



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKK952501W  
EKK952501X

**KK** ПЕШ

**RU** КУХОННАЯ ПЛИТА

ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ  
НҰСҚАУЛАРЫ  
ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

33

## МАЗМҰНЫ

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.....                        | 3  |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....                 | 5  |
| 3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....                      | 8  |
| 4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН.....              | 9  |
| 5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....     | 10 |
| 6. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....                       | 11 |
| 7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӨНЕ ТАЗАЛАУ..... | 12 |
| 8. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....        | 13 |
| 9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....           | 14 |
| 10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....   | 14 |
| 11. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....                 | 15 |
| 12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӨНЕ ТАЗАЛАУ.....   | 22 |
| 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....                      | 25 |
| 14. ОРНАТУ.....                                | 26 |

## 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:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:

**www.electrolux.com**



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



Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

### 1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



**НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**

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

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

### 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Тек білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.

- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Ашатын кезде қақпаққа төгілген затты тазалаңыз. Қақпақты жабар алдында пештің үстін салқындатып алыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келсе, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы

жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

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

### 2.1 Орату



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

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

### 2.2 Электртоғына қосу



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге

тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.

## 2.3 Газға қосу

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

## 2.4 Пайдалану



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

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



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.

- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Алюминий жұқалтырды құрылғыға немесе құрылғының астыңғы бөлігіне тура қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе табанына нұқсан келген ыдыстар құрылғының бетіне сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Құрылғы орнатылған бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
- Пішімі дұрыс, диаметрі оттықтың диаметрлерінен үлкен орнықты ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Тетікті ең үлкен қалпынан ең кіші қалпына дейін жылдам бұраған кезде, жалынның өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.
- Оттыққа жалын шашыратқышты орнатпаңыз.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Күтім көрсетер алдында құрылғыны сөндіріңіз.
- Ашаны розеткадан суырып алыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.
- Оттықтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

## 2.6 Қақпақ

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



## 2.5 Күту менен тазалау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

## 2.7 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген

шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

## 2.8 Құрылғыны тастау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті

әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.

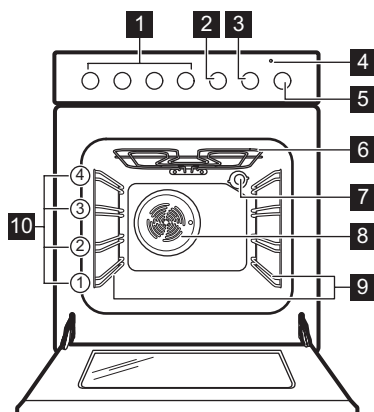
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.
- Сыртқы газ түтіктерін майыстырыңыз.

## 2.9 Сервис

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

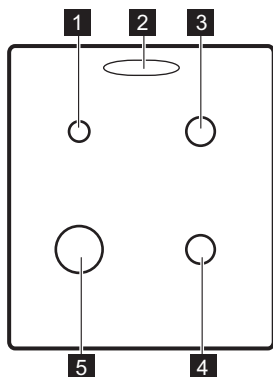
# 3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

## 3.1 Жалпы көрінісі



- 1 Пеш үстінің тетіктері
- 2 Минут операторының тетігі
- 3 Температура тетігі
- 4 Температура шамы/белгішесі/индикаторы
- 5 Тұмшалеш функцияларының тетігі
- 6 Қыздырғыш элемент
- 7 Шам
- 8 Желдеткіш
- 9 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 10 Сөре деңгейлері

### 3.2 Пісіру алаңдарының көрінісі



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

### 3.3 Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**  
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сөре сырғытпалары, қосымша сатылатын жабдық**

Сөрелер мен науаларға арналған. Бұларды жеке тапсырыс беріп алдыруыңызға болады.

- **Зат сақтау суыrmасы**  
Зат сақтау суыrmасы тұмшапештің төменгі бөлігінде орналасқан.

## 4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 4.1 Алғашқы тазалау

Құрылғыдан керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларын орындарына қойыңыз.

### 4.2 Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

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

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

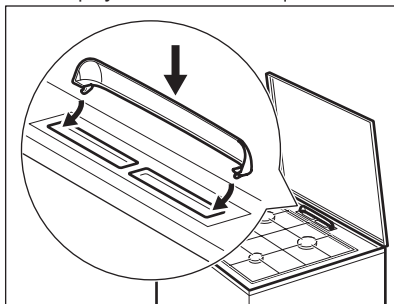
### 4.3 Бу шүмегінің қақпағын орнату

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

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

1. Қақпақтың ілгектерін бу шығатын саңылаулардың алдыңғы жақтауының астыңғы жағына орналастырыңыз.

2. Қақпақты бекіту үшін артқы жақтауын төмен басыңыз.



## 5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Пеш оттығын тұтату



Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

1. Пештің тетігін сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, газ берілімінің ең үлкен қалпына  бұраңыз да, оттықты жағу үшін басыңыз.
2. Пештің тетігін термозэлемент қызғанша 10 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Бұлай істемеген жағдайда газ беріліміне кедергі келеді.
3. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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



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

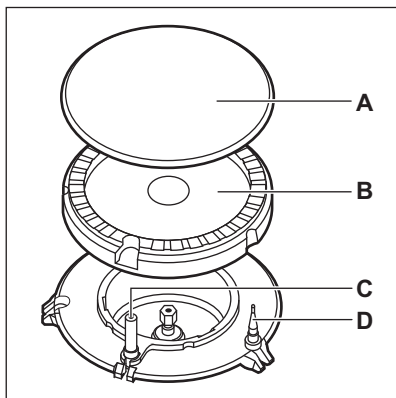


Егер тоқ болмаса, оттықты электрлі құрылғының көмегімен тұтандыра аласыз. Ол үшін оттыққа жалынды таятып, қажетті тетікті төмен қарай басып тұрып, ең жоғары деңгейге дейін бұраңыз. Тетікті термозэлемент қызғанша 10 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз.

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

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

## 5.2 Оттықтың көрінісі



- A) Оттық табақшасы
- B) Оттық шілтері
- C) От алдырғыш
- D) Термореле

## 5.3 Оттықты сөндіру

Жалынды өшіру үшін тетікті **0** қалпына бұраңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Кәстрөлдерді оттықтан алардан бұрын үнемі отты азайтыңыз немесе сөндіріп қойыңыз.

## 6. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Ыдыс-аяқ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бір табаны екі оттыққа қоймаңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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



### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

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

**САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ  
ЕСКЕРТУ!**

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

**6.2 Ыдыстың диаметрі****НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**

Оттықтың диаметрлеріне сай келетін ыдыстарды пайдаланыңыз.

| Оттық  | Ыдыстың<br>диаметрі (мм) |
|--------|--------------------------|
| Жылдам | 160 - 220                |

| Оттық              | Ыдыстың<br>диаметрі (мм) |
|--------------------|--------------------------|
| Жартылай<br>жылдам | 140 - 220                |
| Қосымша            | 120 - 180                |

**6.3 Қуат үнемдеу**

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Сұйықтық қайнай бастағанда, оны ақырындап қайнату үшін отты азайтыңыз.

**7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ****НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

**7.1 Жалпы ақпарат**

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

**7.2 Пештің үстін тазалау**

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, пештің үстін бүлдіріп алуыңыз мүмкін.
- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары,

су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пешті дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

- Эмальмен қапталған бөліктерді, қақпақшасы мен шілтерін сабыны бар сумен жуып, орнына қайта қояр алдында жақсылап құрғатыңыз.

**7.3 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.

## 7.4 Таба тағандары



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

1. Пештің үстін оңай тазалау үшін таба тағандарын алыңыз.



