкции.
- **ВНИМАНИЕ!** Условия выполнения настроек для данного изделия приведены на ярлыке (или в табличке основных данных).
- **ВНИМАНИЕ!** Данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подсоединен в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- **ВНИМАНИЕ!** Эти операции должны выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- В случае использования сжиженного газа регулировочный винт должен быть завинчен до упора.
- При использовании газового баллона баллон или емкость с газом должна быть установлена надлежащим образом (в вертикальном положении).
- Для подсоединения к системе подачи газа необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.
- **ВАЖНО:** При использовании шланга из нержавеющей стали он должен быть установлен таким образом, чтобы исключить касание подвижных частей мебели (например, выдвижного ящика). Он должен проходить в месте, где нет препятствий, и его можно осмотреть по всей длине.
- После подсоединения к системе подачи газа осуществите проверку на наличие утечек с помощью мыльной воды. Зажгите горелки и поверните ручки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ

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

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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


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

ОЧИСТКА И УХОД

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


ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



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

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

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

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

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

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


СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

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

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К

RU

- Этот прибор разработан, сконструирован и распространяется в соответствии с требованиями по безопасности директив ЕС:
 - * 2006/95/Директива по низковольтным устройствам ЕС
 - * 2004/108/Директива по электромагнитной совместимости ЕС
- Этот прибор, который по своему назначению подлежит соприкосновению с продуктами, соответствует европейскому регламенту (LOGO CE) № 1935/2004.
- Данное изделие соответствует экологическим требованиям к конструкции Европейского регламента № 65/2014 и 66/2014 согласно европейскому стандарту EN 60350-1.

ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК	
Размеры духового шкафа (ВхШхГ)	34,0x42,4x42,4 см
Объем	60 л
Полезные измерения отсека духового шкафа	ширина 42 см глубина 44 см высота 8,5 см
Напряжение и частота	см. заводскую табличку
МАРКИРОВКА ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ и ЭКОДИЗАЙН	Заявленное потребление энергии для класса принудительной конвекции — режим нагрева: Eco 

Изделие:	Комбинированная плита
Модель:	АХМТ 6332/IX/1
Изготовитель:	Whirlpool
Страна-изготовитель:	Польша
Объем:	60 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230 V –
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Hz
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева: Традиционная; Потребление электроэнергии Класс принудительной конвекции - режим нагрева: D Кондитерская выпечка.
	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/ЕС от 30/11/09 (Газ) - 90/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Табличка с основными данными находится на внутренней части откидной крышки либо, после открывания отсека духового шкафа, на левой стенке внутри духовки.

СЛУЖБА ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Перед обращением в службу послепродажного обслуживания

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

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

Укажите: тип неисправности;

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

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

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

SERVICE 00 0000 00000 Несоблюдение требований данной инструкции может негативно повлиять на безопасность и работу изделия.



ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

KZ

ОҚУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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

Бұл нұсқаулықтарды болашақта анықтама алу үшін қол астында ұстаңыз.

СІЗДІҢ ҚАУІПСІЗДІГІҢІЗ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

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

Бұл — қауіпсіздік дабылының таңбасы.



Бұл таңба сізді және басқаларды өлтіруі немесе жарақаттауы мүмкін ықтимал қауіптер туралы ескертеді. Барлық қауіпсіздік туралы хабарлардан кейін қауіпсіздік дабылының таңбасы немесе «ҚАУІП» немесе «ЕСКЕРТУ» сөзі болады. Бұл сөздердің мағыналары:



ҚАУІПТІ

Сақтанбаса, ауыр жарақат тигізетін қауіпті жағдайды көрсетеді.




ЕСКЕРТУ

Сақтанбаса, ауыр жарақат тигізуі мүмкін қауіпті жағдайды көрсетеді.

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

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

- Үздіксіз қадағаланбаса, өте жас (0-3 жастағы) және жас балаларды (3-8 жастағы) аулақ ұстау керек.
 - 8 және одан жоғары жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдар немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар бұл құрылғыны тек қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және қатысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады.
 - Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалауды және пайдаланушылық техникалық қызмет көрсетуді балалар қадағалаусыз орындамауы керек.
 - Құрылғы және оның қол жеткізуге болатын бөліктері пайдалану кезінде қызады, жас балаларды аулақ ұстау керек. Барлық құрамдастар толығымен суығанша құрылғының киімдерге немесе басқа тұтанғыш материалдарға тиюіне жол бермеңіз.
 - Пайдалану кезінде және одан кейін қыздыру элементтеріне немесе құрылғының ішкі бетіне тимеңіз. Күйіктер қаупі бар.
 - Қызып кеткен майлар оңай тұтанады. Май немесе алкоголь (мысалы, ром, коньяк, шарап) көп тамақтарды әзірлегенде әрқашан қырағы болыңыз.
 - Тамақ кебуі кезінде құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
 - ЕСКЕРТУ: Құрылғыда жабық банкалар немесе ыдыстар бар кезде қыздырмаңыз немесе әзірлемеңіз.
 - Ішінде жиналатын қысым олардың жарылып, құрылғыны зақымдауына әкелуі мүмкін.
 - Тамақтарды әзірлегенде алкогольдік сусындар (мысалы, ром, коньяк, шарап) пайдаланылса, жоғары температураларда алкоголь буланатынын есте сақтаңыз. Нәтижесінде алкоголь шығарған булар электр қыздыру элементіне тигенде тұтануы қаупі бар.
 - Құрылғы щупты пайдалануға жарамды болса, тек осы духовка үшін ұсынылған температуралық щупты пайдаланыңыз.
 - ӨРТ ҚАУІПІ: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз, өйткені олар тұтануы мүмкін.
 - САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Шыны сынған жағдайда: - барлық жанарғыларды және кез келген электр қыздыру элементін дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен оқшаулаңыз; - құрылғы бетіне тимеңіз; - құрылғыны пайдаланбаңыз
 - Бұл нұсқаулар құрылғыда ел таңбасы көрінсе қолданылады. Егер құрылғыда таңба көрінбесе, елдің пайдалану жағдайларына сай құрылғыны өзгертуге қатысты қажет нұсқауларды беретін техникалық нұсқауларды қарау қажет
-  Қыздырылса, шыны қақпақ сынуы мүмкін. Қақпақты жаппай тұрып барлық жанарғыларды және электр плиталарды өшіріңіз. Жанарғы жанып тұрғанда қақпақты жаппаңыз. Егер бұл нұсқаулықтағы ақпарат дәл орындалмаса, өрт немесе жарылыс болып, мүліктің зақымдалуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.

ӨНІМНІҢ МАҚСАТТЫ ҚОЛДАНЫСЫ

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

ОРНАТУ

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

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

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

ГАЗ ҚОСЫЛЫМЫ

ЕСКЕРТУ: Орнату алдында жергілікті газ жеткізу жағдайлары (табиғат немесе қысым) әзірлеу бетінің реттеуімен үйлесімді екеніне көз жеткізіңіз (көрсеткіштер тақтайшасын және инжектор кестесін қараңыз).

- Нұсқауда көрсетілген газ қысымына жарамды қысым реттегіштерін пайдаланыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы үшін реттеу күйлері белгіде (немесе деректер тақтайшасында) көрсетілген.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы жану өнімдерін эвакуациялау құрылғысына қосылмаған. Оны ағымдағы орнату ережелеріне сай орнату және қосу керек. Желдетуге қатысты тиісті талаптарға ерекше назар аудару керек.

- ЕСКЕРТУ: Бұл әрекеттерді білікті техник орындауы қажет.
- Егер құрылғы сұйық газға қосылған болса, реттеу бұrandасын мүмкіндігінше қатты тарту керек.
- Газ цилиндрі пайдаланылса, газ цилиндрін немесе газ контейнерін дұрыс орнату (тік бағдар) керек.
- Газ қосылымы үшін тек иілгіш немесе қатты металл шлангты пайдаланыңыз.
- МАҢЫЗДЫ: Егер тот баспайтын болаттан жасалған шланг пайдаланылса, оны жиһаздың (мысалы, сөре) ешбір жылжымалы бөлігіне тимейтіндей орнату керек. Ол кедергілер жоқ және оның бүкіл ұзындығын тексеруге болатын аумақ арқылы өтуі керек.
- Газ желісіне қосудан кейін сабынды су арқылы ағатын жерлерді тексеріңіз. Жанарғыларды қосыңыз және қосыңыз

ЭЛЕКТР ТОГЫ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУЛЕР

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

ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

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


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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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


ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ЛАҚТЫРУ

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

ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ЛАҚТЫРУ


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

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

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

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

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


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

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Әзірлеу кестесінде немесе рецептте көрсетілген болса ғана духовканы алдын ала қыздырыңыз.
- Күңгірт лак жағылған немесе эмальдалған әзірлеу қалыптарын пайдаланыңыз, өйткені олар қызуды әлдеқайда жақсырақ сіңіреді.
- Духовканы орнатылған әзірлеу уақытынан 10/15 минут блұрын өшіріңіз. Ұзақ әзірлеуді қажет ететін тамақ тіпті духовка өшірілгеннен кейін де әзірленуін жалғастырады.

СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯСЫ

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

СИПАТТАР КЕСТЕСІ	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34,0x42,4x42,4 см
Көлемі	60 л
Пайдалы пеш өлшеміне қатысты өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 8,5 см
Кернеу және жиілік	деректер тақтайшасын қараңыз
ҚУАТ БЕЛГІСІ және ECODESIGN	Мәжбүрлі конвекция сыныбы үшін жарияланған қуатты тұтыну - қыздыру режимі: Eco 

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

САТУДАН КЕЙІН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫ

Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына қоңырау шалу алдында

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

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

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

Мыналарды айтыңыз: ақау түрі;

- духовканың дәл түрі мен үлгісі;
- сақтау бөлімі қақпағының ішінде орналасқан сатудан кейін қызмет көрсету орталығының нөмірі (деректер тақтайшасында «Қызмет» сөзінен кейін көрсетілген нөмір). Сондай-ақ, қызмет көрсету нөмірі кепілдік кітапшасында көрсетілген;
- толық мекенжайыңыз;
- телефон нөміріңіз.

