



Қолдану туралы
нұсқаулары
Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Пеш
Кухонная плита
Плита

KZ RU UA

EKG 601104

Electrolux. Thinking of you.

Біздің басқа идеяларымызбен www.electrolux.com веб-сайтынан танысыңыз.

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар	2	Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану	8
Бұйым сипаттамасы	5	Тұмшапеш - Пайдалы нұсқаулар менен	9
Бірінші қолданғанға дейін	6	кеңестер	9
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану	6	Тамақ пісіру панелі	10
Пештің үсті - Пайдалы нұсқаулар менен	6	Тұмшапеш - Күту менен тазалау	12
кеңестер	7	Не істерсіңіз, егер...	13
Пештің үсті - Күту менен тазалау	7	Орнату	14
		Тастау	18

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету мен құрылғыны дұрыс іске қосу үшін, оны орнатып, іске қоспас бұрын аталмыш нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны сатсаңыз да, көшірсеңіз де осы нұсқаулық құрылғымен бірге болсын. Құрылғыны пайдаланатын адамдар оның қауіпсіздік функциялары мен іске қосу жолдарын толық білуге тиіс. Өндіруші құрылғыны теріс орнату мен қолдануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін жауапкершілік көтермейді.

Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігін сақтау

- Бұл құрылғыны жасы 8-ге толған және одан асқан балалар мен физиологиялық, сезімдік не болмаса ақыл-ой деңгейіне не пеш жұмысына қатысты тәжірибесі мен білімі аз адамдар, өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауымен, құрылғыны іске қосу туралы ерекше нұсқау алып, қатерлі жағдайлардан хабардар болғаннан кейін ғана пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс.
- Орам материалдарының барлығын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тұншығып қалу қаупі бар.
- Балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. Жарақат алу немесе мүгедектікке апарып соқтыратын жағдайлар орын алуы мүмкін.

- Құрылғыда бекітпені іске қосатын немесе бекітетін құрал болса, оны қолданыңыз. Бұл құрал балалар мен үй жануарларының құрылғыны байқаусызда қосып қоюына жол бермейді.

Қауіпсіздікке қатысты жалпы нұсқаулар

- Бұл өнімді өзгертуге не оның техникалық сипаттарына өзгеріс енгізуге болмайды. Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.
- Құрылғыны ең алғаш іске қоспас бұрын орам материалдарының, жапсырмалары мен төсем материалдарының барлығын алыңыз.
- Пісіру алаңдарын әр қолданып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.

Қолданылуы

- Құрылғы тек үйде ғана қолдануға арналып шығарылған.
- Құрылғының үстін жұмыс алаңына не зат сақтайтын орынға айналдырмаңыз.
- Қосылып тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Өрт шыққан жағдайда құрылғыны сөндіріңіз. **Өртті кестрөл қақпағымен сөндіріңіз**, оны ешқашан сумен сөндіруге болмайды.
- **Күйіп қалу қаупі бар!** Пісіру алаңына металл заттарды, мысалы ас құралдары мен кастрөл қақпақтарын қоймаңыз, себебі олар қызып кетеді.

- Заттар немесе ыдыс-аяқтар пештің керамика бетіне құласа, оған зақым келтіруі мүмкін.
- Шойын, алюминийден жасалған, не түбіне нұқсан келген ыдыстарды әрі-бері сырғытсаңыз, керамика бетке сызат түсуі мүмкін.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, электр тоғының қатеріне ұшырамас үшін оны ажыратып қойыңыз.
- Ыдыстар мен керамика бетке нұқсан келмес үшін ыдыстарды ішіндегісі әбден сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Пісіру алаңдарын еш ыдыссыз не бос ыдыс қойып пайдаланбаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі, құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдікті заңды күшінен айырмайды.
- Құрылғының есігін күш салып баспаңыз.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда, оның іші ысып кетеді. Күйіп қалу қатері бар. Керек-жарақтар мен кәстрөлдерді алып не салып жатқанда қолғап киіңіз.
- Іске қосылып тұрған құрылғының есігін ашатын кезде (әсіресе бумен пісірген кезде) әрқашан артқа шегініңіз. Бұлай істегенде жиналып қалған бу немесе қызу сыртқа шығады.
- Құрылғының сырлы қаптамасы бүлініп қалмас үшін:
 - құрылғының табанына ешбір затты тура қоймаңыз және оны алюминий фольгамен жаппаңыз
 - Ыстық суды құрылғының ішіне тура қоймаңыз
 - тағам пісіруді аяқтағаннан кейін су ыдыстарды және тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
- Бұл пешті суға тиіп тұрса пайдаланбаңыз. Пешті су қолмен іске қоспаңыз.
- Су ыдыстар мен пісірілген тағамдарды құрылғының ішінде ұстамаңыз, себебі бу құрылғының сырлы қаптамасын бүлдіреді немесе құрам бөліктерінің ішіне кіріп кетеді.
- Тез тұтанғыш сұйықтар мен материалдарды, немесе балқығыш заттарды (пластик не алюминийден жасалған) құрылғы үстіне немесе оған жақын қоймаңыз.

- Тек қызуға төзімді керек-жарақтарды ғана пештің астындағы суырмаға салған дұрыс. **Суырмаға тұтанғыш материалдарды салмаңыз.**
- Пеш қуысындағы ауа айналымын қамтамасыз ету үшін пештің арт жағының орта шегінде орналасқан саңылаудың бітеліп не далдада қалмағанын әрқашан тексеріңіз.



Сақтандыру туралы ескерту! Шыны қақпақ қызған кезде шытынап кетуі мүмкін. Қақпақты оттықтардың барлығын сөндіргеннен кейін ғана жабыңыз.

Күтім көрсету және тазалау

- Жөндеу жұмысын жүргізбей тұрып, құрылғыны сөндіріп, ашаны розеткадан ағытып алыңыз. Құрылғының суығанына көз жеткізіп алыңыз.
- Құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Пеште жиналып қалған май не тағам қалдықтары өрт қатерін тудыруы мүмкін.
- Құрылғының бетін жиі-жиі тазалап тұру, оны сыны кетіп сапасы түсуден сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін тек су мен сабынды пайдаланыңыз. Өткір заттар, түрпілі тазалағыш құралдар, жеміргіш жөкелер мен дақ кетіргіштер құрылғыға нұқсан келтіреді.
- Құрылғыны бу бүріккішпен немесе жоғары қысым арқылы тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Шыны есікті жеміргіш заттармен немесе металл қырғышпен тазаламаңыз. Ішкі шыны панельдің қызуға төзімді беті сынып, жарылып кетуі мүмкін.
- Шыны панельдерді тазаламай тұрып, олардың салқындағанына көз жеткізіңіз. Шыны сынып қалуы ықтимал.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе, босап, сынып қалуы мүмкін. Оларды міндетті түрде ауыстыру керек. Қосымша нұсқауларды

жергілікті қызмет көрсету орталығынан алыңыз.

- Пеш бүріккішін қолдансаңыз, оны өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. май сүзгісіне(егер бар болса), қыздырғыш элементтер мен термореле сенсорлық құралына ешқашан қандай да бір затты бүркіп шашпаңыз.
- Пиролит арқылы (егер бар болса)тазалаған кезде қатып қалған ластық, құрылғы бетінің түсін өзгертуі мүмкін.
- Каталитті эмальды тазаламаңыз (егер бар болса).
- Пештің шамын айырбастаған кезде абай болыңыз. Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

Орнату

- Бұл құрылғыны тек уәкілетті маман ғана орнатып, желіге қосып немесе жөндеуге тиіс.
- Құрылғы қолданылатын елдегі заң күшіне ие заңдар, қаулылар, ережелер мен стандарттарды(қауіпсіздік нұсқаулары, қалдықтарды қайта өңдеу бойынша ережелер, электр және/не газ қауіпсіздігі ережелері т.с.с.) мұқият орындаңыз!
- Орнату нұсқауларын орындамасаңыз, ақаулық орын алған жағдайда кепілдік заңды күшке ие болмай қалады.
- Құрылғыны тасымалдаған кезде еш жерінің бүлінбегенін тексеріңіз. Бүлінген құрылғыны ешқашан желіге қоспаңыз. Қажет болса, құрылғыны сатқан жерге хабарласыңыз.
- Құрылғыны тез тұтанатын заттарға (мысалы, терезе пердесі, сүлгі т.б.) таятып орнатудан қашық болыңыз.
- Ең алғаш пайдаланбас бұрын орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бұл құрылғының салмағы ауыр. Оны жылжытқан кезде абай болыңыз. Өрқашан қауіпсіздік қолғабын киіңіз. Құрылғыны ешқашан тұтқасынан немесе үстіңгі жағынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум арақашықтықты сақтаңыз!

- Маңызды! Пешті таған немесе сол сияқты оны биіктететін заттың үстіне қоюға болмайды. Бұл құрылғының бір жағына қарай ауып кету қаупін күшейте түседі!

Электр желісіне жалғау

-  **Құрылғыны міндетті түрде жерге қосу қажет.**
- Техникалық тақтайшадағы электр параметрлерінің желі параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, электр қатерінен сақтандырылған розетканы ғана қолданыңыз.
- Көп тармақты ашаларды, қосқыштарды және ұзартқыш кабельдерді қолданбаңыз. Өрт шығу қатері бар.
- Қорек сымын өзіңіз ауыстыруға немесе өзгертуге әрекеттенбеңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы кез келген полюсте контакттарының арасына 3 мм орын қалдыра отырып ажыратуға мүмкіндік беретін құралмен жабдықталуға тиіс.
- Қорек сымы мен ашаның құрылғының арт жағында жаншылып немесе бүлініп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны орнатып болған соң да ашаға қол жететіндігін тексеріңіз.
- Құрылғыны сымынан тартып ағытпаңыз. Өрқашан сымының ашасынан ұстап ағытыңыз.
- Айырып-қосқыш құралдардың дұрыс түрін қолдану қажет: оларға айырып-қосқыштар, сақтандырғыштар (бұралмалы сақтандырғыштарды ұясынан алу қажет), жерге қосу және контакт құралдары жатады.
- Кернеу туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.

Газға қосу

- Құрылғы қасындағы желдеткіштің жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз. Ауаның жеткілікті берілмеуі, оттегі тапшылығын туғызуы мүмкін.
- Газдың берілуі техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген газ түріне сай келетініне көз жеткізіңіз, "Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз.

- Бұл пеш жану өнімдерін кетіретін құрылғыға жалғанбаған. Бұл пеш қолданыстағы орнату ережелеріне сай орнатылып, желіге қосылуға тиіс. Желдетуге қатысты талаптардың орындалуына ерекше назар аудару керек.
- Газға тамақ пісіру құрылғысын пайдаланған кезде оны орнатқан бөлме ысып кетеді және ылғал түзіледі. Ас бөлмедегі желдеткіштің жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз: табиғи жолмен желдетілетін саңылауларды ашып қойыңыз не механикалық желдету

құралын орнатыңыз (механикалық тартқыш құрылғы).

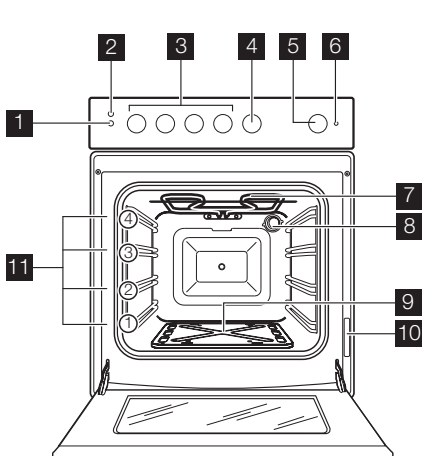
- Құрылғыны ұзақ уақыт қарқынды пайдаланған кезде, ас бөлмені көбірек желдету (мысалы, терезені ашу немесе механикалық желдеткіш бар болса, деңгейін көтеру) керек.

Қызмет көрсету

- Бұл құрылғыны уәкілетті қызмет көрсету орталығының инженері ғана жөндей алады. Фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

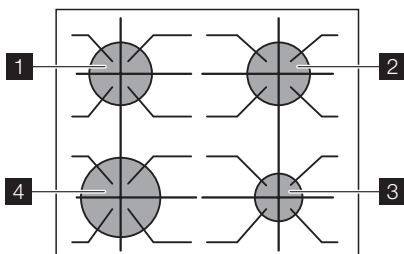
БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

Жалпы көрінісі



- 1 Пеш шамының түймешігі
- 2 Тұтату генераторының түймешігі
- 3 Пешті басқару түймешелері
- 4 Тұмшапешті басқару түймешесі
- 5 Минут операторын басқару түймешесі
- 6 Гриль индикаторы
- 7 Гриль
- 8 Пеш шамы
- 9 Астыңғы табақ
- 10 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 11 Сөре сырғытпасы

Пісіру қабатының орналасуы



- 1 Жартылай жылдам оттық
- 2 Жартылай жылдам оттық
- 3 Қосымша оттық
- 4 Жылдам оттық

Керек-жарақтар

- Қуыруға арналған шұңғыл таба

Пісіру және қуыру үшін немесе май жинайтын таба ретінде қолданылады.

