

EKK951301W
EKK951301X



KK Пеш
RU Кухонная плита

Қолдану туралы нұсқаулары
Инструкция по эксплуатации

2
35



Electrolux

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. ОРНАТУ.....	8
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	15
5. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН.....	15
6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	16
7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	17
8. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	18
9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	19
10. ТҰМШАПЕШ - САФАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	20
11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	20
12. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	21
13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	29
14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	31
15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	33

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Пайдалану туралы ақпарат, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет ақпаратын мына жерден алыңыз:

www.electrolux.com/webselfservice



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:

www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымдарға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



ЕСКЕРТУ!

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе кемтар болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен 2000 м-ге дейін биіктікте пайдалануға арналған.

- Бұл құрылғы кеме, қайық немесе контейнерлерде пайдалануға арналмаған.
- Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатпаңыз.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Пештің шыны есігін немесе топсамен бекітілген шыны қақпақтарын тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Ашатын кезде қақпаққа төгілген затты тазалаңыз. Қақпақты жабар алдында пештің үстін салқындатып алыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі бақылап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Бұл құрылғы келесі нарықтарға арналған: **KZ** **RU** **UA**

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Ас үй қаптамасы мен ұясының өлшемдері құрылғыға сай келуге тиіс.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының бөлшектерінде кернеу бар. Құрылғының қауіпті бөлшектеріне қол тиіп кетпес үшін оны ас үй қаптамасымен жабыңыз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Құрылғы аударылып кетпес үшін оны орнықты етіп орнататын құралдарды орнатыңыз. Орнату тарауын қараңыз.

2.2 Электр тоғына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, өсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосұлы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.

2.3 Газға қосу

- Газға қосу жұмыстарының барлығын білікті маман ғана іске асыруға тиіс.
- Орнатар алдында жергілікті жабдықтау жағдайлары (газдың түрі мен газдың қысымы) мен құрылғы параметрлерінің сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғының айналасында ауаның айналуын қамтамасыз етіңіз.
- Газбен жабдықтау туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында берілген.
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған. Құрылғыны ағымдық орнату ережелеріне сай орнатыңыз. Желдету талаптарының дұрыс орындалуына көз жеткізіңіз.

2.4 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар. Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл үйде ғана қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
 - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.

- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Алюминий жұқалтырды құрылғыға немесе құрылғының астыңғы бөлігіне тура қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе табанына нұқсан келген ыдыстар құрылғының бетіне сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Құрылғы орнатылған бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
- Пішімі дұрыс, диаметрі оттықтың диаметрлерінен үлкен орнықты ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Тетікті ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұраған кезде, жалынның өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
- Оттыққа жалын шашыратқышты орнатпаңыз.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

2.5 Күту менен тазалау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Күтім көрсетер алдында құрылғыны сөндіріңіз. Ашаны розеткадан ағытыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының ішінде қалған май немесе тағам қалдығынан өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.
- Оттықтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

2.6 Қақпақ

- Қақпақтың техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Қақпақты мезгілімен тазалаңыз.
- Қақпақтың бетіне нәрсе шашыраған кезде ашпаңыз.
- Қақпақты жабар алдында оттықтардың барлығын сөндіріңіз.
- Пештің үсті мен тұмшاپеш әбден суымайынша қақпақты жаппаңыз.
- Шыны қақпақ (егер бар болса) қызған кезде жарылып кетуі мүмкін.



2.7 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған

жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

2.8 Құрылғыны тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар немесе үй жануарлары барабанға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.
- Сыртқы газ түтіктерін майыстырыңыз.

2.9 Сервис

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.

3. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

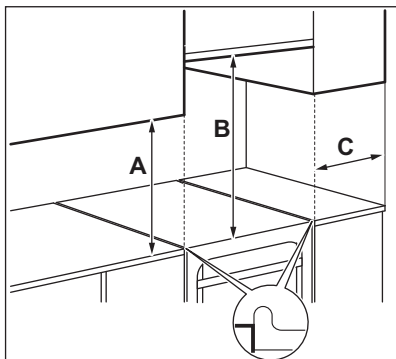
3.1 Құрылғы орнатылатын жер

Жеке тұратын бұл құрылғыңыздың бір жағын немесе екі жағын ас үй жиһазына тақатып, не бұрышқа қоюыңызға болады.



Құрылғы мен артқы қабырға арасына, қақпақ ашылатындай етіп шамамен 1 см орын қалдырыңыз.

Орнату барысында қалдыру керек мин. қашықтықты кестеден қараңыз.



Мин. қашықтық

Өлшемі	мм
A	400

Өлшемі	мм
B	650
C	150

3.2 Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 / 60 Гц
Қуат тиімділігі санаты	A
Құрылғының сыныбы	1

Өлшемі	мм
Биіктігі	855
Ені	500
Тереңдігі	600

3.3 Басқа техникалық деректер

Құрылғының санаты:	IІ2НЗВ/Р
Бастапқы газ:	G20 (2Н) 13 мбар
Газды ауыстыру:	G20 (2Н) 20 мбар G30/31 (ЗВ/Р) 30/30 мбар

3.4 Байпас диаметрлері

ОТТЫҚ	Ø БАЙПАС ¹⁾ 1/100 мм
Қосымша	29 / 30
Жартылай жылдам	32
Жылдам	42

¹⁾ Байпас түрі үлгіге байланысты.

3.5 ТАБИҒИ G20 13 мбар ГАЗҒА арналған газ оттықтары

ОТТЫҚ	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт ¹⁾	АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ, кВт ¹⁾	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ 1/100 мм
Жылдам	3.0	0.78	132
Жартылай жылдам	2.0	0.5	111
Қосымша	1.0	0.4	82

1) Байпас түрі үлгіге байланысты.

3.6 ТАБИҒИ G20 20 мбар ГАЗҒА арналған газ оттықтары

ОТТЫҚ	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт ¹⁾	АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ, кВт ¹⁾	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ 1/100 мм
Жылдам	3.0	0.72 / 0.75	119
Жартылай жылдам	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Қосымша	1.0	0.35	70

1) Байпас түрі үлгіге байланысты.

3.7 LPG G30 30 мбар

ОТТЫҚ	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	АЗАЙТЫЛҒА Н ҚУАТ, кВт	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ 1/100 мм	ГАЗДЫҢ НОМИНАЛЬДЫ БЕРІЛІСІ g/cal
Жылдам	3.0	0.72	88	218
Жартылай жылдам	2.0	0.43	71	145
Қосымша	1.0	0.35	50	73

3.8 LPG G31 30 мбар газға арналған газ оттықтары

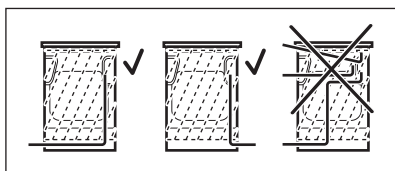
ОТТЫҚ	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт ¹⁾	АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ, кВт ¹⁾	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ 1/100 мм	ГАЗДЫҢ НОМИНАЛЬДЫ БЕРІЛІСІ g/cal
Жылдам	2.6	0.63	88	186
Жартылай жылдам	1.7	0.38	71	121
Қосымша	0.85	0.31	50	61

1) Байпас түрі үлгіге байланысты.

3.9 Газға қосу

Құрылғыны орнату алдында құрылғының артқы жағындағы газ түтігіндегі жапсырманы алыңыз. Түтікті желім қалдықтарынан тазалаңыз.

Қолданыстағы ережелерге сәйкес тұрақты қосылым сымдарын немесе тот баспайтын болатпен қапталған иілгіш түтіктерді пайдаланыңыз. Егер иілгіш металл түтіктерді пайдалансаңыз, олардың жылжымалы бөлшектерге жанаспауын және жаншылып қалмауын қамтамасыз етіңіз.