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

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

SERVICE 00 0000 00000 төмендетуі мүмкін.



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE, DA LEGGERE E RISPETTARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le guide di Salute e Sicurezza e Utilizzo e Manutenzione. Conservare le presenti istruzioni a portata di mano in vista di possibili future consultazioni.

Queste istruzioni saranno disponibili anche sul sito web: www.whirlpool.eu

LA SUA SICUREZZA E LA SICUREZZA DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi di sicurezza, che devono sempre essere letti e rispettati.



Questo è il simbolo di avvertimento sicurezza.

Il simbolo avvisa dei potenziali pericoli che possono uccidere o ferire l'utente e altre persone.

Tutti i messaggi di sicurezza si atterranno al simbolo di avvertenza sicurezza o alla parola "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Queste parole indicano:



PERICOLO

Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, causa gravi lesioni.




AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, potrebbe causare gravi lesioni.

Ogni avviso di sicurezza fornisce dettagli specifici sul potenziale rischio rappresentato e indica in che modo ridurre i rischi di lesioni, danni e scosse elettriche risultanti da un utilizzo improprio dell'apparecchio. Osservare attentamente le seguenti istruzioni.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può portare a dei rischi. Il produttore declina qualunque responsabilità per lesioni a persone o animali o danni a proprietà se le presenti indicazioni e precauzioni non sono rispettate.

- I bambini piccolissimi (0-3 anni) e piccoli (3-8 anni) dovranno essere tenuti alla larga a meno che non venga continuamente supervisionati.
- I bambini a partire dagli 8 anni e le persone con capacità motorie, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza possono utilizzare questo apparecchio solo se sotto supervisione o se sono stati adeguatamente istruiti in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e se comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e gli interventi di manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso; i bambini vanno tenuti alla larga. Non permettere al dispositivo di entrare in contatto con indumenti o altri materiali infiammabili fino a che tutte le componenti non si saranno raffreddate completamente.
- Durante l'uso e dopo l'uso, non toccare la resistenza o la superficie interna dell'apparecchiatura - rischio di ustioni.
- L'olio surriscaldato e il grasso si infiamma facilmente. Restare sempre vigili in fase di cottura di alimenti ricchi a livello di grassi, olio o alcol (ad esempio rum, cognac, vino).
- Non lasciare mai l'apparecchiatura senza sorveglianza quando gli alimenti si stanno cuocendo.
- **AVVERTENZA:** Non surriscaldare o cucinare con vasetti o contenitori sigillati all'interno dell'apparecchiatura.
- La pressione che si forma all'interno potrebbe causare esplosioni, danneggiando così il dispositivo.
- Qualora vengano usate bevande alcoliche in fase di cottura di alimenti (ad esempio rum, cognac, vino), ricordare che l'alcol evapora a temperature elevate. Come risultato, c'è il rischio che i vapori rilasciati dall'alcol prendano fuoco se entrano in contatto con la resistenza elettrica.
- Se l'apparecchiatura è idonea per l'uso della sonda, servirsi solo della sonda-temperatura consigliata per questo forno.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** Non conservare alimenti sulle superfici di cottura, dato che potrebbero prendere fuoco.
- **ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro del piatto di riscaldamento spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le eventuali resistenze; quindi, isolare l'apparecchiatura dall'alimentazione; non toccare la superficie dell'apparecchiatura; non usare l'apparecchiatura.

- Queste istruzioni sono valide se il simbolo del paese compare sull'apparecchiatura. Se il simbolo non compare sull'apparecchiatura sarà necessario rimandare alle istruzioni tecniche che forniranno tutte le istruzioni necessarie relativamente alle modifiche dell'apparecchiatura conformemente alle condizioni d'uso del paese.
- **ATTENZIONE:** L'uso dell'apparecchiatura di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione all'interno della stanza in cui è installata. Verificare che la cucina sia ben ventilata, in particolar modo quando si sta usando l'apparecchiatura; mantenere i fori di ventilazione naturale aperti oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione meccanica). Un uso intenso prolungato dell'apparecchiatura potrebbe richiedere ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'apertura della finestra, oppure una ventilazione più efficace, come ad esempio l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente".
-  Il coperchio in vetro si potrebbe rompere, se viene riscaldato. Spegnerne tutti i bruciatori e le piastre elettriche prima di chiudere il coperchio. Non chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi.
- Qualora non ci si attenga scrupolosamente alle informazioni contenute nel presente manuale, fuoco, esplosione o altri episodi potrebbero causare danni al dispositivo e lesioni all'utente.

UTILIZZO PREVISTO DEL PRODOTTO

- Questa apparecchiatura è stata pensata unicamente per un uso domestico. Non sono consentiti altri usi (ad esempio riscaldamento delle stanze). È proibito usare l'apparecchiatura per usi professionali. Il produttore declina ogni responsabilità per un utilizzo inappropriato o un'impostazione scorretta dei comandi.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Fattorie;
 - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - Ambienti tipo bed and breakfast.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura non prevede l'utilizzo mediante un timer esterno o un comando di alimentazione a distanza.
- Non servirsi del dispositivo all'aperto.
- Non conservare sostanze esplosive o infiammabili quali ad esempio contenitori di aerosol e non posizionare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili nell'apparecchio o nelle immediate vicinanze dello stesso: qualora il dispositivo venisse accidentalmente acceso potrebbe scoppiare un incendio.

INSTALLAZIONE

- Le riparazioni e le operazioni di installazione devono essere effettuate da un tecnico qualificato, conformemente alle istruzioni del produttore e alle regolamentazioni di sicurezza locali. Non riparare o sostituire nessuna componente dell'apparecchio qualora ciò non venga espressamente spiegato nel manuale dell'utente.
- I collegamenti a gas ed elettricità devono essere conformi alla normativa locale.
- I bambini non devono eseguire le operazioni di installazione. Tenere i bambini a distanza durante l'installazione dell'apparecchio. Tenere i materiali dell'imballaggio (buste di plastica, parti in polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini, durante e dopo l'installazione dell'apparecchio.

AVVERTENZA: La modifica all'apparecchiatura e al metodo di installazione è fondamentale per usare l'apparecchiatura in modo sicuro e corretto in tutti i paesi aggiuntivi.

- Servirsi dei guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Dopo aver disimballato il dispositivo verificare che la porta dell'apparecchiatura si chiuda bene. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il nostro Servizio di Assistenza ai Clienti più vicino. Al fine di evitare eventuali danni, togliere il forno dalla base in schiuma di polistirene unicamente al momento dell'installazione.
- L'apparecchiatura deve essere gestita e installata da due o più persone.
- L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione prima di effettuare alcuna operazione di installazione.
- In fase di installazione, assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.
- Attivare l'apparecchio solo dopo aver completato la procedura di installazione.
- Le unità da cucina che entrano in contatto con l'apparecchiatura devono essere resistenti al calore (min 90°C).

COLLEGAMENTO GAS

AVVERTENZA : Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di erogazione del gas (natura o pressione) siano compatibili con l'impostazione del piano cottura (cfr. la targhetta identificativa e la tabella dell'iniettore).

- Servirsi dei regolatori di pressione adatti alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.
- **AVVERTENZA**: Le condizioni di regolazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla tabella (o sulla targhetta dei dati).
- **AVVERTENZA**: Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà essere installata e collegata conformemente alle attuali disposizioni di installazione. Prestare in particolar modo attenzione ai requisiti pertinenti riguardanti la ventilazione.
- **AVVERTENZA** : Queste operazioni vanno eseguite da un tecnico qualificato.
- Qualora le apparecchiature siano collegate a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata quanto più saldamente possibile.
- Quando si usa una bombola a gas, il cilindro a gas o il contenitore del gas devono essere installati correttamente (orientamento verticale).
- Servirsi solo di tubi flessibili o rigidi in metallo per i collegamenti del gas.
- **IMPORTANTE**: Se viene usato un tubo in acciaio inossidabile, deve essere installato in modo da non toccare componenti mobili dell'arredo (ad esempio cassetto). Deve passare in un'area in cui non vi siano ostruzioni; ove possibile, ispezionarlo in tutta la sua lunghezza.
- Dopo il collegamento dell'alimentazione a gas, controllare la presenza di eventuali perdite con acqua saponata. Accendere i bruciatori e ruotare le manopole, dalla posizione massima 1* alla posizione minima 2* per controllare la stabilità della fiamma.

AVVERTIMENTI ELETTRICI

- Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda a quello della propria abitazione
- Per fare in modo che l'installazione sia conforme alle disposizioni di sicurezza, usare un interruttore onnipolare con uno spazio di contatto minimo di 3 mm.
- Il regolamento richiede che l'apparecchio sia dotato di messa a terra.
- Per apparecchio con spina incorporata, se la spina non dovesse essere adatta alla presa di corrente invitiamo a rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Non servirsi di prolunghes, prese multiple o adattatori. Non collegare l'apparecchio a una presa che può funzionare tramite telecomando.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da connettere l'apparecchio, una volta sistemato nel suo alloggiamento, alla presa di corrente.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, sarà necessario sostituirlo con uno identico. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito unicamente da un tecnico qualificato, conformemente alle istruzioni del produttore e alle regolazioni di sicurezza vigenti. Contattare un centro assistenza autorizzato.
- Non attivare l'apparecchio se questo ha cavo di alimentazione o spina danneggiati, se non funziona correttamente, o se è stato danneggiato o fatto cadere. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo lontano dalle superfici calde.
- Le componenti elettriche non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con nessuna parte del corpo bagnata e non metterlo in funzione se ci si trova a piedi nudi.
- Deve essere possibile scollegare l'apparecchiatura dalla sorgente di alimentazione eseguendo lo scollegamento se la presa è accessibile, oppure con un interruttore multi-polare accessibile installato sulla presa, conformemente agli standard sulla sicurezza elettrica.
- La targhetta identificativa sull'estremità anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

UTILIZZO CORRETTO

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato in modo continuo.

- Non usare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

- Servirsi di guanti da forno per togliere i tegami e gli accessori, facendo attenzione e non toccare le resistenze.

IMPORTANTE: Qualora si riscontrino problemi ruotando le manopole dei bruciatori, contattare il Servizio Post Vendita per la sostituzione del cappuccio del bruciatore, qualora lo stesso abbia dei problemi.