• Пеш сөрөсі

Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

• Тегіс пісіру науасы

Торттар мен печеньеелерге арналған.

• Зат сақтау суырмасы

Пеш қуысынан төмен зат сақтау суырмасы орналасқан.



Назарыңызда болсын! Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда зат сақтау суырмасы ысып кетуі мүмкін.

БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



Пешті пайдаланбас бұрын, оның ішкі және сыртқы орам материалдарының барлығын алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.



Сақтандыру туралы ескерту! Пештің есігін әрқашан тұтқасының ортасынан ұстап ашыңыз.

Алғашқы тазалау

- Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
- Құрылғыны ең алғаш пайдаланардың алдында тазалаңыз.



Сақтандыру туралы ескерту! Жеміргіш тазалағыштарды

қолданбаңыз! Бұндай заттар құрылғының бетін бүлдіруі мүмкін. "Күтім көрсету және тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Пештің ішінде қалған қалдықты күйдіріп жіберу үшін, ең жоғары температураны орнатыңыз да, бос пешті 45 минут қыздырыңыз. Пештің керек-жарақтары қалыпты жағдайда пайдаланған кездегіден де қызып кетуі мүмкін. Осы кезде иіс шығуы ықтимал. Бұл қалыпты жағдай. Бөлменің жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз.

ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Оттықты тұтату



Назарыңызда болсын! Ас үйде ашық отты пайдаланған кезде өте абай болыңыз. Жалынды дұрыс пайдалану жағдайлары үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді



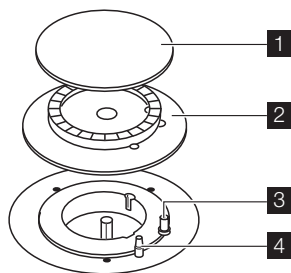
Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.

Оттықты жағу үшін:

1. Тұтату генераторы түймешігін басып, ұстап тұрыңыз ☆.
2. Басқару түймешесін сағат тілінің бағытына қарсы түбіне дейін бұраңыз ▲.
3. Тұтату генераторы түймешігін босатыңыз, бірақ басқару түймешесін осы қалыпта шамамен 5 секунд басыңыз; бұл жылыту элементінің қызуына мүмкіндік береді. Егер олай етпесеңіз, газ беріліміне кедергі келтіріледі.
4. От біркелкі жанғаннан кейін оны реттеңіз.



Егер бірнеше әрекеттен кейін оттық жанбаса, шілтер мен қақпақтың дұрыс тұрғанын тексеріңіз.



- 1 Оттықтың қақпағы
- 2 Оттықтың шілтері
- 3 Тұтатқыш жанарғы
- 4 Жылыту элементі



Назарыңызда болсын! Егер оттық 15 секундтан кейін жанбаса, басқару түймешесін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.

Өте маңызды! Оттықты электр құралын қолданбай жағуға болады (мысалы, ас үйде электр қуаты болмаған кезде). Ол үшін, жалынды оттыққа жақын әкеліп, тиісті басқару түймешесін басыңыз да, оны сағат тілінің бағытына қарсы ең көп газ шығару қалпына бұраңыз.

-  Егер оттық кездейсоқ сөніп қалса, басқару түймешесін сөндірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.
-  Пешті орнатқаннан кейін немесе қуат үзілісінен кейін электр қуатын қосқан кезде, тұтату генераторы

өздігінен іске қосылуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Оттықты сөндіру

Отты сөндіру үшін түймешені мына белгіге бұраңыз: ■ .



Назарыңызда болсын!

Кәстрөлдерді оттықтан алардан бұрын отты азайтыңыз немесе сөндіріп қойыңыз.



Glass lids may shatter when heated. Turn off all burners before shutting the lid.

ПЕШТИҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

Қуат үнемдеу

- Егер мүмкіндік болса, кәстрөлдердің қақпағын әрдайым жабыңыз.
- Сұйықтық қайнай бастағанда, оны ақырындап қайнату үшін отты азайтыңыз.



Түбі оттықтың өлшеміне дәл келетін табалар мен кәстрөлдерді пайдаланыңыз.

Оттық	Тамақ пісіретін ыдыстың диаметрі
Жылдам	180 мм - 260 мм
Жартылай жылдам	120 мм - 220 мм
Қосымша	80 мм - 160 мм

Түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше тегіс ыдысты қолданыңыз.

ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



Назарыңызда болсын! Пешті тазалардан бұрын оны сөндіріңіз де, суығанша күтіңіз.



Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік мақсатында құрылғыны бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш құралдармен тазаламаңыз.



Назарыңызда болсын! Түрпілі тазартқыш, болат сымнан жасалған ысқыш немесе қышқылдарды қолданбаңыз, олар құрылғыны бүлдіруі мүмкін.

- Эмальмен қапталған бөліктерін, қақпағы мен шілтерін тазалау үшін жылы сабын сумен жуыңыз.

- Тот баспайтын болат бөліктерін сумен жуыңыз да, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Таба тағандары ыдыс жуғыш машинаға **жарамайды** ; оларды **қолмен** жуу керек.
- Тазалап болғаннан кейін таба тағандарын дұрыс орнатуды ұмытпаңыз.
- Оттықтар дұрыс жануы үшін таба тағандарының тармақтары оттықтың ортасында тұрғанына көз жеткізіңіз.
- **Пештің үстін бүлдіріп алмас үшін таба тағандарын орнына қойған кезде абай болыңыз.**

Тазалап болғаннан кейін құрылғыны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Гриль индикаторы

Гриль индикаторы ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз) гриль пісіру функциясы таңдалған кезде жанады. Ол пеш қажетті температураға дейін қызған кезде өшеді. Одан соң жанып-сөну арқылы қажетті температураның реттелгенін көрсетеді.

Қауіпсіздік терморелесі

Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына байланысты)шамадан тыс қызып кету тәрізді қатерлі жағдайдың алдын алу үшін қуатты үзіп тастайтын қауіпсіздік терморелесімен жабдықталған. Температурасы төмендеген кезде пеш автоматты түрде қайта қосылады.

Минут операторы

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданыңыз.

Алдымен минут операторының басқару түймешесін ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз) сағат бағытымен шегіне дейін бұраңыз. Одан кейін қажетті уақыт мәніне кері бұраңыз. Уақыт біткен кезде дыбыстық сигнал естіледі.

Бұл функция пештің қызметіне әсер етпейді.

 Уақытты орнатпай пісіру үшін, минут операторының басқару түймешесін келесіге қарай бұраңыз: ■ .

Пештің функциялары

Пештің төмендегідей функциялары бар:

Пеш функциясы		Қолданыс аясы
0	Off қалпы	Құрылғыны сөндіруге арналған.
1-8	Температура мәндерін орнату	Тағамды дәстүрлі жолмен пісіру үшін орнатуға болатын температура мәндері. (1 - 160 °C; 2 - 175 °C; 3 - 190 °C; 4 - 210 °C; 5 - 225 °C; 6 - 240 °C; 7 - 260 °C; 8 - 275 °C)
	Гриль	Жалпақ етіп дайындалған тағамды грильдің ортасына қойып грильдеуге арналған. Тостер жасау үшін.
	Пеш шамы	Пештің ішін еш функция қосылмай тұрған кезде жарықтандыруға арналған. Бұл функцияны қолдану үшін пеш шамының түймешігін басыңыз.

Газ тұмшапеште пісіру

Тұмшапештің газ оттығын тұтату:

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Тұтату генераторы түймешігін басып, ұстап тұрыңыз ()
3. Газ пешінің басқару түймешесін сағат тілінің бағытына қарсы түбіне дейін бұрап, оны қосыңыз. Тұтату генераторы түймешігін босатыңыз, бірақ газ пешінің басқару түймешесін осы қалыпта шамамен 15 секунд ұстаңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз.

 Егер пештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

1. Газ пешінің басқару түймешігін босатып, оны "Off" қалпына қойыңыз.
2. Пеш есігін ашыңыз.
3. Бір минуттан кейін пештің газ оттығын қайта тұтатып көріңіз.

Қолдан тұтату:

Электр қуаты уақытша өшіп қалса.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Отты пеш ішінің түбіндегі тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.
3. Сонымен бір мезгілде газ пешін басқару түймешесін итеріп, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары температураға бұраңыз.
4. Жалын шыққан кезде, газ пешінің басқару түймешесін шамамен 15

секундтай ең жоғарғы қалыпта ұстап тұрыңыз.

- i** Отты пеш ішінің түбіндегі тесіктер арқылы бақылаңыз.

Тұтатқаннан кейін:

1. Гаш пешінің басқару түймешігін босатыңыз..
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Гаш пешінің басқару түймешігін қажетті температураға қойыңыз.

Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы:

Газ пеш термозэлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газ берілуін тоқтатады.

- i** Газ пеші мен электр гриль құрылғысын бір уақытта қолдана алмайсыз.

ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

- !** **Назарыңызда болсын!** Тағамды пісіргенде, тіпті гриль жасаған кезде де әрқашан пеш есігін жауып отыру қажет.

- i** Пісіру табалары, кәстрөлдерді т.с.с. пештің сыры кетпес үшін оның табанына қоймаңыз.

- i** Пештің сырын кетіріп алмас үшін оның керек-жарақтарын салып, не алып жатқан кезде абай болыңыз.

- Пештің төрт сөре қатары бар. Сөре қатарлары пештің астынан бастап саналады.
- Әртүрлі тағамдарды пештің екі қатарына қойып, бір мезгілде пісіруіңізге болады. Сөрелерді 1-ші және 3-ші қатарға қойыңыз.
- Пеш ауаны үздіксіз айдап және буды тұрақты айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйе тамақты булы ортада пісіріп, тағамдардың ішін жұмсақ, ал сыртын қытырлақ күйде сақтайды. Сондай-ақ, бұл тамақ пісіретін уақыт пен қуат шығынын барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына конденсат тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріліп жатқан кезде есікті әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу конденсаты аз жиналу үшін пешті тағамды пісірмей тұрып 10 минуттай қыздырып алыңыз.
- Құрылғыны әр пайдаланып болған сайын ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.

Торттарды пісіру

- Торт пісіруге 150°C мен 200°C аралығындағы температура тамаша сай келеді.
- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз болатын етті пісірмеңіз. Тым аз етті пісіргенде ет өте кебір болып піседі.
- Қызыл еттің сырт жағын әбден, ішін сөлімен пісіру үшін температураны 200 °C-250 °C аралығында орнатыңыз.
- Үй құсының еті не балық тәрізді ақ етті пісіру үшін температураны 150°C - 175 °C аралығында орнатыңыз.
- Өте майлы тағам пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сөлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін, су кеуіп кеткен сайын қосымшалап су құйыңыз.

Пісіру уақыты

Пісіру уақыты тағам түріне, құрамына және мөлшеріне қарай әртүрлі болады.

Алғаш тағам пісірген кездері пісіру үрдісіне жақсы назар аударып отырыңыз. Осы құрылғы арқылы пісіргенде ыдыстарыңызға, рецепт және

тағам мөлшеріне барынша сай келетін параметрлерді(қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с) тауып алыңыз.

ТАМАҚ ПІСІРУ ПАНЕЛІ

Газ тұмшапеште пісіру

i Уақыт аралықтарына алдын ала қыздыру уақыты қосылмаған.

Бос пешті әрқашан 10 минут алдын ала қыздыру қажет.