ЕСКЕРТУ!

Газ қосылымының түтігі құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.

3.10 Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

Егер қосылым қол оңай жететін жерде тұрса, онда иілгіш түтікті қолданыңыз. Иілгіш түтікті қапсырмалардың көмегімен мықтап бекіту керек.

Орнату кезінде әрқашан түтік ұстатқышты және тығыздағышты қолданыңыз. Иілгіш түтікті мына жағдайда қолдануға болады:

- бөлме температурасынан ыстық болмайтын, 30 °C-тан аспайтын жағдайда,
- ұзындығы 1500 мм-ден аспаса,
- еш бөлігі жіңішкermесе,
- майыспаса немесе қатайтылмаса,
- өткір жиектерге немесе бұрыштарға жанаспаса,
- тұрған жерін оңай тексеруге болады.

Иілгіш түтікті тексергенде, мына жағдайларға көз жеткізіңіз:

- екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген жерлер, күйген белгілері болмауын,
- материалдың қатқылданбаған, керісінше, серпімділігі дұрыс болуын,
- бекіткіш қапсырмаларын тот баспағанын,
- жарамдылық мерзімі өтіп кетпегенін.

Егер бір немесе бірнеше ақаулығы байқалса, түтікті жөндеудің керегі жоқ, ауыстыру керек.



ЕСКЕРТУ!

Орнатып болғаннан кейін әр түтік фиттингінің тығыздағышынан ешнәрсе ақпайтынын тексеріңіз. Түтіктің тығыздалғанын тексеру үшін отты емес, сабынды ерітіндіні қолданыңыз.

Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.



ЕСКЕРТУ!

Газды қосар алдында, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз немесе сақтандырғыш қораптағы сақтандырғышты сөндіріңіз. Газбен жабдықтау желісінің негізгі клапанын жабыңыз.

3.11 Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау



Құрылғыны газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек уәкілетті маманға ғана тапсырыңыз.



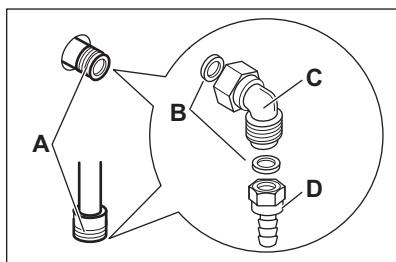
Егер құрылғы табиғи газға бапталған болса, дұрыс инжекторларды пайдаланып сұйылтылған газға ауыстыруға болады. Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

**ЕСКЕРТУ!**

Инжекторларды ауыстыру алдында, газ тетіктерінің "Off" қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғы суығанша күтіңіз. Жарақат алу қаупі бар.



Құрылғы әдепкі газ түріне лайықтап бапталған. Параметрді өзгерту үшін әрқашан тығыздағышты пайдаланыңыз.

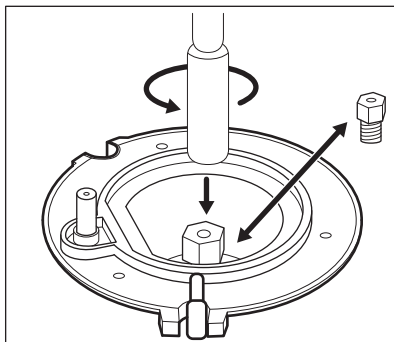


- A. Газ жүйесіне жалғанатын жер (құрылғының тек бір жерін ғана жалғауға болады)
- B. Нығыздағыш
- C. Реттемелі қосылым
- D. Сұйылтылған газға арналған түтік ұстатқыш

3.12 Пеш үстінің инжекторларын ауыстыру

Газ түрін ауыстырғанда инжекторларды да ауыстырыңыз.

1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. Инжекторларды 7-ші кілтпен ағытып алыңыз.
4. Инжекторлардың орнына қолданылатын газ түріне сай инжекторларды салыңыз.



5. Техникалық ақпарат тақтайшасын (газбен жабдықтау құбырының қасында) жаңа газ түріне сай келетін тақтайшаға ауыстырыңыз.

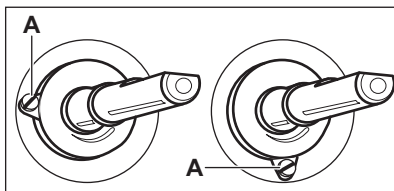


Бұл тақтайшаны құрылғымен бірге жеткізілген қалтадан таба аласыз.

Егер беріліп тұрған газдың қысымы тұрақты болмаса немесе қажетті қысымнан басқаша болса, газбен жабдықтау құбырына тиісті қысым реттегішті орнатыңыз.

3.13 Пеш оттығының ең аз газ мөлшерін реттеу

1. Құрылғыны электр қуатынан ажыратыңыз.
2. Пештің тетігін алыңыз. Егер орағытпа бұранданы реттеу мүмкіндігі жоқ болса, реттеу әрекетін бастамай тұрып басқару панелін ағытыңыз.
3. Жалпақ бұрағыштың көмегімен орағытпа бұранданы А реттеп бұраңыз. Орағытпа бұранданың А орналасатын орны үлгіге байланысты.



Табиғи газдан сұйылтылған газға ауыстыру

1. Орағытпа бұранданы шегіне дейін қатайтыңыз.
2. Тетікті орнына қайта қойыңыз.

Сұйылтылған газдан табиғи газға ауыстыру

1. Орағытпа бұранданы шамамен бір қадамға А ағытыңыз.
2. Пештің тетігін орнына қайта салыңыз.
3. Құрылғыны электр тоғына қосыңыз.

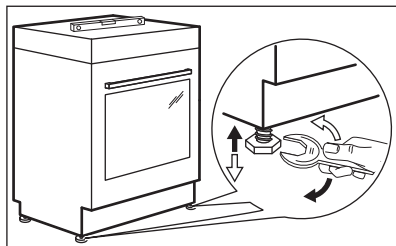


ЕСКЕРТУ!

Ашаны розеткаға барлық бөлшектерді өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз. Жарақат алу қаупі бар.

4. Оттықты жағыңыз. "Пештің үсті - Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
5. Пештің тетігін ең аз қалыпқа бұраңыз.
6. Пештің тетігін қайта алыңыз.
7. Орағытпа бұранданы жалын кішірейіп, тұрақты шығып тұрғанша баяу бұраңыз.
8. Пештің тетігін қайта салыңыз.

3.14 Құрылғының деңгейін реттеу



Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.

3.15 Аударылып кетуден қорғау

Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатпай тұрып құрылғыны дұрыс жерге биіктігін реттеп орнатыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ

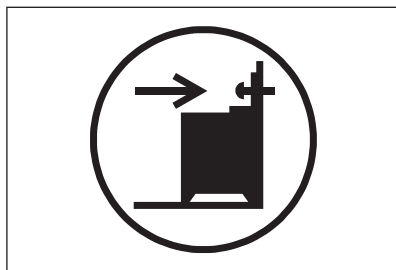
Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.



Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.

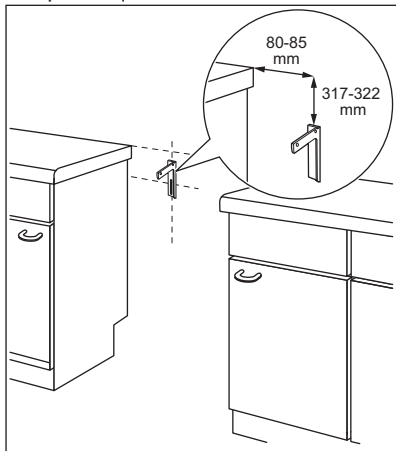
Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату керек. Егер орнатпасаңыз құрылғы аударылып кетуі мүмкін.