- Le aperture usate per la ventilazione e la dispersione del calore non vanno mai coperte.
- Usare tegami e pentole la cui base abbia la stessa larghezza dei bruciatori o sia leggermente più grande (cfr. tabella specifica). Verificare che i tegami sulle grate non sporgano oltre l'estremità del piano cottura.

AVVERTENZA: Non lasciare che la fiamma del bruciatore sporga oltre l'estremità del tegame.

IMPORTANTE: Un uso scorretto delle griglie può causare danni al piano cottura; non posizionare le griglie al contrario o farle scorrere sul piano cottura.


- Non usare: Griglie in ghisa, pietra ollare, tegami e pentole in terracotta.
- Diffusori di calore quali ad esempio retine metalliche o altre tipologie.
- Due bruciatori contemporaneamente per una presa (ad esempio kettle Fish).
- Nota: qualora particolari condizioni locali del gas erogano rendano più difficile l'accensione del bruciatore, consigliamo di ripetere l'operazione con la manopola girata nell'impostazione "fiamma piccola".
- Nota: In caso di installazione di una cappa sopra al piano cottura, rimandiamo alle istruzioni della cappa per la distanza corretta.
- **AVVERTENZA:** I piedini in gomma protettivi sulle griglie costituiscono un pericolo di soffocamento per bambini piccoli. Dopo aver tolto le griglie, verificare che i piedini siano installati correttamente.
- Togliere gli eventuali liquidi dal coperchio prima di aprirlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE



- L'apparecchio deve essere scollegato dalla presa di corrente prima di effettuare eventuali operazioni di pulizia o manutenzione.
- Non servirsi mai di attrezzature di pulizia a vapore.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta dell'apparecchiatura per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare prodotti abrasivi o corrosivi, detersivi a base di cloro o detersivi per tegami.
- Per evitare di danneggiare il dispositivo di accensione elettrica, non usarlo quando i bruciatori non si trovano nel loro alloggiamento.

SALVAGUARDARE L'AMBIENTE

SMALTIMENTO DEI MATERIALI DA IMBALLAGGIO

- I materiali da imballaggio sono al 100% riciclabili e contrassegnati con il simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono perciò essere smaltite con responsabilità e in piena ottemperanza ai regolamenti delle autorità locali amministranti lo smaltimento dei rifiuti.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI


- Quando si getta l'apparecchio, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione e togliendo le porte e i ripiani (ove presenti), di modo che i bambini non possano salire con facilità e restare intrappolati.
- Questo apparecchio è fabbricato con materiali riciclabili  o riutilizzabili. Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle regolamentazioni locali in materia di smaltimento dei rifiuti.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contatti la sua autorità locale competente, il servizio di raccolta di elettrodomestici di scarto o il negozio in cui ha acquistato l'apparecchio.
- Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva Europea 2012/19/EU, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).
- Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente si contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero invece derivare da uno smaltimento non corretto del prodotto stesso.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica che non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere portato a un appropriato centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

SUGGERIMENTI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Pre-riscaldare il forno solo se indicato nella tabella di cottura o sulla ricetta.
- Servirsi di moduli di cottura laccati o smaltati dato che assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerlo per 10/15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Gli alimenti che richiedono una cottura prolungata continueranno la cottura anche dopo lo spegnimento del forno.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Il presente apparecchio è stato pensato, costruito e distribuito in conformità alle condizioni di sicurezza delle Direttive Europee:
 - ° 2006/95/EC Direttiva Bassa Tensione
 - ° 2004/108/EC Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica
- Questa apparecchiatura, che è stata progettata per entrare in contatto con alimenti, è conforme alla normativa europea (LOGO CE) n. 1935/2004.
- L'apparecchiatura soddisfa i requisiti di design ECO delle Disposizioni Europee numero n. 65/2014, e numero in conformità con lo standard europeo EN 60350-1.

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	340x410x424mm
Volume	lt. 60
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL e ECODESIGN	Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: 

La targhetta caratteristiche è situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il servizio post-vendita

1. Vedere se è possibile eliminare il problema da soli (cfr. "Guida alla risoluzione dei problemi").
2. Spegnerlo il dispositivo, riaccenderlo e vedere se il problema persiste.

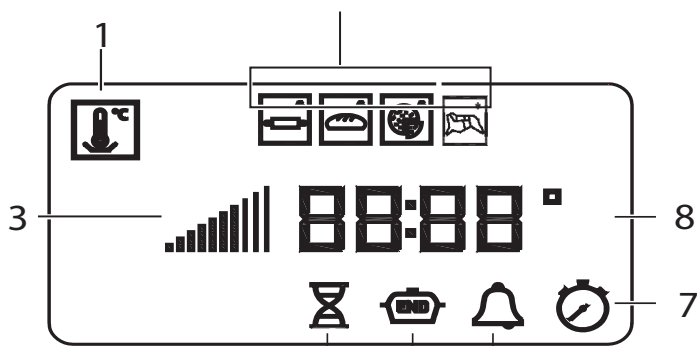
Se il guasto persiste, dopo aver eseguito i summenzionati controlli, contattare il Servizio Post Vendita più vicino. Indicare: il tipo di guasto;

- tipo esatto e modello del forno;
- il numero di Servizio Post-Vendita (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta dati) che si trova all'interno del flap dello scomparto di stoccaggio. Il numero di servizio viene anche indicato nel libretto della garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il numero di telefono.

Per le riparazioni, contattare un **Servizio Post-Vendita autorizzato**, indicato nella garanzia. Qualora vengano eseguiti interventi da tecnici che non appartengono ai centri di servizio post-vendita autorizzati, che richiedono una ricevuta indicante il lavoro eseguito, verificare che le componenti sostitutive siano **originali**. Il mancato rispetto di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

SERVICE 0000 000 00000





Control panel

RU Описание изделия дисплей

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

GB

Description of the appliance DISPLAY

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

KZ

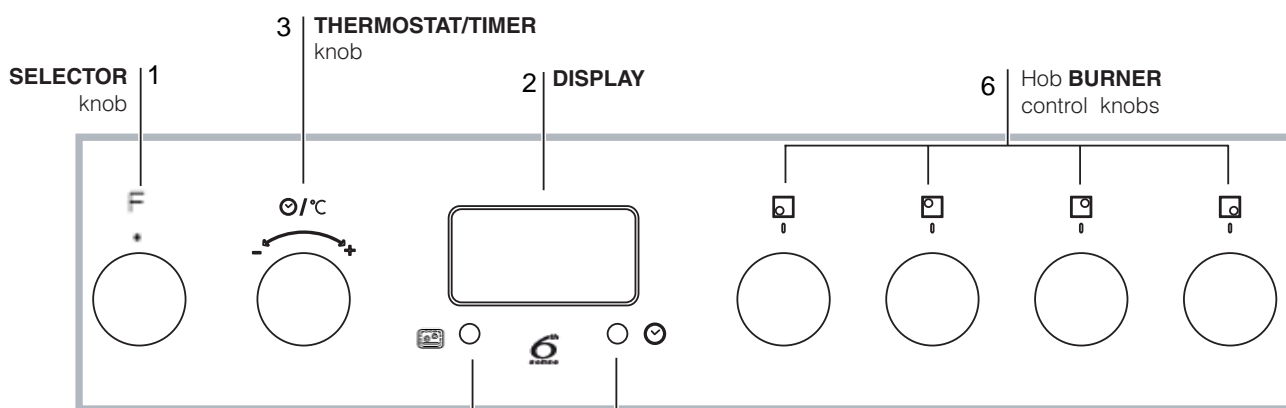
Құрылғының сипаттамасы дисплей

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

IT

Descrizione dell'apparecchio DISPLAY

1. Icona PROGRAMMA BASSA TEMPERATURA
2. Icone PROGRAMMI AUTOMATICI
3. Indicatore del Preriscaldamento
4. Icona DURATA
5. Icona FINE COTTURA
6. Icona CONTAMINUTI
7. Icona OROLOGIO
8. Digit numerici TEMPERATURA e TEMPI



GB

Control panel

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

RU

Панель управления

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

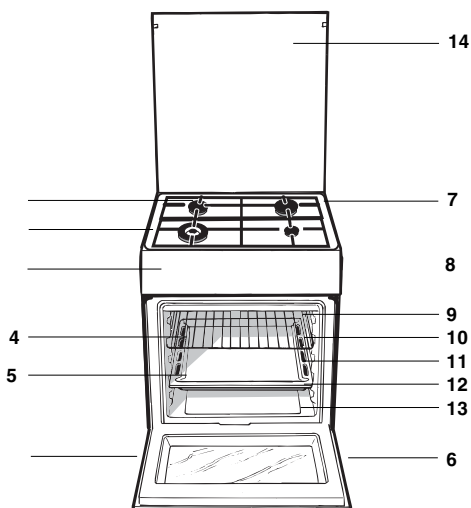
KZ

Басқару тақтасы

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

IT

1. Manopola **PROGRAMMI**
2. **DISPLAY**
3. Manopola **TERMOSTATO/IMPOSTAZIONE TEMPI**
4. Tasto **diamond clean**
5. Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
6. Manopole **BRUCIATORI** del piano cottura



GB Description of the appliance

Overall view

- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6..Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
- 14.Glass Cover

RU

Описание изделия

Общий вид

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

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

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

IT

- 1 **Bruciatore a gas**
- 2 **Griglia del piano di lavoro**
- 3 **Pannello di controllo**
- 4 Ripiano **GRIGLIA**
- 5 Ripiano **LECCARDA**
- 6 **Piedino** di regolazione
- 7 **Piano di contenimento per eventuali trabocchi**
- 8 **GUIDE** di scorrimento dei ripiani
- 9 **posizione 5**
- 10 **posizione 4**
- 11 **posizione 3**
- 12 **posizione 2**
- 13 **posizione 1**
- 14 **Coperchio in vetro**

Installation

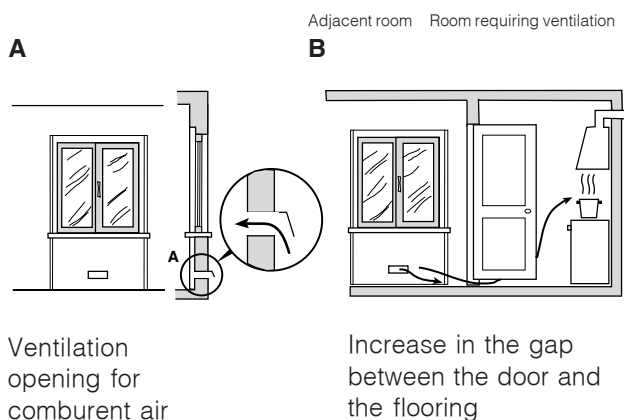
GB

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation and any subsequent amendments in force. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order 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).