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

2. Ыдыс тағандарын тазалап болғаннан кейін орындарына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

3. Оттық дұрыс жұмыс істеу үшін таба тағандарының тармақтары оттықтың ортасына дәл келіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

## 7.5 Мерзімдік техникалық қызмет көрсету

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

# 8. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 8.1 Құрылғыны іске қосу және сөндіру



**Тетіктің белгілері, индикаторлары немесе шамдарының болуы-болмауы, құрылғының үлгісіне байланысты.**

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

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

## 8.2 Қауіпсіздік термостаты

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

## 8.3 Тұмшапеш функциялары

| Белгі                                                                             | Тұмшапеш функциялары      | Қолданылуы                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                 | Сөндіру қалпы             | Құрылғы сөндірілі.                                                                                                                                  |
|  | Дәстүрлі пісіру           | Тағамды 1 сәреде пісіруге және қуыруға арналған.                                                                                                    |
|  | Астыңғы қызу              | Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.                                                                               |
|  | Жеңіл пісіру              | Қалбырда пісіруге және 1 сәреге қойып төмен температурада кептіруге арналған.                                                                       |
|  | Гриль                     | Жалпақ етіп тағамнан гриль жасауға және тост нанын жасауға арналған.<br>Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C.                        |
|  | Ыстық желдеткішпен пісіру | Тағамды бір уақытта 2 сәреде пісіруге және кептіруге арналған.<br>Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз. |
|  | Жібіту                    | Мұздатылған тағамды жібітуге арналған.                                                                                                              |

## 9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 9.1 Минут операторы + Пісіруді аяқтау

Бұны тұмшапеш функциясын автоматты түрде сөндіру уақытын орнату үшін қолданыңыз.



Құрылғыны уақытты орнатпай, қолдан іске қосу үшін Минут операторы тетігін  қалпына қойыңыз. Минут операторы + Пісіруді аяқтау уақыты сөнеді.

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. Таймердің тетігін шегіне дейін бұраңыз да, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз.

Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы сөнеді. Тұмшапеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірілі) қалпына қойыңыз.

## 10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

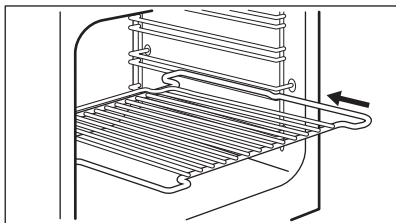


### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 10.1 Керек-жарақтарды салу

Торкөз сәре:

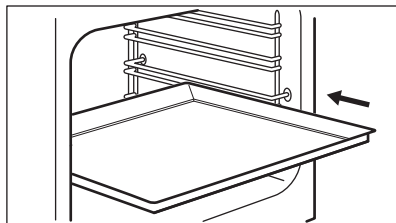


Сөрелі сөре бағыттағыштардың арасына салыңыз. Қос шетін тұмшапештің артқы жағына жіберіп, жоғары қаратып қою керек.

Науа:



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



Науаны немесе шұңғыл табаны сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салыңыз. Тұмшапештің артқы қабырғасына тимей тұрғанына көз жеткізіңіз.

## 11. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

### 11.1 Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған төрт деңгейі бар. Сөрелің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты

мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.

- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

### 11.2 Пісіру

- Тұмшапешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Әдетте қолданатын параметрлеріңізді (температура,

пісіру уақыттары) және сөре деңгейлерін кестедегі мәндерге сай келтіріңіз.

- Өндіруші тұмшашешті ең алғаш рет қолданғанда төмен температураны қолдануды ұсынады.
- Арнайы рецептiге сай келетін параметрлерді таба алмасаңыз, соған ұқсас параметрлерді іздеңіз.
- Егер торттарды бірнеше сөрелерге қойып пісірсеңіз, пісіру уақыттарын 10 – 15 минутқа созуға болады.
- Кекстер мен пісірілген нандар басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз. Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.
- Пісіру уақыты ұзақ болса, тұмшашешті пісіру уақытының аяқталуына 10 минут қалғанда сөндіріп, содан кейін қалған қызуды қолданыңыз.

Мұздатылған тағамды пісірген кезде, тұмшашештің науалары майысып қалуы мүмкін. Науалар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

### 11.3 Торт пісіру

- Тұмшашештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.

### 11.6 Дәстүрлі пісіру

- Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

### 11.4 Ет пен балық пісіру

- Тұмшашешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сәлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұмшашештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

### 11.5 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

| Тағам                            | Мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орнала суы | Керек-жарақтары |
|----------------------------------|-------------|------------------|--------------|--------------------|-----------------|
| Тәтті таспа                      | 250         | 150              | 25 - 30      | 3                  | пісірме табақ   |
| Жалпақ торт <sup>1)</sup>        | 1000        | 160 - 170        | 30 - 35      | 2                  | пісірме табақ   |
| Алма қосылған ашыған қамыр торты | 2000        | 170 - 190        | 40 - 50      | 3                  | пісірме табақ   |

| Тағам                                      | Мөлшері<br>(г) | Температу<br>ра (°С) | Уақыт<br>(мин.) | Сөрені<br>ң<br>орнала<br>суы | Керек-<br>жарақтары                                                  |
|--------------------------------------------|----------------|----------------------|-----------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Алма бөліші 2)                             | 1200 +<br>1200 | 180 - 200            | 50 - 60         | 1                            | Алюминиймен<br>қапталған 2<br>дөңгелек табақ<br>(диаметрі: 20<br>см) |
| Кішкене<br>кекстер 1)                      | 500            | 160 - 170            | 25 - 30         | 2                            | пісірме табақ                                                        |
| Майсыз<br>қопсыма<br>торт 1)               | 350            | 160 - 170            | 25 - 30         | 1                            | Алюминиймен<br>қапталған 1<br>дөңгелек табақ<br>(диаметрі: 26<br>см) |
| Құймақ                                     | 1500           | 160 - 170            | 45 - 55 3)      | 2                            | пісірме табақ                                                        |
| Бүтін тауық                                | 1350           | 200 - 220            | 60 - 70         | 2                            | темір сөре                                                           |
|                                            |                |                      |                 | 1                            | пісірме табақ                                                        |
| Тауықтың<br>жарты еті                      | 1300           | 190 - 210            | 35 + 30         | 3                            | темір сөре                                                           |
|                                            |                |                      |                 | 1                            | пісірме табақ                                                        |
| Қуырылған<br>шошқа котлеті                 | 600            | 190 - 210            | 30 - 35         | 3                            | Торкөз сөре                                                          |
|                                            |                |                      |                 | 1                            | пісірме табақ                                                        |
| Флан наны 4)                               | 800            | 230 - 250            | 10 - 15         | 2                            | пісірме табақ                                                        |
| Толтырмасы<br>бар ашыған<br>қоспа торты 5) | 1200           | 170 - 180            | 25 - 35         | 2                            | пісірме табақ                                                        |
| Пицца                                      | 1000           | 200 - 220            | 25 - 35         | 2                            | пісірме табақ                                                        |
| Сүзбе торты                                | 2600           | 170 - 190            | 60 - 70         | 2                            | пісірме табақ                                                        |
| Швейцариялы<br>қ алма<br>бөліші 5)         | 1900           | 200 - 220            | 30 - 40         | 1                            | пісірме табақ                                                        |
| Рождество<br>торты 5)                      | 2400           | 170 - 180            | 55 - 65 6)      | 2                            | пісірме табақ                                                        |
| Киш лорен 5)                               | 1000           | 220 - 230            | 40 - 50         | 1                            | 1 дөңгелек<br>табақ<br>(диаметрі: 26<br>см)                          |

