

RKG500001W
RKG500001X



KK Пеш
UK Плита

Қолдану туралы нұсқаулары 2
Інструкція 33



Electrolux

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. ОРНАТУ.....	9
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	16
5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАҢУ АЛДЫНДА.....	17
6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАҢУ.....	18
7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	18
8. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	19
9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАҢУ.....	20
10. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	22
11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	23
12. ТҰМШАПЕШ - КЕҢЕСТЕР.....	23
13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	26
14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	28
15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	30
16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	31

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Пайдалануға қатысты кеңесті, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

www.electrolux.kz/support



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

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

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған. Қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы пайдалануын қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана олар құрылғыны пайдалана алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану

деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен 2000 м-ге дейін биіктікте пайдалануға арналған.
- Бұл құрылғы кеме, қайық немесе контейнерлерде пайдалануға арналмаған.
- Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатпаңыз.
- Құрылғыны платформада орнатпаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқармаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- **САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ:** Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пештің шыны есігін немесе топсамен бекітілген шыны қақпақтарын тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Ашу алдында қақпақтан төгілген нәрселерді кетіріңіз. Қақпақты жабар алдында әзірлеу бетінің үстін салқындатыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Техникалық қызмет көрсетуден бұрын қуат көзін ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ол қызуы мүмкін.
- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Бұл құрылғы келесі нарықтарға

арналған: RU KZ UA

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан

абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.

- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Ас үй қаптамасы мен ұясының өлшемдері құрылғыға сай келуге тиіс.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғының бөлшектерінде кернеу бар. Құрылғының қауіпті бөлшектеріне қол тиіп кетпес үшін оны ас үй қаптамасымен жабыңыз.

- Құрылғының бүйір жақтарында биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылар орнатылуы керек.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.

2.2 Электр тогына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымдарын ұсынған білікті электрик орнатуы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды,

сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.

- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болуы керек.
- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.

2.3 Газға қосу

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

2.4 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар.
Ток соғуы қаупі бар.



АБАЙЛАҢЫЗ

Газбен әзірлеу құрылғысы орнатылған бөлмеде жылу, ылғал және жану қалдықтары бөлінеді. Асүй, әсіресе құрылғыны пайдаланғанда, жақсы желдетілетінін тексеріңіз. Құрылғы ұзақ, қарқынды түрде пайдаланылса, қосымша желдету қажет болуы мүмкін, мысалы, күйген өнімдерді сыртқа (далаға) ауаға қауіпсіз шығару үшін бар болса, механикалық желдетуді арттыру, қосымша желдету, сондай-ақ қосымша желдетумен бөлмедегі ауаның алмасуын қамтамасыз ету. Қосымша желдетуді орнату алдында біліктілігі бар маманмен кеңесіңіз.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Өте ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға

қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.

- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
 - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғыға немесе қаптаманың астыңғы бөлігіне тікелей қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
 - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтамаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Ешқашан оттықты бос ыдыспен немесе ыдыссыз қалдырмаңыз.
- Шойыннан, алюминийден жасалған немесе түбі зақымдалған ыдыстар сызаттар түсіруі мүмкін. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда

өрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

- Құрылғы орнатылған бөлмеде жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз.
- Дұрыс пішіні мен диаметрі конфоркалардың өлшемдерінен үлкенірек тұрақты ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Тетікті максималды мәнінен минималды мәніне бұғанда жалынның сыртқа шықпауын қамтамасыз етіңіз.
- Тек құрылғымен бірге қамтамасыз етілген аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.
- Конфоркаға жалын диффузорын орнатпаңыз.

2.5 Күту және тазалау



ЕСКЕРТУ!

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

- Техникалық қызмет көрсетуден бұрын құрылғыны сөндіріңіз. Ашаны розеткадан ажыратыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панельдердің сыну қаупі бар.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының ішінде қалған май немесе тағам қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүрікішін пайдалансаңыз, орауыштағы қауіпсіздік туралы нұсқауларды орындаңыз.
- Каталитикалық эмальды (бар болса) жуғыш заттың ешбір түрімен тазаламаңыз.
- Конфоркаларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

2.6 Қақпақ

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



2.7 Ішкі жарық



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Бұл өнімде G класындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

2.8 Газды гриль



ЕСКЕРТУ!

Өрт, жарылыс және күйіп қалу қаупі бар.

- Гриль жасау барысында құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз. Қол жететін бөлшектері ысып кетеді.
- Грильді қолданған кезде балаларды жақындатпаңыз.

- Грильді ешқашан тұмшاپештің есігін жауып пайдаланбаңыз. Тұмшاپештің есігін ашық қалдырыңыз. Өрт немесе көміртегі монооксиді шығу қаупі бар.
- Тағам қойылған тұмшاپеш сәресін ең үстіңгі деңгейге қоймаңыз.

2.9 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге, өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар немесе үй жануарлары барабанға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.
- Сыртқы газ құбырларын тегістеңіз.

2.10 Қоқысқа тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

3. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

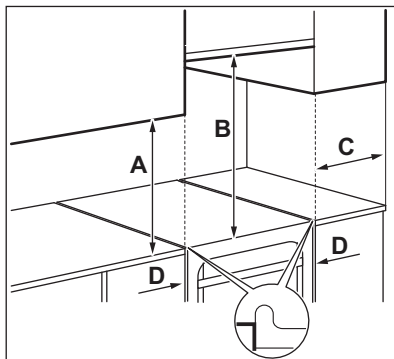
3.1 Құрылғының орналасуы

Жеке тұратын құрылғыны шкафтардың бір немесе екі жағынан не бұрышында болатындай орнатуға болады.



Қақпақтың ашылуы үшін, құрылғы мен артқы қабырғаның арасында 1 см аралық болатындай орнатыңыз.

Орнатудың ең кіші аралықтарын кестеден қараңыз.



Ең кіші аралықтар

Өлшемі	мм
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 - 60 Гц

Құрылғының сыныбы	1
Өлшемі	мм
Биіктігі	855

Өлшемі	мм
Ені	500
Тереңдігі	600

3.3 Басқа техникалық деректер

Құрылғының санаты:	II2H3B/P
Бастапқы газ:	G20 (2H) 13 мбар
Газды ауыстыру:	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

3.4 Айналма клапан диаметрлері

КОНФОРКА	Ø АЙНАЛМА КЛАПАНЫ ¹⁾ 1/100 мм
Қосымша	29 / 30
Жартылай жылдам	32
Жылдам	42
Тұмшапеш	44

1) Айналма клапан түрі модельге байланысты.

3.5 G20 13 мбар ТАБИФИ ГАЗЫНА арналған газ конфоркалары

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚҰАТ кВт	АЗАЙТЫЛҒАН ҚҰАТ кВт	ИНЖЕКТОР БЕЛГІСІ 1/100 мм
Жылдам	2.6	0.78	137
Жартылай жылдам	1.9	0.5	111
Қосымша	0.9	0.4	82
Тұмшапеш	2.1	0.9	110 о
Гриль	1.9	-	115

3.6 G20 20 мбар ТАБИФИ ГАЗЫНА арналған газ конфоркалары

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚҰАТ кВт	АЗАЙТЫЛҒАН ҚҰАТ кВт	ИНЖЕКТОР БЕЛГІСІ 1/100 мм
Жылдам	2.9	0.80	119
Жартылай жылдам	1.85	0.43	96

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ кВт	ИНЖЕКТОР БЕЛГІСІ 1/100 мм
Қосымша	0.95	0.35	70
Тұмшапеш	2.1	0.90	104 о
Гриль	1.9	-	108о

3.7 LPG G30 30 мбар арналған газ конфоркалары

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ кВт	ИНЖЕКТОР БЕЛГІСІ 1/100 мм	НОМИНАЛДЫ ГАЗ АҒЫНЫ г/сағ
Жылдам	3.0	0.72	88	218
Жартылай жылдам	1.9	0.43	71	138
Қосымша	0.95	0.35	50	69
Тұмшапеш	2.1	0.90	71	153
Гриль	1.9	-	71	138

3.8 LPG G31 30 мбар арналған газ конфоркалары

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ кВт	ИНЖЕКТОР БЕЛГІСІ 1/100 мм	НОМИНАЛДЫ ГАЗ АҒЫНЫ г/сағ
Жылдам	2.6	0.63	88	186
Жартылай жылдам	1.6	0.38	71	114
Қосымша	0.85	0.31	50	61
Тұмшапеш	1.8	0.78	71	129
Гриль	1.65	-	71	118

3.9 Газ қосылымы



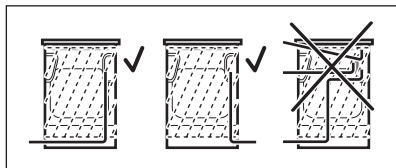
ЕСКЕРТУ!

Газды қоспас бұрын құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз немесе сақтандырғыштар қорабындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Газбен жабдықтаудың негізгі клапанын жабыңыз.

жапсырманы алыңыз. Құбырды желім қалдықтарынан тазалаңыз.

Бекітілген қосылымдарды немесе тот баспайтын болаттан жасалған иілгіш құбырларды пайдаланыңыз. Егер иілгіш металл құбырларды пайдалансаңыз, олардың жылжымалы бөлшектерге жанаспауын немесе жаншылып қалмауын қамтамасыз етіңіз.

Орнатпас бұрын құрылғының артқы жағындағы газ құбырындағы

**ЕСКЕРТУ!**

Газға қосылымы құбыры құрылғының суретте көрсетілген бөлігіне тимеуі керек.

**ЕСКЕРТУ!**

Орнату аяқталғаннан кейін әр құбыр фитингінің тығыздағышында жылыстау жоқ екенін тексеріңіз. Тығыздағышты тексеру үшін жалын емес, сабын ерітіндісін пайдаланыңыз.

3.10 Иілгіш металл емес құбырларды қосу

Егер қосылымға қол жеткізу оңай болса, иілгіш құбырды пайдалануға болады. Иілгіш құбырды қысқыштармен мықтап бекіту керек.

Орнатқанда әрдайым құбыр ұстағышын және тығыздағышты пайдаланыңыз. Иілгіш құбырды келесі жағдайларда пайдалануға болады:

- ол бөлме температурасынан, 30 °C-тан жоғары қыза алмайды,
- ұзындығы 1500 мм-ден аспаса,
- еш жерінде тарылу болмаса,
- ол бұралмаған немесе тартылмаған болса,
- өткір жиектерге немесе бұрыштарға тимесе,
- бұл жағдайларды оңай тексеруге болады.