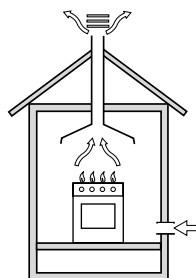
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building,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



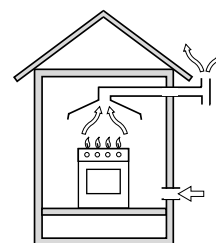
After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a 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 which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

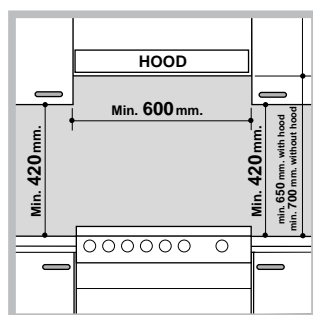
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

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

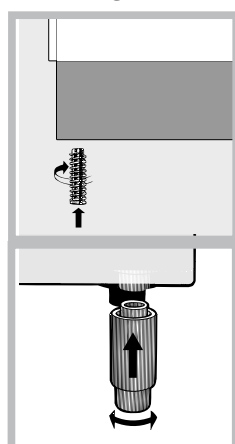


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

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

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

Levelling



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

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

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

Electrical connection

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

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

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

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

Before connection remove a transport plug from the connecting hole of the cooker gas pipeline

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 any subsequent amendments in force, 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 and any subsequent amendments in force. 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 supplied with the appliance.

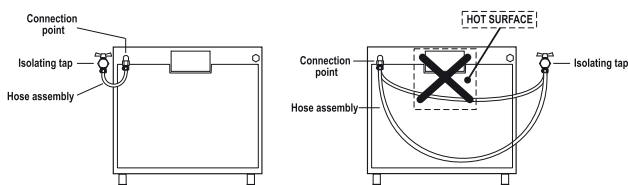
Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

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 a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

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

- Does not come into contact with any parts which 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 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 which comply with current national regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with 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 complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations. 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.

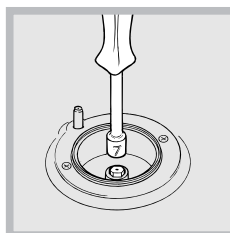
Adapting to different types of gas

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

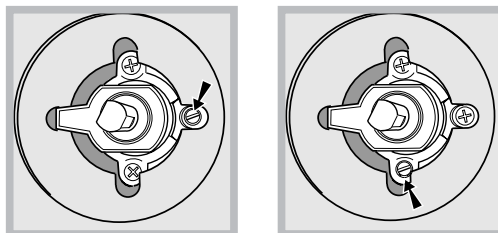
Replacing the nozzles for the hob burners:

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 Table of burner and nozzle specifications).
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 lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

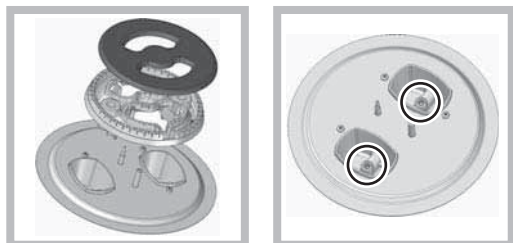
The hob burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Replacing the Triple ring burner nozzles

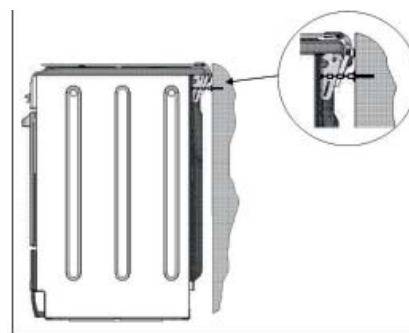
1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
 2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
 3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.
- Adjusting the burners' primary air :



Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:
 1. Turn the tap to the low flame position.
 2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
 3. Having adjusted the flame to the required low setting, 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 does not go out.
 4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work

Safety Chain



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

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

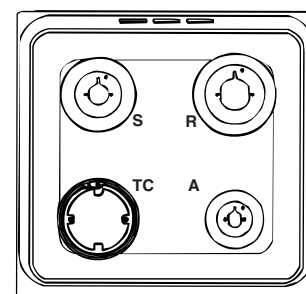
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

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

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nominal	Reduced	Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h
						***	**		
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Tripple Ring (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Supply pressure	Nominal (mbar)					28-30	37		20
	Minimal (mbar)					20	25		17
	Maximised (mbar)					35	45		25

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas *** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg
 ** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



AXMT 6332/IX/1

Start-up and use




GB

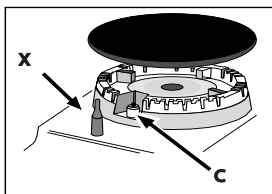
Using the hob

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) (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction,

towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

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*, 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 .

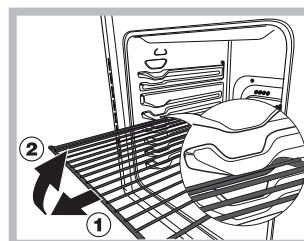
Advice when using burners

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 which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26







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

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.







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).

Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.




Setting the clock

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

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

Setting the timer

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

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

Using the oven


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

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

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

* Only available in certain models.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

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

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

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

Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

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

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

Oven light









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



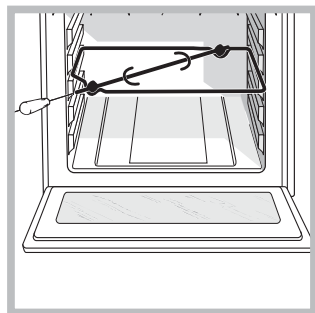
WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Manual cooking modes


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

Funzione	Funzione	Descrizione USE AND CARE
	ECO	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This programme is indicated for slow cooking of any type of food and it is also suitable for heating food and to complete the cooking process. The programme is particularly suitable for the slow cooking of meat and fish, as it allows you to have softer meat and save energy at the same time.
	MULTILEVEL	Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	GRILL/SPIT ROAST	The top heating element is activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature and for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.
	LOW TEMPERATURE	This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.
	BAKED CAKES	This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by - 10/+10 minutes.
	BREAD	To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below: <ul style="list-style-type: none"> • Follow the recipe. • Do not exceed the maximum weight of the dripping pan. • Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.
	PIZZA	Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes. To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below: <ul style="list-style-type: none"> • Follow the recipe. • The weight of the dough should be between 500 g and 700 g. • Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.
	ROASTING	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Spit roast



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




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

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

Programming cooking





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



Programming the cooking duration

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

Setting the end time for a cooking mode

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

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

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

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

Practical cooking advice

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

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

MULTILEVEL

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

PIZZA

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

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

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

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

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

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Gas tap maintenance

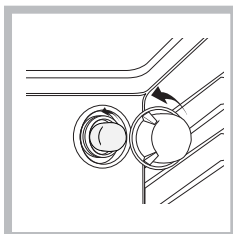
Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

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

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

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

Automatic cleaning using the Diamond Clean cycle

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

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

In order to start the Diamond Clean cycle:

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

- 150 g -10 min

- 250 g -15 min

- 350 g -20 min

3. Close the oven door.

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

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

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

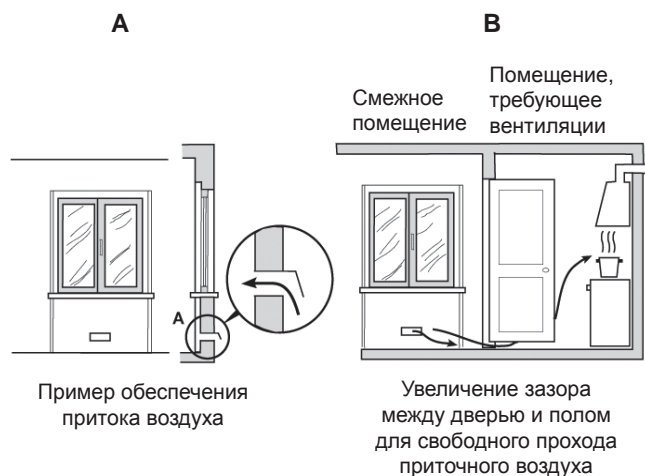
* Only available in certain models.

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, 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).



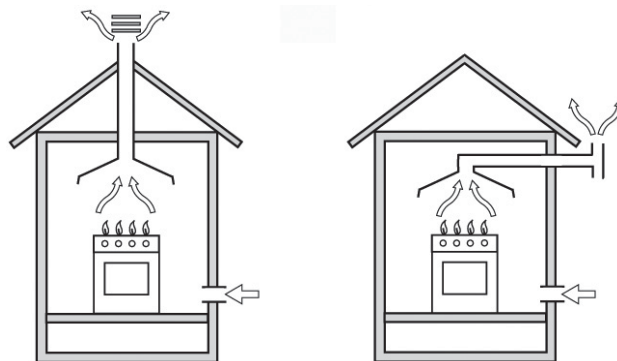
Пример обеспечения притока воздуха

Увеличение зазора между дверью и полом для свободного прохода приточного воздуха

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

Отвод отработанного воздуха

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



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.

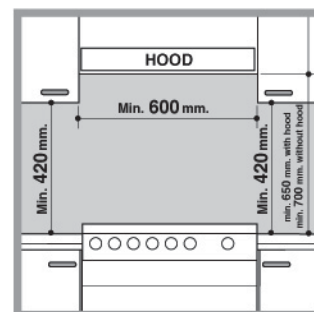
Размещение и выравнивание

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 °C).