Құрылғының суретте көрсетілген белгісі (егер бар болса) аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату қажет екенін ескертеді.



1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 317 - 322 мм, жанынан 80 - 85 мм төмен дөңгелек саңылауға салып орнатыңыз. Оны қатты

материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз.



2. Саңылауды құрылғының артқы сол жағынан таба аласыз. Құрылғының алдыңғы жағын көтеріп, ас үй қаптамасының ортасындағы орынға салыңыз. Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындарды реттеу керек.



Егер пештің өлшемдерін өзгертсеңіз, аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс орнатыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ

Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындардың өлшемдерін реттеу керек.

3.16 Электртоғына қосу



ЕСКЕРТУ!

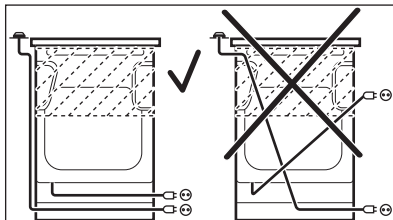
Қауіпсіздік тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.



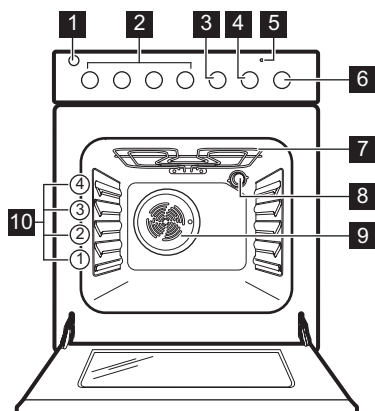
ЕСКЕРТУ!

Қуат сымы құрылғының суретте бөлектеліп көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиіс.



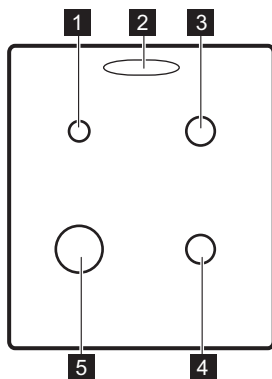
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы көрінісі



- 1 От алдырғыштың түймешігі
- 2 Пеш үстінің тетіктері
- 3 Минут операторының тетігі
- 4 Температура тетігі
- 5 Температура индикаторы / белгісі
- 6 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 7 Қыздырғыш элемент
- 8 Жарықтандырғыш шам
- 9 Желдеткіш
- 10 Сөре деңгейлері

4.2 Пісіруге арналған беттің көрінісі



- 1 Қосымша оттық
- 2 Бу шығатын саңылау - саны мен орны үлгі түріне байланысты
- 3 Жартылай жылдам оттық
- 4 Жартылай жылдам оттық
- 5 Жылдам оттық

4.3 Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**

Торттар мен печеньелерге арналған.

- **Зат сақтау суырмасы**
Зат сақтау суырмасы тұмшاپештің төменгі бөлігінде орналасқан.

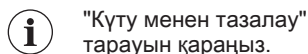
5. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Алғашқы тазалау

Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны және керек-жарақтарды алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

Керек-жарақтарды өз орындарына қойыңыз.

5.2 Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
3. түймесін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз. Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.

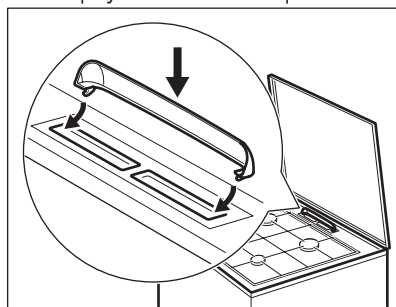
Керек-жарақтар бұрынғыдан да ыстық болып кетеді. Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Бөлме ішіндегі ауаның жеткілікті түрде ауысып тұрғанына көз жеткізіңіз.

5.3 Бу шүмегінің қақпағын орнату

Кей үлгілерде ғана. Ақ қақпағы бар пеш үлгілеріне ғана қатысты.

Бу шүмегінен шығатын ыстық ауа пештің ақ қақпағының түсін кетіруі мүмкін. Осындай жағдайдың алдын алу үшін бу шүмегінің қақпағын орнатыңыз.

1. Қақпақтың ілгектерін бу шығатын саңылаулардың алдыңғы жақтауының астыңғы жағына орналастырыңыз.
2. Қақпақты бекіту үшін артқы жақтауын төмен басыңыз.



6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Пеш оттығын тұтату



Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.



ЕСКЕРТУ!

Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалын дұрыс пайдаланылмаса, өндіруші жауапты емес.

1. Пештің тетігін сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, газ берілімінің ең үлкен қалпына айтыңыз.

бұраңыз да, оттықты жағу үшін басыңыз.

2. Пештің тетігін термозэлемент қызғанша 10 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Бұлай істемеген жағдайда газ беріліміне кедергі келеді.
3. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.



ЕСКЕРТУ!

Тетікті 15 секундтан артық басып тұрмаңыз. Егер оттық 15 секундтан кейін жанбаса, тетікті босатыңыз да, өшіру қалпына бұрап, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.

- i** Егер бірнеше әрекеттен кейін оттық жанбаса, оның шілтері мен қақпағының дұрыс орналасқанын тексеріңіз.
- i** Егер тоқ болмаса, оттықты электрлі құрылғының көмегінсіз тұтандыра аласыз. Ол үшін оттыққа жалынды таятып, қажетті тетікті төмен қарай басып тұрып, ең жоғары деңгейге дейін бұраңыз. Тетікті термозэлемент қызғанша 10 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз.
- i** Егер оттық кездейсоқ сөніп қалса, тетікті сөндірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.
- i** Пешті орнатқаннан кейін немесе қуат үзілісінен кейін электр қуатын қосқан кезде, тұтату генераторы өздігінен іске қосылуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС

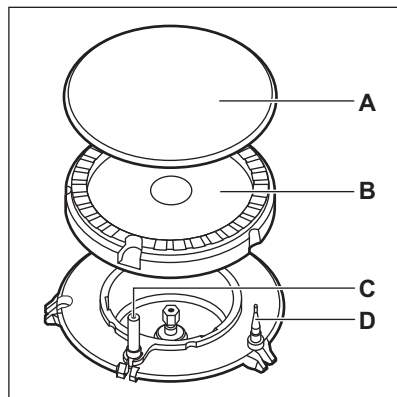
! **ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Ыдыс-аяқ

! **ЕСКЕРТУ!**
Бір табаны екі оттыққа қоймаңыз.

! **ЕСКЕРТУ!**
Орнықсыз және түбі деформацияланған кәстрөлдерді ішіндегісі төгіліп, адам жарақат алмау үшін оттыққа қоймаңыз.

6.2 Оттықтың көрінісі



- A.** Оттық табақшасы
- B.** Оттық шілтері
- C.** От алдырғыш
- D.** Термореле

6.3 Оттықты сөндіру

Жалынды өшіру үшін тетікті **!** қалпына бұраңыз.



ЕСКЕРТУ!

Кәстрөлдерді оттықтан алардан бұрын үнемі отты азайтыңыз немесе сөндіріп қойыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ

Кәстрөл саптарының пісіру алаңының алдыңғы қырының үстінде емес екеніне көз жеткізіңіз.



АБАЙЛАҢЫЗ

Кәстрөлді барынша орнықты етіп қою және газды мүмкіндігінше аз пайдалану үшін кәстрөлді оттықтың ортасына қойыңыз.

7.2 Ыдыстың диаметрі



ЕСКЕРТУ!

Оттықтың диаметрлеріне сай келетін ыдыстарды пайдаланыңыз.