Иілгіш құбырды тексеру кезінде мыналарға көз жеткізіңіз:

- онда екі ұшында және бүкіл ұзындығында жарықтар, кесіктер, жану белгілері көрінбейтініне,
- материал қатпағанына, ал дұрыс икемділігін көрсететініне,
- бекіту қыстырғыштары тоттанбағанына,

- мерзімі өтпегеніне.

Егер бір немесе бірнеше ақау көрінсе, құбырды жөндемеңіз, ал ауыстырыңыз.

Газбен жабдықтау рампасы басқару панелінің артқы жағында орналасқан.

3.11 Газдың әртүрлі түрлеріне реттеу



Әртүрлі газ түрлеріне реттеуге тек қана өкілетті тұлғаға рұқсат етіңіз.



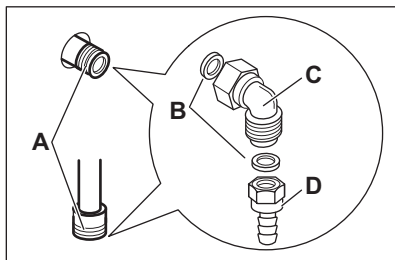
Құрылғы табиғи газға бапталған, дұрыс инжекторлар арқылы оны сұйылтылған газға ауыстыруға болады. Газ мөлшерлемесі сәйкесінше реттеледі.

**ЕСКЕРТУ!**

Инжекторларды ауыстыру алдында, газ тетіктерінің өшірулі күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны суытыңыз. Жарақат алу қаупі бар.



Құрылғы әдепкі газға орнатылған. Параметрді өзгерту үшін әрқашан тығыздағышты пайдаланыңыз.

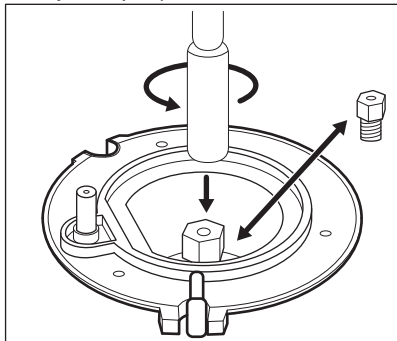


- A.** Газ жүйесіне жалғанатын жер (құрылғының тек бір жерін ғана жалғауға болады)
- B.** Тығыздағыш
- C.** Реттелетін қосылым
- D.** LPG құбырын ұстағыш

3.12 Плита инжекторларын ауыстыру

Газ түрін өзгерткен кезде инжекторларды ауыстырыңыз.

1. Табаның тіректерін алыңыз.
2. Конфорканың қапқатары мен коронкаларын алыңыз.
3. 7 бүйірлік кілті арқылы инжекторларды алыңыз.
4. Инжекторларды пайдаланатын газ түрі үшін қажеттілеріне ауыстырыңыз.



5. Техникалық ақпарат тақтайшасын (ол газбен жабдықтау құбырының жанында орналасқан) газбен жабдықтаудың жаңа түріне ауыстырыңыз.



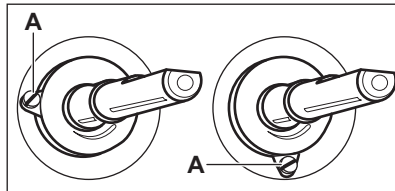
Бұл тақтайшаны құрылғымен бірге қамтамасыз етілген пакеттен таба аласыз.

Егер газбен жабдықтау қысымы тұрақты болмаса немесе қажетті қысымнан басқаша болса, газбен жабдықтау құбырына тиісті қысым реттегішін орнатыңыз.

3.13 Пеш оттығының ең аз газ мөлшерін реттеу

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

Орағытпа бұранданың А орналасатын орны үлгіге байланысты.



Табиғи газдан сұйылтылған газға ауыстыру

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

Сұйылтылған газдан табиғи газға ауыстыру

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



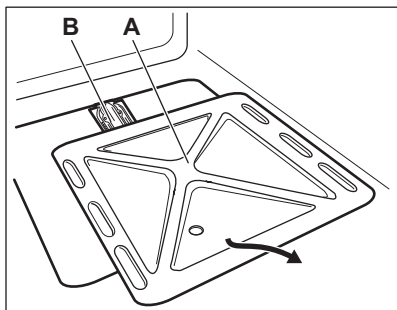
ЕСКЕРТУ!

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

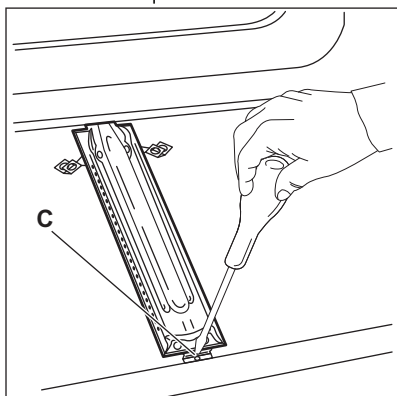
4. Оттықты жағыңыз. "Пештің үсті - Өркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
5. Пештің тетігін ең аз қалыпқа бұраңыз.
6. Пештің тетігін қайта алыңыз.
7. Орағытпа бұранданы жалын кішірейіп, тұрақты шығып тұрғанша баяу бұраңыз.
8. Пештің тетігін қайта салыңыз.

3.14 Тұмшапештің инжекторын ауыстыру

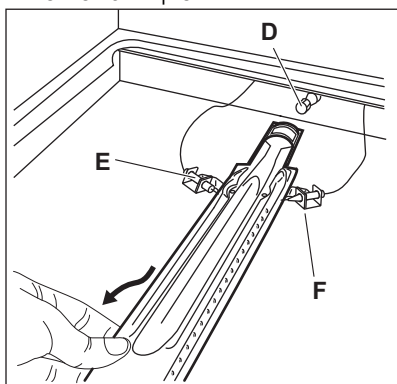
1. Тұмшапеш қуысының астыңғы пластинкасын А тұмшапештің оттығына В қол жеткізу үшін алыңыз.



2. Оттықты ұстап тұратын бұрданы С босатыңыз.



3. Оттықты инжектор тағанынан D ештеп алыңыз.



4. Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Оттық шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұтату ашасының ағытпасының сымына F және термореле жалғастырғышына E салмақ салмаңыз.

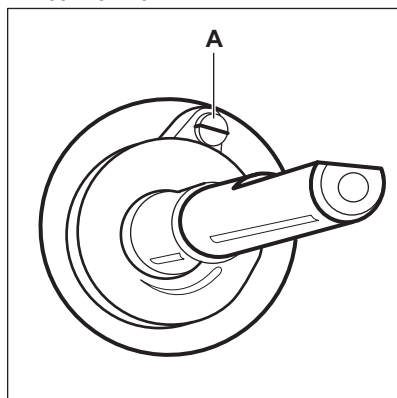
5. Оттықтың D инжекторын 7 мм гайка кілтімен босатып, басқасын салыңыз.

Оттықты әрекеттерді кері ретпен орындап салыңыз.

Газбен жабдықтау бағыттаушының жанында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына жаңа газ түріне қатысты жапсырманы қолданыңыз.

3.15 Тұмшапеш оттығының ең аз газ мөлшерін реттеу

1. Құрылғыны электр қуатынан ажыратыңыз.
2. Тұмшапеш функцияларының тетігін алып тастаңыз. Егер орағытпа бұрданы реттеу мүмкіндігі жоқ болса, реттеу әрекетін бастамай тұрып басқару панелін ағытыңыз.
3. Бұрағыштың көмегімен орағытпа бұрданы А реттеп бұраңыз. Орағытпа бұрданың А орналасатын орны үлгіге байланысты.



Табиғи газдан сұйылтылған газға ауыстыру

1. Орағытпа бұрданы шегіне дейін қатайтыңыз.
2. Тетікті орнына қайта қойыңыз.
3. Құрылғыны электр тоғына қосыңыз.

Сұйылтылған газдан табиғи газға ауыстыру

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



ЕСКЕРТУ!

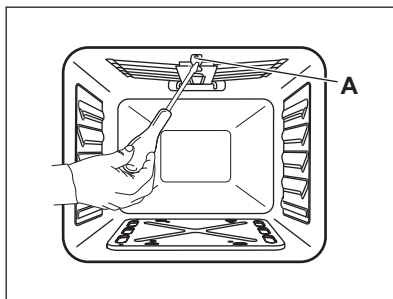
Ашаны розеткаға барлық бөлшектерді өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз. Жарақат алу қаупі бар.

4. Оттықты жағыңыз.
"Тұмшапеш - Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
5. Тұмшапеш функцияларының тетігін ең төмен қалпына бұраңыз.
6. Тұмшапеш функцияларының тетігін қайта алыңыз.
7. Орағытпа бұранданы жалын кішірейіп, тұрақты шығып тұрғанша баяу бұраңыз.
8. Тұмшапеш функцияларының тетігін қайта салыңыз.
9. Тұмшапеш функцияларының тетігін газ берілімінің ең үлкен мәніне қойыңыз да, тұмшапешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
10. Тұмшапеш функцияларының тетігін газ берілімінің ең үлкен мәннен ең кішкене мәніне жылдам бұраңыз.

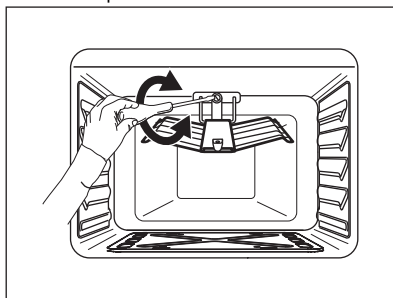
Жалынды бақылаңыз. Тетікті газ берілімінің ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына бұраған кезде, жалынның өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз. Тұмшапеш оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс. Егер жалын өшсе, тұмшапештің оттығын қайта реттеңіз.

3.16 Газ гриль инжекторын ауыстыру

1. Гриль оттығын А ұстап тұратын бұрандаларды босатыңыз.

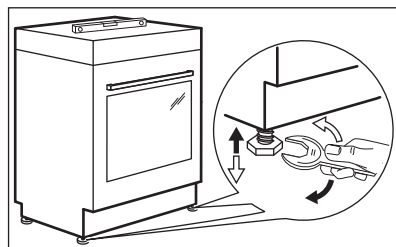


2. Оттықтың инжекторын 7 мм гайка кілтімен босатып, орнына дұрысын салыңыз.