Салмағы (кг)	ТАҒАМ ТҮРІ	Газ тұмшапеште пісіру		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты	Ескертпелер
		Температура (°C)	деңгейі 		
	ЕТ ЖӨНЕ ҚҰС ЕТІ				
1	Сүйегі бар сиыр еті	160	2 не 3	40	
1	Сүйексіз сиыр еті	190	2 не 3	50	
1	Қой еті	160	2 не 3	40 - 50	
1	Шошқа еті	175	2 не 3	50	
1,2	Тауық/Қоян еті	210	2 не 3	70 - 80	
1	Үйрек еті	190	2 не 3	80	
1	Күркетауық еті	180	2 не 3	60	
0,5	Бұқтырма тағам	135	2 не 3	150	
1	Көкөніс пісірмесі	150	2	/	көкөніс түріне қарай әртүрлі болады
	ТОҚАШ ӨНІМДЕРІ				
	Жеміс бөліштері	165	2	35	
	Жеміс бөліші	160	2 не 3	35	
	Шұжық орамалары	180	2 не 3	20	
	Чокс тоқашы	190	2 не 3	25 - 30	
	Волоwent тоқашы	175	2 не 3	15	
	Джем қосылған пирожныйлар	180	2 не 3	30 - 40	пеш сәресіндегі 26 см алюминий қалып қолданылады
	ПУДДИНГ				
	Бен-мариде пісірілген жұмыртқа десерті	135	2 не 3	60 - 75	
	Кілегей жеміс торты	135	2 не 3	90	
	Меренга	135	2 не 3	70 - 90	алюминий теріс пісіру науасында

Салмағы (кг)	ТАҒАМ ТҮРІ	Газ тұмшалаште пісіру		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты	Ескертпелер
		Температура (°C)	деңгейі 		
	ТОРТТАР				
	Шырынды жеміс торты	150	2 не 3	150 - 170	пеш сөресіндегі 20см қалыпта
	Жай жеміс торты	160	2 не 3	150	
	Мадейра торты	160	2 не 3	105 - 120	
	Кішкене көкстер	160	3	30 - 40	
	Зімбір наны	160	3	35 - 45	
	НАН				
0,5	Нан бөлкелері	190	2 не 3	40 - 50	алюминий теріс пісіру науасында
1	Нан бөлкелері	190	2 не 3	50 - 60	алюминий теріс пісіру науасында
	Орамалар, мейізді тоқаш	180	2 не 3	15 - 20	
	Печеньелер	180	2 не 3	25 - 35	

Грильдеу

 Пісіруді бастамай тұрып, бос пешті 10 минут қыздырып алыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Грильдеу		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты 	
	Бөліктер	г	деңгейі 	Температура (°C)	1-ші жағы	2-ші жағы
Филе стейкі	4	800	3	250	12-15	12-14
Сиыр еті стейкі	4	600	3	250	10-12	6-8
Шұжықтар	8	/	3	250	12-15	10-12
Шошқа етінің бөлігі	4	600	3	250	12-16	12-14
Тауық еті (2-ге бөлінген)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Тауықтың кеудесі	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Балық филесі	4	400	3	250	12-14	10-12
Қызартылған сендвич	4-6	/	3	250	5-7	/
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3

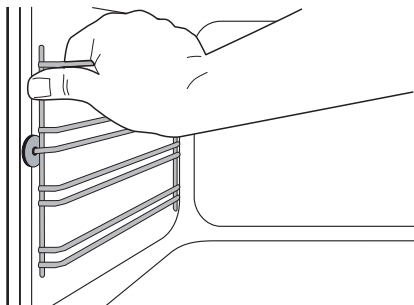
ТҰМШАПЕШ - КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

- Құрылғының алдыңғы жағын сабын мен ыстық суды пайдаланып, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Пештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Пештің керек-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз.
- Пештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

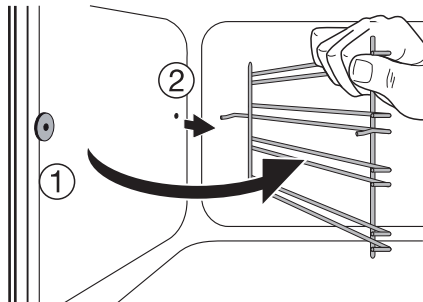
Сөре жолдары

Сырғытпа жолдарды алу

1. Сырғытпа жолдардың алдыңғы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



Сырғытпа жолдарды салу

Сырғытпа жолдарды аталмыш әрекеттерді кері ретпен орындай отырып салыңыз.

- i** Сырғытпа жолдардың доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс!

Пештің есігін тазалау

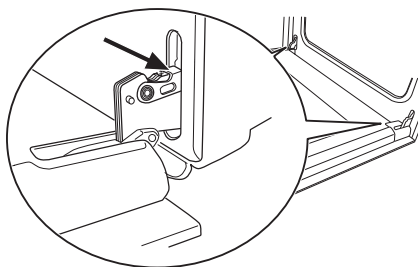
Тазалау жұмысын жеңілдету үшін пештің есігін алыңыз.

- !** **Назарыңызда болсын!** Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны панельдердің салқын тұрғандығына көз жеткізіп алыңыз. Шыны сынып қалуы ықтимал.

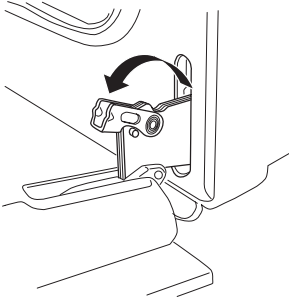
- !** **Назарыңызда болсын!** Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе не сызат түссе, шыны босап, сынып қалады. Бұндай жағдай орын алмас үшін оларды ауыстыру керек. Қосымша нұсқауларды жергілікті қызмет көрсету орталығынан алыңыз.

Пеш есігі мен шыны панельді алу

1. Есікті шегіне дейін ашыңыз да, қос топсасынан ұстаңыз.



2. Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



3. Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Мұқият құрғатыңыз

! **Назарыңызда болсын!** Шыны панельді тек су мен сабынды пайдаланып ғана тазалаңыз. Жеміргіш тазалағыштар, дақ кетіргіштер және өткір заттар (мысалы, пышақ не қырғыштар) шыныны бүлдіруі мүмкін.

Тазалап болғаннан кейін пештің есігін салыңыз. Есікті салу үшін әрекеттерді кері тәртіпте орындаңыз.

i **Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар:**

Пештің есігін тек дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Оны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн жөке, қышқыл не тазалағыш құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз, себебі олар пештің бетін бүлдіреді. Пештің басқару панелін де осы сақтық шараларын қолдана отырып тазалаңыз

Пеш шамы

! **Назарыңызда болсын!** Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

Пештің шамын ауыстырар алдында:

- Пешті өшіріңіз.
- Сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғыштарды немесе айырып-қосқышты алыңыз.

i Пештің шамы мен шамының қалпағына нұқсан келмес үшін пештің табанына шүберек төсеңіз.

Пештің шамын айырбастау/шыны қалпағын тазалау

1. Шыны қалпағын сағат бағытына қарсы бұраңыз да, ағытып алыңыз.
2. Шыны қалпағын тазалаңыз.
3. Пештің шамын 300°C градустық қызуға төзімді, сай келетін шамға айырбастаңыз.
4. Шыны қалпақты орнына қойыңыз.

НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жеңдеу
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Электр қуаты берілмейді	Құрылғының жалғанғанын және электр қуатының іске қосылғанын тексеріңіз.
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Электр қуаты берілмейді	Үйдегі электр жабдығының сақтандырғышын тексеріңіз.
Газды жаққан кезде ұшқын шықпайды	Оттықтың қақпағы мен шілтері қисық салынған	Оттықтың қақпағы мен шілтері дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз.
Тұтатқан бетте жалын дереу сөніп қалады	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызбайды	Отты жаққаннан кейін түймешені шамамен 5 секунд басып, ұстап тұрыңыз.
Газ шеңбері біркелкі жанбайды	Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған	Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттықтың шілтерінің тағам қалдығынан бос екенін тексеріңіз.

Ақаулық	Ықтимал себепі	Жөндеу
Құрылғы жұмыс істемей тұр	Сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғыш ағытылып қалған	Сақтандырғышты бақылаңыз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті elektrik маманын шақырыңыз.
Пеш қызбай тұр	Пеш тоққа қосылмайды	Пешті қосыңыз
Пеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді бақылаңыз
Пеш шамы жұмыс істемейді	Пеш шамының ақауы бар	Пеш шамын ауыстырыңыз
Пеште және пеш қуысында бу және конденсат тұрып қалған	Тағам пеште тым ұзақ уақытқа қалдырылған	Пеште тағамдарды пісіру процесі аяқталғаннан кейін 15-20 минуттан артық уақытқа қалдырмаңыз

Егер мәселені өз бетіңізбен шеше алмасаңыз, сатушыға немесе жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны тек elektrik маманға немесе білікті адамға ғана жөндеу керек.

Өте маңызды! Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда, құрылғының кепілдік мерзімі аяқталмаса да, қызмет көрсету орталығы не дилер жіберген маманның көрсеткен қызметі үшін төлемақы алынады.

Егер мәселені өз бетіңізбен шеше алмасаңыз, сатушыға немесе жергілікті

қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Бұл деректер сізге тез әрі дұрыс көмек көрсету үшін қажет. Бұл мәліметтер техникалық ақпарат тақтайшасында ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз) берілген

- Үлгінің сипаттамасы.....
- Құрылғының нөмірі (PNC).....
- Сериялық нөмірі (S.N.).....

i Метал бөліктері бар құрылғыларға арналған ақыл-кеңестер:
Есікті тағамды пісіріп немесе қуырып болғаннан кейін дереу ашсаңыз, терезені бу басады.

ОРНАТУ

Өте маңызды! First read "Safety information" chapter carefully.

Техникалық ақпарат

2-ші санат, 1-ші қосымша санат және 1-ші санат құрылғысы.

Өлшемдері	
Биіктігі	850 мм
Ені	600 мм
Тереңдігі	600 мм
Пештің сыйымдылығы	53 л

Газ санаты	II2H3+
Газбен жабдықтау	G20/13 мбар

Айналма диаметрлері

Оттық	Ø Ішкі айналма, 1/100 мм.
Қосымша	28
Жартылай жылдам	32
Жылдам	42
Тұмшापеш	52

Газ оттықтары

ОТТЫҚ	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ	АЗАЙТЫ ЛҒАН ҚУАТ	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ				
			ТАБИҒИ ГАЗ G20 (2H) - 20 mbar		СҰЙЫЛТЫЛҒАН ГАЗ (Бутан/Пропан) G30/31-30 mbar		
			ИНЖ. 1/100 мм	м³/сағ.	ИНЖ. 1/100 мм	г/сағ. G30	G31
Қосымша оттық	1,0	0,33	70	0,095	50	72	71
Жартыла й жылдам оттық	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Жылдам оттық	3,0 (табиғи газ) 2,8 (сұйылтылғ ан газ)	0,75	119	0,286	86	204	200
Тұмшапе ш оттығы	2,7	1	114	0,257	83	196	193

Газға қосу

Қолданыстағы ережелерге сәйкес тұрақты қосылым сымдарын немесе тот баспайтын болатпен қапталған иілгіш түтікті таңдаңыз. Егер иілгіш металл түтіктерді пайдаланатын болсаңыз, олардың жылжымалы бөлшектерге жанаспауын немесе қысылып қалмауын қадағалаңыз.

Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

Егер қосылымды түгелдей оңай басқаруға болатын мүмкіндік болса, иілгіш түтікті пайдалануыңызға болады. Иілгіш түтікті қысқыштармен берік бекіту керек.

Орнату: резеңке түтік ұстатқышты пайдаланыңыз. Әрдайым тығыздауышты орнатыңыз. Содан кейін газ желісіне қосуды жалғастырыңыз. Иілгіш түтік төмендегі жағдайларда қолдану үшін дайындалады:

- ол бөлме температурасынан жоғары, 30°C-тан асып қызып кете алмайды;
- оның ұзындығы 1500 мм-ден аспайды;
- оның ысырмалары болмаса;
- оны тартып не бұрап майыстыруға болмаса;
- ол өткір жиектер мен бұрыштарға жанаспаса;

– оның күйін тексеру үшін оны оңай қарап шығу мүмкіндігі болса. Иілгіш түтіктің жақсы сақталғанын бақылау үшін төмендегілерді тексеру керек:

- екі ұшында және ұзына бойында жарылған, кесілген жерлер, күйген белгілері болмаса;
- материал қатқылданбаған, керісінше, серпімділігі дұрыс болса;
- бекіткіш қапсырмаларды тот баспаған;
- жарамдылық мерзімі өтіп кетпеген болса.

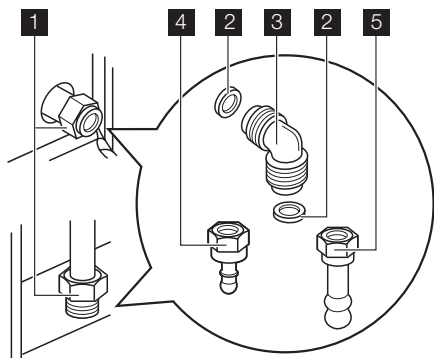
Егер бір немесе бірнеше ақаулығы байқалса, түтікті жөндеудің керегі жоқ, оны ауыстыру керек.

Өте маңызды! Орнату аяқталғаннан кейін әр түтік сәйкестендіргішінің жақсылап бекітілгенін тексеріңіз. Жалынды емес, сабын ерітіндісін пайдаланыңыз!

Газ беретін еңіс басқару панелінің артқы жағында орналасқан.