Оттық	Ыдыстың диаметрі (мм)
Жылдам	160 - 220

Оттық	Ыдыстың диаметрі (мм)
Жартылай жылдам	140 - 220
Қосымша	120 - 180

8. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.
- Пештің үстіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің үстін тазалауға жарамды арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Тот баспайтын болат бөліктерін сумен жуыңыз да, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

8.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга, қант және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, пештің үстін бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз.
- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** өк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің үстін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Эмальмен қапталған бөліктерді, қақпақшасы мен шілтерін жылы сабыны бар сумен жуып, орнына қайта қояр алдында жақсылап құрғатыңыз.

8.3 От алдырғыш құралды тазалау

Бұл функция керамикалық тұтандыру білтесі мен металл электродтың көмегімен орындалады. Тұтандыру қиынға соқпауы үшін осы құрамдас бөліктерді таза ұстаңыз және оттықтағы шілтер тесіктерінің бітелмегеніне көз жеткізіңіз.

8.4 Таба тағандары



Ыдыс тағандары ыдыс жуғыш машинада жууға төзімді емес. Оларды қолмен жуу керек.

1. Пештің үстін оңай тазалау үшін таба тағандарын алыңыз.



Пештің үстін бүлдіріп алмас үшін таба тағандарын орнына қойған кезде абай болыңыз.

2. Эмальмен қапталған ыдыстан кейде жолақ қалуы мүмкін, сондықтан, ыдыс тірегін қолмен жуып, кептірген кезде байқаңыз. Қажет болса, қатып қалған дақтарды тазартқыш қоймалжыңмен тазалаңыз.
3. Ыдыс тағандарын тазалап болғаннан кейін орындарына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
4. Оттық дұрыс жұмыс істеу үшін таба тағандарының тармақтары оттықтың ортасына дәл келіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

8.5 Мерзімдік техникалық қызмет көрсету

Газбен жабдықтау түтігінің, егер орнатылған болса, қысым реттегіш

құралдың қалып-күйін тексеру үшін жергілікті уәкілетті қызмет көрсету орталығына уақытылы хабарласыңыз.

9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Құрылғыны іске қосу және сөндіру



Құрылғыда шамдардың, қосқыш белгілерінің немесе индикаторлардың бар не жоқ болуы құрылғының үлгісіне байланысты:

- Құрылғы жұмыс істегенде, шам жанады.
- Белгіше арқылы тетіктің пісіру алаңдарының, тұмшапеш функцияларының қайсысын басқаратыны не оның температураны басқаратыны көрсетіледі.
- Тұмшапеш қызғанда, индикатор жанады.



1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

9.2 Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

9.3 Тұмшапеш функциялары

Белгі	Тұмшапеш функциясы	Қолдану
	Сөндіру қалпы	Пеш өшірулі.
	Дәстүрлі пісіру	Тұмшапештің бір сәресінде пісіру мен қуыруға арналған.
	Гриль жасау	Жалпақ тағамнан гриль жасау және нанды қару үшін Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C.
	Астыңғы қызу	Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.

Белгі	Тұмшاپеш функциясы	Қолдану
	Желдеткішпен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды бір емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Мұздату	Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Жібіту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты. Бұл функцияны пайдалану үшін температура тетігі сәндірулі болуы керек.
	Дымқыл пісіру	Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Тағам пісіру туралы нұсқауларды "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауынан қараңыз, Дымқыл пісіру. Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшاپештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшاپештің қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде тұрғанына көз жеткізіңіз. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Жалпы қуат үнемдеуге арналған ұсыныстарды "Қуат тиімділігі" тарауы, Тұмшاپеш - Қуат үнемдеу тарауынан қараңыз.

10. ТҰМШАПЕШ - САФАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

10.1 Минут операторы

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданыңыз.



Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

1. Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. Таймердің тетігін шегіне дейін бұраңыз да, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



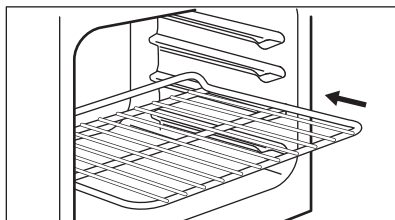
ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Керек-жарақтарды салу

Торкөз сөре:



Тор сөренің артқы жағында қызу алмасуға көмек болатын арнайы пішім бар.

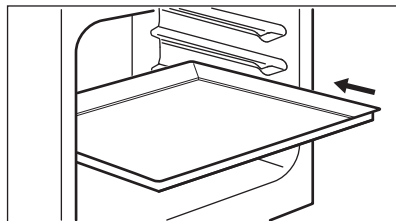


Сөрені дұрыс сөре орнына салып итеріңіз. Тұмшاپештің артқы қабырғасына тимей тұрғанына көз жеткізіңіз.

Науа:



Пісірме табақты корпустың артқы қабырғасына тигенше итермеңіз. Себебі бұлай істегенде табақтың айналасына қызу келуге кедергі жасайды. Тағамның әсіресе табақтың артқы жағындағы бөлігі күйіп қалуы мүмкін.



Науаны немесе шұңғыл табаны сөренің орнына қойыңыз. Тұмшاپештің артқы қабырғасына тимей тұрғанына көз жеткізіңіз.

12. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде беріледі. Олар рецептерге, олардың құрамының сапасы мен мөлшеріне байланысты болады.

- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

12.1 Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған төрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.

12.2 Пісіру

- Тұмшاپешіңіз бұрынғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы ықтимал. Әдетте қолданатын температура, пісіру уақыты және сөре деңгейлері тәрізді параметрлеріңізді кестедегі мәндерге сай келтіріңіз.
- Алғашқыда төменірек температураны пайдаланыңыз.
- Нақты рецептте арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.
- Егер торттарды бірнеше сөрелерге қойып пісірсеңіз, пісіру уақыттарын 10 – 15 минутқа созуға болады.
- Кекстер мен пісірілген нанدار басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз. Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.
- Пісіру кезінде тұмшاپештегі науа майысып қалуы мүмкін. Науалар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

12.3 Торт пісіру

- Тұшпапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру сәресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

12.4 Ет пен балық пісіру

- Тұшпапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сәлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұшпапештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін

шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

12.5 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

Бастапқыда тағам пісірген кезде пісіру үрдісін бақылап отырыңыз. Осы құрылғыны пайдаланған кезде қолданылатын ыдыстарға, рецептілерге және тағамның мөлшеріне сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) анықтап алыңыз.

12.6 Дәстүрлі пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сәренің орнала суы	Керек-жарақтары
Тәтті таспалар	250	150	25 - 30	3	пісірме табақ
Шелпек ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	170 - 190	40 - 50	3	пісірме табақ
Құймақ	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1350	200 - 220	60 - 70	2	темір сәре
				1	пісірме табақ
Тауықтың жарты еті	1300	190 - 210	35 + 30	3	темір сәре
				1	пісірме табақ
Қуырылған шошқа котлеті	600	190 - 210	30 - 35	3	Торкөз сәре
				1	пісірме табақ
Ашық бәліш ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	пісірме табақ
Толтырылған ашыған қамыр кексі ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	170 - 190	60 - 70	2	пісірме табақ
Алма қосылған ашық бәліш ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	пісірме табақ
Рождество торты ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	пісірме табақ
Киш ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алюминий табақ (ұзындығы: 20 см)
Румын бисквит торты ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см) дәл сол сөре деңгейіне қойыңыз
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см) дәл сол сөре деңгейіне қойыңыз
Ашытып пісірілген тоқаш ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	пісірме табақ
Швейцария орамасы ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	пісірме табақ
Меренга	400	100 - 120	40 - 50	2	пісірме табақ
Үкпе торт ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орнала суы	Керек-жарақтары
Майлы торт 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	пісірме табақ

- 1) Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
- 2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшاپеште ұстаңыз.
- 3) Тұмшاپешті алдын ала 20 минут қыздырыңыз.
- 4) Тұмшاپешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.
- 5) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшاپеште ұстаңыз.
- 6) Тұмшاپешке 250 °C температураны орнатып, алдын ала 18 минут қыздырыңыз.