3. Оттықты осы әрекеттерді кері ретпен орындап салыңыз. Бұранданы қатайтпай тұрып, оттықтың артқы панельге дұрыс тіреліп тұрғанына көз жеткізіңіз. Гриль инжекторларын тексеріңіз.

3.17 Құрылғының деңгейін реттеу



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

3.18 Электр орнату



ЕСКЕРТУ!

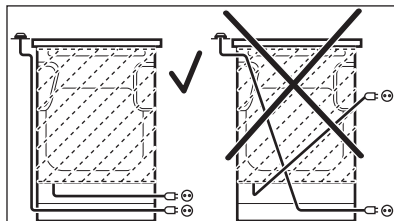
Қауіпсіздік тарауларындағы қауіпсіздік шараларын сақтамасаңыз, өндіруші жауапты болмайды.

Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.



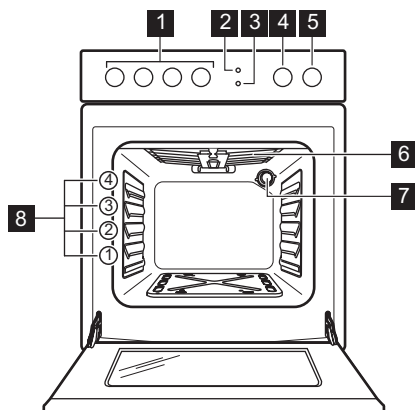
ЕСКЕРТУ!

Қуат кабелі құрылғының суретте құңгірттелген бөлігіне тимеуі тиіс.



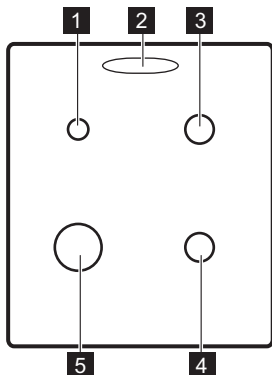
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы көрінісі



- 1 Пеш үстінің тетіктері
- 2 Ұшқын генераторының түймешігі
- 3 Шамның түймесі
- 4 Минут операторының тетігі
- 5 Қыздыру функцияларының тетігі
- 6 Гриль
- 7 Шам
- 8 Сөре деңгейлері

4.2 Әзірлеу бетінің орналасуы



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

4.3 Керек-жарақтар

- **Топ сөре**
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.
- **Пісіру науасы**
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру табасы**
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.

- **Гриль дефлекторы**
Грильді пайдаланған кезде тетіктерді қорғауға арналған.
- **Сақтау тартпасы**
Сақтау тартпасы тұмшापеш қуысының астында орналасқан.

5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Алғашқы тазалау

Тұмшापеш ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.

"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Пешті және керек-жарақтарды алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз. Керек-жарақтарды өз орындарына қойыңыз.

5.2 Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп кетіру үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Максималды температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны шамамен 20 минут бойы жұмыс істетіңіз.



ЕСКЕРТУ!
Аксессуарлар әдеттегіден ыстығырақ болуы мүмкін.

Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Ауа ағыны жеткілікті екенін тексеріңіз.

Тұмшापешті салқындатыңыз. Жұмсақ шүберекті жылы сумен және кішкене жұмсақ жуу сұйықтығымен сулаңыз, содан кейін тұмшापештің қуысын тазалау үшін пайдаланыңыз.

6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАҢУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Пеш оттығын тұтату



Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.



ЕСКЕРТУ!

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

1. Тұтату түймешігін басып ұстап тұрыңыз ☆.
2. Осы уақытта, пештің тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап газ берілімінің ең үлкен қалпына ⬆ бұраңыз.
3. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.



Егер бірнеше әрекеттен кейін оттық жанбаса, оның шілтері мен қақпағының дұрыс орналасқанын тексеріңіз.



Тоқ сөніп қалса, оттықты электрлі құрылғының көмегімен тұтандыра аласыз. Ол үшін оттыққа жалынды таятып, қажетті тетікті басыңыз да, газ берілімінің ең жоғары деңгейіне дейін бұраңыз.

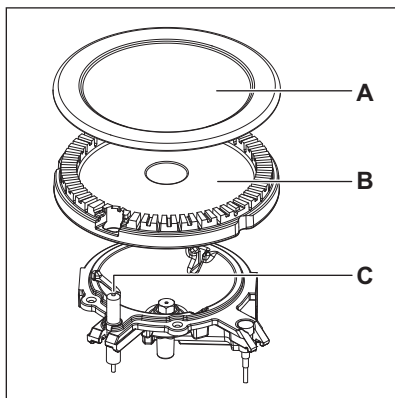


Егер оттық кездейсоқ сөніп қалса, тетікті сөндірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.



Пешті орнатқаннан кейін немесе қуат үзілісінен кейін электр қуатын қосқан кезде, тұтату генераторы өздігінен іске қосылуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

6.2 Конфоркаға шолу



A. Конфорка қақпағы

B. Конфорка коронкасы

C. Тұтандыру білтесі

6.3 Оттықты сөндіру

Жалынды өшіру үшін тетікті 0 қалпына бұраңыз.



ЕСКЕРТУ!

Көстрөлдерді оттықтан алардан бұрын үнемі отты азайтыңыз немесе сөндіріп қойыңыз.

7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Ыдыс-аяқ



ЕСКЕРТУ!

Бірден екі оттықта бір табаны қоймаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Орнықсыз не зақымдалған кастрюльдердің ішіндегісі төгіліп, адам жарақатын болдырмау үшін оларды қолданбаңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ

Кастрюльдің тұтқалары пеш беткейінің алдыңғы шетінен аспайтынына көз жеткізіңіз.



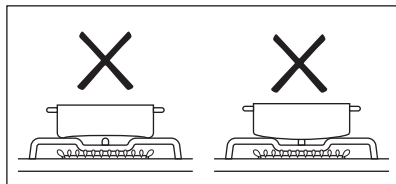
АБАЙЛАҢЫЗ

Кастрюльді орнықты етіп қою және газды мүмкіндігінше аз пайдалану үшін кастрюльді оттықтың ортасына қойыңыз.



ЕСКЕРТУ!

Плитада жиегі немесе дөңес пішінді түбі бар ыдыстарды пайдаланбаңыз, өйткені аударылу қаупі жоғары.



7.2 Ыдыстың диаметрі



ЕСКЕРТУ!

Оттықтың диаметрлеріне сай келетін ыдыстарды пайдаланыңыз.

Оттық	Ыдыстың диаметрі (мм)
Қосымша	120 - 180
Жартылай жылдам	140 - 220/240 ¹⁾
Жылдам	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Пеште бір таба қолданылғанда.

8. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Жалпы ақпарат

- Пешті әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің бетіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Тот баспайтын болат бөліктерін сумен жуыңыз да, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

8.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз.
- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Эмальмен бөліктерін, қақпақшасы мен шілтерін жылы сабыны бар сумен жуып, орнына қайта қояр алдында жақсылап құрғатыңыз.

8.3 От алдырғыш құралды тазалау

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

8.4 Таба тіректері



Таба тіректері ыдыс жуғыш машинада жууға төзімді емес. Оларды қолмен жуу керек.

1. Плитаны оңай тазалау үшін таба тіректерін алыңыз.



Плитаның үстіңгі жағы зақымдалмауы үшін табаның тіректерін ауыстырған кезде өте сақ болыңыз.

2. Таба тіректерін тазалағаннан кейін дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
3. Конфорка дұрыс жұмыс істеуі үшін таба тіректерінің тармақтары конфорканың ортасына тураланғанын тексеріңіз.

8.5 Мерзімдік техникалық қызмет көрсету

Газбен жабдықтау түтігінің, егер орнатылған болса, қысым реттегіш құралдың қалып-күйін тексеру үшін жергілікті уәкілетті қызмет көрсету орталығына уақытылы хабарласыңыз.

9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
0 Өшірулі күйі	Тұмшапеш өшірулі.
1 - 8 1) Жылу параметрлері	Тұмшапештің температура деңгейлерін реттеу ауқымы.
 Гриль жасау	Грильдің ортасында тегіс тағамды қақтауға арналған. Тост жасауға арналған.
 Тұмшапеш шамы	Тұмшапештің ішін жарықтандыру үшін. Бұл функцияны пайдалану үшін шамның түймесін басыңыз.

1) 1 - 135°C, 2 - 145°C, 3 - 160°C, 4 - 175°C, 5 - 190°C, 6 - 205°C, 7 - 225°C, 8 - 240°C

9.2 Тұмшапештің газ оттығын жағу



АБАЙЛАҢЫЗ

Тұмшапештің оттығын жаққан кезде тұмшапештің есігін ашық ұстау керек.



АБАЙЛАҢЫЗ

Қақпақтың ашық тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұмшапешті пайдаланған кезде қатты қызып кетпес үшін қақпақты ашып қою керек.



Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы:

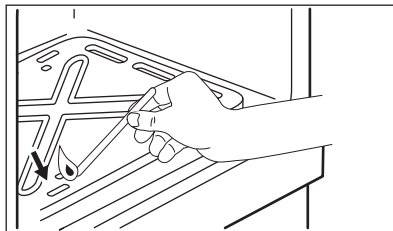
Газ тұмшапеші термоэлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
2. Тұтату түймешігін басып ұстап тұрыңыз ★.
3. Дәл осы уақытта тұмшапештің функцияларын басқару тетігін сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, ең үлкен қыздыру параметрлеріне қойыңыз да, төмен басып оттықты жағыңыз.
4. Тұтату генераторы түймешігін оттық жанғаннан кейін босатыңыз, бірақ тұмшапештің функцияларын басқару тетігін, термореле қызғанша осы қалыпта 15 секунд немесе одан аз уақыт басыңыз. Бұлай істемеген кезде газ беріліміне кедергі келеді.

9.3 Тұмшапештің газ оттығын қолдан жағу

Электр қуаты болмаған жағдайда, пештің оттығын электр құралынсыз жаға аласыз.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
2. Отты тұмшапештің табанындағы тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.



3. Дәл осы уақытта, тұмшапеш функцияларының тетігін басып тұрып, сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, газ берілімінің ең үлкен қалпына қойыңыз.
4. Оттық жанғаннан кейін, тұмшапеш функцияларының тетігін газ берілімінің ең үлкен қалпына қойып, термореле қызғанша 15 секунд немесе одан аз басып ұстап тұрыңыз.