| Тағам                                | Мөлшері<br>(г) | Температу<br>ра (°C) | Уақыт<br>(мин.) | Сөрені<br>ң орнала<br>суы | Керек-<br>жарақтары                                                      |
|--------------------------------------|----------------|----------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Шаруа наны <b>7)</b>                 | 750 + 750      | 180 - 200            | 60 - 70         | 1                         | 2 алюминий<br>табақ<br>(ұзындығы: 20<br>см)                              |
| Румын<br>қопсыма<br>торт <b>1)</b>   | 600 + 600      | 160 - 170            | 40 - 50         | 2                         | 2 алюминий<br>табақ<br>(ұзындығы: 25<br>см), бір сөренің<br>үстіне қойып |
| Румын<br>бисквит торты<br>- дәстүрлі | 600 + 600      | 160 - 170            | 30 - 40         | 2                         | 2 алюминий<br>табақ<br>(ұзындығы: 25<br>см), бір сөренің<br>үстіне қойып |
| Ашыған<br>булочкалар <b>5)</b>       | 800            | 200 - 210            | 10 - 15         | 2                         | пісірме табақ                                                            |
| Швейцариялы<br>қ орама <b>1)</b>     | 500            | 150 - 170            | 15 - 20         | 1                         | пісірме табақ                                                            |
| Меренга                              | 400            | 100 - 120            | 40 - 50         | 2                         | пісірме табақ                                                            |
| Үгілме торт <b>5)</b>                | 1500           | 180 - 190            | 25 - 35         | 3                         | пісірме табақ                                                            |
| Қопсыма<br>торт <b>1)</b>            | 600            | 160 - 170            | 25 - 35         | 3                         | пісірме табақ                                                            |
| Майлы торт <b>1)</b>                 | 600            | 180 - 200            | 20 - 25         | 2                         | пісірме табақ                                                            |

**1)** Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

**2)** Тұмшапешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

**3)** Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.

**4)** Тұмшапешті алдын ала 20 минут қыздырыңыз.

**5)** Тұмшапешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.

**6)** Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.

**7)** Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшапешті 18 минут алдын ала қыздырыңыз.

11.7 Ыстық желмен пісіру 

| Тағам                                | Мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орнала суы | Керек-жарақтары                                           |
|--------------------------------------|-------------|------------------|--------------|--------------------|-----------------------------------------------------------|
| Тәтті таспа 1)                       | 250         | 155              | 20           | 3                  | пісірме табақ                                             |
| Тәтті таспа 1)                       | 250 + 250   | 150              | 20           | 1 + 3              | пісірме табақ                                             |
| Жалпақ торт 1)                       | 1000        | 155              | 35           | 2                  | пісірме табақ                                             |
| Жалпақ торт 1)                       | 1000 + 1000 | 145              | 50           | 1 + 3              | пісірме табақ                                             |
| Алма қосылған ашыған қоспалы торт 1) | 2000        | 170 - 180        | 40 - 50      | 3                  | пісірме табақ                                             |
| Алма бәліші 1)                       | 1200 + 1200 | 175              | 55           | 1                  | Алюминийм ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см) |
| Кішкене кекстер 1)                   | 500         | 150              | 35           | 3                  | пісірме табақ                                             |
| Кішкене кекстер 1)                   | 500 + 500   | 145              | 30           | 1 + 3              | пісірме табақ                                             |
| Майсыз қопсыма торт 1)               | 350         | 160              | 30           | 3                  | Алюминийм ен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см) |
| Құймақ                               | 1200        | 150 - 160        | 40 - 50 2)   | 3                  | пісірме табақ                                             |
| Бүтін тауық                          | 1400        | 200              | 50           | 2                  | темір сөре                                                |
|                                      |             |                  |              | 1                  | пісірме табақ                                             |
| Қуырылған шошқа котлеті              | 600         | 180 - 200        | 30 - 40      | 2                  | темір сөре                                                |
|                                      |             |                  |              | 1                  | пісірме табақ                                             |

| Тағам                                   | Мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин.)          | Сөренің орнала суы | Керек-жарақтары                                              |
|-----------------------------------------|-------------|------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| Флан наны <sup>3)</sup>                 | 800         | 230 - 250        | 10 - 15               | 2                  | пісірме табақ                                                |
| Толтырылған ашыған қамыр кексі          | 1200        | 160 - 170        | 20 - 30               | 3                  | пісірме табақ                                                |
| Сүзбе торты                             | 2600        | 150 - 170        | 60 - 70               | 2                  | пісірме табақ                                                |
| Швейцариялы қ алма бөліші <sup>3)</sup> | 1900        | 180 - 200        | 50 - 40               | 3                  | пісірме табақ                                                |
| Рождество торты <sup>1)</sup>           | 2400        | 150 - 170        | 50 - 60 <sup>4)</sup> | 3                  | пісірме табақ                                                |
| Киш лорен <sup>3)</sup>                 | 1000        | 210 - 230        | 35 - 45               | 2                  | 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)                           |
| Шаруа наны <sup>5)</sup>                | 750 + 750   | 180 - 190        | 50 - 60               | 3                  | пісірме табақ                                                |
| Румын қопсыма торт <sup>1)</sup>        | 600 + 600   | 150 - 170        | 40 - 50               | 2                  | 2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып |
| Румын бисквит торты - дәстүрлі          | 600 + 600   | 160 - 170        | 30 - 40               | 2                  | 2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып |
| Ашыған булочкалар <sup>1)</sup>         | 800         | 190              | 15                    | 3                  | пісірме табақ                                                |
| Ашыған булочкалар <sup>1)</sup>         | 800 + 800   | 200              | 15                    | 1 + 3              | пісірме табақ                                                |
| Швейцариялы қ орама <sup>1)</sup>       | 500         | 150 - 170        | 10 - 15               | 3                  | пісірме табақ                                                |
| Меренга                                 | 400         | 100 - 120        | 50 - 60               | 2                  | пісірме табақ                                                |

| Тағам                      | Мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орнала суы | Керек-жарақтары |
|----------------------------|-------------|------------------|--------------|--------------------|-----------------|
| Меренга                    | 400 + 400   | 100 - 120        | 55 - 65      | 1 + 3              | пісірме табақ   |
| Үгілме торт <sup>1)</sup>  | 1500        | 170 - 180        | 20 - 30      | 2                  | пісірме табақ   |
| Қопсыма торт <sup>1)</sup> | 600         | 150 - 170        | 20 - 30      | 2                  | пісірме табақ   |
| Майлы торт <sup>1)</sup>   | 600 + 600   | 150 - 170        | 20 - 30      | 1 + 3              | пісірме табақ   |

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.

3) Тұмшапешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

4) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.

5) Температураны 230 °C градусқа қойып, тұмшапешті 15 минут алдын ала қыздырыңыз.

## 11.8 Жеңіл пісіру

| Тағам                             | Мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орнала суы | Керек-жарақтары |
|-----------------------------------|-------------|------------------|--------------|--------------------|-----------------|
| Тәтті таспалар <sup>1)</sup>      | 250         | 150 - 160        | 20 - 25      | 2                  | пісірме табақ   |
| Жалпақ торт <sup>1)</sup>         | 500         | 160 - 170        | 35 - 40      | 2                  | пісірме табақ   |
| Пицца <sup>1)</sup>               | 1000        | 200 - 210        | 30 - 40      | 2                  | пісірме табақ   |
| Швейцариялы қ орама <sup>1)</sup> | 500         | 160 - 170        | 20 - 30      | 2                  | пісірме табақ   |
| Меренга <sup>2)</sup>             | 400         | 110 - 120        | 50 - 60      | 2                  | пісірме табақ   |
| Қопсыма торт <sup>1)</sup>        | 600         | 160 - 170        | 25 - 30      | 2                  | пісірме табақ   |
| Майлы торт <sup>1)</sup>          | 600         | 160 - 170        | 25 - 30      | 2                  | пісірме табақ   |

| Тағам       | Мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орнала суы | Керек-жарақтары |
|-------------|-------------|------------------|--------------|--------------------|-----------------|
| Бүтін тауық | 1200        | 220 - 230        | 45 - 55      | 2                  | темір сөре      |
|             |             |                  |              | 1                  | пісірме табақ   |

1) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшапешті 20 минут алдын ала қыздырыңыз.

2) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

## 12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін тазалау үшін әдетте қолданылатын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

### 12.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

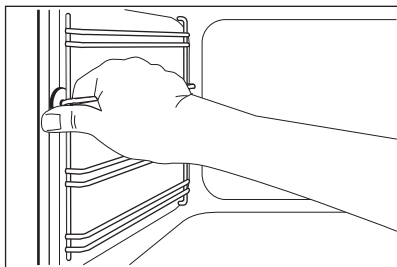


Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

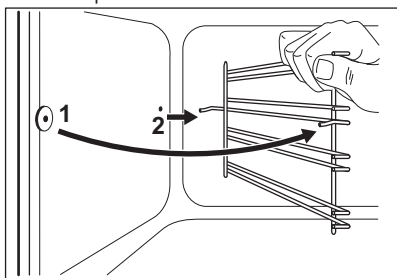
### 12.3 Сөре сырғытпаларын алу

Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпалары.

1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

## 12.4 Тұмшапештің шыны панельдерін алу және орнату

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



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

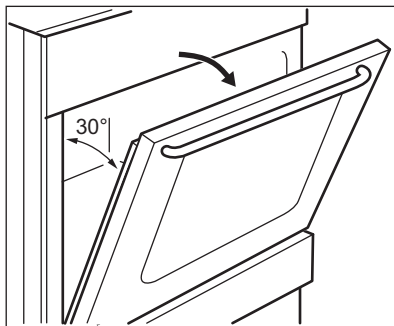
Тазалау барысында тұмшапештің есігін шамалы ашық ұстаңыз. Оны шегіне дейін ашқан кезде кенет жабылып қалып, қатты зақым келтіруі мүмкін.



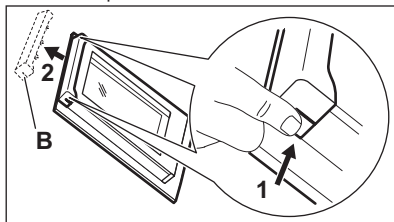
### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

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



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



3. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Шыны панельдерді алған кезде тұмшапештің есігі жабылуға әрекет етеді.

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

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



### **САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!**

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



### **САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!**

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



### **САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!**

Ішкі шыны панельдің өз ұяшықтарына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

## **12.5 Тартпаны алу**

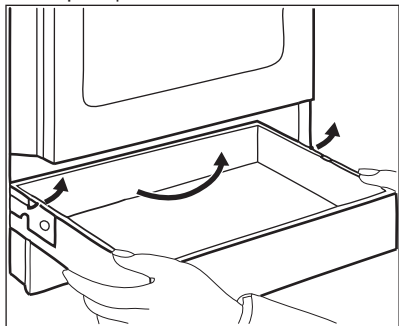


### **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**

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

Тұмшапештің 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.

## **12.6 Шамды ауыстыру**

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



### **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

Сақтандырғышты шамды ауыстыру алдында ағытыңыз.

Шам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.

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

## **Артқы шам**

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

## 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 13.1 Не істерсіңіз, егер...

| Ақаулық                                                               | Ықтимал себебі                                        | Шешімі                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| От алдырғышты қосқан кезде ешбір жарқыл шықпайды.                     | Пеш электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған. | Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Қосылым сызбасын қайта қараңыз.                                           |
| От алдырғышты қосқан кезде ешбір жарқыл шықпайды.                     | Сақтандырғыш ағытылып қалған.                         | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз. |
| От алдырғышты қосқан кезде ешбір жарқыл шықпайды.                     | Оттықтың қақпағы мен шілтері дұрыс салынбаған.        | Оттықтың қақпағы мен шілтерін дұрыс орнатыңыз.                                                                                   |
| Жалын тұтатқаннан кейін дереу сөніп қалады.                           | Қыздырғыш элемент жеткілікті қызған жоқ.              | От жанғаннан кейін тетікті шамамен 10 секунд немесе одан азырақ басып ұстап тұрыңыз.                                             |
| Жалын шығырығы біркелкі емес.                                         | Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған.       | Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттық шілтерінің таза екенін тексеріңіз.                                                     |
| Оттықтар жұмыс істемейді.                                             | Газ келіп тұрған жоқ.                                 | Газ қосылымын тексеріңіз.                                                                                                        |
| Жалынның түсі қызылсары немесе сары.                                  |                                                       | Оттықтың кей жерлерінде жалынның түсі қызылсары немесе сары болып көрінуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.                            |
| Шам жанбайды.                                                         | Шамда ақаулық бар.                                    | Шамды ауыстырыңыз.                                                                                                               |
| Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің корпусына жиналады. | Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.        | Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.                                                    |

| Ақаулық                                                        | Ықтимал себебі                           | Шешімі                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Тұмшапеш қызбайды.                                             | Қажетті параметрлер орнатылмаған.        | Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.                                  |
| Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе өте жылдам піседі. | Температура өте төмен немесе өте жоғары. | Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңесті орындаңыз. |

13.2 Қызмет көрсету дерегі

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

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

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

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

14. ОРНАТУ



**НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

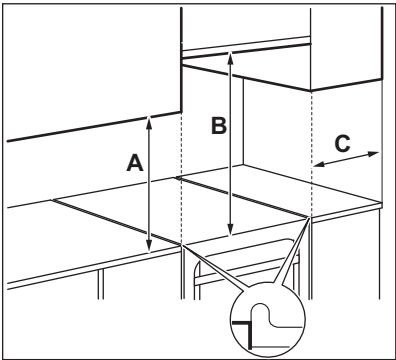
14.1 Құрылғы орнатылатын жер

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



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

Орнату барысында қалдыру керек мин. қашықтықты кестеден қараңыз.



Мин. қашықтық

| Өлшемі | мм  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |
| C      | 150 |

## 14.2 Техникалық дерек

| Өлшемі             | мм      |
|--------------------|---------|
| Биіктігі           | 855     |
| Ені                | 500     |
| Тереңдігі          | 600     |
| Жалпы электр қуаты | 2035 Вт |

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Кернеу                 | 230 В |
| Жиілік                 | 50 Гц |
| Қуат тиімділігі санаты | A     |
| Құрылғының сыныбы      | 1     |

## 14.3 Басқа техникалық деректер

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| Құрылғының санаты: | IІ2H3B/P                                     |
| Бастапқы газ:      | G20 (2H) 13 мбар                             |
| Газды ауыстыру:    | G20 (2H) 20 мбар<br>G30/31 (3B/P) 30/30 мбар |

## 14.4 Байпас диаметрлері

| ОТТЫҚ           | Ø БАЙПАС <sup>1)</sup> 1/100 мм |
|-----------------|---------------------------------|
| Қосымша         | 29 / 30                         |
| Жартылай жылдам | 32                              |
| Жылдам          | 42                              |

<sup>1)</sup> Байпас түрі үлгіге байланысты.