12.7 Ауамен желпіп пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орнала суы	Керек-жарақтары
Тәтті таспа 1)	250	145	25	3	пісірме табақ
Тәтті таспа 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000	150	30	2	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	170 - 180	40 - 50	3	пісірме табақ
Алма бөліші	1200 + 1200	175	55	2	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), бір сөренің үстіне қойып
Кішкене кекстер 1)	500	155	30	2	пісірме табақ
Кішкене кекстер 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Майсыз қопсыма торт ¹⁾	350	160	30	1	Алюминиймен қапталған 1 деңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Құймақ	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1400	180	55	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Шошқаның қуырылған еті	800	170 - 180	45 - 50	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Толтырылған ашыған қамыр кексі	1200	150 - 160	20 - 30	2	пісірме табақ
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	пісірме табақ
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	160 - 170	40 - 50	1	пісірме табақ
Швейцариялық алма бәліші ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	пісірме табақ
Рождество торты ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	пісірме табақ
Киш лорен ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 деңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орнала суы	Керек-жарақтары
Румын қопсыма торт ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Ашыған булочкалар ¹⁾	800	190	15	3	пісірме табақ
Ашыған булочкалар ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	пісірме табақ
Швейцариялы қ орама ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	пісірме табақ
Меренга	400	110 - 120	30 - 40	2	пісірме табақ
Меренга	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	пісірме табақ
Үкпе торт	1500	160 - 170	25 - 35	3	пісірме табақ
Қопсыма торт ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	пісірме табақ
Майлы торт ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	пісірме табақ

1) Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшاپеште ұстаңыз.

3) Тұмшاپешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.

4) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшاپешті 10 - 20 минут алдын ала қыздырыңыз.

5) Тұмшاپешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

12.8 Дымқыл пісіру 

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сәренің орналасуы	Керек-жарақтары
Нан және пицца				
Тоқаштар	190	25 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Булочкалар	200	40 - 45	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Мұздатылған пицца 350 г	190	25 - 35	2	темір сәре
Пісірме табадағы торттар				
Швейцария орамасы	180	20 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Брауни	180	35 - 45	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Қалбырдағы торттар				
Суфле	210	35 - 45	2	тор сәреге қойылған алты керамика қалып
Қопсыма флан негізі	180	25 - 35	2	тор сәреге қойылған флан негізі
Бисквит торт	150	35 - 45	2	тор сәреге қойылған торт қалыбы
Балық				
Қалтаға салынған 300 г балық	180	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
200 г бүтін балық	180	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Балық филесі 300 г	180	30 - 40	2	тор сәреге қойылған пицца ыдысы
Ет				
Қалтаға салынған 250 г ет	200	35 - 45	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Істіктердегі ет 500 г	200	30 - 40	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Пісірілген шағын тағамдар				
Печенье	170	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сәренің орналасуы	Керек-жарақтары
Макарон	170	40 - 50	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Маффин	180	30 - 40	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Қышқыл крекер	160	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Үгілмелі қамырдан жасалған бисквиттер	140	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Тарталетка	170	20 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Вегетариан				
Қалтаға салынған 400 г аралас көкөністер	200	20 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Омлет	200	30 - 40	2	тор сәреге қойылған пицца ыдысы
Табадағы 700 г табадағы көкөністер	190	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор

12.9 Сынақ институттарына арналған ақпарат

Тағам	Функция	Температура (°C)	Керек-жарақтары	Сәренің орналасуы	Уақыт (мин.)
Шағын кекстер (әр науада 16)	Дәстүрлі пісіру	160	пісірме табақ	3	20 - 30
Шағын кекстер (әр науада 16)	Желдеткішпен пісіру	150	пісірме табақ	3	20 - 30
Алма бәліші (2 қалып, Ø20 см, диагональ бойынша қойылған)	Дәстүрлі пісіру	190	темір сәре	1	65 - 75

Тағам	Функция	Температура (°C)	Керек-жарақтары	Сөрениң орналауы	Уақыт (мин.)
Алма бөліші (2 қалып, Ø20 см, диагональ бойынша қойылған)	Желдеткішпен пісіру	180	темір сөре	2	70 - 80
Майсыз бисквит торт	Дәстүрлі пісіру	180	темір сөре	2	20 - 30
Майсыз бисквит торт	Желдеткішпен пісіру	160	темір сөре	2	25 - 35
Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар	Дәстүрлі пісіру	140	пісірме табақ	3	15 - 30
Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар	Желдеткішпен пісіру	140	пісірме табақ	3	20 - 30

13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

13.1 Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, ерт шығуы мүмкін.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш

13.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар



Тұмшапештің есігін дымқыл шүберекпен немесе жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

13.3 Тұмшاپештің шыны панельдерін алу және орнату

Ішкі шыны панельді алып тазалауға болады. Шыны панельдердің саны әр үлгіде әр түрлі.



ЕСКЕРТУ!

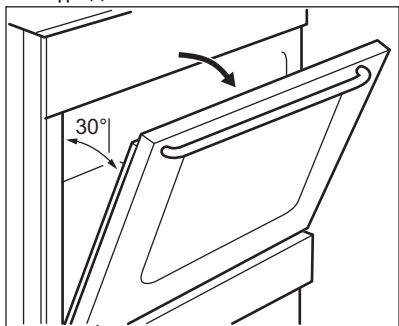
Тазалау барысында тұмшاپештің есігін шамалы ашық ұстаңыз. Оны шегіне дейін ашқан кезде кенет жабылып қалып, қатты зақым келтіруі мүмкін.



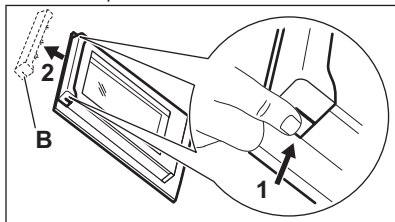
ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті шамамен 30° градусқа келгенше ашыңыз. Есікті шамалы ашқан кезде жабылып қалмай тұрады.



2. Есік жақтаушасының (В) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, қапсырманьң тығыздағышын босату үшін ішке басыңыз.



3. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.



ЕСКЕРТУ!

Шыны панельдерді алған кезде тұмшاپештің есігі жабылуға әрекет етеді.

4. Есіктің шыны панельдерінің үстіңгі жағын ұстап тұрып, бір-бірден жоғары қарай тартыңыз.
5. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болған соң шыны панельдер мен тұмшاپеш есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Алдымен кішірек панельді, содан кейін үлкен панельді орнатыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ

Ішкі шыны панельдің безендірілген беті есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс.



АБАЙЛАҢЫЗ

Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жақтауының бетін ұстап көрген кезде, қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.



АБАЙЛАҢЫЗ

Ішкі шыны панельдің өз ұяшықтарына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

13.4 Тартпаны алу

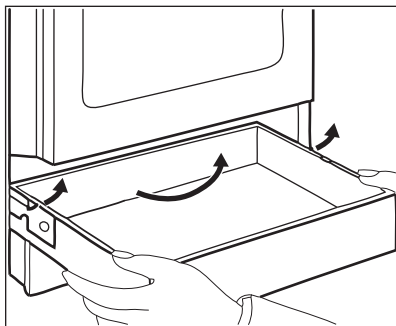


ЕСКЕРТУ!