Назарыңызда болсын! Газды жалғардың алдында, ашаны розеткадан ағытыңыз немесе сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғышты сөндіріңіз. Газ беретін негізгі клапанды жабыңыз.



- 1** Газ қосылатын жер (құрылғының тек бір жеріне ғана газға жалғауға болады)
 - 2** Тығыздағыш
 - 3** Реттелетін қосылым
 - 4** Сұйылтылған газ (LPG) резеңке түтік ұстатқышы
 - 5** Табиғи газ түтік ұстатқышы
- i** Құрылғыға әдепкі газ параметрлері орнатылған, параметрді өзгерту үшін тізімнен түтік ұстатқышты таңдаңыз. Әрқашан тығыздағышты қолданыңыз

Инжекторларды ауыстыру

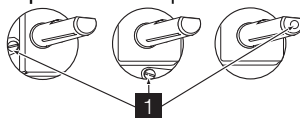
1. Таба тағандарын алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерін алыңыз.
3. 7-ші сомынкілттің көмегімен инжекторларды алыңыз да, өзіңіз қолданатын газ түріне арналған инжекторлармен ауыстырыңыз.
4. Осы әрекеттерді кері тәртіпте орындау арқылы бөлшектерді құрастырыңыз.
5. Атаулы мөндер затбелгісін (ол газ келетін түтіктің жанында) газбен жабдықтаудың жаңа түрінің затбелгісімен ауыстырыңыз. Бұл затбелгіні сіз құрылғымен бірге жеткізілетін инжекторлар орамынан таба аласыз.

Егер газбен жабдықтау қысымы өзгермелі немесе қажетті қысымнан басқаша болса, газбен жабдықтау түтігіне қолданылатын қысым өтпелігін орнату қажет.

Ең кіші деңгейді реттеу

Оттықтардың ең төменгі деңгейін реттеу үшін:

1. Оттықты жағыңыз.
2. Түймешені ең кіші қалыпқа бұраңыз.
3. Басқару түймешесін қозғаңыз.
4. Бұрағыштың көмегімен айналма бұранданы реттеп бұраңыз. Егер 20 мбар табиғи газды сұйылтылған газға ауыстырсаңыз, айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз. Егер сұйылтылған газды, 20 мбар табиғи газға ауыстырсаңыз, айналма бұранданы шамамен 1/4 мөлшеріне босатыңыз.



1 Ең кіші реттегіш бұранда

5. Түймешені ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұраған кезде, оттың өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Газдың басқа түрлерін лайықтау



Назарыңызда болсын! Пешті газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек уәкілетті маманға ғана тапсырыңыз.



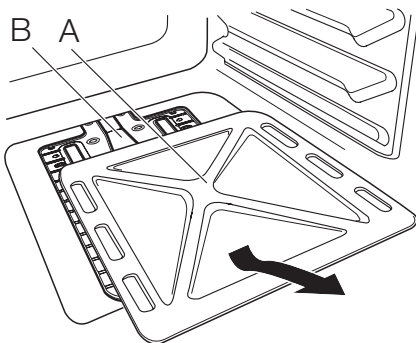
Бұл құрылғы табиғи газбен жұмыс істеуге арналған.

Дұрыс инжекторлар қолданылса, сұйылтылған газды да қолдануға болады.

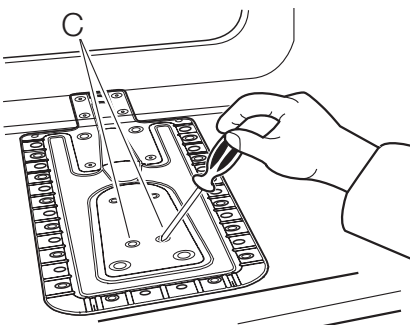
Газдың тұтынылатын мөлшері пайдаланылуға лайықталады.

Газ оттықтарының инжекторын ауыстыру:

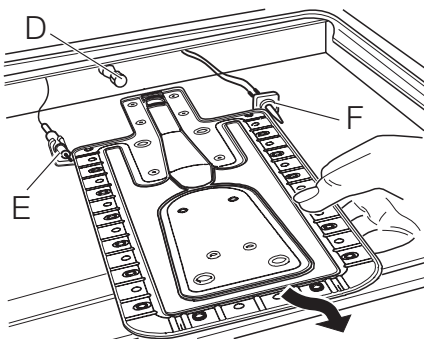
1. Пеш табанындағы табақшаны алыңыз (**A**) газ оттығына қол жеткізу үшін алыңыз (**B**).



2. Газ оттықтарын ұстап тұрған екі бұранданы (C) босатыңыз.



3. Газ оттығын еппен инжектор тағанынан (D) алыңыз. Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Газ оттығының шілтері, оттық табақшасында тұрғанына көз жеткізіңіз. Ұшқын шығаратын құрал жалғастырғышының (E) және термоэлемент жалғастырғышының (F) сымына күш салмаңыз.

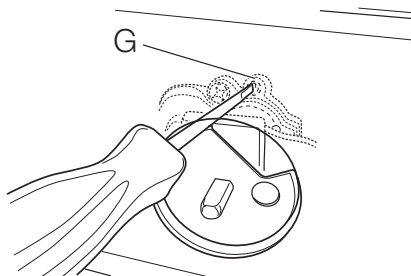


4. Газ оттығының инжекторын (D) 7-ші сомыңкілттің көмегімен көмегімен ағытып, оны алып тастаңыз. Орнына қажетті инжекторды салыңыз ("Газ пеші оттығының техникалық параметрлері" кестесін қараңыз).
5. Газ пеші оттығын құрастыру үшін, әрекеттерді кері бағытта орындаңыз.
6. Газ беретін еңіс жанында орналасқан, газ түрінің жапсырмасының орнына, жаңа газ түріне сәйкес келетін тиісті жапсырманы қолданыңыз (инжектор жинағымен бірге беріледі).

! **Назарыңызда болсын!** Газ пеші оттығының бастапқы ауасын реттеудің қажеті жоқ.

Газ пеші оттығын ең төменгі деңгейге орнату:

1. Ашаны розеткадан ағытыңыз.
2. Газ пешінің басқару түймешігін алыңыз.
3. Реттегіш бұранданы (G) жүзі бар жіңішке бұрағышпен реттеңіз.



Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы лайықтау
табиғи газдан сұйылтылған газға	реттегіш бұранданы шегіне дейін қатайтып бұрау
сұйылтылған газдан табиғи газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босату

Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы лайықтау
сұйылтылған газдан табиғи 13 мбар газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босату
20 мбар табиғи газдан 13 мбар табиғи газға	реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін босату

- Газ пешінің басқару түймешігін тіркеңіз.
- Ашаны розеткаға сұғыңыз.

! **Назарыңызда болсын!** Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз.

- Газ пешінің оттығын жағыңыз ("Газ пеште тағам пісіру - Газ пешінің оттықтарын тұтату" тарауын қараңыз).
- Газ пешінің басқару түймешесін 240 мәніне қойыңыз да, пешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
- Газ пешінің басқару түймешесін 240 мәнінен ең кіші қалпына қойыңыз.

Жалынды бақылаңыз. Жалын сөніп қалса, 1-ден бастап 7-ге дейінгі қадамдарды қайта орындаңыз. Газ пеші оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

Бұл қауіпсіздік шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

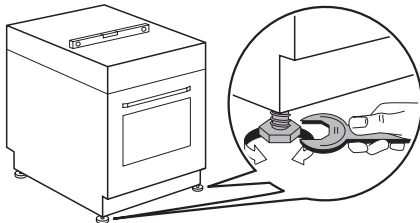
ТАСТАУ

Бұйымдағы немесе бұйым қорапшасындағы  белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс

! **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны таған үстіне қоймаңыз

Тіктеп орнату

Пештің бетін басқа құрылғылардың бетімен бірдей деңгейге қою үшін құрылғының астындағы кішкене сирақтарды қолданыңыз



Токқа қосу

! **Назарыңызда болсын!** Токқа қосуды тек кәсіби білікті маман ғана орындау қажет.

i "Қауіпсіздік" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші еш жауапкершілік көтермейді.

Құрылғы тек электр сымымен жабдықталған.

MANUFACTURER:

C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Italy.

емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті әкімшілігіңізбен, қалдықтарды жинап әкететін мекемеңізбен немесе осы бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.



Орам материалдары
Құрылғыны орау үшін қолданылған материалдардың қоршаған ортаға зияны жоқ әрі оларды қайта өңдеуден өткізуге болады. Пластик бөлшектер келесі халықаралық таңбалалармен белгіленген: PE, PS, т.б. Орам материалдарды тұрғын үйлі жердегі қалдықтарды жинау мекемесі орнатқан тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.



Назарыңызда болсын! Құрылғы ешқандай қауіп - қатер көзіне айналмас үшін оны біржола пайдалануға жарамсыз етіп барып тастау қажет. Бұл үшін ашаны розеткадан суырыңыз да қорек кабелін құрылғыдан ағытып алыңыз.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	20	Духовой шкаф — ежедневное использование	26
Описание изделия	23	Духовой шкаф — полезные советы	27
Перед первым использованием	24	Таблицы для приготовления пищи	28
Варочная панель — Ежедневное использование	24	Духовой шкаф — уход и чистка	30
Варочная панель — Полезные советы	25	Что делать, если ...	32
Варочная панель — уход и чистка	26	Установка	33
		Утилизация	37

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.

- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на вароч-

ную панель, так как они могут накалиться.

- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не лейте воду непосредственно в прибор;
 - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.

- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Стеклопанель крышка может расколоться при нагревании. Прежде чем закрывать крышкой, выключите все горелки.

Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
- Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повреждаются, стекло потеряет прочность

и может разбиться. Их следует заметить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жирославливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!
- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плитку на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

Подключение к электросети

-  **Прибор должен быть заземлен.**
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следуют выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

Подсоединение к системе газоснабжения

- Удостоверьтесь в том, что в помещении, где устанавливается прибор, обеспечена достаточная вентиляция.

Нарушение притока воздуха может привести к нехватке кислорода.

- Удостоверьтесь, что сеть газоснабжения соответствует параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора (см. раздел "Описание изделия").
- Подсоединение к устройству удаления продуктов сгорания для данного прибора не предусмотрено. Установка и подсоединение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять соблюдению соответствующих требований, касающихся вентиляции.
- Эксплуатация газового прибора для приготовления пищи может вызвать повышение температуры и уровня влажности в помещении, где он установлен. Обеспечьте в кухне достаточ-

ную вентиляцию: не закрывайте отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, либо установите устройство принудительной вентиляции (вытяжной колпак с вентилятором).

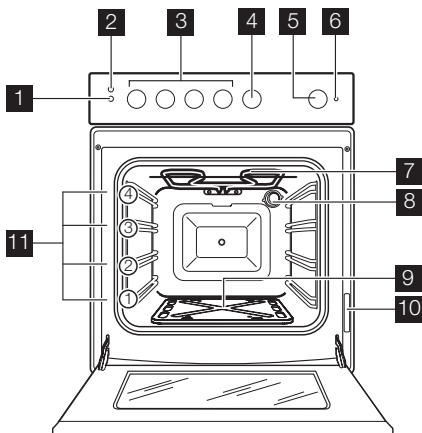
- Если прибор интенсивно используется в течение продолжительного времени, следует обеспечить дополнительную вентиляцию (например, открыв окно или повысив производительность системы принудительной вентиляции, если она установлена).

Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

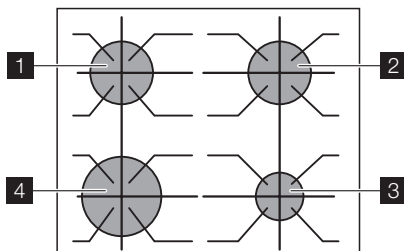
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1 Кнопка лампы освещения духового шкафа
- 2 Кнопка устройства розжига
- 3 Ручки управления конфорками
- 4 Ручка выбора режима духового шкафа
- 5 Ручка управления таймером обратного отсчета
- 6 Индикатор гриля
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Нижняя панель
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Направляющие для полок

Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Вспомогательная горелка
- 4** Горелка повышенной мощности

Принадлежности

- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

⚠ ВНИМАНИЕ! При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные

моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Розжиг горелки

⚠ ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность при использовании открытого пламени в условиях кухни. Изготовитель снимает с себя

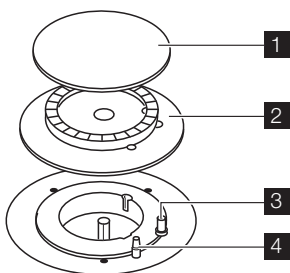
всякую ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

i Прежде чем поставить на конфорку посуду, вначале следует зажечь горелку.