## 14.5 ТАБИҒИ G20 13 мбар ГАЗҒА арналған газ оттықтары

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

## 14.6 ТАБИҒИ G20 20 мбар ГАЗҒА арналған газ оттықтары

| ОТТЫҚ  | ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ<br>кВт | АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ,<br>кВт   | ИНЖЕКТОР<br>ТАҢБАСЫ 1/100<br>мм |
|--------|---------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Жылдам | 3.0                 | 0.72 / 0.75 <sup>1)</sup> | 119                             |

| ОТТЫҚ           | ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ<br>кВт     | АЗАЙТЫЛҒАН ҚУАТ,<br>кВт   | ИНЖЕКТОР<br>ТАҢБАСЫ 1/100<br>мм |
|-----------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Жартылай жылдам | 2.0 / 1.9 <sup>1)</sup> | 0.43 / 0.45 <sup>1)</sup> | 96                              |
| Қосымша         | 1.0                     | 0.35                      | 70                              |

<sup>1)</sup> Байпас түрі үлгіге байланысты.

## 14.7 LPG G30 30 мбар

| ОТТЫҚ           | ҚАЛЫПТЫ<br>ҚУАТ кВт | АЗАЙТЫЛҒА<br>Н ҚУАТ, кВт | ИНЖЕКТОР<br>ТАҢБАСЫ<br>1/100 мм | ГАЗДЫҢ<br>НОМИНАЛЬДЫ<br>БЕРІЛІСІ г/сағ |
|-----------------|---------------------|--------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| Жылдам          | 3.0                 | 0.72                     | 88                              | 218.14                                 |
| Жартылай жылдам | 2.0                 | 0.43                     | 71                              | 145.43                                 |
| Қосымша         | 1.0                 | 0.35                     | 50                              | 72.71                                  |

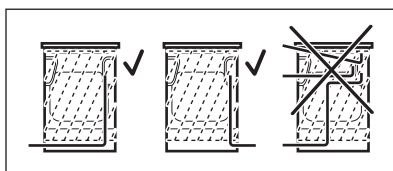
## 14.8 LPG G31 30 мбар газға арналған газ оттықтары

| ОТТЫҚ           | ҚАЛЫПТЫ<br>ҚУАТ кВт | АЗАЙТЫЛҒАН<br>ҚУАТ, кВт | ИНЖЕКТОР<br>ТАҢБАСЫ<br>1/100 мм | ГАЗДЫҢ<br>НОМИНАЛЬДЫ<br>БЕРІЛІСІ г/сағ |
|-----------------|---------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| Жылдам          | 2.6                 | 0.63                    | 88                              | 185.68                                 |
| Жартылай жылдам | 1.7                 | 0.38                    | 71                              | 121.40                                 |
| Қосымша         | 0.85                | 0.31                    | 50                              | 60.70                                  |

## 14.9 Газға қосу

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

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



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Газ қосылымының түтігі құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.

## 14.10 Металл емес иілгіш түтіктер қосылымы

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

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

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

Иілгіш түтікті тексергенде, мына жағдайларға көз жеткізіңіз:

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

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



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

## 14.11 Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау



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



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

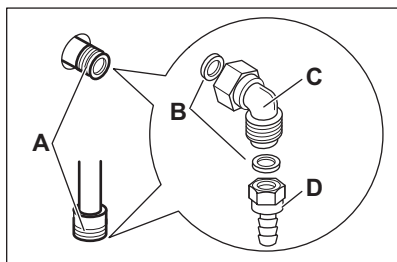


### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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



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

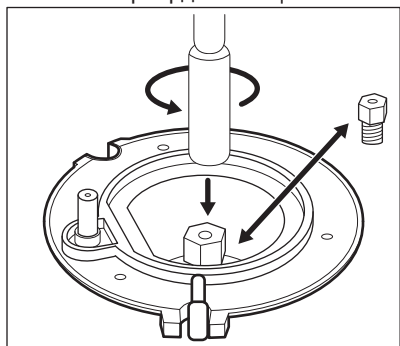


- A) Газ жүйесіне жалғанатын жер (құрылғының тек бір жерін ғана жалғауға болады)
- B) Нығыздағыш
- C) Реттемелі қосылым
- D) Сұйылтылған газға арналған түтік ұстатқыш

### 14.12 Пеш үстінің инжекторларын ауыстыру

Газ түрін ауыстырғанда инжекторларды да ауыстырыңыз.

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



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

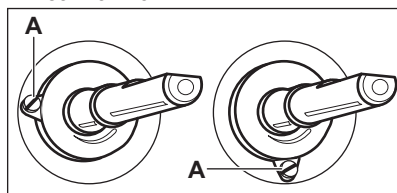


Бұл тақтайшаны құрылғымен бірге жеткізілген қалтадан таба аласыз.

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

### 14.13 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.

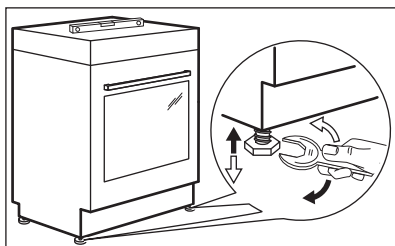


### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

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

### 14.14 Құрылғының деңгейін реттеу



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

### 14.15 Аударылып кетуден қорғау

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



### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

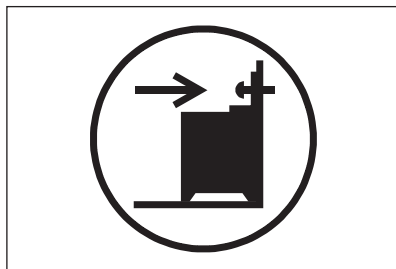
Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.



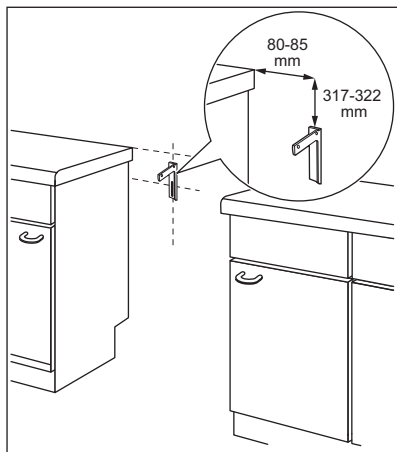
Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.

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

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



1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 317 - 322 мм, жанынан 80 - 85 мм төмен дөңгелек саңылауға салып орнатыңыз. Оны қатты материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз.



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



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



#### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

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

## 14.16 Электроға қосу



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

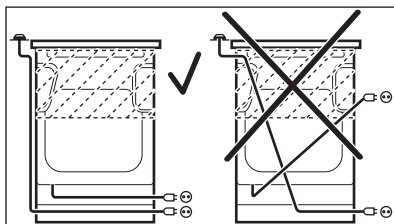
Қауіпсіздік тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.



## 15. 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.

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....           | 34 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                   | 36 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....                           | 40 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                | 41 |
| 5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 42 |
| 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....  | 43 |
| 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....            | 44 |
| 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....   | 45 |
| 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....               | 46 |
| 10. ДУХОВОЙ ШКАФ – ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....             | 46 |
| 11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....    | 47 |
| 12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....              | 55 |
| 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....         | 57 |
| 14. УСТАНОВКА.....                                 | 59 |

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

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

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем как закрывать крышку дайте варочной панели остыть.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели,

плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

## 2.3 Подключение к газовой магистрали

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

## 2.4 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.

- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.