Тұмшапеш функцияларының тетігін 15 секундтан артық басып тұрмаңыз. Егер пештің оттығы 15 секундтан кейін жанбаса, тұмшапеш функцияларының тетігін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, тұмшапештің есігін ашып, кем дегенде 1 минуттан кейін тұмшапештің оттығын тағы бір рет жағып көріңіз.

9.4 Пеш газының оттығын жаққаннан кейін

1. Тұмшапеш функцияларының тетігін босатыңыз.
2. Тұмшапештің есігін жабыңыз.
3. Тұмшапеш функцияларының тетігін бұрап, қажетті қызу параметрін орнатыңыз.

Отты тұмшапештің түбіндегі тесіктер арқылы бақылаңыз.

9.5 Тұмшапештің оттығын сөндіру

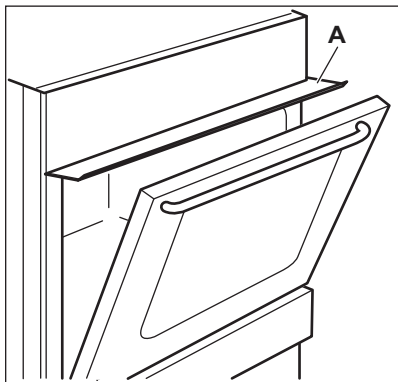
Отты сөндіру үшін тетікті сөндіру 0 қалпына бұраңыз.

9.6 Грильді қолдану



Гриль температурасын өзгерту мүмкін емес. Төменірек температураға немесе баяу пісіру уақытына қою үшін гриль табасын жалыннан алыстатып төмен түсіріңіз.

Грильді қолдану алдында гриль дефлекторын А есіктің үстіңгі жағындағы орынға салыңыз. Екі бекітпенің тұмшапеш корпусының (басқару панелінің астыңғы жағы) алдыңғы жақтауының үстіңгі жағындағы тесіктерге дұрыс кірігіп орнатылғанына көз жеткізіңіз.



Етті науаға немесе табақ үстіне тура қоймаңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ

Етті сәренің ең үстіңгі қатарына қоймаңыз. Өрт шығу қаупі бар.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
 2. Тұтату түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
 3. Тұмшапешті басқару тетігін Гриль қалпына  бұраңыз. Тетікті басып ұстап тұрыңыз.
 4. Тұтату түймешігін босатыңыз.
 5. Тұмшапештің басқару тетігін осы қалыпта шамамен 15 секунд ұстап тұрыңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз.
 6. Тұмшапешті басқару тетігін босатыңыз.
- Егер гриль жанбаса немесе кенет сөніп қалса, тұмшапешті басқару тетігін босатыңыз да, Сөндіру қалпына бұраңыз. Тұмшапештің есігін ашыңыз. Бір минуттан кейін, грильді қайта тұтатып көріңіз.
7. Грильді алдын ала 5-10 минут қыздырыңыз.
 8. Ет қойылған тұмшапеш сәресін 3-ші сәре деңгейіне қойыңыз.
 9. Тағамның май-сөлін жинау үшін пісіру науасын немесе қуырма табақты 2-ші деңгейге қойыңыз.
 10. Тұмшапештің есігін шала ашып қойыңыз.

Егер уақытша тоқ сөніп қалса, тұмшапештің есігін ашып, гриль дефлекторын салып, жалынды гриль оттығының тесіктеріне жақын ұстап, тұмшапешті басқару тетігін Гриль  қалпына бұраңыз.

9.7 Гриль оттығын сөндіру

Отты сөндіру үшін тетікті сөндіру 0 қалпына бұраңыз.

10. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

10.1 Минут операторы

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданыңыз.



Бұл функция құрылғының қызметіне әсер етпейді.

Таймерді ең шегіне дейін бұрап, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

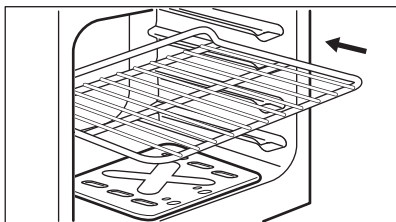
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Аксессуарларды салу

Топ сөре:



Сым сөресінің артқы жағындағы пішіні жылу айналымына көмектесетіндей арнайы жасалған.

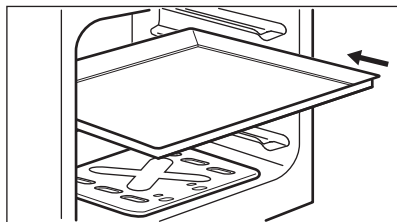


Сөрелі сөрелің дұрыс орнына қойыңыз. Тұмшапештің артқы қабырғасына тимейтінін тексеріңіз.

Науа:



Әзірлеу науасын қуыстың артқы қабырғасына дейін итермеңіз. Бұл жылудың науаның айналасында айналуына жол бермейді. Тамақ күйіп кетуі мүмкін, әсіресе науаның артқы бөлігінде.



Науаны немесе терең табаны сөрелің орнына қойыңыз. Тұмшапештің артқы қабырғасына тимейтінін тексеріңіз.

12. ТҰМШАПЕШ - КЕҢЕСТЕР



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек ұсыныстар болып табылады. Олар рецептерге және пайдаланылатын ингредиенттердің сапасы мен мөлшеріне байланысты.

12.1 Жалпы ақпарат

Құрылғының төрт сөре деңгейі бар. Сөрелің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Пісіру барысында құрылғының есігін

ашқанда үнемі артқа шегініңіз. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут қосыңыз.

Құрылғының ылғалын әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз.

Пісірген кезде заттарды құрылғының табанына және алюминий жұқалтырды құрылғының құралас бөліктеріне қоймаңыз. Бұл пісіру нәтижесін өзгертуі және эмальға нұқсан келтіруі мүмкін.

12.2 Пісіру

Алғаш рет пісірген кезде төменгі температураны қолданыңыз.

Егер торттарды бірнеше сөрелерге қойып пісірсеңіз, пісіру уақытын 10 – 15 минутқа созуға болады.

Пісіру кезінде тұмшапештегі науа майысып қалуы мүмкін. Науалар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

12.3 Бәліштерді пісіру

Орнатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшашеш есігін ашаңыз.

12.4 Ет пен балықты пісіру

Тұмшашеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

Сөлі шығып кетпеуі үшін кесу алдында етті шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Қуыру кезінде тұмшашеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз

су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол көпкен сайын су құйыңыз.

12.5 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецепттер мен мөлшерлер үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.

12.6 Тұтынушылар институттарының кестесі

Пісіру алдында бос тұмшашешті әрқашан тағамға қажет температурада 15 минут бойы қыздырыңыз.

Тағам	Термо элементтің орны	Пісіру уақыты (мин)	Гриль жасау	Сөрен ің орнал асуы	Керек-жарақтар
Кішкене кекс	3	25 - 35	-	3	пісіру науасы
Майсыз бисквит торт	4	25 - 35	-	3	Сым сөредегі 1 қаңылтыр таба (диаметрі: 26 см)
Алма бөліші	5	70 - 80	-	2	Сым сөредегі 2 құты (диаметрі: 20 см)
Кондитерлік таспалар	2	30 - 40	-	3	Кондитерлік бұйымдар науасы
Бургерлер	-	70 - 80 ¹⁾	Гриль - қосу	3	1-деңгейдегі тор сөре және науа
Тост	-	10 - 15	Гриль - қосу	2	тор сөре

¹⁾ Пісіру уақытының 1/2 - 2/3 бөлігі өткенде аударыңыз.

12.7 Пісіру кестелері

Пісіру алдында бос тұмшашешті әрқашан тағамға қажет температурада 15 минут бойы қыздырыңыз.

Тағам	Термо элементтің орны	Пісіру уақыты (мин)	Гриль жасау уақыты (мин)	Сөрен ің орнал асуы	Керек-жарақтар
Науада пісіру					
Швед булочкалары	4	10 - 20	3 - 5 ¹⁾	3	пісіру науасы
Швейцар рулеті	3	15 - 20	3 - 5 ¹⁾	3	пісіру науасы
Алма қосылған ашыған торт	4	80 - 90	-	3	пісіру науасы
Petit Choux	4	30 - 40	3 - 5 ¹⁾	3	пісіру науасы
Жазық бөліш	3	30 - 40	-	3	пісіру науасы
Меренга	1	50 - 60	-	3	пісіру науасы
Швейцар алма фланы	1	50 - 60	5 - 10 ¹⁾	3	пісіру науасы
Қалбырларда пісіру					
Чизкейк	4	80 - 100	-	3	Сым сөредегі 1 қаңылтыр таба (диаметрі: 26 см)
Мадера торты	5	95 - 105	-	3	тор сөредегі науа
Көп жеміс қосылған торт	4	130 - 150	-	3	Сым сөредегі науа (диаметрі: 23 см)
Виктория сэндвичі	3	40 - 50	-	3	Сым сөредегі 2 қаңылтыр таба, диагональ бойынша жылжытылған
Румын бисквит торты	5	45 - 55	-	3	Сым сөредегі 2 шаршы науа
Румын қопсыма торты — дәстүрлі	4	55 - 65	-	3	Сым сөредегі 2 шаршы науа
Нан	6	45 - 55	-	2	Сым сөредегі 2 шаршы науа
Ыдыс					
Лазанья	5	45 - 55	-	3	тор сөредегі пирекс науасы

Тағам	Термо элементтің орны	Пісіру уақыты (мин)	Гриль жасау уақыты (мин)	Сөрелің орналасуы	Керек-жарақтар
Киш-лорен бөліші	6	60 - 70	-	3	тор сөредегі науа
Картоп gratini	6	55 - 65	-	3	тор сөредегі пирекс науасы
Ет					
Форель	7	35 - 45 ²⁾	-	3	2-деңгейдегі тор сөре және науа
ҚУЫРЫЛҒАН ШОШҚА ЕТІ	5	75 - 85 ²⁾	-	2	гриль- / қуыру табасы
Тауық еті, жартысы	-	75 - 85 ²⁾	Гриль - қосу	2	2-деңгейдегі тор сөре және науа

1) Көбірек теңгерілген пісіру нәтижесін алу үшін пісіру процесінің соңында грильді қосыңыз.

2) Пісіру уақытының 1/2 - 2/3 бөлігі өткенде аударыңыз.