Для правильной установки:

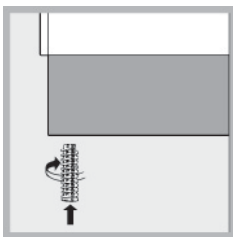
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками)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



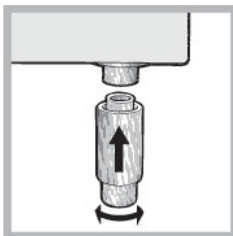
дует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

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

Выравнивание



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



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

Во избежание перегрева данное изделие нельзя устанавливать за декоративной дверью

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.

* Только для некоторых модификаций моделей.

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

Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

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

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

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

Подключение гибким резиновым шлангом

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

После подключения удостоверьтесь, что шланг:

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



Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удается 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.

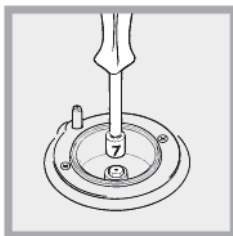
Настройка на различные типы газа

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

Настройка рабочей поверхности

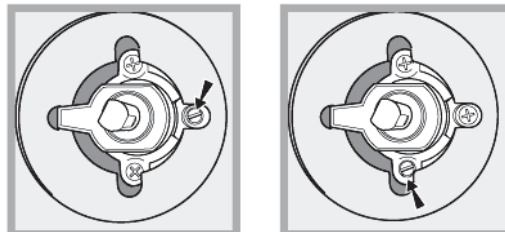
Замена жиклеров верхних горелок:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелку 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 минимума для горелки духовки

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

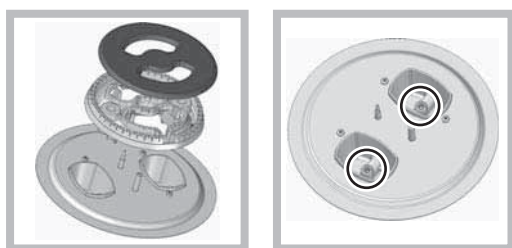


В случае использования природного газа регулировочный винт следует ослабить, отвернув его против часовой стрелки.

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

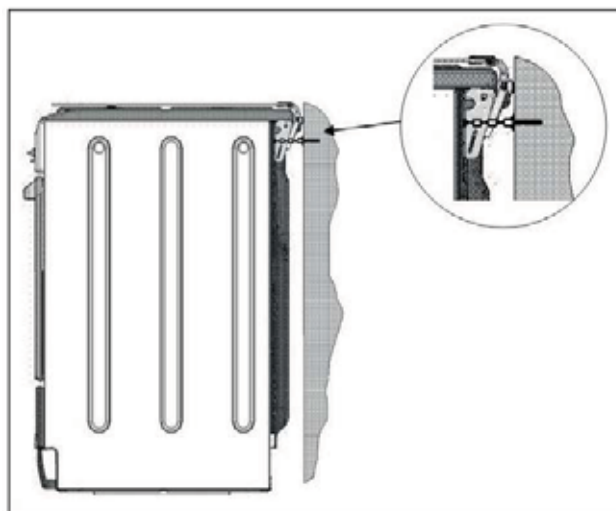
Замена форсунок тройной конфорки

1. снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. схемы);
 2. отвинтите форсунки полый отверткой 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
 3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.
- Регуляция первичного воздуха горелок



Горелки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени
1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
 2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
 3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
 4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени горелок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.



Безопасность цепи

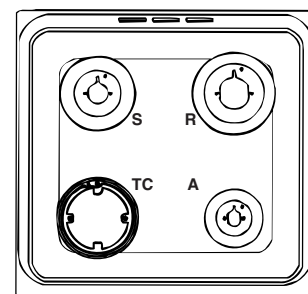
Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить прилагающуюся предохранительную цепь.

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

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		номин.	уменьш.	Отверстие 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	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Дополнительная (Маленькая) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Όβί έί άυ έί ί όί δέά(TC)	130	3.25	1.5	63	2x65	236	232	2x99	309	2x107	309
Давление		Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	



AXMT 6332/IX/1




Включение и эксплуатация

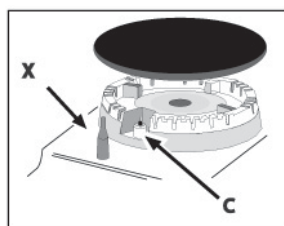
Использование рабочей поверхности


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* (С), нажмите кнопку электронного зажигания, обозначенную символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится. При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

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

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

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

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок







Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

Горелка	Ø Размеры посуды (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Вспомогательная (A)	10 - 14
Тройная конфорка (TC)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».





В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

Регулировка пламени в соответствии с мощностью

	Идеально подходит для щадящей готовки (например, риса, соусов, жаркого, рыбы) с жидкостями (водой, вином, мясным бульоном, молоком)
	Идеально подходит для тушения (в течение долгого времени) и загущения. Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса,
	Идеально подходит для пассерования.
	Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница.)
	Идеально подходит для приготовления на гриле и обжаривания, во время начала готовки, для глубокого обжаривания замороженных продуктов.
	Идеально подходит для быстрого увеличения температуры продуктов с целью быстрого кипячения воды или быстрого подогрева варочных жидкостей.




Программирование часов

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

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

Программирование таймера

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

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


Эксплуатация духовки

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

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

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

Температуру можно изменить путем вращения ручки ТЕРМОСТАТА

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

При использовании программ ОБЖАРИВАНИЕ и БАРБЕКЮ предварительных нагрев не используется.

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

Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.









Охлаждающая вентиляция

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

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

Освещение духового шкафа




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

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

Программирование приготовления




Программирование возможно только после выбора программы приготовления.



Порядок настройки продолжительности приготовления

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

Настройка окончания приготовления

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

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

Установка завершена, когда загорятся кнопки  и 

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

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

Практические советы по приготовлению пищи

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

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

МНОГОУРОВНЕВАЯ

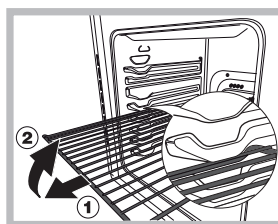
- Используйте положения 2 и 4, размещая продукты, требующие большего количества тепла в положении 2.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ПИЦЦА

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



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



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф комплектуется системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток до достаточно по дню их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

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

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

Таблица рекомендаций по автоматическому приготовлению

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

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

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.

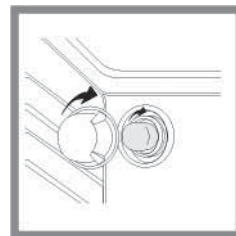
- Рабочую поверхность плиты после готовки обычно достаточно просто протереть влажной губкой и вытереть насухо гигроскопичным кухонным полотенцем.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным 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.

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.

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

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

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

Для запуска цикла Diamond Clean:

1. Подождите, пока печь охладится.
2. Разместите противень на уровне 1 и залейте воду в следующих количествах: 150 г для экономичного цикла (Economy), 250 г для нормального цикла (Normal) и 350 г для интенсивного цикла (Intensive).

Использование большего или меньшего объема воды, может повлиять на результаты цикла. Не используйте моющие средства.

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

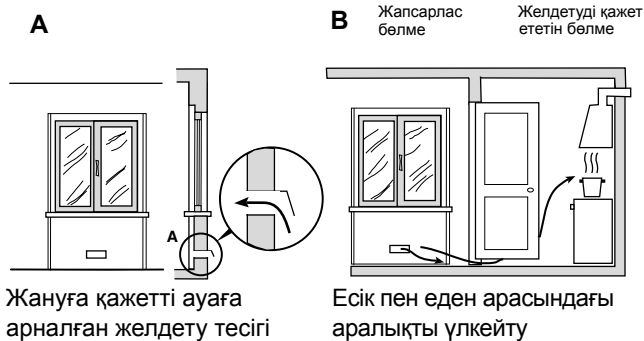
3. Закройте дверцу печи.
4. Поверните ручку включения программ для включения программы ТРАДИЦИОННАЯ, а ручку термостата – в положение, соответствующее значению 100°C

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

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

Бөлменің желдетілуі

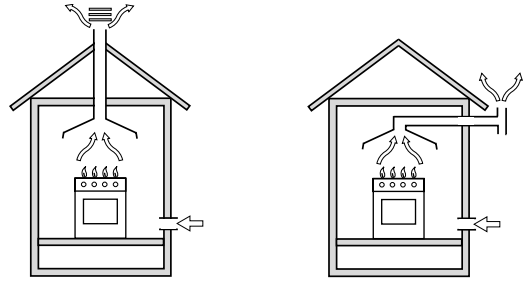
Ағымдағы мемлекеттік заңдарға сәйкес құрылғыны тек үздіксіз желдетілетін бөлмелерге орнату қажет. Құрылғы орнатылған бөлме тиісті түрде желдетілуі тиіс, яғни әдеттегі газ жану процессіне қажетті ауа мөлшері қамтамасыз етілуі керек (ауа ағыны орнатылған қуаттың әрбір кВт-на $2 \text{ м}^3/\text{сағ.}$ мәнінен аз болмауы тиіс). Торлармен қорғалған ауа кіретін саңылауларда ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см^2 түтік болуы қажет және олар тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналасқан болуы тиіс (А суретін қараңыз). Плита беті жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен жабдықталмаған болса, бұл кіріс саңылауларын 100%-ға кеңейту қажет, яғни көлденең қимасы кем дегенде 200 см^2 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.

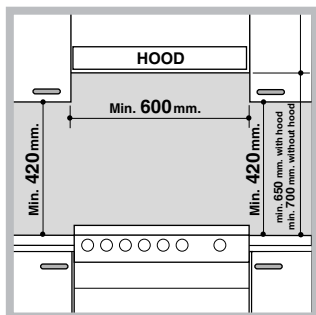
Орналастыру және түзулеу

Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан ($T 90^\circ\text{C}$) жасалғанына көз жеткізіңіз.

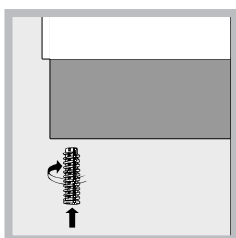
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

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

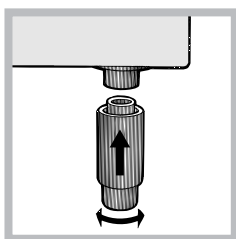


- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



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



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыны декорациялық есіктің артына орнатпау керек

Токқа жалғау

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.