Чтобы зажечь горелку:

1. Нажмите и удерживайте кнопку розжига, обозначенную символом .
2. Поверните ручку управления горелкой против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа, обозначенное символом .
3. Отпустите кнопку розжига, продолжая при этом удерживать ручку управления горелкой в положении максимальной мощности в течение примерно 5 секунд. Это позволит термopаре нагреться. Если термopара не нагреется, подача газа будет прекрыта.
4. Отрегулируйте пламя, после того, как его горение стало ровным.

i Если в ходе нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверьте, установлены ли крышка и рассекатель горелки в правильном положении.



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча розжига
- 4 Термopара

! **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления,

установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

ВАЖНО! Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

i Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

i Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом .

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.



Стеклопанель может трескаться при нагревании. Прежде чем закрывать крышку, выключите все горелки.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



Используйте кастрюли и сковороды, диаметр дна которых соответствует размеру горелки.

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Повышенной мощности	180 мм - 260 мм
Для ускоренного приготовления	120 мм - 220 мм

Горелка	Диаметр кухонной посуды
Вспомогательная	80 мм - 160 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ — УХОД И ЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.

 **ВНИМАНИЕ!** Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.

 **ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассека- тель горелки, промойте их теплой во- дой с мылом.

- Детали из нержавеющей стали сле- дует промыть водой и затем выте- реть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности уста- новки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок про- верьте, чтобы лапки решеток распола- гались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную па- нель, будьте внимательны при уста- новке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует проте- реть прибор насухо мягкой тканью.

ДУХОВОЙ ШКАФ — ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Контрольная лампа работы гриля

Контрольная лампа работы гриля (см. раздел "Описание изделия") загорается при выборе режима приготовления на гриле. Лампа гаснет, когда температура внутри духового шкафа достигает нуж- ного значения. Затем лампа попере- менно загорается и гаснет, показывая, что прибор поддерживает температуру.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегре- ва из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-ли- бо компонента духовой шкаф оборудо- ван предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необ- ходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включает- ся снова.

Таймер

Предназначен для задания времени об- ратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значе- ние времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духо- вого шкафа.

-  Чтобы использовать прибор, не за- давая времени продолжительности приготовления, поверните ручку таймера, установив ее в положе- ние, обозначенное символом ■.

Режимы духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрены сле- дующие режимы:

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение "Выкл"	Выключение устройства.
1-8	Диапазон изменения уровней температуры	Диапазон изменения уровней температуры для приготовления в режиме конвекции (1 - 160 °C; 2 - 175 °C; 3 - 190 °C; 4 - 210 °C; 5 - 225 °C; 6 - 240 °C; 7 - 260 °C; 8 - 275 °C)
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления блюд. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку лампы освещения духового шкафа.

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте кнопку розжига (обозначена символом )
3. Поверните ручку управления духовым шкафом против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа. Отпустите кнопку розжига, продолжая при этом удерживать ручку управления в положении максимальной мощности в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ручку до тех пор, пока горелка не зажжется.

-  Если горелка духового шкафа не зажигается или случайно погасла:
1. Отпустите ручку управления духовым шкафом и установите ее в положение "Выкл".
 2. Откройте дверцу духового шкафа.
 3. Через 1 минуту попробуйте зажечь горелку духового шкафа снова.

Ручной розжиг

В случае временного отсутствия электроснабжения.

1. Откройте дверцу духового шкафа.

2. Поднесите пламя к отверстию в дне камеры духового шкафа.
3. Одновременно, поверните ручку управления духовым шкафом против часовой стрелки и установите ее на максимальную температуру.
4. После того, как горелка зажжется, удерживайте ручку управления в положении, соответствующем максимальной температуре, в течение примерно 15 минут.

-  Следите за пламенем горелки через отверстия в нижней панели камеры духового шкафа.

После розжига

1. Отпустите ручку управления духовым шкафом.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Установите ручку управления в положение, соответствующее нужной температуре.

Предохранительное устройство духового шкафа

газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Если пламя горелки погаснет, она перекроет подачу газа.

-  Использовать одновременно и газовую горелку духового шкафа, и электрический гриль нельзя.

ДУХОВОЙ ШКАФ — ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

-  **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

-  Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

i Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа 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.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приготовление в газовом духовом шкафу

- i** Время приготовления не включает в себя предварительный прогрев духового шкафа

Необходимо всегда предварительно прогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

За- груз- ка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в га- зовом духовом шка- фу		Продол- житель- ность приготов- ления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уро- вень 		
	МЯСО И ДИЧЬ				
1	Говядина с костя- ми	160	2 или 3	40	
1	Говядина без кост- тей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	160	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Курица/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	135	2 или 3	150	
1	Запеченные ово- щи	150	2	/	изменяется в зависимости от вида овощей
	кондитерские изделия				
	Фруктовый торт	165	2	35	
	Фруктовый пирог	160	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирож- ные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	алюминиевая форма 26 см на полке духового шкафа
	пудинги				
	Заварной крем на водяной бане	135	2 или 3	60 - 75	
	Торт со взбитыми сливками и фрук- тами	135	2 или 3	90	
	Безе	135	2 или 3	70 - 90	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	пироги и тор- ты				
	Торт из сочных фруктов	150	2 или 3	150 - 170	в форме 20 см на полке ду- хового шкафа
	Простой фрукто- вый пирог	160	2 или 3	150	
	Мадейра	160	2 или 3	105 - 120	

За- груз- ка (вес, кг)	БЛЮДО	Приготовление в га- зовом духовом шка- фу		Продол- житель- ность приготов- ления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уро- вень 		
	Небольшой торт	160	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	160	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	на плоском алюминиевом противне для выпечки
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Сухое печенье	180	2 или 3	25 - 35	

Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления про-
грейте духовой шкаф в течение 10
минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гри- ле		Продолжительность приготовления в мину- тах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторо- на
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезан- ная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

ДУХОВОЙ ШКАФ — УХОД И ЧИСТКА

- Протирайте переднюю панель прибо-
ра мягкой тряпкой, смоченной в теп-
лом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхнос-
тей используйте обычное чистящее
средство.
- Чистите камеру духового шкафа по-
сле каждого применения. Это облег-

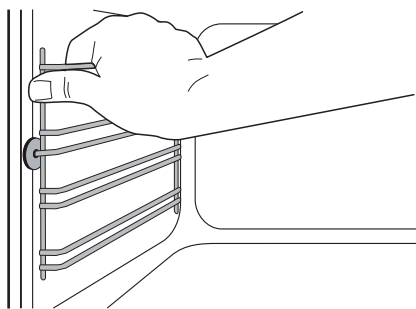
чает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

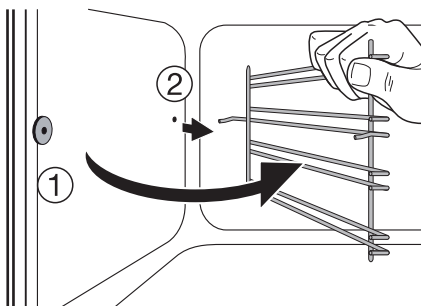
Направляющие

Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

Чистка дверцы духового шкафа

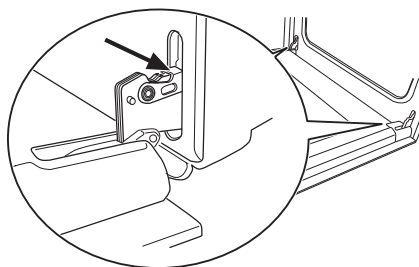
Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло треснет.

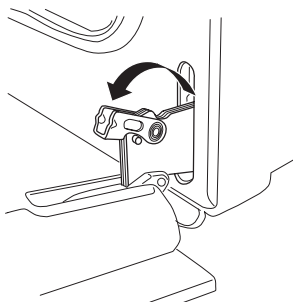
- !** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может треснуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

1. Откройте дверцу до упора и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



3. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее

ВНИМАНИЕ! Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

По завершении процедуры чистки установите дверцу духового шкафа. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:
Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или

абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

Лампочка освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

В Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что плита подключена к электросети и включена.
При розжиге газа отсутствует искра	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель на электрошитке.
При розжиге газа отсутствует искра	Крышка и рассекагель горелки установлены неровно	Убедитесь, что крышка и рассекагель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	Термопара не достаточно нагрелась	После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по диаметру горелки	Рассекагель горелки засорен остатками пищи	Убедитесь, что форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не произведены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

 **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

УСТАНОВКА

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Сведения по технике безопасности".

Технические данные

Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	53 л

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

Рекомендации по использованию приборов с металлической переносной частью:

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

Категория газа	II2H3+
Подвод газа	G20/13 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	52

Газовые горелки

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20(2H) - 20 мбар		Сжиженный газ (бутан/пропан) G30/31-30 мбар		
			инж. 1/100 мм	м³/час	инж. 1/100 мм	г/ч G30	G31
Вспомогательная горелка	1,0	0,33	70	0,095	50	72	71
Горелка для ускоренного приготовления	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Горелка повышенной мощности	3,0 (прир. газ) 2,8 (сжиженный газ)	0,75	119	0,286	86	204	200
Горелка духового шкафа	2,7	1	114	0,257	83	196	193

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки

При наличии возможности свободно проверять состояние подсоединения на всем его протяжении, допускается использовать гибкий шланг. Гибкий шланг должен быть надежно закреплен на патрубках при помощи хомутов.

Монтаж: следует использовать кронштейн для резиновых шлангов. Необходимо всегда устанавливать прокладку. Затем приступайте к выполнению подсоединения. Гибкий шланг можно использовать при соблюдении следующих условий:

- шланг не может нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
- длина шланга не превышает 1500 мм;
- в шланге отсутствуют участки сужения просвета;
- шланг не натянут и не перекручен;
- шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
- шланг можно легко осмотреть для проверки его состояния.

При выполнении проверки состояния гибкого шланга необходимо обследовать шланг на предмет того, что:

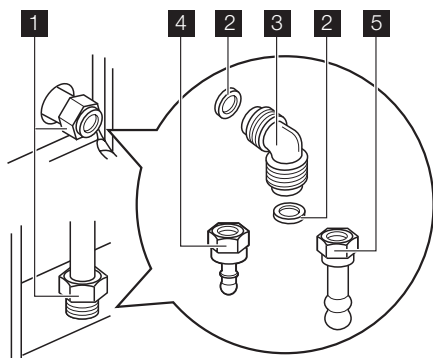
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

При выявлении одного или нескольких дефектов следует заменить шланг, а не ремонтировать его.

ВАЖНО! По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя!

Газораспределительный узел находится с обратной стороны панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед подключением газа выньте вилку из розетки или отключите предохранитель на щитке. Закройте главный клапан подвода газа.



- 1** Патрубок для подсоединения к системе газоснабжения (в приборе предусмотрен только один штуцер)
- 2** Прокладка
- 3** Соединительный переходник
- 4** Штуцер для шланга, предназначенного для сжиженного газа
- 5** Штуцер для шланга, предназначенного для природного газа

i Прибор налажен для использования определенного газа. Для переналадки прибора на другой газ следует выбрать штуцер для шланга из перечня. Необходимо всегда использовать уплотнительную прокладку

Замена форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.

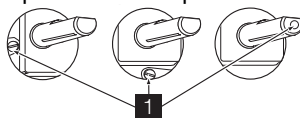
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



1 Регулировочный винт минимальной подачи газа

5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

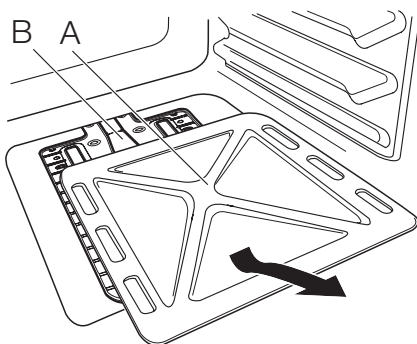
Переналадка на другие типы газа

⚠ ВНИМАНИЕ! Переналадку прибора на другие типы газа должен выполнять только специалист, имеющий соответствующие полномочия.

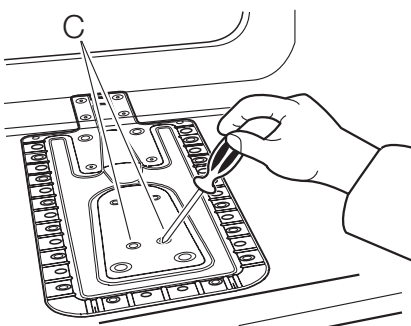
i Данный прибор рассчитан на работу на природном газе. При использовании форсунок соответствующего типа прибор также может работать на сжиженном газе. Расход газа регулируется соответственным образом.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа.

1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы обеспечить доступ к газовой горелке (**B**).