13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Тазалау туралы ескертпелер

Тұмшапештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.

Өр пайдаланудан кейін тұмшапештің ішін тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа тағам қалдығы өрт қаупін тудыруы мүмкін. Гриль табасы үшін қауіп жоғарырақ.

Өрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Жұмсақ шүберекті, жылы суды және тазалау затын пайдаланыңыз.

Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

Оңай тазаланбайтын дақтарды арнайы тұмшапеш тазалағышымен тазалаңыз.

Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

13.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған тұмшапештер

Тұмшапештің есігін дымқыл шүберекпен немесе жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

13.3 Тұмшاپештің шыны панельдерін алу және орнату

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



ЕСКЕРТУ!

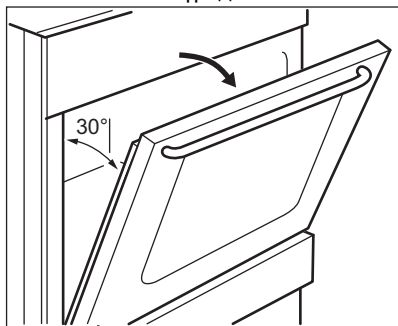
Тазалау барысында тұмшاپештің есігін сәл ашық қалдырыңыз. Есікті толық ашқан жағдайда, кездейсоқ жабылып кетіп, есікке зақым келуі мүмкін.



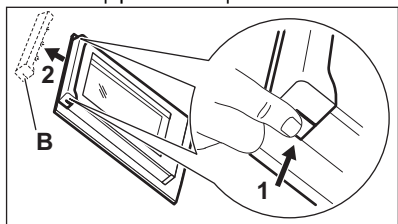
ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті шамамен 30° градусқа келгенше ашыңыз. Сәл ашылғанда есік жалғыз тұрады.



2. Есік жақтаушасының жоғарғы жағын (B) қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



3. Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.



ЕСКЕРТУ!

Шыны панельдерді алғанда тұмшاپештің есігі жабылуға бейімделеді.

4. Есіктің шыны панельдерінің үстіңгі жақтауын ұстап, бір-бірілеп тартыңыз.
5. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болғаннан кейін шыны панельдер мен тұмшاپештің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды керісінше орындаңыз. Алдымен кішірек панельді, содан кейін үлкен панельді орнатыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ

Ішкі шыны панельдің тиісті орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

13.4 Тартпаны алу

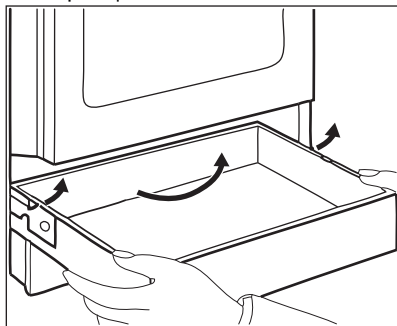


ЕСКЕРТУ!

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

Тұмшاپештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



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

13.5 Шамды ауыстыру



ЕСКЕРТУ!

Ток соғу қаупі бар.
Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Пешті сөндіріңіз. Тұмшапеш суығанша күтіңіз.
2. Тұмшапешті розеткадан ажыратыңыз.
3. Қуыс түбіне шүберек төсеңіз.

Артқы шам

1. Шамды алу үшін шыны қақпағын бұраңыз.
2. Шыны қақпағын тазалаңыз.
3. Шамды 300 °C градус қызуға төзімді, сәйкес келетін шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

14.1 Не істерсіз, егер...

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Ұшқын генераторын белсендіруге әрекеттенгенде ұшқын шықпайды.	Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған.	Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Қосылу сызбасын қараңыз.
	Сақтандырғыш күйіп кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
	Конфорка қақпағы немесе коронкасы дұрыс қойылмаған.	Конфорка қақпағы мен коронкасын дұрыс қойыңыз.
Жалын тұтанудан кейін бірден сөнеді.	Термोजұп жеткілікті түрде қызбайды.	Жалын жанғаннан кейін ұшқын генераторын 10 секунд немесе одан азырақ уақыт бойы белсендірілген күйде ұстаңыз.
Жалын сақинасы біркелкі емес.	Конфорка коронкасын тағам қалдықтары бітеген.	Инжектордың бітелмегеніне және конфорка коронкасының таза екеніне көз жеткізіңіз.
Конфоркалар жұмыс істемейді.	Газбен жабдықтау жоқ.	Газ байланысын тексеріңіз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Құрылғы шулар шығарады.		Құрылғының кейбір металл бөлшектері қызғанда немесе суығанда кеңейеді және кішірейеді. Бұл шулар қалыпты болып табылады.
Жалынның түсі қызғылт сары немесе сары.		Конфорканың кейбір аумақтарында жалын қызғылт сары немесе сары болып көрінуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.
Тұмшапеш қызбайды.	Тұмшапеш сөндірілген.	Тұмшапештің конфоркасын жағыңыз.
	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлер дұрыс екенін тексеріңіз.
Шам жұмыс істемей тұр.	Шамда ақау бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің қуысына жиналады.	Тұмшапеш ішінде тағам тым ұзаққа қалдырылған.	Өзірлеу процесі аяқталғаннан кейін ыдыстарды тұмшапеште 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Тамақтарды пісіру өте ұзақ уақытты алады немесе олар тым тез піседі.	Температура тым төмен не тым жоғары.	Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңестерді ұстаныңыз.

14.2 Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген.

Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшапештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:	
Үлгі (MOD.)	
Өнім нөмірі (PNC)	
Сериялық нөмірі (S.N.)	

15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ

15.1 EU 66/2014 стандартына сәйкес плитаның өнім ақпараты

Үлгі идентифика- торы	RKG500001W RKG500001X	
Плита түрі	Бөлек тұратын плита ішіндегі конфорка	
Газ конфоркалар ының саны	4	
Әр газ конфоркасын ың қуатты үнемдеуі (EE gas burner)	Сол артқы жақ - қосымша	қолданылмайды
	Оң артқы жақ - жартылай жылдам	55.3%
	Оң алды - жартылай жылдам	55.3%
	Сол алды - жылдам	55.5%
Газ конфоркасының қуатты үнемдеуі (EE gas hob)		55.4%

EN 30-2-1:EN 30-2-1: Газды жандыратын тұрмыстық әзірлеу құрылғылары — 2-1 бөлімі: Қуатты рационалды пайдалану — жалпы.

15.2 Пеш - Қуатты үнемдеу

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

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.
- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Оттықтар мен ыдыс тағандарын пайдалану алдында, олардың дұрыс құрастырылғанына көз жеткізіңіз.

- Ыдыс табанының диаметрі оттықтың диаметріне сай келуі керек.
- Ыдысты оттықтың үстіне, тура ортасына келтіріп қойыңыз.
- Сұйықтық қайнай бастағанда, оны ақырындап қайнату үшін отты азайтыңыз.
- Мүмкін болса бу кәстрелін қолданыңыз. Оның пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

15.3 Пештерге арналған өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы

Жабдықтаушының аты	Electrolux
Модель идентификаторы	RKG500001W 943003498 RKG500001X 943003499
Қуат тиімділігі индексі	95.8
Қуат тиімділігі сыныбы	A
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	1.54 кВт-сағ/цикл 5.53 МДж/цикл

Сызаттардың саны	1
Жылу көзі	Газ
Дыбыс деңгейі	51 л
Пештің түрі	Бөлек тұратын пеш ішіндегі конфорка
Салмағы	RKG500001W 42.0 кг
	RKG500001X 42.0 кг

EN 15181 Газбен жұмыс істейтін тұмшапештердің қуатты тұтынуын өлшеу әдісі.

15.4 Тұмшапеш - Қуатты үнемдеу



Тұмшапештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда тұмшапеш есігі жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде тұмшапештің есігін тым жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тұмшапешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

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

Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, тұмшапештің температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Тұмшапеш ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

Тағамды жылы ұстау

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

16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Румыния жасалған.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	36
3. УСТАНОВКА.....	40
4. ОПИС ВИРОБУ.....	48
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	49
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	49
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	50
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	51
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	52
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	54
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	54
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	55
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	58
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	60
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	62
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	63

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не

перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.

- Перш ніж відчиняти кришку, витріть з неї будь-яку розливу рідину. Перш ніж закривати кришку, дайте поверхні охолонути.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагрітися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:



2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.

- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.
- або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу
- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних

2.3 Підключення газу

норм і правил монтажу.
Дотримуйтесь вимог щодо належної
вентиляції.

2.4 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.
Небезпека враження електричним струмом.



УВАГА

Використання газового приладу для готування призводить до утворення тепла, волого та продуктів горіння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу. Тривале інтенсивне використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад збільшення механічної вентиляції за наявності, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів горіння до зовнішнього повітря, а також забезпечення змін повітря в кімнаті з додатковою вентиляцією. Проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом, перш ніж встановлювати додаткову вентиляцію.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно камери приладу.
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;

- не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженням дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію у приміщенні, де встановлено прилад.
- Використовуйте стійкий посуд правильної форми і діаметром більшим, ніж розміри конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.
- Використовуйте лише аксесуари, що постачаються разом із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.

2.5 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням.

- Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.
- Не мийте конфорки в посудомийній машині.

2.6 Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Регулярно мийте кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є бризки.
- Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовка шафа повністю не охолонуть.
- Скляна кришка може тріснути від нагрівання (у відповідних випадках).



2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.8 Газовий гриль



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі, вибуху та опіків.

- Не залишайте прилад без нагляду під час користування грилем. Доступні поверхні нагріваються.
- Не підпускайте дітей до приладу під час користування грилем.
- Ніколи не застосовуйте функцію гриля із зачиненими дверцятами духової шафи. Залиште дверцята відчиненими. Це може призвести до пожежі чи утворення чадного газу.
- Не встановлюйте полицку духової шафи зі стравою на найвищому рівні.

2.9 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.10 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.
- Звільніть від газу зовнішні газопровідні труби.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

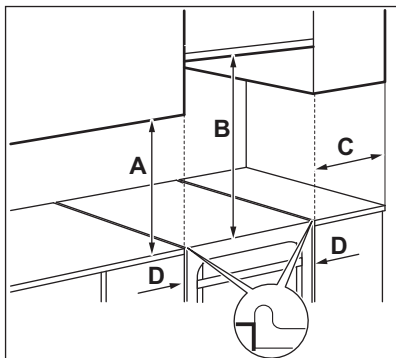


Щоб верхня кришка могла вільно відкриватися, відстань між приладом та задньою стінкою має складати близько 1 см.