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

Қоспас бұрын газ плитасының құбырынан тасымалдағыш бітеуішін алыңыз.

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

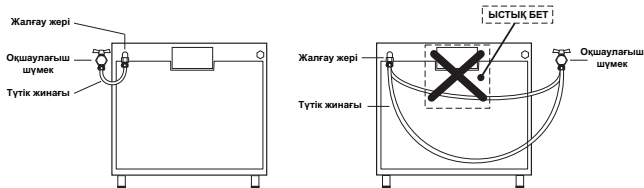
Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (төмендегі мәтінді қараңыз). Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және төзімділігін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалыуына мүмкіндік береді.

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 бірнешеі 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.

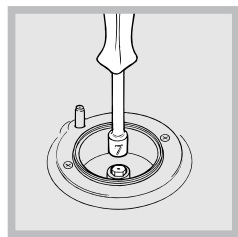
Газ түрлеріне сәйкестендіру

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.

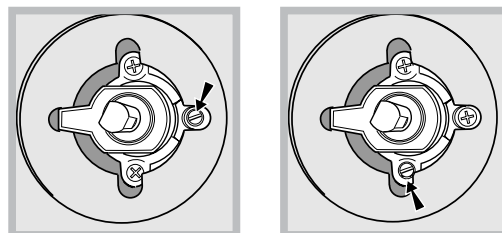
Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

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.

Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

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

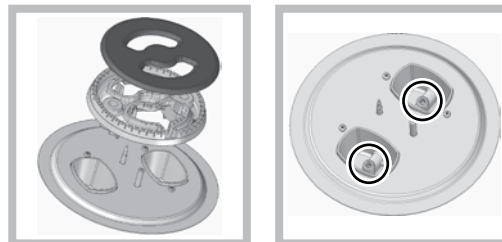


5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

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

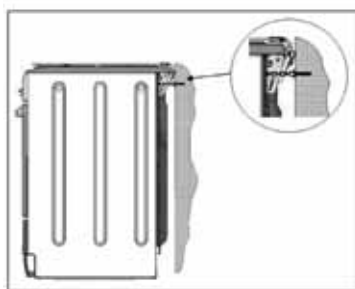
Үш сақиналы оттық форсункаларын ауыстыру

1. Таба тұғырларын алып тастап, оттықтарды корпустарынан көтеріп шығарыңыз. Оттық екі бөлек бөлшектен тұрады (*суреттерді көріңіз*);
2. 7 мм гайка кілтімен форсункаларды бұрап босатыңыз. Газдың жаңа түрімен қолдануға арналған форсунка модельдерімен алмастырыңыз (1-кестені қараңыз). Екі форсункадағы тесіктердің диаметрі бірдей болады.
3. Жоғарыдағы әрекеттерді кері ретпен орындау арқылы барлық бөлшектерді орнына қойыңыз.
 - Оттықтардың бастапқы ауасын реттеу: Реттеуді қажет етпейді.
 - Оттықтарды ең аз мәнге орнату:



1. Тұтқаны әлсіз жалын позициясына бұрыңыз.
2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
3. Жалынды қажетті төмен параметрге реттегеннен кейін, оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.
4. Кейбір құрылғыларда қауіпсіз құралымен (терможұппен) жабдықталған. Оттықтар әлсіз жалын параметріне орнатылғанда құрылғы жұмыс істемесе, осы әлсіз жалын параметрін реттеу бұрандасының көмегімен арттырыңыз.

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



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

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

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

ЕСКЕРТУ! Қыздырылса, шыны қақпақша сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз.



«Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесі

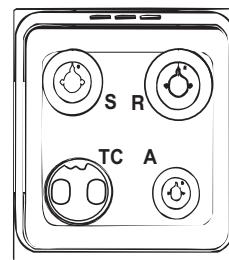
1-кесте	Диаметр (мм)	Жылу қуаты кВт (р.с.с.*)		Сұйық газ				Табиғи газ	
		Номиналды	Азайтылған	Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм) ***	Сыйымдылығы* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Сыйымдылығы* л/сағ
Үштік сақина (ТС)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Шапшаң (үлкен) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Жартылай шапшаң (орташа) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Беру қысымы	Номиналды (мбар)					28-30	37		20
	Ең төмен (мбар)					20	25		17
	Ең жоғары (мбар)					35	45		25

* 15°C және 1013 мбар жағдайында – құрғақ газ

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³



AXMT 6332/IX/1

Қосу және пайдалану

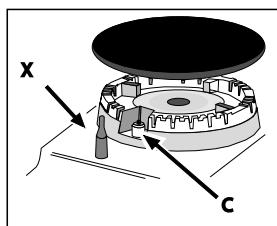
KZ

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 Δ бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр Δ , ең жоғарғы параметр Δ немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (C) жабдықталған болса, \star 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 \bullet жеткенше бұрыңыз.

Деңгейлерге сай жалынды реттеу

	Сұйықтықтармен (су, шарап, сорпа, сүт) бірге жұмсақ әзірлеу үшін тамаша (мысалы, күріш, соустар, қуырдақтар, балық).
	Бұқтыру (ұзақ уақыт бойы) және қалыңдату үшін тамаша. Макаронға қаймақ қосу,
	Бұқтыру үшін тамаша.
	Жоғары жалында әзірлеу және қызарту (қуырдақ, стейктер, эскалоптар, балық сүбелері, қуырылған жұмыртқалар)
	Гриль жасау және қызарту, әзірлеуді бастау, қатты қатырылған өнімдерді қуыру үшін тамаша.
	Тамақ температурасын су жағдайында тез қайнауға дейін жылдам арттыру немесе әзірлеу сұйықтықтарын жылдам қыздыру үшін тамаша.

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
Үштік тәж (TC)	24 - 26

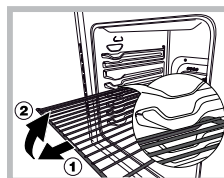
Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

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



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

выставить время.







ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған.(1) Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу

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

Сағатты орнату




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

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

Таймер орнату

Бұл функция

зуммерді белсендіру үшін пайдаланылады.

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

Пешті пайдалану


Өнімді пайдалану алдында барлық пластик таспаны құрал жақтарынан алыңыз.

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

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

* Тек белгілі бір үлгілерде қолжетімді.

ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрумен температураны өзгертуге болады

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

4. Әзірлеу барысында келесі әрекеттерді орындауға болады:

- СЕЛЕКТОР тұтқасын бұрумен әзірлеу режимін өзгертіңіз.

- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрумен температураны өзгертіңіз.

- Әзірлеу ұзақтығын және әзірлеу аяқтау уақытын орнатыңыз (*Әзірлеу режимдері* бөлімін көріңіз).

- СЕЛЕКТОР тұтқасын "0" күйіне бұрумен әзірлеуді тоқтатыңыз.

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

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

ҚУЫРУ және БАРБЕКЮ режимдерінде алдын ала жылыту кезеңі жоқ.

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

Ыдысты қамтамасыз етілген сөре(лер)ге салыңыз.

Суытып желдету

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









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

Пеш жарығы

ПЕШ ЖАРЫҒЫ түймесін басумен жарықты кез келген мезетте қосуға болады.

Қолмен әзірлеу режимдері




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

Funzione	Funzione	Descrizione ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ
	ECO	Артқы жылыту элементі және желдеткіш қосылып, бұл толық пеш бойынша тегіс және бірегей таралуына кепілдік береді. Осы бағдарлама тағамның кез келген түрін баяу әзірлеуге, тағамды жылытуға және әзірлеу процесін аяқтауға арналған. Бағдарлама ет пен балықты баяу әзірлеуге арналған әрі бір уақытта етті жұмсартуға және энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді.
	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ	Жылу пеште тұрақты сақталатындықтан, ауа тағамды бірегей әдіспен әзірлеп қоңырлатады. Максималды екі сәрені бір уақытта пайдалануға болады.
	ГРИЛЬ/ШАМПУРДА ҚҰЫРУ	Үстіңгі жылыту элементі белсендіріледі. Грильдің жоғары және тікелей температурасы жоғары бет температурасын талап ететін тағамға және шампурда қуыруға ұсынылады. Бұл режимде пеш есігін жауып әзірлеңіз.
	ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА	Осы әзірлеу түрі балқытуға, ерітуге, йогурт дайындауға, талап етілетін жылдамдықта тағамдарды жылытуға және төмен температура көрсеткіштерінде баяу әзірлеуге пайдаланылады. Температура опциялары: 40, 65, 90 °C.
	ПІСКЕН КЕКСТЕР	Бұл функция кекстер пісіруге арналған. Тағамды суық кезінде пешке салыңыз. Сонымен қатар, ыдысты алдын ала жылыған пешке салуға болады. Ұзақтықты - 10/+10 минутқа ғана реттеуге болады.
	НАН	Үздік нәтижелер алу үшін төмендегі нұсқауларды мұқият қарастыру ұсынылады: <ul style="list-style-type: none"> • Рецептті ұстаныңыз. • Тұғырдың максималды салмағынан асырмаңыз. • 5-орындағы пісіру науасына 100 мл суық су құюды ұмытпаңыз. Тағамды суық кезінде пешке салыңыз. Егер алдын ала жылытқаннан кейін тағамды пешке салу керек болса, жоғары температуралы әзірлеу бағдарламасын дереу ұстансаңыз, пеш температурасы 40°-тан түскенше "Ыстық" мәтіні дисплейде пайда болады. Осы нүктеде пешке нан салу керек.
	ПИЦЦА	Пицца жасау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Қосымша мәліметтер үшін келесі тарауды көріңіз. Ұзақтықты -5/+5 минутқа ғана реттеуге болады. <p>Үздік нәтижелерге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият қарастыру ұсынылады:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рецептті ұстаныңыз. • Қамыр салмағы 500-700 г арасында болуы керек. • Тұғыр мен пісіру науаларын шамалы майлаңыз. Тағамды суық кезінде пешке салыңыз. Егер алдын ала жылытқаннан кейін тағамды пешке салу керек болса, жоғары температуралы әзірлеу бағдарламасын дереу ұстансаңыз, пеш температурасы 120°-тан түскенше "Ыстық" мәтіні дисплейде пайда болады. Осы нүктеде пешке пицца салу керек.
	ҚҰЫРУ	Осы мүмкіндіктер тіркесімі пештегі ауаның күшті циркуляциясы бойынша жылыту элементтерімен қамтамасыз етілетін бірегей бағыттағы термиялық сәулелену тиімділігін арттырады. Бұл тағам бетінің күйіне көмектеседі және тағамды дұрыс жылытуға мүмкіндік береді. Бұл режимде пеш есігін жауып әзірлеңіз.