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

## 2.5 Уход и очистка



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет

соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

## 2.6 Крышка

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



## 2.7 Внутреннее освещение

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.8 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

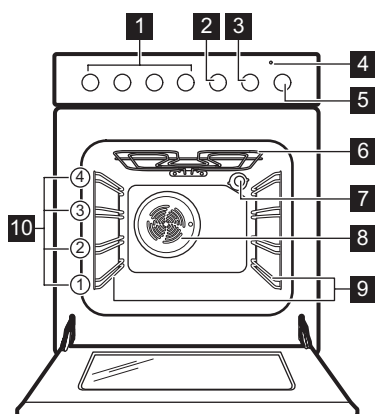
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.

- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- Расплющите наружные газовые трубы.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 3.1 Общий обзор

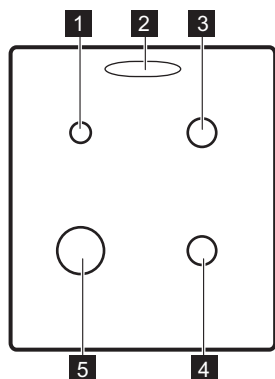


## 2.9 Сервис

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

- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка управления таймером
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Положение противней

### 3.2 Функциональные элементы варочной панели



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

### 3.3 Принадлежности

- Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Глубокий противень**  
Для тортов и печеня.

- **Телескопические направляющие (не во всех моделях)**  
Для полок и противней. Доступны для приобретения отдельно.
- **Ящик для хранения**

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 4.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

### 4.2 Предварительный нагрев

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

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

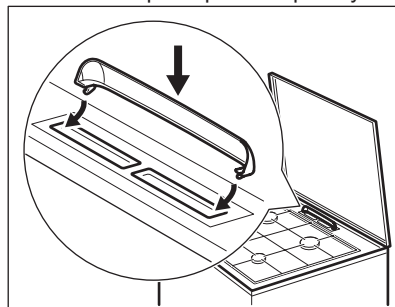
Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

### 4.3 Установка крышки отверстия для выхода пара

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

Горячий воздух, выходящий из отверстия для выхода пара, может стать причиной изменения цвета белой крышки варочной панели. Участок, подвергающийся воздействию, может пожелтеть. Во избежание этого, установите крышку отверстия для выхода пара.

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



## 5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Розжиг горелки варочной панели



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



### ВНИМАНИЕ!

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

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



### ВНИМАНИЕ!

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



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



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

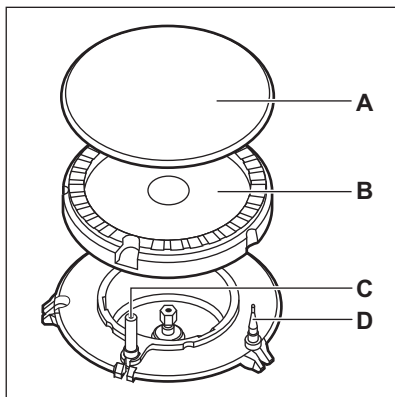


Если горелка случайно погасла, поверните ручку в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не скорее чем через 1 минуту.



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

## 5.2 Общий вид горелки



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

## 5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение **0**.



### **ВНИМАНИЕ!**

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

# 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



### **ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Кухонная посуда



### **ВНИМАНИЕ!**

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



### **ВНИМАНИЕ!**

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



### **ОСТОРОЖНО!**

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



### **ОСТОРОЖНО!**

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

## 6.2 Диаметры посуды



### **ВНИМАНИЕ!**

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

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

## 6.3 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того,

чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

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

### 7.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

### 7.3 Очистка свечи зажигания

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

### 7.4 Подставки для посуды



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

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



Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.

2. После очистки подставок для посуды убедитесь, чтобы подставки правильно установлены на место.
3. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.

### 7.5 Периодический уход

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

## 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Включение и выключение прибора



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

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

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

### 8.2 Предохранительный термостат

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

### 8.3 Режимы духового шкафа

| Символ | Режимы духового шкафа     | Применение                                                                                                              |
|--------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0      | Положение «Выкл»          | Прибор выключен.                                                                                                        |
|        | Верхний + нижний нагрев   | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.                                                             |
|        | Нижний нагрев             | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.                                                      |
|        | Диетическое приготовление | Приготовление продуктов в формах и высушивание на одном уровне при низкой температуре.                                  |
|        | Малый гриль               | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.<br>Максимальная температура для этого режима составляет 210°C. |

| Символ                                                                            | Режимы духового шкафа | Применение                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Горячий воздух        | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев». |
|  | Размораживание        | Размораживание замороженных продуктов.                                                                                                                     |

## 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 9.1 Таймер + Окончание приготовления

Используется для установки времени автоматического отключения для режима духового шкафа.



Для ручного управления прибором в течение заданного времени установите ручку таймера на ..Режим «Таймер + Окончание приготовления» выключен.

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.

2. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.

По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал. Прибор выключится.

Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 10. ДУХОВОЙ ШКАФ – ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

шкафа. Двусторонние кромки должны быть расположены в задней части духового шкафа по направлению вверх.

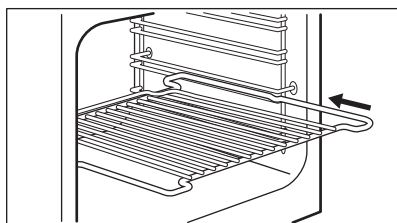
Противень:



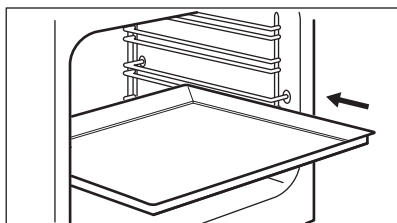
Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

### 10.1 Установка дополнительных принадлежностей

Решетка:



Вставьте полку между направляющими планками духового



Вставьте противень или сотейник между направляющими планками. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

## 11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### 11.1 Общая информация

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

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

### 11.2 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном положении противня, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить

духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

### 11.3 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### 11.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования

пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### 11.5 Время приготовления

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

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

### 11.6 Верхний + нижний нагрев

| Продукты                     | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности                                              |
|------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|
| Полоски из теста             | 250            | 150              | 25 - 30     | 3                  | глубокий противень                                          |
| Плоский пирог <sup>1)</sup>  | 1000           | 160 - 170        | 30 - 35     | 2                  | глубокий противень                                          |
| Дрожжевой пирог с яблоками   | 2000           | 170 - 190        | 40 - 50     | 3                  | глубокий противень                                          |
| Яблочный пирог <sup>2)</sup> | 1200 + 1200    | 180 - 200        | 50 - 60     | 1                  | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) |
| Мелкое печенье <sup>1)</sup> | 500            | 160 - 170        | 25 - 30     | 2                  | глубокий противень                                          |

| Продукты                                          | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин)           | Положение противня | Принадлежности                                               |
|---------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| Нежирный бисквитный пирог <sup>1)</sup>           | 350            | 160 - 170        | 25 - 30               | 1                  | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) |
| Пирог на противне                                 | 1500           | 160 - 170        | 45 - 55 <sup>3)</sup> | 2                  | глубокий противень                                           |
| Цыпленок, целиком                                 | 1350           | 200 - 220        | 60 - 70               | 2                  | решетка                                                      |
|                                                   |                |                  |                       | 1                  | глубокий противень                                           |
| Половинка цыпленка                                | 1300           | 190 - 210        | 35 + 30               | 3                  | решетка                                                      |
|                                                   |                |                  |                       | 1                  | глубокий противень                                           |
| Свинные жареные отбивные котлеты                  | 600            | 190 - 210        | 30 - 35               | 3                  | Решетка                                                      |
|                                                   |                |                  |                       | 1                  | глубокий противень                                           |
| Открытый пирог <sup>4)</sup>                      | 800            | 230 - 250        | 10 - 15               | 2                  | глубокий противень                                           |
| Дрожжевой пирог с начинкой <sup>5)</sup>          | 1200           | 170 - 180        | 25 - 35               | 2                  | глубокий противень                                           |
| Пицца                                             | 1000           | 200 - 220        | 25 - 35               | 2                  | глубокий противень                                           |
| Творожный торт (чизкейк)                          | 2600           | 170 - 190        | 60 - 70               | 2                  | глубокий противень                                           |
| Швейцарский открытый яблочный пирог <sup>5)</sup> | 1900           | 200 - 220        | 30 - 40               | 1                  | глубокий противень                                           |
| Рождественский пирог <sup>5)</sup>                | 2400           | 170 - 180        | 55 - 65 <sup>6)</sup> | 2                  | глубокий противень                                           |