3.1 Розташування приладу

Окремо стоячий прилад з шафами можна встановити з одного або двох боків або в кутку.

Мінімальні допуски щодо встановлення приладу див. у таблиці.



Мінімальна відстань

Розміри	мм
A	400
B	650

Розміри	мм
C	150
D	20

3.2 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц
Клас приладу	1

Розмір	мм
Висота	855
Ширина	500
Глибина	600

3.3 Інші технічні дані

Категорія приладу:	II2H3B/P
Джерело газу:	G20 (2H) 13 мбар
Заміна газу:	G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

3.4 Обвідні діаметри

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНОГО КАНАЛУ ¹⁾ 1/100 мм
Допоміжна	29 / 30
Середньої швидкості	32
Швидка	42
Духова шафа	44

¹⁾ Тип обвідного каналу залежить від моделі.

3.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм
Швидка	2.6	0.78	137
Середньої швидкості	1.9	0.5	111

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм
Допоміжна	0.9	0.4	82
Духова шафа	2.1	0.9	110 о
Гриль	1.9	-	115

3.6 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОР- СУНКИ 1/100 мм
Швидка	2.9	0.80	119
Середньої швидкості	1.85	0.43	96
Допоміжна	0.95	0.35	70
Духова шафа	2.1	0.90	104 о
Гриль	1.9	-	108о

3.7 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30 30 мбар

КОНФОР- КА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Швидка	3.0	0.72	88	218
Середньої швидкості	1.9	0.43	71	138
Допоміжна	0.95	0.35	50	69
Духова ша- фа	2.1	0.90	71	153
Гриль	1.9	-	71	138

3.8 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G31 30 мбар

КОНФОР- КА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Швидка	2.6	0.63	88	186
Середньої швидкості	1.6	0.38	71	114
Допоміжна	0.85	0.31	50	61

КОНФОР- КА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Духова ша- фа	1.8	0.78	71	129
Гриль	1.65	-	71	118

3.9 Підключення газу

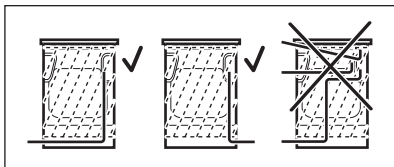


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед підключенням до газової мережі від'єднайте прилад від електричної мережі або вимкніть запобіжник у блоці. Закрийте основний клапан подачі газу.

Перед установленням зніміть наклейку, розташовану на газовому шлангу ззаду приладу. Очистьте шланг від залишків клею.

Застосовуйте фіксовані кріплення або гнучку трубку з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шлангу стежте за тим, щоб він не контактував із рухомими деталями й не був здавлений.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Шланг подачі газу не повинен торкатися частини приладу, показаної на зображенні.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення установки переконайтеся у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Перевіряти стан ущільнення слід за допомогою мильного розчину, а не вогню.

3.10 З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

У разі зручного доступу до з'єднання можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг необхідно міцно приєднати за допомогою затискачів.

Під час монтажу слід завжди використовувати тримач для шлангу та ущільнення. Гнучкий шланг можна застосовувати за вказаних нижче умов.

- Він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30 °C.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетискається в будь-якому місці.
- Він не скручується та не затискається.
- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Його стан можна легко перевірити.

Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся в наступному.

- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не вкрилися іржею;
- не скінчився термін придатності.

Якщо можна спостерігати одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

Вузол подачі газу розташований на зворотному боці панелі керування.

3.11 Переобладнання на інші типи газу

i Переобладнання на інші типи газу може здійснювати тільки уповноважений спеціаліст.

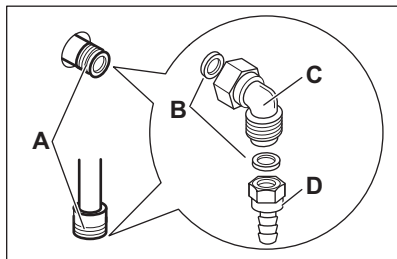
i Для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки. Швидкість подачі газу відповідно змінюється.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся в тому, що ручки регулювання подачі газу встановлено в положенні «Вимкнено». Відключіть прилад від електромережі. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання травм.

i Прилад налаштовано на тип газу за замовчанням. Щоб змінити налаштування, завжди використовуйте ущільнювальну прокладку.

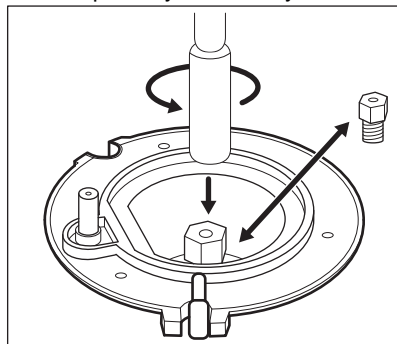


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Регульоване підключення
- D. Труботримач для скрапленого газу

3.12 Заміна форсунок варильної поверхні

При зміні типу газу слід замінити форсунки.

1. Вийміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорки кришечки та розсікачі.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого ключа 7.
4. Замініть форсунки на інші, що відповідають типу використовуваного газу.



5. Замініть табличку з технічними даними (знаходиться біля труби подачі газу) на нову, вказавши новий тип газу.



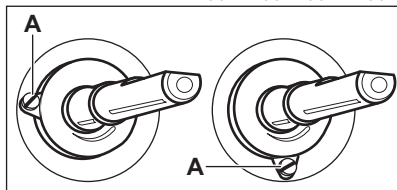
Цю табличку можна знайти в пакеті, що постачається разом із приладом.

Якщо тиск газу, що подається, коливається або відрізняється від потрібного тиску, установіть відповідний регулятор тиску на трубу подачі газу.

3.13 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки варильної поверхні

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.

2. Зніміть ручку варильної поверхні. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перед регулюванням.
 3. Тонкою та плоскою викруткою відрегулюйте положення обвідного гвинта А.
- Положення обвідного гвинта А визначається відповідно до моделі.



Заміна природного газу скрапленням

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.

Перехід із скрапленого газу на природний газ

1. Відкрутіть обвідний гвинт А приблизно на 1 виток.
2. Встановіть назад ручку варильної поверхні.
3. Увімкніть прилад у розетку.



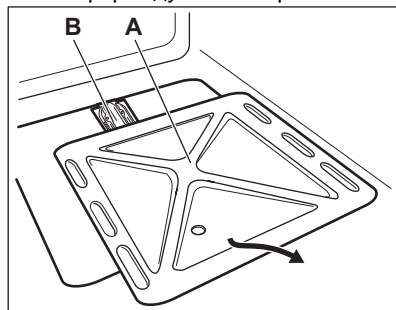
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

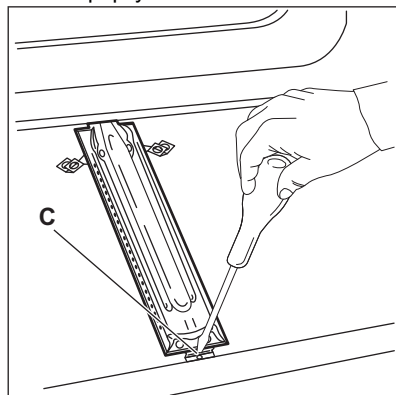
4. Запаліть конфорку. Див. розділ «Варильна поверхня — щоденне користування».
5. Поверніть ручку варильної поверхні в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку варильної поверхні.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

3.14 Заміна інжекторів духової шафи

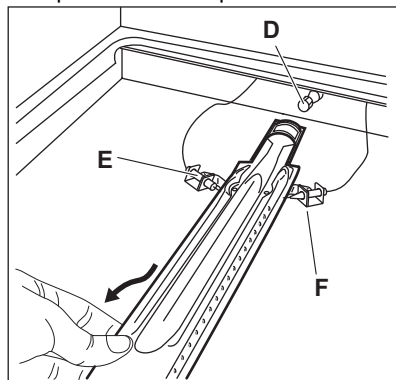
1. Зніміть днище камери духової шафи А, щоб отримати доступ до конфорки духової шафи В.



2. Послабте гвинт С, який тримає конфорку.



3. Обережно зніміть конфорку із тримача інжектора D.



4. Повільно зсуньте його ліворуч. Переконайтеся, що втулка

конфорки залишилися в мундштуку конфорки. Уникайте натягнення проводу, що йде до свічки запалювання F і термопари E.

5. Відкрутіть інжектор конфорки D торцевим ключем на 7 мм і замініть його.

Зберіть конфорку, повторивши процедуру у зворотній послідовності.

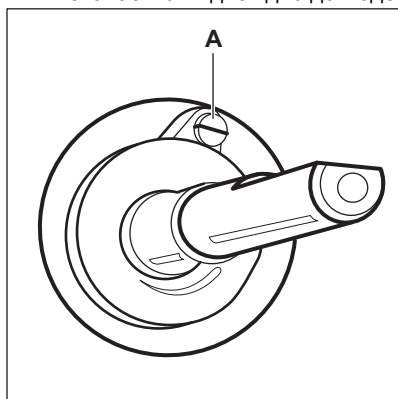
Прикріпіть біля газової мережі наклейку з інформацією про новий тип газу.

3.15 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки духової шафи

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
2. Зніміть ручку керування функціями духової шафи. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перед регулюванням.

3. Тонкою та плоскою викруткою відрегулюйте положення обвідного гвинта A.

Положення обвідного гвинта A визначається відповідно до моделі.



Заміна природного газу скрапленим

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.
3. Увімкніть прилад у розетку.

Перехід із скрапленого газу на природний газ

1. Відкрутіть обвідний гвинт A приблизно на 1 оберт.
2. Встановіть у початкове положення ручку керування функціями духової шафи.
3. Увімкніть прилад у розетку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

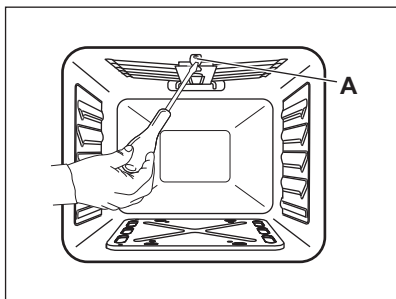
Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

4. Запаліть конфорку. Див. розділ «Духова шафа — щоденне користування».
5. Поверніть ручку керування функціями духової шафи в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку керування функціями духової шафи.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть у початкове положення ручку керування функціями духової шафи.
9. Встановіть максимальне положення для ручки керування функціями духової шафи та прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
10. Швидко поверніть ручку керування функціями духової шафи з максимального положення в мінімальне.