Тұтанғыш заттарды (мысалы, тазалағыш заттар, пластик қапшықтар, тұмшاپеш қолғабы, қағаз немесе бүріккіштер, т.с.с. сияқты) тартпаға салып сақтамаңыз. Тұмшاپешті қолданған кезде суырма қызып кетуі мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.

Тұмшاپештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



2. Суырманы баяу көтеріңіз.
3. Суырманы түгел алып шығыңыз. Суырманы салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

13.5 Шамды ауыстыру

Құрылғының ішкі табанына шүберек төсеңіз. Бұл шамның шыны қақпағы мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.



ЕСКЕРТУ!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!
Сақтандырғышты шамды ауыстыру алдында ағытыңыз.
Шам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қоқшты ажыратыңыз.

Артқы шам

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Шамды қызуға төзімділігі 300 °C шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

14.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
От алдырғышты қосқан кезде ешбір жарқыл шықпайды.	Пеш электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Қосылым сызбасын қайта қараңыз.
От алдырғышты қосқан кезде ешбір жарқыл шықпайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
От алдырғышты қосқан кезде ешбір жарқыл шықпайды.	Оттықтың қақпағы мен шілтері дұрыс салынбаған.	Оттықтың қақпағы мен шілтерін дұрыс орнатыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Жалын тұтатқаннан кейін дереу сөніп қалады.	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызған жоқ.	От жанғаннан кейін тетікті шамамен 10 секунд немесе одан азырақ басып ұстап тұрыңыз.
Жалын шығырығы біркелкі емес.	Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған.	Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттық шілтерінің таза екенін тексеріңіз.
Оттықтар жұмыс істемейді.	Газ келіп тұрған жоқ.	Газ қосылымын тексеріңіз.
Жалынның түсі қызылсары немесе сары.		Оттықтың кей жерлерінде жалынның түсі қызылсары немесе сары болып көрінуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің корпусына жиналады.	Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе өте жылдам піседі.	Температура өте төмен немесе өте жоғары.	Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңесті орындаңыз.

14.2 Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)
Өнім нөмірі (PNC)
Сериялық нөмірі (S.N.)

15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

15.1 Пеш - Қуатты үнемдеу

Төмендегі кеңестерді орындасаңыз, күнделікті тағам пісірген кезде қуатты үнемдеуге болады.

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.
- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Оттықтар мен ыдыс тағандарын пайдалану алдында, олардың дұрыс құрастырылғанына көз жеткізіңіз.
- Ыдыс табанының диаметрі оттықтың диаметріне сай келуі керек.
- Ыдысты оттықтың үстіне, тура ортасына келтіріп қойыңыз.
- Сұйықтық қайнай бастағанда, оны ақырындап қайнату үшін отты азайтыңыз.
- Мүмкін болса бу кәстрелін қолданыңыз. Оның пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

15.2 Тұмшاپеш - Қуатты үнемдеу



Пештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Жалпылама кеңес

Тұмшاپеш жұмыс істеп тұрғанда есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз.

Тағамды буға пісіру кезінде есікті жиі ашаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тағамды салмай тұрып пешті алдын ала қыздырмаңыз.

Пісіретін уақыт 30 минуттан көп болғанда, пісіру уақыты аяқталмай тұрып, пісіру уақытының ұзақтығына байланысты пеш температурасын 3-10 минутқа азайтыңыз. Тұмшاپештің ішіндегі қалдық қызу тағам пісіруді жалғастыра береді.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

Желдеткішпен пісіру

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.


Тағамды жылы ұстау


Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

Дымқыл пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Толық мәліметті "Тұмшاپеш - Күнделікті пайдалану" тарауының "Тұмшاپеш функциялары" бөлімінен қараңыз.

16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян

келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 84512345 сериялық нөмірі өнім 2018 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Мәскеу/Москва, тел.: 8-800-200-3589

Румыния жасалған

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	36
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	39
3. УСТАНОВКА.....	42
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	49
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	50
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	51
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	52
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	53
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	54
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	55
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	56
12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	56
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	66
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	68
15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	70

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ


Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте 2000 м и выше над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец или установленных на петлях стеклянных дверец, так как ими можно

поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной поверхности остыть.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена

в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: **KZ** **RU** **UA**

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с

- прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо

закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.4 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные

легковоспламеняющимися веществами.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую

посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.5 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства,

абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

2.6 Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклокрышка может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



2.7 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.
- Расплющите наружные газовые трубы.

2.9 Сервис

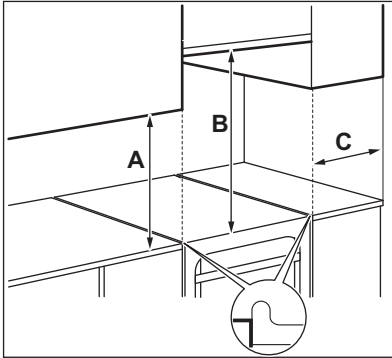
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3.1 Место для установки прибора

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

i Между прибором и задней стенкой обязательно должен быть зазор размером около 1 см для того, чтобы дверца могла свободно открываться.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400

Расстояние	мм
B	650
C	150

3.2 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 / 60 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	1

Размеры	мм
Высота	855
Ширина	500
Глубина	600

3.3 Другие технические данные

Категория прибора:	I12H3B/P
Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 13 мбар
Газ 2 (Перенастр.):	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

3.4 Диаметры обводных клапанов

ГОРЕЛКА	Ø КЛАПАНА ¹⁾ 1/100 мм
Вспомогательная	29 / 30
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42

¹⁾ Тип обводного клапана зависит от модели.

3.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.78	132
Для ускоренного приготовления	2.0	0.5	111
Вспомогательная	1.0	0.4	82

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

3.6 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3.0	0.72 / 0.75	119
Для ускоренного приготовления	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Вспомогательная	1.0	0.35	70

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

3.7 Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	3.0	0.72	88	218
Для ускоренного приготовления	2.0	0.43	71	145
Вспомогательная	1.0	0.35	50	73

3.8 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

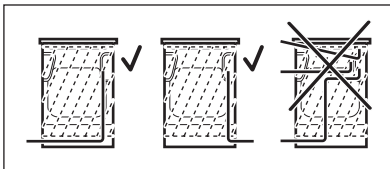
ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт ¹⁾	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	2.6	0.63	88	186
Для ускоренного приготовления	1.7	0.38	71	121
Вспомогательная	0.85	0.31	50	61

1) Тип обводного клапана зависит от модели.

3.9 Подключение к газовой магистрали

Перед установкой снимите наклейку, расположенную на трубе подачи газа сзади прибора. Удалите с трубы остатки клеящего вещества.

Применяйте фиксированное соединение или используйте гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались.



ВНИМАНИЕ!

Труба подачи газа не должна касаться частей прибора, показанных на рисунке.

3.10 Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа точке подключения, можно использовать гибкую подводку. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами.

В ходе установки обязательно используйте трубордержатель и уплотняющую прокладку. Использование гибкой подводки допускается, если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- нигде не будет сужений;
- она не будет перекручена или пережата;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее состояние можно легко проверить.

При инспекции гибкой подводки убедитесь, что она отвечает следующим условиям:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;

- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь, что все трубные соединения герметичны. Для проверки используйте мыльный раствор, а не пламя.

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа отключите прибор от сети электропитания либо отключите предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.

3.11 Переоборудование на различные типы газа



Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

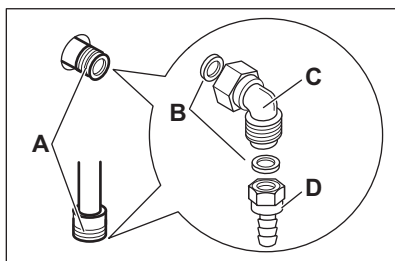


ВНИМАНИЕ!

Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травмы.



Прибор отрегулирован на подачу газа, используемого по умолчанию. При смене регулировок всегда используйте уплотнительную прокладку.

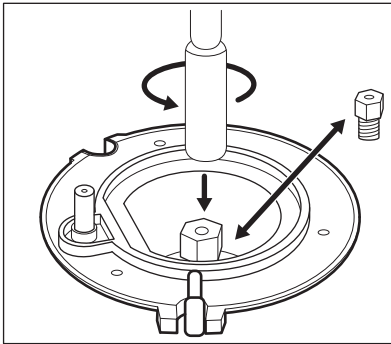


- A.** Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B.** Прокладка
- C.** Регулируемое соединение
- D.** Трубодержатель для сжиженного газа

3.12 Замена инжектора варочной панели

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. Отвинтите инжекторы с помощью торцевого ключа на 7 мм.
4. Замените инжекторы соответствующими типу используемого газа.



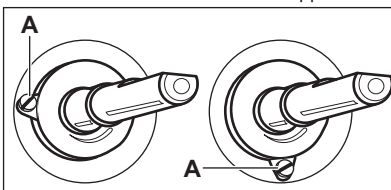
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа.

i Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

3.13 Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

1. Отключите прибор от электропитания.
 2. Снимите ручку варочной панели. Если доступ к винту обводного клапана отсутствует, перед настройкой снимите панель управления.
 3. Тонкой отверткой с плоским шлицем отрегулируйте положение винта обводного клапана А.
- Положение винта обводного клапана А зависит от модели.



Переход с природного газа на сжиженный газ

1. Завинтите винт обводного клапана до упора.
2. Установите ручку на место.

Переход со сжиженного газа на природный газ

1. Ослабьте винт обводного клапана А примерно на один оборот.
2. Установите ручку варочной панели на место.
3. Подключите прибор к сети электропитания.

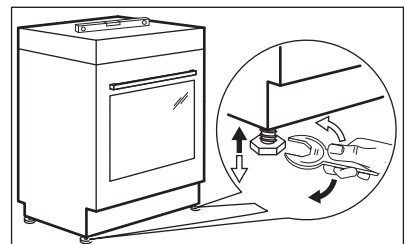


ВНИМАНИЕ!

Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

4. Зажгите горелку. См. Главу «Варочная поверхность – ежедневное использование».
5. Медленно поверните ручку варочной панели в положение, соответствующее минимальному пламени.
6. Снова снимите ручку варочной панели.
7. Медленно поворачивайте винт обводного клапана, пока не добьетесь минимального и устойчивого горения.
8. Установите ручку варочной панели обратно на место.

3.14 Выравнивание прибора



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

3.15 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

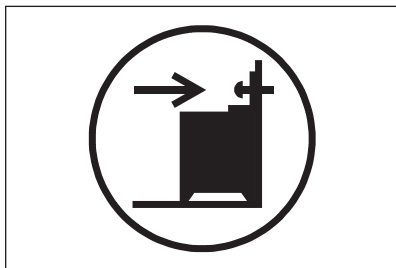
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



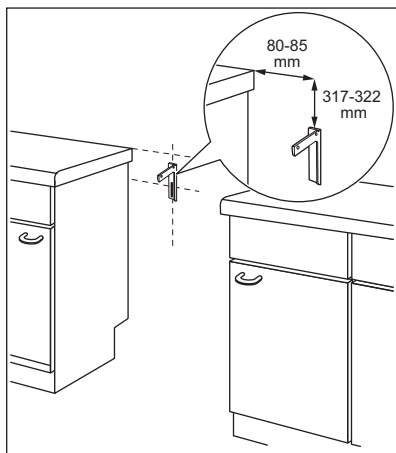
Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.



2. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его между кухонными шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

3.16 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

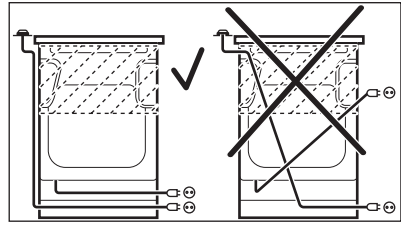
Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.



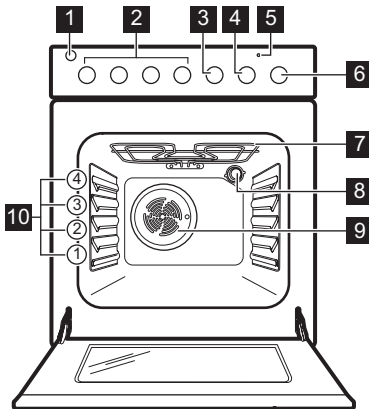
ВНИМАНИЕ!

Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



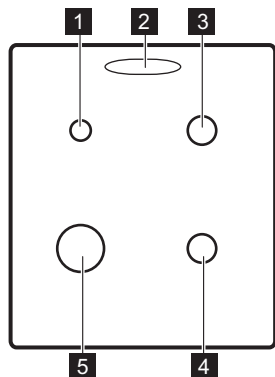
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Общий обзор



- 1 Кнопка устройства розжига
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Ручка управления таймером
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Индикатор/символ температуры
- 6 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Положение противней

4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3 Горелка для ускоренного приготовления
- 4 Горелка для ускоренного приготовления
- 5 Горелка повышенной мощности

4.3 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**

Для тортов и печенья.

- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

Извлеките все принадлежности из прибора.




См. Главу «Уход и очистка».


Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности обратно на их места.

5.2 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

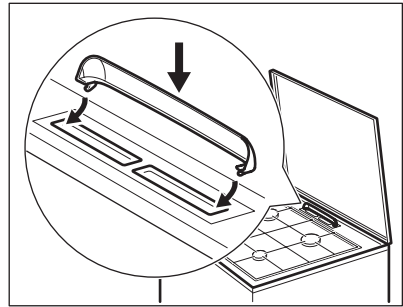
5.3 Установка крышки отверстия для выхода пара

Только в ряде моделей. Применимо только к моделям варочных панелей, оснащенных крышкой белого цвета.

Горячий воздух, выходящий из отверстия для выхода пара, может стать причиной изменения цвета белой крышки варочной панели.

Участок, подвергающийся воздействию, может пожелтеть. Во избежание этого, установите крышку отверстия для выхода пара.

1. Вставьте зацепы крышки под передний край отверстия для выхода пара.
2. Нажмите на задний край для того, чтобы зафиксировать крышку.



6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.

6.1 Розжиг горелки варочной панели



Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.




ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.



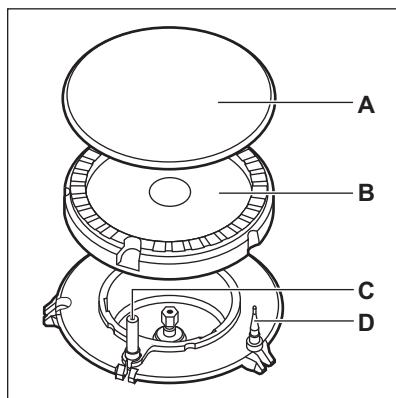
При отсутствии электропитания горелку можно зажечь и без электрического устройства. В этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее в положение максимальной подачи газа. Удерживайте ручку нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась.

1. Поверните ручку варочной панели против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа,  и нажмите на нее для розжига горелки.
2. Удерживайте ручку варочной панели нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

i Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.

i Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебора в электропитании. Это нормально.

6.2 Общий вид горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термопара

6.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение **I**.



ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежание разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.

7.1 Кухонная посуда



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

7.2 Диаметры посуды



ВНИМАНИЕ!