| Продукты                                  | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности                                                                    |
|-------------------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Открытый пирог <sup>5)</sup>              | 1000           | 220 - 230        | 40 - 50     | 1                  | 1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)                                |
| Крестьянский хлеб <sup>7)</sup>           | 750 + 750      | 180 - 200        | 60 - 70     | 1                  | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)                                 |
| Румынский бисквит <sup>1)</sup>           | 600 + 600      | 160 - 170        | 40 - 50     | 2                  | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа    |
| Румынский бисквит – традиционный          | 600 + 600      | 160 - 170        | 30 - 40     | 2                  | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на том же уровне духового шкафа |
| Булочки из дрожжевого теста <sup>5)</sup> | 800            | 200 - 210        | 10 - 15     | 2                  | глубокий противень                                                                |
| Швейцарский рулет <sup>1)</sup>           | 500            | 150 - 170        | 15 - 20     | 1                  | глубокий противень                                                                |
| Безе                                      | 400            | 100 - 120        | 40 - 50     | 2                  | глубокий противень                                                                |
| Пирог с обсыпкой <sup>5)</sup>            | 1500           | 180 - 190        | 25 - 35     | 3                  | глубокий противень                                                                |
| Бисквит <sup>1)</sup>                     | 600            | 160 - 170        | 25 - 35     | 3                  | глубокий противень                                                                |

| Продукты                     | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности     |
|------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------|
| Сливочный кекс <sup>1)</sup> | 600            | 180 - 200        | 20 - 25     | 2                  | глубокий противень |

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

## 11.7 Горячий воздух

| Продукты                                 | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности                                              |
|------------------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|
| Полоски из теста <sup>1)</sup>           | 250            | 155              | 20          | 3                  | глубокий противень                                          |
| Полоски из теста <sup>1)</sup>           | 250 + 250      | 150              | 20          | 1 + 3              | глубокий противень                                          |
| Плоский пирог <sup>1)</sup>              | 1000           | 155              | 35          | 2                  | глубокий противень                                          |
| Плоский пирог <sup>1)</sup>              | 1000 + 1000    | 145              | 50          | 1 + 3              | глубокий противень                                          |
| Дрожжевой пирог с яблоками <sup>1)</sup> | 2000           | 170 - 180        | 40 - 50     | 3                  | глубокий противень                                          |
| Яблочный пирог <sup>1)</sup>             | 1200 + 1200    | 175              | 55          | 1                  | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) |
| Мелкое печенье <sup>1)</sup>             | 500            | 150              | 35          | 3                  | глубокий противень                                          |

| Продукты                                          | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин)           | Положение противня | Принадлежности                                               |
|---------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| Мелкое печенье <sup>1)</sup>                      | 500 + 500      | 145              | 30                    | 1 + 3              | глубокий противень                                           |
| Нежирный бисквитный пирог <sup>1)</sup>           | 350            | 160              | 30                    | 3                  | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) |
| Пирог на противне                                 | 1200           | 150 - 160        | 40 - 50 <sup>2)</sup> | 3                  | глубокий противень                                           |
| Цыпленок, целиком                                 | 1400           | 200              | 50                    | 2                  | решетка                                                      |
|                                                   |                |                  |                       | 1                  | глубокий противень                                           |
| Свинные жареные отбивные котлеты                  | 600            | 180 - 200        | 30 - 40               | 2                  | решетка                                                      |
|                                                   |                |                  |                       | 1                  | глубокий противень                                           |
| Открытый пирог <sup>3)</sup>                      | 800            | 230 - 250        | 10 - 15               | 2                  | глубокий противень                                           |
| Дрожжевой пирог с начинкой                        | 1200           | 160 - 170        | 20 - 30               | 3                  | глубокий противень                                           |
| Творожный торт (чизкейк)                          | 2600           | 150 - 170        | 60 - 70               | 2                  | глубокий противень                                           |
| Швейцарский открытый яблочный пирог <sup>3)</sup> | 1900           | 180 - 200        | 50 - 40               | 3                  | глубокий противень                                           |
| Рождественский пирог <sup>1)</sup>                | 2400           | 150 - 170        | 50 - 60 <sup>4)</sup> | 3                  | глубокий противень                                           |
| Открытый пирог <sup>3)</sup>                      | 1000           | 210 - 230        | 35 - 45               | 2                  | 1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)           |

| Продукты                                  | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности                                                                 |
|-------------------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Крестьянский хлеб <sup>5)</sup>           | 750 + 750      | 180 - 190        | 50 - 60     | 3                  | глубокий противень                                                             |
| Румынский бисквит <sup>1)</sup>           | 600 + 600      | 150 - 170        | 40 - 50     | 2                  | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа |
| Румынский бисквит – традиционный          | 600 + 600      | 160 - 170        | 30 - 40     | 2                  | 2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа |
| Булочки из дрожжевого теста <sup>1)</sup> | 800            | 190              | 15          | 3                  | глубокий противень                                                             |
| Булочки из дрожжевого теста <sup>1)</sup> | 800 + 800      | 200              | 15          | 1 + 3              | глубокий противень                                                             |
| Швейцарский рулет <sup>1)</sup>           | 500            | 150 - 170        | 10 - 15     | 3                  | глубокий противень                                                             |
| Безе                                      | 400            | 100 - 120        | 50 - 60     | 2                  | глубокий противень                                                             |
| Безе                                      | 400 + 400      | 100 - 120        | 55 - 65     | 1 + 3              | глубокий противень                                                             |
| Пирог с посыпкой <sup>1)</sup>            | 1500           | 170 - 180        | 20 - 30     | 2                  | глубокий противень                                                             |
| Бисквит <sup>1)</sup>                     | 600            | 150 - 170        | 20 - 30     | 2                  | глубокий противень                                                             |

| Продукты                     | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности     |
|------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------|
| Сливочный кекс <sup>1)</sup> | 600 + 600      | 150 - 170        | 20 - 30     | 1 + 3              | глубокий противень |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

<sup>2)</sup> После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

<sup>3)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

<sup>4)</sup> После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

<sup>5)</sup> Задайте температуру 230°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

## 11.8 Диетическое приготовление

| Продукты                        | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Принадлежности     |
|---------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------|
| Полоски из теста <sup>1)</sup>  | 250            | 150 - 160        | 20 - 25     | 2                  | глубокий противень |
| Плоский пирог <sup>1)</sup>     | 500            | 160 - 170        | 35 - 40     | 2                  | глубокий противень |
| Пицца <sup>1)</sup>             | 1000           | 200 - 210        | 30 - 40     | 2                  | глубокий противень |
| Швейцарский рулет <sup>1)</sup> | 500            | 160 - 170        | 20 - 30     | 2                  | глубокий противень |
| Безе <sup>2)</sup>              | 400            | 110 - 120        | 50 - 60     | 2                  | глубокий противень |
| Бисквит <sup>1)</sup>           | 600            | 160 - 170        | 25 - 30     | 2                  | глубокий противень |
| Сливочный кекс <sup>1)</sup>    | 600            | 160 - 170        | 25 - 30     | 2                  | глубокий противень |
| Цыпленок, целиком               | 1200           | 220 - 230        | 45 - 55     | 2                  | решетка            |
|                                 |                |                  |             | 1                  | глубокий противень |

<sup>1)</sup> Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.