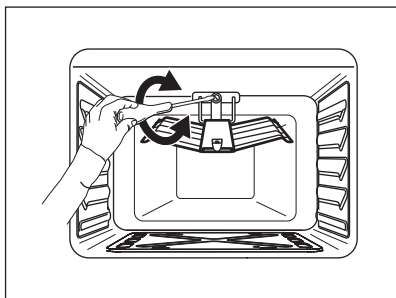
Перевірте полум'я. Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне. Полум'я конфорки духової шафи має бути рівномірним і невисоким. Якщо полум'я згасає, повторіть налаштування конфорки духової шафи.

3.16 Заміна форсунок газового гриля

1. Відкрутіть гвинти, що підтримують конфорку гриля в положенні A.



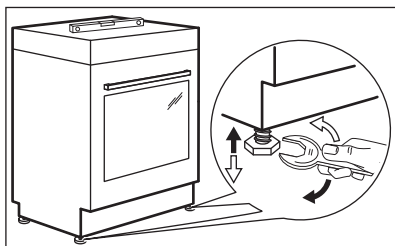
2. Відкрутіть форсунку конфорки торцевим ключем на 7 мм і замініть її.



3. Зберіть конфорку, повторивши процедуру у зворотній послідовності. Перед закручуванням гвинта переконайтеся в тому, що пальник правильно встановлено на задній панелі.

Перевірте форсунки гриля.

3.17 Вирівнювання приладу



Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

3.18 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

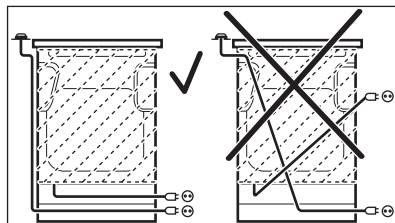
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.



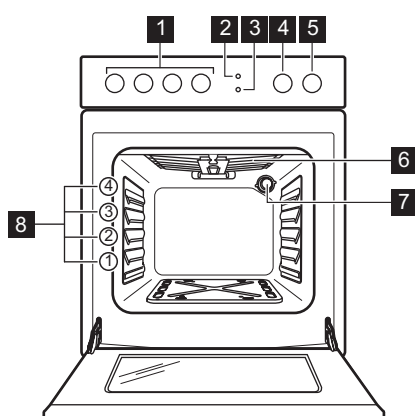
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



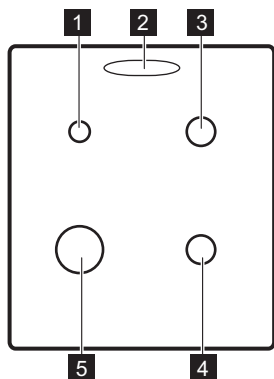
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Кнопка генератора запалювання
- 3 Кнопка лампи
- 4 Перемикач таймера
- 5 Перемикач функцій нагрівання
- 6 Гриль
- 7 Лампа
- 8 Положення полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Допоміжна конфорка
- 2 Отвір для виходу пари — кількість і положення залежать від моделі
- 3 Конфорка середньої швидкості
- 4 Конфорка середньої швидкості
- 5 Швидка конфорка

4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

- **Відбивач гриля**
Для захисту ручок під час користування грилем.
- **Шухляда для зберігання**
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи все приладдя.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари на місце.

5.2 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб спалити залишки жиру.

1. Встановіть максимальну температуру.

2. Дайте приладу попрацювати приблизно 20 хвилин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай.

Може виділятися запах і дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Дайте духовій шафі охолонути. Після цього протріть камеру духової шафи зсередини м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді з додаванням невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Запалювання конфорки варильної поверхні



Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання ☆.
2. Одночасно натисніть регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки в максимальне положення ⬆.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб конфорка не загоряється, переконайтеся, що корона й кришка знаходяться у правильному положенні.



У разі відсутності електроенергії можна запалити конфорку без електричного пристрою. Наблизьте полум'я до конфорки, натисніть відповідну ручку та поверніть її в максимальне положення.

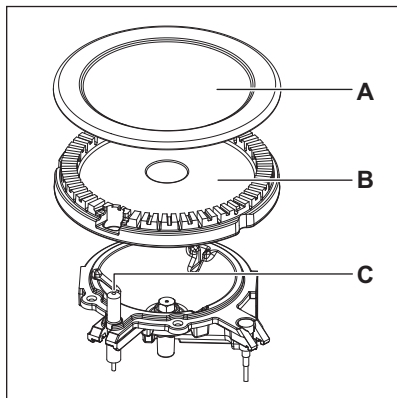


Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



Запалювач іскри може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

6.2 Огляд конфорки



- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свічка запалювання

6.3 Вимкнення конфорки

Щоб загасити полум'я, поверніть ручку в положення «вимкнено» **0**.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж знімати посуд із конфорки зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну кастрюлу на дві конфорки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.



УВАГА

Переконайтеся, що ручки кадрулі не виходять за межі переднього краю варильної поверхні.



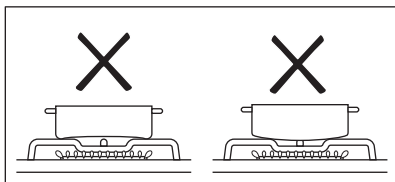
УВАГА

Переконайтеся, що кадрулі розміщено в центрі конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте посуд з обідком або з випуклим дном на конфорці, оскільки існує високий ризик перекидання.



7.2 Діаметр посуду



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Допоміжна	120 - 180

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Середньої швидкості	140 - 220/240 ¹⁾
Швидка	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Коли на варильній поверхні використовується лише одна каструля.

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою тканиною.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

8.3 Чищення свічки запалювання

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори корони конфорки.

8.4 Підставки для посуду



Підставки для посуду не придатні для миття в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Щоб очистити нагрівальний елемент, зніміть підставки для посуду.



Встановлюючи підставки для посуду на місце, будьте дуже обачні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

2. Очистивши підставки для посуду, переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.
3. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок

для посуду мають збігатися із центром конфорки.

перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

8.5 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Функції духової шафи

Функція духовки	Додаток
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
1 - 8 1) Ступені нагріву	Діапазон регульованих температурних режимів духової шафи.
 Гриль	Для приготування на грилі плоских продуктів посередині гриля. Для приготування тостів.
 Лампочка духової шафи	Для освітлення внутрішньої частини духової шафи. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку із зображенням лампочки.

1) 1 — 135 °C, 2 — 145 °C, 3 — 160 °C, 4 — 175 °C, 5 — 190 °C, 6 — 205 °C, 7 — 225 °C, 8 — 240 °C

9.2 Запалювання газового пальника духової шафи



УВАГА

Під час увімкнення пальника духової шафи дверцята духовки мають бути відкритими.



УВАГА

Переконайтеся в тому, що кришка відкрита. Щоб уникнути перегрівання, піднімайте кришку, коли працює духовка.



Пристрій безпеки духової шафи.

Газова духовка шафа оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

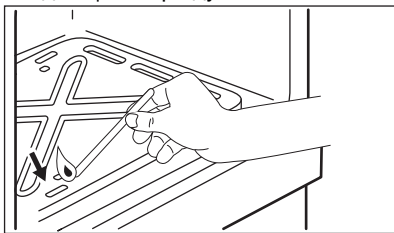
- Відкрийте дверцята духової шафи.
- Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання ☆.
- Одночасно поверніть ручку функцій духової шафи проти годинникової стрілки до максимального ступеня нагріву та натисніть її для запалювання конфорки.
- Коли конфорка загориться, відпустіть кнопку генератора

запалювання, але утримуйте ручку функцій духової шафи в цьому положенні протягом приблизно 15 секунд, щоб термopара нагрілася. Інакше подача газу припиниться.

9.3 Запалювання пальника газової духовки вручну

У разі відсутності електроенергії можна запалити пальник духовки без електричного пристрою.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору в днищі камери духовки.



3. Одночасно натисніть перемикач функцій духової шафи та поверніть його проти годинникової стрілки в максимальне положення.
4. Коли з'являється полум'я, утримуйте регулятор функцій духовки натисненим у максимальному положенні протягом 15 секунд або менше, щоб термopара мала змогу нагрітися.

i Не утримуйте перемикач функцій духової шафи натисненим протягом більш ніж 15 секунд. Якщо пальник духовки не запалюється через 15 секунд, відпустіть регулятор функцій духовки, поверніть його в положення «Вимкнено», відкрийте дверцята та спробуйте знову запалити пальник духовки мінімум через 1 хвилину.

9.4 Дії після запалення газового пальника духової шафи

1. Зніміть ручку керування функціями духової шафи.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Поверніть ручку керування функціями духової шафи в потрібне положення, щоб встановити ступінь нагріву.

Полум'я можна перевіряти через отвори на дні духової шафи.

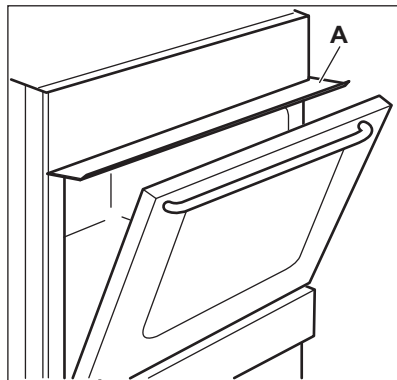
9.5 Вимкнення пальника духової шафи

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення «Вимкнено» **0**.

9.6 Користування грилем

i Температура гриля не регулюється. Щоб знизити температуру чи збільшити час готування, деко для гриля слід встановити нижче, далі від полум'я.

Перед користуванням грилем встановіть відбивач гриля **A** на місце над дверцятами. Переконайтеся в тому, що обидва захвати правильно вставлено в отвори у верхній частині передньої рами камери духової шафи (під панеллю керування).





Не кладіть м'ясо безпосередньо на деко чи в жаровню.



УВАГА

Не кладіть м'ясо на полицку на найвищому рівні. Існує ризик виникнення пожежі.