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Быстрого приготовления	160 - 220
Ускоренного приготовления	140 - 220
Вспомогательная	120 - 180

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

8.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие

белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

8.3 Очистка свечи зажигания


Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

8.4 Подставки для посуды



Подставки для посуды нельзя мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их вручную.

1. Для упрощения очистки варочной поверхности снимите подставки для посуды.

-  Чтобы не повредить варочную поверхность, будьте внимательны при установке подставок для посуды.
2. При мойке подставок для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
 3. После очистки подставок для посуды убедитесь, чтобы

подставки правильно установлены на место.

4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки..

8.5 Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Включение и выключение прибора



Наличие у прибора ламп, отметок для поворотной ручки или индикаторов варьируется от модели к модели:

- Лампа загорается, когда прибор работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.
- Индикатор загорается, когда духовой шкаф нагревается.







1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

9.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкафа снова включается; включение происходит автоматически.

9.3 Режимы нагрева

Символ	Режимы нагрева	Применение
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.

Символ	Режимы нагрева	Применение
	Верхн/нижн. нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовление более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. Для использования данной функции ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».
	Влажный горячий воздух	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажный горячий воздух Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение» Раздела «Духовой шкаф — экономия электроэнергии».

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.



Эта функция не влияет на работу прибора.

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

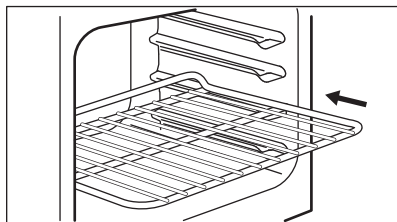
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Установка аксессуаров

Решетка:



С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.

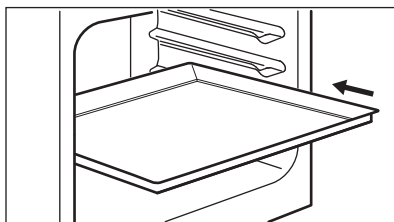


Установите решетку на требуемый уровень. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Противень:



Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Установите противень или ситейник на один из уровней. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

12.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна прибора.

- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10

- минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

12.2 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

12.3 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

- При одновременном использовании эмалированных противней оставляйте между ними пустой уровень.

12.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

12.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

12.6 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста	250	150	25 - 30	3	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 190	40 - 50	3	эмалированный противень
Пирог на противне	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	эмалированный противень
Половинка цыпленка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	эмалированный противень
Свинные жареные отбивные котлеты	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	эмалированный противень
Открытый пирог ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	эмалированный противень
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	эмалированный противень
Сырный торт/Чизкейк	2600	170 - 190	60 - 70	2	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	эмалированный противень
Рождественский пирог ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Открытый пирог ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)
Румынский бисквит ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	эмалированный противень
Швейц. рулет ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	эмалированный противень
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	эмалированный противень
Пирог с пышкой ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Сливочный кекс ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	эмалированный противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.
- 4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
- 5) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 6) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 18 минут.

12.7 Режим конвекции

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста ¹⁾	250	145	25	3	эмалированный противень
Полоски из теста ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000	150	30	2	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 180	40 - 50	3	эмалированный противень
Яблочный пирог	1200 + 1200	175	55	2	2 противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) том же уровне духового шкафа

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Мелкое печенье ¹⁾	500	155	30	2	эмалированный противень
Мелкое печенье ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	эмалированный противень
Нежирный бисквитный пирог ¹⁾	350	160	30	1	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	180	55	2	решетка
				1	эмалированный противень
Жаркое из свинины	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка
				1	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	150 - 160	20 - 30	2	эмалированный противень
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	эмалированный противень
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	эмалированный противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Рождественский пирог ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	эмалированный противень
Открытый пирог ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Румынский бисквит ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста ¹⁾	800	190	15	3	эмалированный противень
Булочки из дрожжевого теста ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	эмалированный противень
Швейцарский рулет ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	эмалированный противень
Безе	400	110 - 120	30 - 40	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Безе	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	эмалированный противень
Пирог с посыпкой	1500	160 - 170	25 - 35	3	эмалированный противень
Бисквит ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	эмалированный противень
Сливочный кекс ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	эмалированный противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
- 4) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-20 минут.
- 5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

12.8 Влажный горячий воздух

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Хлеб и пицца				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Хлеб/Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка
Пирожные на эмалированном противне				
Швейц. рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Пирожные в форме				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на решетке
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25 - 35	2	форма для осн. откр. пир. на решетке
Бисквит	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
Рыба				
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыбное филе 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Мясо				
Рыба в пакетах 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мелкие хлебобулочные изделия				
Файлы "cookie"	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Несладкое сухое печенье	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Печенье из песочного теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Вегетарианское				
Смесь овощей в пакетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Овощи на противне 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

12.9 Информация для тестирующих организаций

Продукты	Описание	Температура (°C)	Принадлежности	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Верхн/нижн. нагрев	160	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	эмалированный противень	3	20 - 30
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	190	решетка	1	65 - 75
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвекции	180	решетка	2	70 - 80

Продукты	Описание	Температура (°C)	Принадлежности	Положение противня	Время (мин)
Нежирный бисквитный пирог	Верхн/нижн. нагрев	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквитный пирог	Режим конвекции	160	решетка	2	25 - 35
Песочное печенье / полоски из теста	Верхн/нижн. нагрев	140	эмалированный противень	3	15 - 30
Песочное печенье / полоски из теста	Режим конвекции	140	эмалированный противень	3	20 - 30

13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

13.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства,

13.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия



Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

13.3 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество

стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



ВНИМАНИЕ!

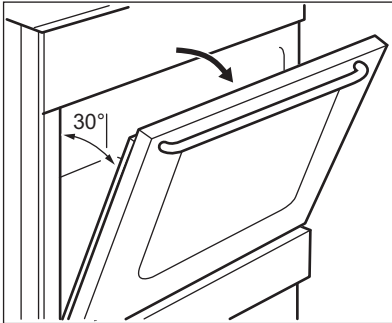
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.



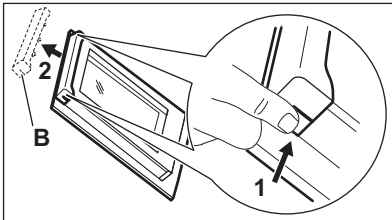
ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



ВНИМАНИЕ!

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
5. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

13.4 Извлечение ящика

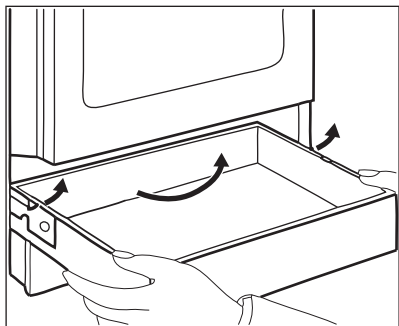


ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
 3. Полностью извлеките ящик.
- Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

13.5 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После розжига пламени дайте устройству розжига проработать 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.
Конфорки не работают.	Отсутствует подача газа.	Проверьте подачу газа.
Оранжевый или желтый цвет пламени.		В определенной зоне конфорок пламя может приобретать оранжевый или желтый цвет. Это нормально.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.

14.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.)

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Варочная панель – Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Перед использованием конфорки и подставок для посуды убедитесь в правильности их установки.
- Размеры дна посуды должны подходить к размерам конфорки.
- Всегда ставьте посуду поверх горелки и непосредственно по центру конфорки.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.
- По возможности используйте скороварку. См. инструкцию по эксплуатации.

15.2 Духовой шкаф – Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистой уплотнителем дверцы и за тем, чтобы

он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сбросить электроэнергию.

Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.


Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Духовой шкаф – ежедневное использование».

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Румынии

www.electrolux.com/shop



867342519-A-342018