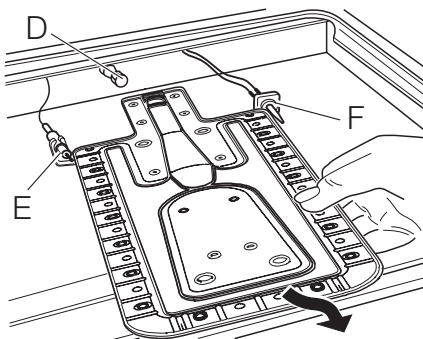


2. Отвинтите два винта (**C**), фиксирующие горелку.



3. Осторожно сдвиньте горелку с кронштейна форсунки (**D**). Медленно сместите ее влево. Удостоверьтесь в том, что гильза горелки осталась на сопле горелки. Не на-

тягивайте провода, ведущие к свече розжига (**E**) и к термопаре (**F**), слишком сильно.



4. Открутите форсунку горелки (**D**) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките ее. Замените ее форсункой соответствующего типа (см. таблицу "Параметры газовой горелки духового шкафа").

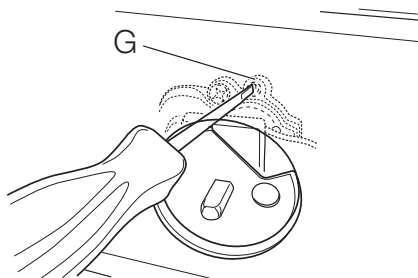
5. Выполните сборку горелки духового шкафа, повторив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.

6. Замените табличку с параметрами газоснабжения, расположенную рядом с газораспределительным узлом, на табличку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом форсунок).

⚠ ВНИМАНИЕ! Первичная регулировка расхода воздуха для газовой горелки духового шкафа не требуется.

Регулировка минимального уровня пламени горелки газового духового шкафа

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Снимите ручку управления духовым шкафом.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (**G**) с помощью тонкой плоской отвертки.



Смена типа газа	Настройка регулировочного винта
с природного газа на сжиженный	завинтите регулировочный винт до упора
с сжиженного газа на природный	выкрутите регулировочный винт примерно на 3/4 оборота
с сжиженного газа на природный 13 мбар	выкрутите регулировочный винт примерно на 3/4 оборота
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	выкрутите регулировочный винт примерно на 1/4 оборота

- Установите ручку управления духовым шкафом на место.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электророзетку.

ВНИМАНИЕ! Подключать прибор к электророзетке можно только после того, как все детали были установлены на свое первоначальное место.

- Зажгите горелку духового шкафа (см. раздел "Приготовление в духовом шкафу - Розжиг газовой горелки духового шкафа").
- Установите ручку управления духовым шкафом на отметку 240 и дайте духовому шкафу прогреться в течение как минимум 10 минут.

- Поверните ручку управления с отметки 240 в положение, соответствующее минимальной подаче газа.

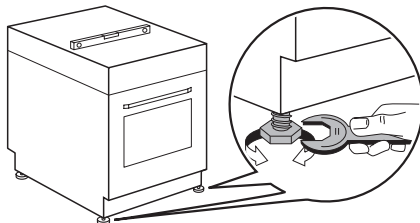
Наблюдайте за пламенем. Если пламя погаснет, повторите шаги с 1 по 7. Пламя, выходящее из рассекателя горелки духового шкафа, должно быть небольшим и ровным.

Производитель не несет ответственность, если не были соблюдены приведенные меры предосторожности.

ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте прибор на подставке

Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

И Производитель не несет ответственность при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с только с сетевым шнуром.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Италия.

УТИЛИЗАЦИЯ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его

следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая

правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вто-

ричной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Electrolux. Thinking of you.

Дізнайтеся більше про нас на сайті www.electrolux.com

ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки	39	Духова шафа — щоденне користування	45
Опис виробу	42	Духова шафа — корисні поради	46
Перед першим користуванням	43	Таблиці приготування їжі	47
Варильна поверхня — щоденне користування	43	Духова шафа — догляд та чистка	49
Варильна поверхня — корисні поради	44	Що робити, коли ...	50
Варильна поверхня — догляд та чистка	44	Установка	51
		Утилізація	55

Може змінитися без оповіщення



ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Задля вашої безпеки і для забезпечення правильної роботи приладу прочитайте уважно цю інструкцію, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним. Завжди передавайте ці інструкції, коли переїжджаєте на нове місце і берете з собою прилад або коли його продаєте. Користувачі повинні бути повністю обізнані з роботою приладу та технікою безпеки при його експлуатації. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильним встановленням або експлуатацією.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти старше 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи психічними можливостями або браком досвіду та знань можуть користуватися цим приладом, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструктаж щодо безпечного користування приладом і розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Діти не повинні мати доступ до пакувальних матеріалів. Є ризик задушення.
- Тримайте дітей подалі від приладу. Існує ризик отримання травм або втрати дієздатності.
- Якщо прилад оснащений функцією "Блокування вмикання" або "Механічним замком", користуйтеся ними. Це

дозволяє запобігти випадковому вмиканню приладу дітьми або хатніми тваринами.

Загальні правила техніки безпеки

- Заборонено змінювати технічні характеристики приладу або вносити зміни в його конструкцію. Є ризик травмування та пошкодження приладу.
- Перш ніж починати користуватися приладом, видаліть усе пакування, рекламні етикетки та захисні плівки.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.

Призначення

- Цей прилад призначений виключно для готування їжі в домашніх умовах.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації. У разі займання вимкніть прилад. **Гасіть полум'я за допомогою кришки від каstrулі**, ніколи не використовуйте для цього воду.
- **Небезпека отримання опіку!** Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети (наприклад столові прибори кришки від каstrул), оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо якісь предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном мо-

же подряпати поверхню при пересуванні.

- Якщо на поверхні з'явиться тріщина, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Щоб запобігти пошкодженню посуду та варильної поверхні, слідкуйте, щоб каструлі та сковорідки не грілися на ній порожніми.
- Не користуйтеся конфорками з порожнім кухонним посудом або без нього.
- Зміна кольору емалевого покриття не справляє негативного впливу на роботу приладу. Гарантія при цьому не втрачається.
- Не тисніть із силою на дверцята приладу.
- Прилад під час роботи нагрівається всередині. Є ризик опіків. Виймаючи страву або ставлячи щось до духовки, користуйтеся рукавичками.
- Відкриваючи дверцята під час роботи приладу, завжди ставьте подалі від нього, (особливо, коли користуєтеся функцією готування за допомогою пари). Це потрібно, щоб дати можливість розсіятися парі, що утворилася, або гарячому повітрю.
- Щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття або зміні його кольору:
 - не ставте нічого безпосередньо на дно приладу і не накривайте дно алюмінієвою фольгою
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад
 - не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу
- Не користуйтеся приладом, коли він вологий. Забороняється користуватися приладом вологими руками.
- Не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу, тому що волога може пошкодити емаль або потрапити всередину приладу.
- Не ставте і не зберігайте легкозаймисті рідини та матеріали або плавкі предмети (зроблені з пластмаси або алюмінію) на приладі або поблизу від нього.
- У шухляді під духовкою можна зберігати тільки жаростійкі аксесуари. **Не кладіть туди займисті матеріали.**

- Вентиляційний отвір духовки, розташований у центрі позаду варильної поверхні, має завжди залишатися вільним для забезпечення вентиляції камери духовки.



Обережно! Скляна кришка від нагрівання може тріснути. Перш ніж закривати кришку, вимкніть усі конфорки.

Догляд і чищення

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки. Переконайтеся, що прилад охолонув.
- Утримуйте духовку постійно чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для миття приладу користуйтеся лише водою з милом. Гострі предмети, абразивні засоби для чищення та засоби для видалення плям можуть пошкодити прилад.
- Забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.
- Не користуйтеся для чищення скляних дверцят духовки абразивними засобами або металевими шкребками. Жаростійка поверхня внутрішнього скла може розколотися і розбитися.
- Перш ніж чистити скляні панелі, переконайтеся, що вони охололи. Є ризик пошкодження скла.
- Будьте обережні, від'єднуючи дверцята від духовки: дверцята важкі!
- Коли скляні панелі дверцят пошкоджені, вони втрачають міцність і можуть тріснути. Ви повинні їх замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до Сервісного центру.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духовок, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Ніколи не розпилюйте аерозолі на фільтр для жиру (якщо він встановлений), нагрівальні елементи та сенсор термостата.
- Під час піролітичного чищення (якщо воно передбачене) під дією бруду, що в'ївся, може змінитися колір поверхні.

- Не намагайтесь чистити каталітичну емаль (якщо вона є).
- Будьте обережні, коли замінюєте лампу в духовці. Існує ризик електричного удару!

Установка

- Прилад дозволяється встановлювати, підключати та ремонтувати лише фахівцям авторизованого сервісного центру.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, положення про належну переробку для повторного використання, правила безпеки при роботі з електрикою/газом і т.п.)!
- Якщо не дотримуватися цих вказівок, то у випадку пошкоджень ви втратите право на гарантію.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Підключати пошкоджений прилад заборонено. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Забороняється встановлювати прилад поблизу вогненебезпечних матеріалів (таких як занавіски, рушники тощо).
- Перед тим, як користуватися приладом, зніміть з нього все пакування.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні, коли пересуваєте його. Завжди користуйтеся рукавицями. Ніколи не пересувайте прилад, тримаючись за варильну поверхню або ручку духовки.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи пристроїв!
- Попередження! Не встановлюйте плити на додатковий плінтус або підставку, щоб вона стояла вище. Це збільшує ризик перекидання плити!

Підключення до електромережі

-  **Прилад має бути заземлений.**
- Перевірте, чи відповідає інформація про електричні параметри, вказані на табличці з паспортними даними, напругі і типу електроживлення у електромережі вашого будинку.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не користуйтеся розгалужувачами, розподільниками, подовжувачами. Є ризик виникнення пожежі.
- Не замінюйте і не змінюйте електричний кабель самостійно. Зверніться до Сервісного центру.
- Прилад повинен мати пристрій для електромонтажу, який забезпечує від'єднання всіх контактів приладу від електромережі, при цьому відстань між контактами має становити не менше 3 мм.
- Подбайте про те, щоб вилка і кабель не були здавлені або пошкоджені задньою частиною приладу.
- Перевірте, щоб після встановлення духовки було забезпечено доступ до штепсельної вилки.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди виймайте з розетки саму вилку.
- Ви повинні мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжники (запобіжники, що вгвинчуються, необхідно викрутити з патрона), запобіжники витоку струму в землю та контактори.
- Інформація про напругу вміщена на табличці паспортних даних.

Підключення до джерела газу

- Подбайте про належну вентиляцію довкола приладу. Брак доступу повітря може призвести до того, що кисню буде недостатньо.
- Переконайтеся у тому, що газ, що подається, відповідає типу газу, вказаному на табличці з технічними даними - див. розділ "Опис приладу".
- Цей прилад не підключений до пристрою, що видаляє продукти згорання. Він має бути встановлений і підключений відповідно до чинних нормативних документів. Особливу увагу необхідно приділити дотриманню вимог щодо вентиляції.
- Користування газовим приладом для готування страв призводить до підвищення температури та вологості повітря у приміщенні, в якому він встановлений. Подбайте про належну венти-

ляцію в кухні: тримайте природні вентиляційні отвори відкритими або встановіть механічний прилад для вентиляції (механічну витяжку).

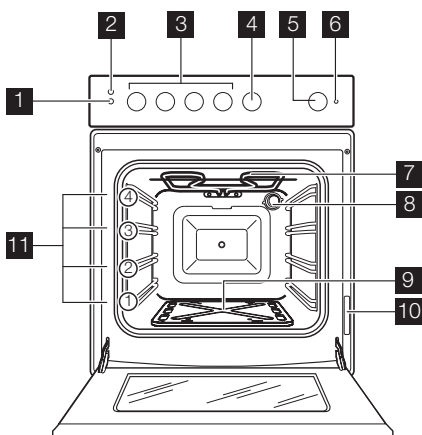
- У разі інтенсивного користування приладом упродовж довгого часу необхідно підвищити вентиляція (наприклад, шляхом відкривання вікна або збільшення рівня механічної вентиляції, якщо вона є).

Технічне обслуговування

- Ремонтувати прилад дозволяється тільки фахівцям уповноваженого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.