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Натисніть і втримуйте кнопку генератора запалювання.
3. Поверніть ручку керування духовою шафою у положення «Гриль» . Натисніть і втримуйте ручку.
4. Відпустіть кнопку генератора запалювання.
5. Тримайте ручку керування духовою шафою в цьому положенні приблизно 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.
6. Відпустіть ручку керування духовою шафою.

Якщо гриль не загорівся або випадково згас, відпустіть ручку

керування духовою шафою та поверніть її в положення «Вимкнено». Відкрийте дверцята духової шафи. За хвилину спробуйте ще раз запалити гриль.

7. Попередньо прогрійте гриль протягом 5–10 хвилин.
8. Поставте полицку духової шафи з м'ясом на рівень 3.
9. Нижче, на рівень полицки 2, встановіть деко для випікання або жаровню, на які буде стікати жир.
10. Залишайте дверцята духової шафи неповністю відчиненими.

Якщо тимчасово відсутнє живлення, відкрийте дверцята духової шафи, встановіть відбивач гриля, піднесіть полум'я до газових отворів гриля та поверніть ручку духової шафи в положення «Гриль» .

9.7 Вимкнення пальника гриля

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення «Вимкнено» **0**.

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу.



Ця функція не впливає на роботу пристрою.

Поверніть перемикач таймера до упору, а потім встановіть його на потрібний час. Після того як встановлений час сплине, пролунає звуковий сигнал.

11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

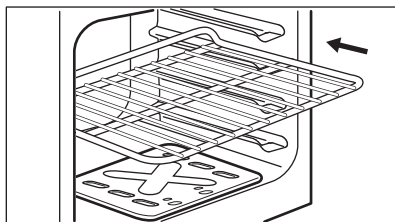
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Установлення аксесуарів

Комбінована решітка:



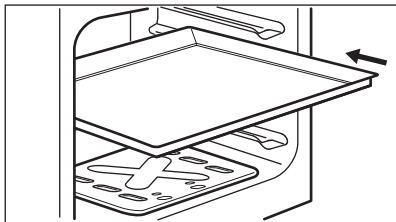
Комбінована решітка має спеціальну форму в задній частині, що допомагає циркуляції тепла.



Установіть полицку на відповідну позицію. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Деко:

Не засовуйте деко для випічки щільно до задньої стінки камери духової шафи. Це перешкоджає циркуляції тепла навколо дека. Продукти можуть пригорати, особливо у задній частині дека.



Установіть деко або глибоку форму на полицю. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях указані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

12.2 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

12.1 Загальна інформація

Прилад має чотири рівня становлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.

Витирайте вологу після кожного використання приладу.

Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести

12.3 Випікання пирогів/тортів

Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

12.4 Готування м'яса і риби

Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.

Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час

смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

12.5 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

12.6 Таблиця для споживчих дослідницьких установ

Завжди попередньо прогрівайте порожню духову шафу при необхідній температурі впродовж 15 хвилин перед початком приготування страв.

Страва	Положення термостата	Тривалість готування (хв.)	Гриль	Положення полиці	Акcesуари
Невеликий торт	3	25 - 35	-	3	деко для випікання
Нежирний бісквіт	4	25 - 35	-	3	1 форма (діаметром 26 см) на комбінованій решітці
Яблучний пиріг	5	70 - 80	-	2	2 форми (діаметром 20 см) на комбінованій решітці
Кондитерські вироби	2	30 - 40	-	3	Деко для випічки
Бургери	-	70 - 80 ¹⁾	Гриль — на	3	комбінована решітка і деко на рівні 1
Грінки	-	10 - 15	Гриль — на	2	комбінована решітка

¹⁾ Переверніть через 1/2–2/3 часу готування.

12.7 Таблиці приготування

Завжди попередньо прогрівайте порожню духову шафу при необхідній температурі впродовж 15 хвилин перед початком приготування страв.

Страва	Положення термостата	Тривалість готування (хв.)	Приготування на грилі (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Випікання на деку					
Шведські булочки	4	10 - 20	3 - 5 ¹⁾	3	деко для випічки

Страва	Поло- ження термо- стата	Трива- лість готу- вання (хв.)	Приготу- вання на грилі (хв)	Поло- ження поли- ці	Аксесуари
Рулет із дже- мом	3	15 - 20	3 - 5 ¹⁾	3	деко для випічки
Дріжджовий пиріг із яблук- ками	4	80 - 90	-	3	деко для випічки
Тістечка із заварним кре- мом	4	30 - 40	3 - 5 ¹⁾	3	деко для випічки
Плаский торт	3	30 - 40	-	3	деко для випічки
Безе	1	50 - 60	-	3	деко для випічки
Швейцарсь- кий яблучний пиріг	1	50 - 60	5 - 10 ¹⁾	3	деко для випічки
Випікання у формах					
Чізкейк	4	80 - 100	-	3	1 форма (діаметром 26 см) на комбінова- ній решітці
Бісквіт «Маде- ра»	5	95 - 105	-	3	деко на комбінованій решітці
Фруктовий пи- ріг	4	130 - 150	-	3	деко (діаметром 23 см) на комбінова- ній решітці
Бісквітний торт	3	40 - 50	-	3	2 форми на комбіно- ваній решітці, по діа- гоналі
Румунський бісквіт	5	45 - 55	-	3	2 квадратні дека на комбінованій решітці
Румунський бісквіт — тра- диційний	4	55 - 65	-	3	2 квадратні дека на комбінованій решітці
Хліб	6	45 - 55	-	2	2 квадратні дека на комбінованій решітці
Страва					
Лазанья	5	45 - 55	-	3	деко Ругех на комбі- нованій решітці
Кіш лорен	6	60 - 70	-	3	деко на комбінованій решітці

Страва	Поло- ження термо- стата	Трива- лість готу- вання (хв.)	Приготу- вання на грилі (хв)	Поло- ження поли- ці	Аксесуари
Картопляна запіканка (гра-тен)	6	55 - 65	-	3	деко Pyrex на комбінованій решітці
М'ясо					
Форель	7	35 - 45 ²⁾	-	3	комбінована решітка і деко на рівні 2
Смажена свинина	5	75 - 85 ²⁾	-	2	Деко для гриля/смаження
Курка, половина	-	75 - 85 ²⁾	Гриль — на	2	комбінована решітка і деко на рівні 2

1) Увімкніть гриль наприкінці процесу готування для більш збалансованого результату готування.

2) Переверніть через 1/2–2/3 часу готування.

13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням абразивних засобів для чистки чи гострих предметів.

13.1 Примітки щодо чищення

Очистьте передню стінку духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте духову шафу всередині. Накопичення жиру або інших залишків їжі може призвести до загоряння. Цей ризик вищий для піддону гриля.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

13.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

13.3 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

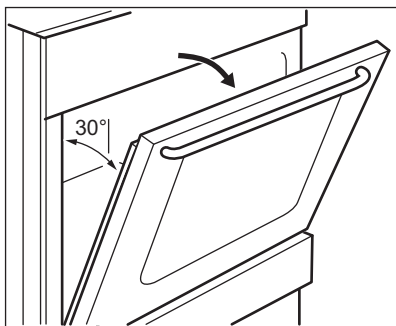
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.



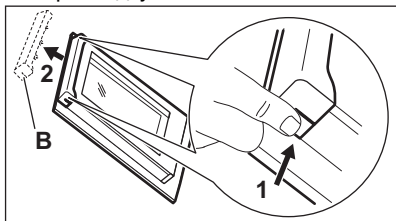
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відчиніть дверцята на кут близько 30°. Трохи прочиніть дверцята є автономними.



2. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



3. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із напрямної вгору.

5. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.



УВАГА

Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

13.4 Виймання шухляди

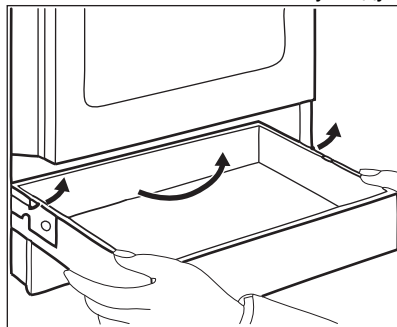


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не слід тримати у шухляді займісті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовкою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духової шафи.

1. Максимально витягніть шухляду.



2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю. Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

13.5 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафи охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Кришку та корону конфорки розміщено неправильно.	Виправте положення конфорки й корони.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим приблизно 10 секунд.
Кільце полум'я нерівномірне.	Корона конфорки забита залишками їжі.	Переконайтеся, що форсунка не заблокована й корона конфорки чиста.
Конфорки не працюють.	Подача газу відсутня.	Перевірте підключення газу.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Прилад створює шуми.		Деякі металеві елементи приладу розширюються та стискаються при нагріванні або охолодженні. Шуми є нормальними.
Колір полум'я помаранчевий або жовтий.		У деяких частинах конфорки полум'я може виглядати помаранчевим або жовтим. Це нормально явище.
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Запаліть пальник духової шафи.
	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
Лампочка не світиться.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготувані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Страва готується занадто довго або готується занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.

14.2 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	
Номер виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформацію про варильну поверхню наведено відповідно до постанови ЄС EU 66/2014

Ідентифікатор моделі	RKG500001W RKG500001X	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість газових конфорок	4	
Енергоефективність кожної газової конфорки (EE gas burner)	Задня ліва — допоміжна	не застосовується
	Задня права — середньої швидкості	55.3%
	Передня права — середньої швидкості	55.3%
	Передня ліва — швидка	55.5%
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE gas hob)	55.4%	

EN 30-2-1:EN 30-2-1: Газові побутові пристрої для готування. Частина 2-1: Рациональне використання енергії — загальна інформація.

15.2 Варильна поверхня — енергозбереження

Скористайтесь нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед використанням переконайтеся в тому, що конфорки та підставки під посуд зібрано належним чином.
- Діаметр дна посуду необхідно підібрати з урахуванням розміру конфорки.
- Розмістіть посуд безпосередньо в центрі конфорки.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.
- По можливості користуйтеся скороваркою. Зверніться до інструкції з користування.

15.3 Інформація про виріб для духових шаф і Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	RKG500001W 943003498 RKG500001X 943003499
Індекс енергоефективності	95.8
Клас енергоефективності	A

Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.54 кВт•год/цикл 5.53 МДж/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Газ
Гучність	51 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	RKG500001W 42.0 кг
	RKG500001X 42.0 кг

EN 15181 Метод вимірювання споживання енергії газовими духовими шафами.

15.4 Духова шафа — енергозбереження



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867365249-C-312022

EAC CE