Әзірлеуді бағдарламалау





Бағдарламалауды орындай алуың алдында әзірлеу режимін таңдау керек.



Әзірлеу ұзақтығын бағдарламалау

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

Әзірлеу режимі үшін аяқталу уақытын орнату

Әзірлеуді аяқтау уақыты жоспарланбайынша әзірлеу ұзақтығын орнату қажет.

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

 және  түймелері жанғанша бағдарламалау

орнатылады. ДИСПЛЕЙ әзірлеуді аяқтау уақытын және әзірлеу ұзақтығын көрсетеді.

Бағдарламалауды болдырмау үшін СЕЛЕКТОР тұтқасын "0" күйіне бұрыңыз.

Тәжірибелік әзірлеу туралы кеңес

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

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

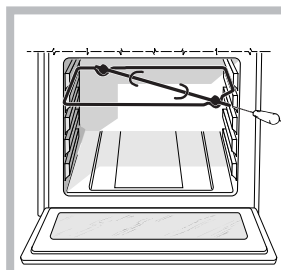
БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙ

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

ПИЦЦА

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

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;

с). включите вертел, нажав на кнопку ВЕРТЕЛ.

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

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

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

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

Күтім және техникалық қызмет көрсету

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

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

Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

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

Пеш тығыздағыштарын тексеру

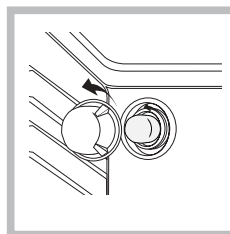
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Әкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



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

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Diamond Clean айналымын пайдалану арқылы автоматты түрде тазалау

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

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

Diamond Clean айналымын бастау үшін:

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

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

3. Пештің есігін жабыңыз.

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

! Будың жылыстауын болдырмау үшін айналым барысында есікті ашпаңыз.

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

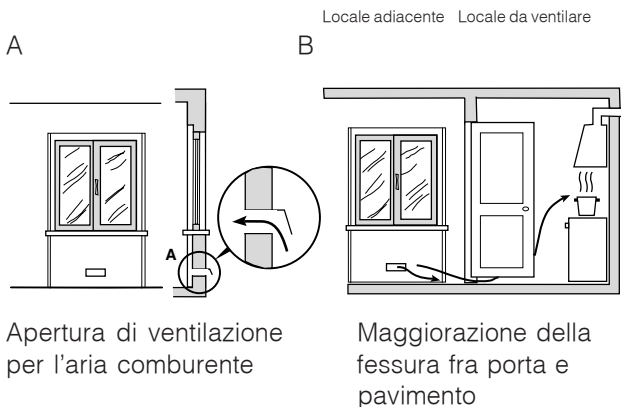
Installazione

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata).

Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (vedi figura A).

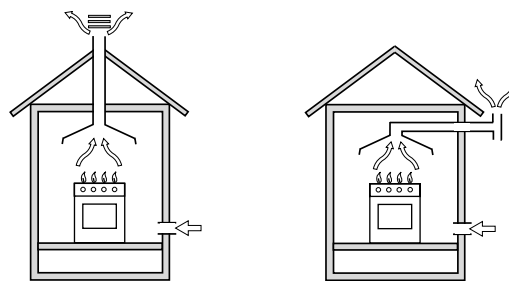
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (vedi figura).



Scarico direttamente all'esterno

Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

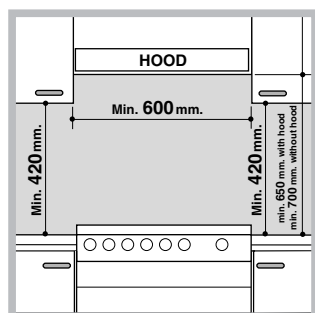
Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

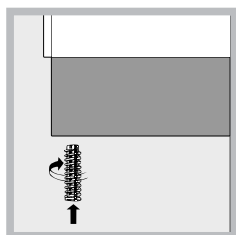
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;



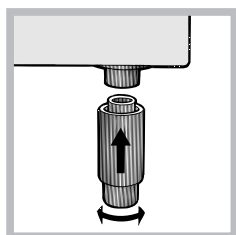
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

L'apparecchiatura non deve essere installata dietro a una porta decorativa per evitare il surriscaldamento

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Attenzione! Prima del collegamento rimuovere il tappo dal tubo di collegamento del gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

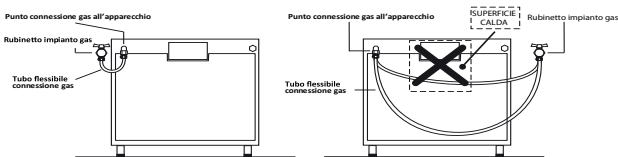
Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.



Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

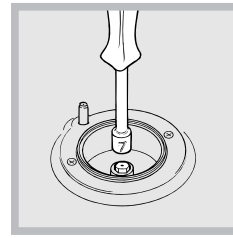
Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;



2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella *Caratteristiche bruciatori e ugelli*);

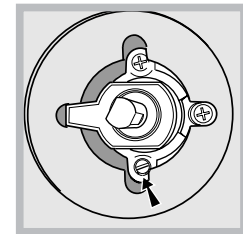
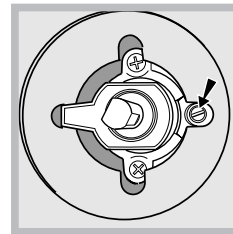
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;

2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;



3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

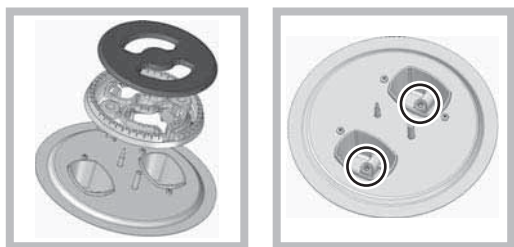
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

- Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

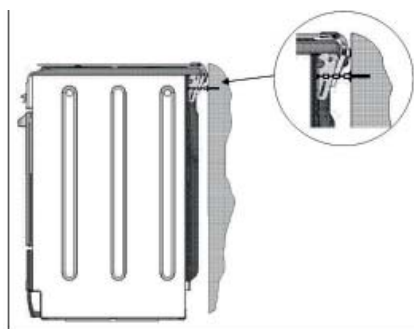
- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.



4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!

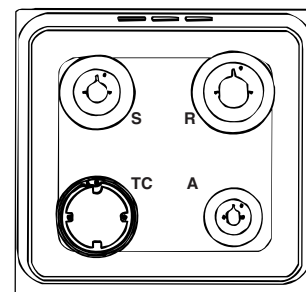
La cucina è dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio. Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo è necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm. Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo. ! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nominale	Ridotto			***	**		
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)						28-30	20	20
	Minima (mbar)						20	17	17
	Massima (mbar)						35	45	25

* A 15°C 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



AXMT 6332/IX/1




Avvio e utilizzo

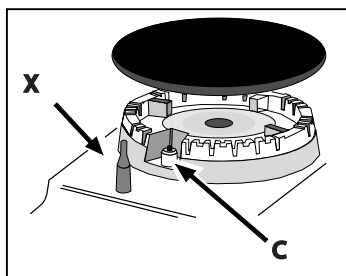
Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.

Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima .
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo , sul massimo  o su una posizione intermedia.




Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura) (C) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul

simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma (X), tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 3-7 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto .

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori







Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

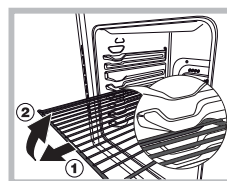
Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Bruciatore	Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Regolazione della fiamma a livelli

	Ideale per una cottura delicata (ad esempio: riso, salse, arrostiti, pesce) con liquidi (acqua, vino, brodo, latte)
	Ideale per lo stufato (per un lungo periodo di tempo) e per l'addensamento. Pasta per applicazione di panna,
	ideale per il sauté.
	Cottura a fiamma alta e rosolatura (arrostiti, bistecche, scaloppine, filetti di pesce, uova fritte).
	Ideale per grigliatura e rosolatura, avvio cottura, frittura di prodotti congelati.
	Ideale aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti fino a bollitura rapida in caso di acqua o liquidi di cottura che







ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

* Presente solo su alcuni modelli.




Impostare l'orologio

Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

Impostare il contaminiti

Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.


Uso del forno

Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina.

È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi programmi di cottura*);
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
5. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi programmi di cottura*).
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Nei programmi ROSTICCERIA e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.

A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno









A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegner tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

Programmi di cottura manuali




Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C. Nel programma GIRARROSTO il valore preimpostato è 270°C.

Function	Function	Function
	ECO	Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per cotture lente di ogni tipo di pietanza con temperature regolabili fino a un massimo di 200°C, oltre che per il riscaldamento di vivande e per i completamenti di cottura. E' particolarmente indicato per la cottura lenta di carni e pesci, consentendo di ottenere carni più tenere con un risparmio energetico. Per una migliore efficienza energetica, all'avvio del ciclo la luce rimane accesa per 30 sec. Per riaccendere la luce premere il tasto "X"
	MULTILIVELLO	Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.
	GRILL/GIRARROSTO	La resistenza superiore è attivata. La temperatura elevata e diretta del grill viene consigliata per quegli alimenti che richiedono un'elevata temperatura di superficie oltre che per la cottura di alimenti col girarrosto. In questa modalità la cottura deve sempre essere eseguita con lo sportello del forno chiuso.
	BASSA TEMPERATURA	Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.
	DOLCI	Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -10/+10 minuti.
	PANE	Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.
	PIZZA	Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. E' possibile modificare solo la durata di -5/+5 minuti. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate: <ul style="list-style-type: none"> • rispettare la ricetta; • il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g. • ungere leggermente la leccarda e le teglie. Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile
	ARROSTO DI MANZO	Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -20/+25 minuti.