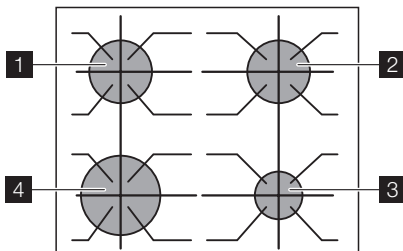
ОПИС ВИРОБУ

Загальний огляд



- 1 Кнопка лампочки духової шафи
- 2 Кнопка генератора запалювання
- 3 Ручки керування варильною поверхнею
- 4 Перемикач функцій духової шафи
- 5 Ручка керування таймером зворотного відліку
- 6 Індикатор гриля
- 7 Гриль
- 8 Лампа духової шафи
- 9 Днище
- 10 Табличка з технічними даними
- 11 Напрямна рейка

Схема поверхні з конфорками



- 1 Конфорка середньої швидкості
- 2 Конфорка середньої швидкості
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Швидка конфорка

Аксесуари

- **Глибоке деко для смаження**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Плоске деко для випікання**

Для випікання пирогів та печива.

Шухляда

Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.



Попередження! Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

i Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.

! **Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

! **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Попереднє прогрівання

Встановіть у духовці максимальну температуру і дайте їй попрацювати протягом 45 хвилин, щоб спалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітись до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітрюйте приміщення.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Запалення пальника

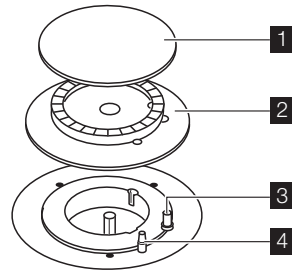
! **Попередження!** Будьте дуже обережні, коли користуєтесь відкритим вогнем у кухні. Виробник знімає з себе всю відповідальність у разі неправильного користування вогнем

i Пальник необхідно завжди запалювати до того, як ставити посуд на конфорку.

Як запалити пальник:

1. Натисніть і утримуйте кнопку генерування іскри ✨.
2. Поверніть ручку проти годинникової стрілки на максимум ⬆.
3. Відпустіть кнопку генерування іскри, але утримуйте ручку в тому самому положенні впродовж близько 5 секунд; це дозволить термопарі розігрітись. Якщо цього не станеться, подача газу буде перервана.
4. Після того, як полум'я розгориться, відкоригуйте його.

i Якщо після кількох спроб пальник не загориться, перевірте, чи правильно стоїть розсікач і кришечка.



- 1** Кришечка пальника
- 2** Розсікач
- 3** Свіча запалювання
- 4** Термопара

! **Попередження!** Якщо пальник не запалиться через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення "вимк." і спробуйте запалити пальник знову не раніше ніж через 1 хвилину.

Важливо! Пальник можна запалювати і не користуючись електропідпалом (напр., коли в кухні немає електрики). Щоб це зробити, піднесіть полум'я до пальника, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну подачу газу.

 Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

 Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

 **Попередження!** Завжди спершу прикручуйте полум'я або вимикайте пальник, а вже потім знімайте з нього посуд.



Скляна кришка від нагрівання може тріснути. Перш ніж закривати кришку, вимкніть усі конфорки.

Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ .

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

 Користуйтеся каструлями та сковорідками, дно яких відповідає розмірам конфорки.

Конфорка	Діаметр каструлі
Швидка конфорка	180-260 мм

Конфорка	Діаметр каструлі
Конфорка середньої швидкості	120-220 мм
Допоміжна конфорка	80-160 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

 **Попередження!** Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж очистити його.

 **Попередження!** З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

 **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.

- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.
- Частини з високоякісної сталі помийте водою, а потім витріть м'якою сухою ганчіркою.

• Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині; їх треба мити **вручну**.

- Переконайтеся, що ви правильно встановили підставки після їх миття.
- Щоб пальники працювали правильно, подбайте про те, щоб підставки були правильно центровані.
- **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**

Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

ДУХОВА ШАФА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Індикатор гриля

Індикатор гриля (див. розділ "Опис приладу") загорається, коли встановлена функція готування на грилі. Коли температура досягне потрібного рівня, він гасне. Після цього він циклічно запалюється і гасне, показуючи, як змінюється температура.

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Таймер

Використовується для зворотного відліку часу.

Спершу поверніть ручку таймера (зверніться до розділу "Опис приладу") за годинниковою стрілкою на максимум. Потім поверніть її назад на потрібне вам значення періоду часу. Коли минає встановлений час, лунає звуковий сигнал.

Ця функція не впливає на роботу духовки.

 Щоб готувати, не встановлюючи період часу, поверніть ручку таймера на .

Функції духової шафи

Духовка підтримує наступні функції.

Функція духовки		Призначення
0	Вимкнено	Для вимикання приладу.
1-8	Регулювання діапазону температур	Регулювання діапазону температур для традиційного готування. (1 — 160 °C, 2 — 175 °C, 3 — 190 °C, 4 — 210 °C, 5 — 225 °C, 6 — 240 °C, 7 — 260 °C, 8 — 275 °C)
	Гриль	Для готування страв пласкої форми посередині гриля. Для приготування гринок.
	Лампа духовки	Освітлення камери духовки без будь-яких функцій готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку лампи духовки.

Готування в духовці за допомогою газу

Щоб запалити газовий пальник духової шафи, виконайте такі дії.

- Відчиніть дверцята духовки.
- Натисніть і утримуйте кнопку генератора іскри ()
- Поверніть ручку пальника духовки проти годинникової стрілки на максимум. Відпустіть кнопку генерування іскри, але утримуйте ручку пальника духовки в тому самому положенні впродовж близько 15 секунд; Не відпускайте її, доки не загориться полум'я.

 Якщо газовий пальник у духовці не запалюється або якщо він випадково згасне:

- Відпустіть ручку пальника духовки і поверніть її в положення "Вимк.".
- Відчиніть дверцята духовки.
- Через одну хвилину ще раз спробуйте запалити газовий пальник у духовці.

Запалювання вручну

Якщо тимчасово відключене постачання електроенергії.

- Відчиніть дверцята духовки.
- Піднесіть полум'я до отвору у дні духовки.
- Одночасно з цим натисніть на ручку пальника духовки і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну температуру.

4. Коли полум'я загориться, утримуйте ручку пальника духовки на максимумі впродовж близько 15 секунд.

i Контролюйте полум'я через отвори у дні духовки.

Після запалювання

1. Відпустіть ручку пальника духовки.
2. Зачиніть дверцята духовки.
3. Поверніть ручку пальника духовки так, щоб духовка нагрілася до необхідної вам температури.

ДУХОВА ШАФА — КОРИСНІ ПОРАДИ

⚠ Попередження! Під час готування дверцята духовки тримайте завжди зачиненими, навіть якщо ви готуєте на грилі.

i Щоб уникнути пошкодження емалі, не ставте дека, казанки тощо на дно духовки.

i Коли переміщуєте або встановлюєте аксесуари, будьте обережні: намагайтеся не пошкодити емаль духовки.

- Духовка має чотири рівні для полицок: Рахувати рівні потрібно, починаючи з дна.
- Ви можете готувати різні страви одночасно на двох рівнях. Поставте полицки на рівні 1 та 3.
- Духовка оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря і постійне повторне використання пари. Ця система дозволяє готувати у насиченому парю середовищі. Страва стає м'якою всередині і з хрусткою скоринкою зовні. Завдяки цьому час готування скорочується, а кількість спожитої енергії зводиться до мінімуму.
- У приладі або на склі дверцят може конденсуватися волога. Це нормально. Відкриваючи дверцята під час роботи приладу, завжди ставайте подалі від нього. Щоб зменшити конденсацію, прогрійте духовку впродовж 10 хвилин перед початком готування.
- Щоразу після користування приладом витирайте вологу.

Захисний пристрій духової шафи

Газова духовка має термопару. Вона припиняє потік газу, якщо полум'я згасає.

i Не можна одночасно користуватися газовим пальником духовки і електричним грилем.

Випікання тістечок

- Для випікання тістечок найкраще підходить температура від 150 °C до 200 °C.
- Перед випікання прогрійте духовку впродовж близько 10 хвилин.
- Відчиняти дверцята духовки можна лише тоді, коли мине 3/4 встановленого часу готування.
- Якщо ви печете на двох рівнях одночасно, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо готувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.
- Щоб червоне м'ясо було добре приготовленим ззовні і соковитим усередині, встановіть температуру на 200 °C-250 °C.
- Для білого м'яса, птиці та риби встановіть температуру на 150°C-175°C.
- Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
- Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.
- Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму.

Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, трива-

лість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Готування в духовці за допомогою газового пальника

i Час не включає часу на попереднє прогрівання.

Духовку необхідно завжди попередньо прогрівати порожньою впродовж 10 хвилин.

Вага (кг)	ТИП СТРАВИ	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвилинах	Примітки
		Температура (°C)	Рівень 		
	М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
1	Яловичина з кістками	160	2 або 3	40	
1	Яловичина без кісток	190	2 або 3	50	
1	Ягнятина	160	2 або 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 або 3	50	
1,2	Курча/кролик	210	2 або 3	70 - 80	
1	Каченя	190	2 або 3	80	
1	Індичка	180	2 або 3	60	
0,5	Запіканка	135	2 або 3	150	
1	Печені овочі	150	2	/	Залежить від типу овочів
	ВИПІЧКА				
	Фруктовий пиріг	165	2	35	
	Пиріг із фруктами	160	2 або 3	35	
	Сосиски в тісті	180	2 або 3	20	
	Тістечка з кремом	190	2 або 3	25 - 30	
	Волован	175	2 або 3	15	
	Пиріг з варенням	180	2 або 3	30 - 40	Алюмінієва форма 26 см на решітці
	ПУДИНГИ				
	Яєчний заварний крем у пароварці	135	2 або 3	60 - 75	
	Торт зі збитими вершками та фруктами	135	2 або 3	90	
	Безе	135	2 або 3	70 - 90	На алюмінієвому пласкому деко
	ПИРОГИ				

Вага (кг)	ТИП СТРАВИ	Готування у газовій духовій шафі		Час готу- вання у хвили- нах	Примітки
		Темпера- тура (°C)	Рі- вень 		
	Пиріг з великою кількістю фруктів	150	2 або 3	150 - 170	У формі 20 см на решітці
	Звичайний фрук- товий пиріг	160	2 або 3	150	
	Бісквіт «Мадера»	160	2 або 3	105 - 120	
	Тістечко	160	3	30 - 40	
	Імбирний кекс	160	3	35 - 45	
	ХЛІБ				
0,5	Буханець хліба	190	2 або 3	40 - 50	На алюмінієвому пласкому деко
1	Буханець хліба	190	2 або 3	50 - 60	На алюмінієвому пласкому деко
	Рогалики та бу- лочки	180	2 або 3	15 - 20	
	Дрібні хлібобулоч- ні вироби	180	2 або 3	25 - 35	

Готування на грилі

 Перед готуванням прогрійте порож-
ню духовку впродовж 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвили- нах 	
	Кіль- кість шматків	г	Рівень 	Темпера- тура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	3	250	12-15	12-14
Стейки з яловичи- ни	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Відбивні зі свини- ни	4	600	3	250	12-16	12-14
Курка (розділена навпіл)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Куряча грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рибне філе	4	400	3	250	12-14	10-12
Тости з бутер- бродною начин- кою	4-6	/	3	250	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	250	2-4	2-3

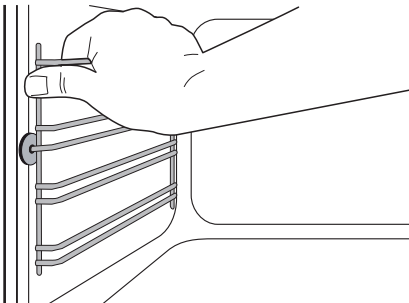
ДУХОВА ШАФА — ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

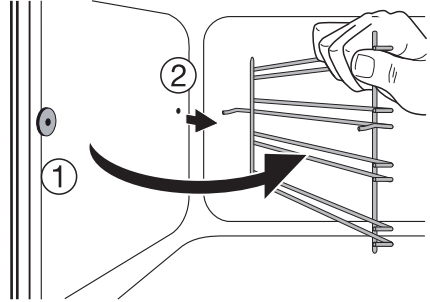
Підставки для полицок

Знімання підставок для полицок

1. Потягніть передню частину підставки для полицок і вийміть її з бічної стінки.



2. Потягніть задню частину підставки для полицок з бічної стінки і вийміть її.



Встановлення підставок для полицок

Встановлювати підставки для полицок треба в зворотній послідовності.

- i** Заокруглені кінці підставок для полицок мають бути спрямовані вперед!

Чищення дверцят духовки

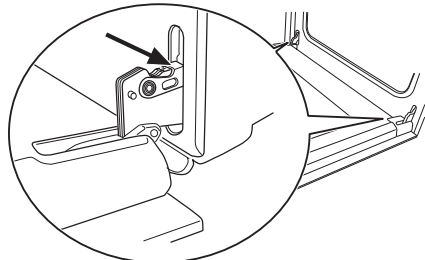
Для полегшення чищення дверцят духовки, їх можна зняти.

- !** **Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити скляні дверцята. Є ризик пошкодження скла.

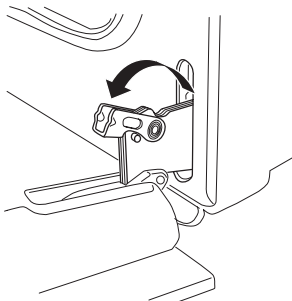
- !** **Попередження!** Коли скляні панелі дверцят пошкоджені або подряпані, скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, замініть їх. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

Як зняти дверцята духовки і скляну панель

1. Повністю відкрийте дверцята і утримуйте обидва дверні шарніри.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



3. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть

⚠ Попередження! Мийте скляну панель тільки теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкрепки) можуть пошкодити поверхню скла.

Закінчивши процедуру чищення, поставте дверцят на місце. Для цього виконайте всі вказані вище дії в зворотному порядку.

i Прилади з алюмінію або нержавіючої сталі

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх м'якою ганчіркою.

Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтеся таких самих пересторог

Лампа освітлення духової шафи

⚠ Попередження! Існує ризик враження електричним струмом!

Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

- Вимкніть духову шафу.
- Викрутіть запобіжники на електрощиті або вимкніть рубильник.

i Підстеліть тканину на дно духової шафи, щоб не розбити лампу освітлення духової шафи і скляний плафон.

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

1. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний ковпачок.
3. Замініть лампочку духовки на підходящу лампочку, що витримує температуру 300°C.
4. Встановіть на місце скляний ковпачок.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроенергія	Переконайтеся, що прилад підключений і увімкнене живлення.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроенергія	Перевірте запобіжник в електромережі своєї оселі.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Кришка й корона конфорки розміщені нерівно	Переконайтеся, що кришка й корона конфорки встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	Термопара достатньо не нагрівається	Після запалювання утримайте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Кільце газу горить нерівномірно	Корона конфорки забита залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка, а в корону конфорки не потрапили залишки їжі.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електроциті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духова шафа не нагрівається	Духова шафа не увімкнена	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається	Не настроєні необхідні параметри	Перевірте параметри
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
На страві та на поверхні камери духової шафи осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в точку продажу чи в сервісний центр.

⚠ Попередження! Доручіть ремонт приладу кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

Важливо! Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період.

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в магазин або в сервісний центр.

Щоб можна було швидко і правильно допомогти вам, потрібні такі дані. Ця

інформація міститься на таблиці з технічними даними (див. розділ "Опис виробу")

- Опис моделі
- Номер виробу ("PNC")
- Серійний номер (S.N.)

i Вказівка для приладів з металевою передньою частиною

Якщо ви відкриваєте дверцята під час або відразу після випікання чи смаження в духовці, на склі може з'явиться пара.

УСТАНОВКА

Важливо! Спершу уважно прочитайте розділ "Інформація з техніки безпеки".

Технічні дані

Прилад класу 2, підкласу 1 та класу 1.

Габарити	
Висота	850 мм
Ширина	600 мм
Глибина	600 мм
Камера духовки	53 л
Категорія газу	II2H3+

Постачання газу	G20/13 мбар
Діаметри обвідних клапанів	
Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	28
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42
Духова шафа	52

Газові конфорки

КОН- ФОРКА	ЗВИЧАЙ- НА ПО- ТУЖНІСТЬ	ЗНИЖЕ- НА ПО- ТУЖНІСТЬ	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ				
			ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20(2H) 20 мбар		СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (бутан/пропан) G30/31-30 мбар		
			форс. 1/100 мм	м³/год	форс. 1/100 мм	г/год G30	G31
Допоміж- на кон- форка	1,0	0,33	70	0,095	50	72	71
Конфор- ка се- редньої швидко- сті	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Швидка конфорка	3,0 (при- родний газ) 2,8 (скра- плений газ)	0,75	119	0,286	86	204	200
Пальник духової шафи	2,7	1	114	0,257	83	196	193

Підключення газу

Оберіть нерухоме з'єднання або використуйте гнучку трубу з високоякісної сталі відповідно до чинних нормативних документів. Якщо ви користуєтеся металевими трубами, дбайте про те, щоб вони не були в контакті з рухомими частинами і не були передавлені.

Під'єднання за допомогою гнучких неметалевих труб

Якщо є можливість добре контролювати підключення по всій його довжині, то можна користуватися гнучкою трубою. Гнучка труба має бути надійно зафіксована за допомогою хомутів.

Встановлення: підключайте за допомогою гумового труботримача. Обов'язково встановіть ущільнювальну прокладку. Потім продовжуйте підключення до мережі постачання газу. Гнучка труба готова для застосування, якщо:

- вона не може нагрітися до температури, вищої за кімнатну температуру – максимум 30°C;
- вона не довша за 1500 мм;
- на ній немає вентилів;
- вона не розтягується і не перекучується;

– вона не контактує з гострими кінцями або кутами;

– її стан можна легко перевірити.

Контроль за станом гнучкої труби включає:

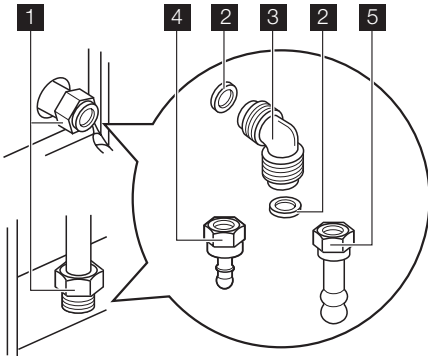
- перевірку наявності тріщин, розрізів, ознак горіння на обох кінцях та по всій довжині;
 - перевірку того, що матеріал не потвердішав, а зберіг еластичність;
 - перевірку відсутності іржі на хомутах;
 - перевірку терміну придатності.
- У разі наявності одного чи більше видимих дефектів не ремонтуйте трубу, а замініть її.

Важливо! По завершенні встановлення переконайтеся в правильності ізоляції всіх з'єднань. Користуйтеся мильним розчином, а не полум'ям!

Рампа подачі газу розташована на задній стороні від панелі керування.



Попередження! Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на щитку. Перекрийте головний клапан постачання газу.



- 1** Місце під'єднання до мережі газопостачання (лише одне місце підходить для приладу)
- 2** Ущільнювальна прокладка
- 3** Регульовальне з'єднання
- 4** Гумовий труботримач для скрапленого газу
- 5** Труботримач для природного газу

i Прилад налаштований на найбільш поширений тип газу. Щоб змінити налаштування, виберіть труботримач з переліку. Обов'язково встановіть ущільнювач

Заміна інжекторів

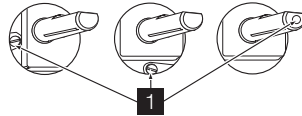
1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (вона розташована поблизу газової труби) на нову, де вказаний новий тип газу. Ви можете знайти цю табличку в пакеті з інжекторами, що постачаються в комплекті з приладом.

Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

Коригування мінімального рівня

Щоб відкоригувати мінімальний рівень пальників:

1. Запаліть пальник.
2. Поверніть ручку на мінімум.
3. Зніміть ручку.
4. За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте обвідний гвинт. Якщо ви переводите плиту з природного газу 20 мБар на скраплений газ, повністю затягніть коригувальний гвинт. Якщо ви переводите плиту зі скрапленого газу на природний газ 20 мБар, послабте обвідний гвинт приблизно на 1/4 оберту.



- 1** Гвинт коригування мінімальної подачі газу

5. Переконайтеся, що полум'я не гасне, коли ви швидко повертаєте ручку з максимуму до мінімуму.

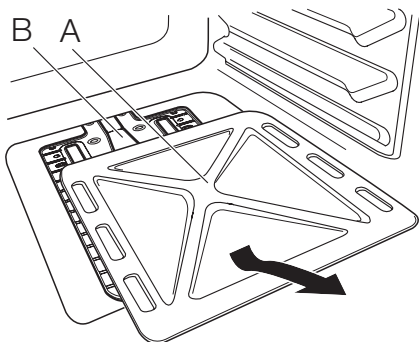
Коригування на різні типи газу

! **Попередження!** Коригування на різні типи газу має виконувати тільки майстер, який має дозвіл на виконання таких робіт.

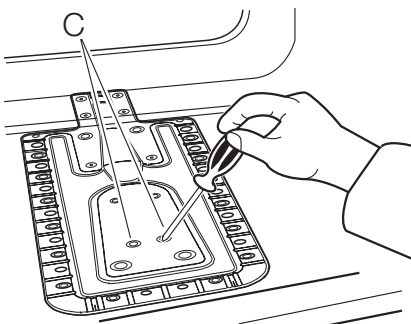
i Цей прилад розрахований на природний газ. Якщо встановити відповідні інжектори, ви можете використовувати скраплений газ. Витрати газу корегуються відповідно.

Заміна форсунки пальника газової духової шафи

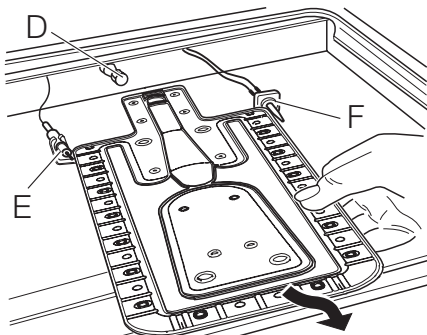
1. Зніміть днище духовки (**A**), щоб отримати доступ до пальника духовки (**B**).



2. Відкрутіть два гвинти (C), які утримують пальник духовки на місці.



3. Обережно зніміть пальник з підставки інжектора (D). Повільно пересуньте його ліворуч. Подбайте про те, щоб втулка газового пальника залишилася на вихідному отворі пальника. Не застосовуйте силу до дроту конектора свічі запалювання (E) та термопари (F).



4. Вивільніть інжектор газового пальника (D) за допомогою 7-мм торцевого гайкового ключа і зніміть його. За-

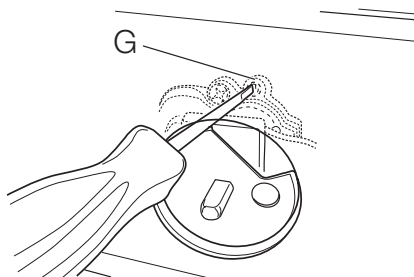
мініть його на потрібний (див. таблицю "Дані газових пальників духовки").

5. Змонтуйте газовий пальник духовки в зворотному порядку.
6. Замініть наліпку з інформацією про тип газу, що знаходиться поблизу рампи на наліпку, що стосується нового типу газу (постачається в комплекті з інжекторами).

⚠ Попередження! Первинне коригування повітря для газового пальника духовки не потрібне.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи

1. Відключіть прилад, витягнувши вилку з розетки.
2. Зніміть ручку пальника духовки.
3. Відкоригуйте коригувальний гвинт (G) за допомогою тонкою викрутки.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
з природного газу на рідкий газ	повністю затягніть регулювальний гвинт
з рідкого газу на природний газ	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберт
з рідкого газу на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберт
з природного газу 20 мбар на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/4 оберт

4. Встановіть на місце ручку пальника духовки.
5. Вставте вилку в розетку.

⚠ Попередження! Вставляти вилку в розетку можна лише тоді, коли всі частини знову встановлені на місця.

6. Запаліть пальник газової духовки (див. розділ "Готування в газовій духовці - Запалювання пальника духовки").
7. Встановіть ручку пальника духовки на 240 і дайте духовці прогрітися впродовж мінімум 10 хвилин.
8. Поверніть ручку пальника духовки з 240 на мінімум.

Контролюйте полум'я. Якщо воно згасне, виконайте процедури з пункту 1 до пункту 7 знову. Має бути маленьке постійне полум'я на розсікачі газового пальника духовки.

Виробник не несе жодної відповідальності за проблеми, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

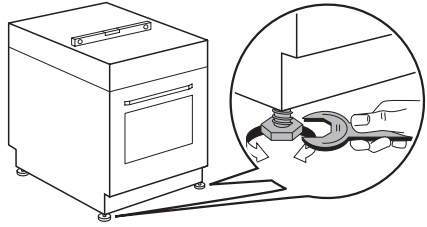
⚠ Попередження! Не ставте прилад на підставку!

Вирівнювання

За допомогою маленьких ніжок в основі приладу встановіть його так, щоб його поверхня була на тому самому рівні, що й інші кухонні поверхні.

УТИЛІЗАЦІЯ

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Доручіть підключення приладу до електромережі кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

i Виробник не несе відповідальності, якщо ви не дотримуватиметеся правил техніки безпеки, описаних у розділі "Безпека".

Цей прилад постачається лише з магистральним кабелем.

ВИРОБНИК:

C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Італія.



Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



Попередження! Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації. Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.



www.electrolux.com/shop