Programmare la cottura





La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.



Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
 - Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
 - Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

Nelle cotture GIRARROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

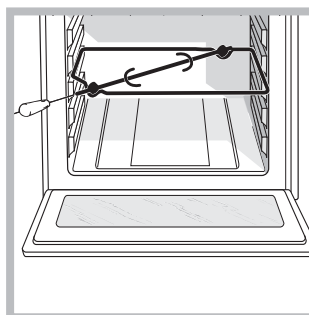
- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.


FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Girarrosto

Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:



1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone .

Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Tabella cottura in forno

Tabella di cottura						
Ricetta	Funzione	Pre-riscaldamento	Ripiano (dalla parte inferiore)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte lievitate	MULTILIVELLO	Si	2	160 - 180	30 - 90	Tortiera su griglia forno
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Ripiano 3: tortiera su griglia forno Ripiano 1: tortiera su griglia forno
Torte farcite (cheesecake, strudel, torta di mele)	FORNO TRADIZIONALE	Si	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Sgocciolatoio o teglie su griglia
	MULTILIVELLO	Si	2	160 - 200	35 - 90	Sgocciolatoio o teglie su griglia
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Ripiano 3: tortiera su griglia forno Ripiano 1: tortiera su griglia forno
Torte farcite (cheesecake, strudel, torta di mele)	TORTE CUCINATE	Si	2	160 - 200	35 - 90	Sgocciolatoio o teglie su griglia
	TORTE CUCINATE	Si	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Ripiano 3: tortiera su griglia forno Ripiano 1: tortiera su griglia forno
Biscotti/Tortine	FORNO TRADIZIONALE	Si	2	160 - 180	15 - 40	Vassoio di gocciolamento
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Ripiano 3: tortiera su griglia forno Ripiano 1: sgocciolatoio
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Ripiano 5: vassoio da forno su griglia Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
Brioche/Kougloff/Pane dolce	BRIOCHE	Si	2	150 - 170	20 - 60	Tortiera su griglia forno
Bigné	MULTILIVELLO	Si	2	180 - 200	30 - 40	Vassoio di gocciolamento
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Ripiano 5: vassoio da forno su griglia Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
Meringhe	FORNO TRADIZIONALE	Si	3	90	120 - 150	Vassoio di gocciolamento
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	90	140 - 180	Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Ripiano 5: vassoio da forno su griglia Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
Focaccia	FORNO TRADIZIONALE	Si	2	190 - 250	15 - 35	Vassoio di gocciolamento
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Ripiano 5: vassoio da forno griglia (invertire i livelli a metà cottura) Ripiano 3: vassoio da forno griglia (invertire i livelli a metà cottura) Ripiano 1: sgocciolatoio
Pizze surgelate	ARROSTIRE	Si	2	250	10 - 20	Ripiano 2: sgocciolatoio / griglia
Torte salate (torte con verdura, quiche)	FORNO TRADIZIONALE	Si	2	180 - 190	40 - 55	Tortiera su griglia forno
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Ripiano 3: tortiera su griglia forno Ripiano 1: tortiera su griglia forno
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	FORNO TRADIZIONALE	Si	2	190 - 210	20 - 30	Vassoio di gocciolamento
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
	MULTILIVELLO	Si	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Ripiano 5: vassoio da forno su griglia Ripiano 3: vassoio da forno su griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
Lasagne / Pasta cotta al forno / Cannelloni / Sformati	FORNO TRADIZIONALE	Si	3	180 - 200	45 - 65	Vassoio da forno su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	FORNO TRADIZIONALE	Si	3	190 - 200	80 - 110	Vassoio da forno su griglia
	ARROSTIRE	Si	2	200 - 210	50 - 90	Ripiano 2: griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
Arrosto di maiale con cotenna	ARROSTIRE	Si	2	190 - 210	110 - 150	Ripiano 2: griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	ARROSTIRE	Si	2	190 - 200	50 - 100	Ripiano 2: griglia (capovolgere a tre quarti del processo di cottura) Ripiano 1: sgocciolatoio
Tacchino / Oca 3 Kg	FORNO TRADIZIONALE	Si	2	190 - 200	80 - 140	Vassoio da forno su griglia
Pesce cotto al forno / al cartoccio (filetto, intero)	MULTILIVELLO	Si	2	180 - 200	30 - 60	Vassoio da forno su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	FORNO TRADIZIONALE	Si	2	180 - 200	50 - 60	Vassoio da forno su griglia
Pane tostato	BARBECUE	5 min	4	300	1 - 3	Griglia forno

Filetti / Tranci di pesce	FORNO TRADIZIONALE	Sì	3	170 - 190	20 - 30	Vassoio da forno su griglia
Salsicce / Spiedini di carne / Costine / Hamburger	BARBECUE	Sì	4	240 - 250	15 - 30	Ripiano 4: griglia (capovolgere a tre quarti del processo di cottura) Ripiano 3: sgocciolatoio con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg	GRILL/GIRARROSTO	-	3	250	70 - 80	Ripiano 3: girarrosto Ripiano 1: sgocciolatoio con acqua
Manzo cotto al sangue 1 Kg	ARROSTIRE	Sì	2	200 - 210	35 - 50	Ripiano 2: griglia Ripiano 1: sgocciolatoio
Patate arrosto	ARROSTIRE	Sì	2	210	30 - 55	Gocciolatoio / teglia su griglia (capovolgere a tre quarti del processo di cottura, ove necessario)
Verdure gratinate	ARROSTIRE	Sì	2	200 - 210	25 - 40	Vassoio da forno su griglia

Tabella del tipo di cottura automatica						
Ricetta	Funzione	Pre-riscaldamento	Ripiano (dalla parte inferiore)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte farcite (cheesecake, strudel, torta di mele)	TORTA CUCINATA	-	2	-	-	Tortiera su griglia forno
Pound cake, marble cake						
Pizza (spessa)	PIZZA	-	2	-	-	Vassoio di gocciolamento
Focaccia						
Pane	PANE	-	2	-	-	Ripiano 5: sgocciolatoio con acqua Ripiano 2: vassoio da forno su griglia
Arrosto di manzo	manzo	-	2	-	-	su leccarda o teglia

RICETTE TESTATE (in conformità con IEC 60350-1)						
Ricetta	Funzione	Pre-riscaldamento	Ripiano (dalla parte inferiore)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori* e note
Pane corto	MULTILIVELLO	Sì	2	140	30 - 40	Vassoio di gocciolamento
	MULTILIVELLO	Sì	1 - 3	140	30 - 40	Ripiano 3: teglia universale Ripiano 1: teglia universale
Torte di piccole dimensioni	MULTILIVELLO	Sì	3	160	20 - 30	Vassoio di gocciolamento
	MULTILIVELLO	Sì	1 - 3	160	25 - 35	Ripiano 3: teglia universale Ripiano 1: sgocciolatoio
Torta soffice senza grassi	MULTILIVELLO	Sì	2	150	35 - 45	Tortiera su griglia forno
	MULTILIVELLO	Sì	1 - 3	160	30 - 45	Ripiano 3: tortiera su griglia forno Ripiano 1: tortiera su griglia forno
Torta di mele	MULTILIVELLO	Sì	1 - 3	160	70 - 90	Ripiano 3: tortiera su griglia forno Ripiano 1: tortiera su griglia forno
Toast	BARBECUE	5 min	4	270	1 - 3	Griglia forno
Burger	BARBECUE	-	4	250	18 - 30	Ripiano 4: griglia (capovolgere a metà cottura) Ripiano 3: sgocciolatoio con acqua

*Ove non fornito in dotazione, gli accessori possono essere acquistati dal servizio post-vendita.

Le indicazioni nella tabella sono senza l'uso dei ripiani scorrevoli. Non testare senza questi ripiani.

Pre-riscaldare il forno vuoto (conformemente a 60350-1): testare le funzioni "MULTILIVELLO".			
--	--	--	--

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

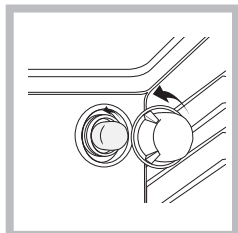
Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Le manopole cromate possono essere pulite con spugna imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Saponi aggressivi possono rovinare l'estetica del prodotto: non utilizzare solventi a base acida o alcolica come quelli contenenti acido citrico (esempio: limone) o acetico (esempio: aceto).

Pulizia automatica servendosi del ciclo Diamond Clean*

La modalità Diamond Clean è un ciclo di pulizia automatico che rilascia vapore all'interno della cavità e si serve dello smalto esclusivo Diamond Clean per semplificare la rimozione di eventuali residui di sporcizia dalla cavità e dagli accessori. Disponibile in tre diversi livelli: Economy, Normale e Intensivo - da usare a seconda del tipo di sporco.

Il ciclo Diamond Clean Può essere usato per tenere sempre pulito il forno. Durante il processo di pulizia il vapore viene rilasciato all'interno della cavità, che, insieme allo smalto Diamond Clean basato su titanio (sulle pareti interne del forno e sulle pentole che gocciolano), semplificano la pulizia del forno.

Per avviare il ciclo Diamond Clean:

1. Attendere che il forno si raffreddi.
2. Collocare la leccarda sul livello uno e versare al suo interno le seguenti quantità di acqua: 150g per il ciclo Economy, 250g per il ciclo Normale e 350g per il ciclo Intensivo. Una quantità di acqua inferiore o superiore a quanto consigliato potrebbe influire sui risultati del ciclo di lavaggio. Non usare detersivi.

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

3. Chiudere la porta del forno.

4. Ruotare la manopola del programmer impostandola sulla funzione TRADITIONAL, e impostare la manopola del termostato su una temperatura di 100°C

Alla fine di evitare eventuali perdite, non aprire la porta durante il ciclo.

Negli ultimi minuti del ciclo intensivo il pannello di controllo si annebbia parzialmente e momentaneamente. La condensa scompare ogni volta che viene avviata la ventola di raffreddamento tangenziale.