<sup>2)</sup> Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

### 12.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

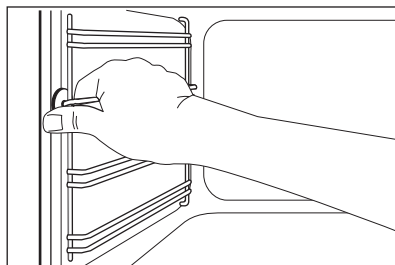


Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового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

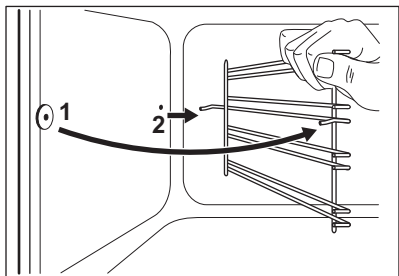
### 12.3 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 12.4 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



### ВНИМАНИЕ!

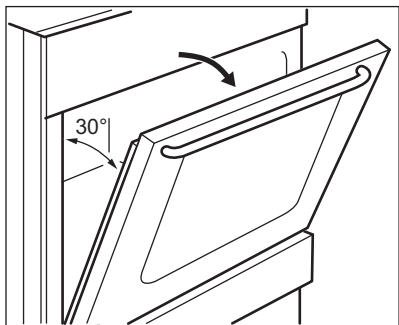
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.



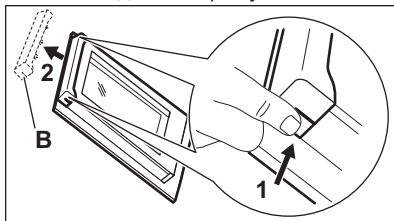
### ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

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



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



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



### ВНИМАНИЕ!

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

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

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



### ОСТОРОЖНО!

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



### ОСТОРОЖНО!

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



### ОСТОРОЖНО!

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

## 12.5 Извлечение ящика

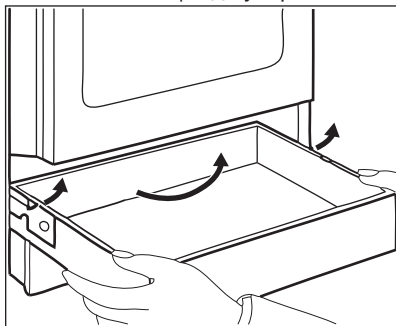


### ВНИМАНИЕ!

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

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

## 12.6 Замена лампы

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



### ВНИМАНИЕ!

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

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

### Задняя лампа

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

# 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 13.1 Что делать, если...

| Неисправность                                            | Возможная причина                                                                    | Решение                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| При попытке включения устройства розжига газа нет искры. | Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения. |

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

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в

магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими

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

данными из внутренней камеры прибора.

| Рекомендуем записать их здесь: |       |
|--------------------------------|-------|
| Модель (MOD.)                  | ..... |
| Код изделия (PNC)              | ..... |
| Серийный номер (S.N.)          | ..... |

## 14. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

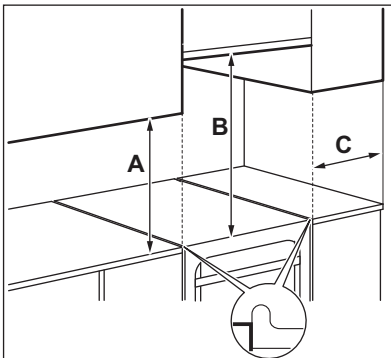
### 14.1 Место для установки прибора

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



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

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



### Минимальные расстояния

| Расстояние | мм  |
|------------|-----|
| <b>A</b>   | 400 |
| <b>B</b>   | 650 |
| <b>C</b>   | 150 |

### 14.2 Технические данные

| Расстояние | мм  |
|------------|-----|
| Высота     | 855 |
| Ширина     | 500 |
| Глубина    | 600 |

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Суммарная электрическая мощность | 2035 Вт |
| Напряжение                       | 230 В   |
| Частота                          | 50 Гц   |
| Класс энергопотребления          | A       |
| Прибор класса                    | 1       |

### 14.3 Другие технические данные

|                     |                                              |
|---------------------|----------------------------------------------|
| Категория прибора:  | II2H3B/P                                     |
| Газ 1 (Исх.):       | G20 (2H) 13 мбар                             |
| Газ 2 (Перенастр.): | G20 (2H) 20 мбар<br>G30/31 (3B/P) 30/30 мбар |

### 14.4 Диаметры обводных клапанов

| ГОРЕЛКА                   | Ø КЛАПАНА <sup>1)</sup> 1/100 мм |
|---------------------------|----------------------------------|
| Вспомогательная           | 29 / 30                          |
| Ускоренного приготовления | 32                               |
| Быстрого приготовления    | 42                               |

<sup>1)</sup> Тип обводного клапана зависит от модели.

### 14.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

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

### 14.6 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

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

<sup>1)</sup> Тип обводного клапана зависит от модели.

## 14.7 Газовые горелки для сжиженного газа G30 30 мбар

| ГОРЕЛКА                                     | ОБЫЧНАЯ<br>МОЩНОСТЬ,<br>кВт | ПОНИЖЕНН<br>АЯ<br>МОЩНОСТЬ<br>, кВт | ОТМЕТКА<br>ФОРСУНКИ<br>1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫЙ<br>РАСХОД ГАЗА,<br>г/час |
|---------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Повышенно<br>й мощности                     | 3.0                         | 0.72                                | 88                              | 218.14                               |
| Для<br>ускоренно<br>го<br>приготовле<br>ния | 2.0                         | 0.43                                | 71                              | 145.43                               |
| Вспомогате<br>льная                         | 1.0                         | 0.35                                | 50                              | 72.71                                |

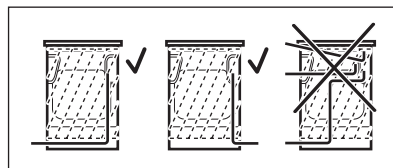
## 14.8 Газовые горелки для сжиженного газа G31 30 мбар

| ГОРЕЛКА                                     | ОБЫЧНАЯ<br>МОЩНОСТЬ<br>, кВт | ПОНИЖЕННАЯ<br>МОЩНОСТЬ,<br>кВт | ОТМЕТКА<br>ФОРСУНКИ<br>1/100 мм | НОМИНАЛЬНЫ<br>Й РАСХОД<br>ГАЗА, г/час |
|---------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Повышенно<br>й мощности                     | 2.6                          | 0.63                           | 88                              | 185.68                                |
| Для<br>ускоренно<br>го<br>приготовле<br>ния | 1.7                          | 0.38                           | 71                              | 121.40                                |
| Вспомогате<br>льная                         | 0.85                         | 0.31                           | 50                              | 60.70                                 |

## 14.9 Подключение к газовой магистрали

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

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



### ВНИМАНИЕ!

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

## 14.10 Гибкая неметаллическая подводка

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

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

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

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

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

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



### ВНИМАНИЕ!

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

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.



### ВНИМАНИЕ!

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

## 14.11 Переоборудование на различные типы газа



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



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

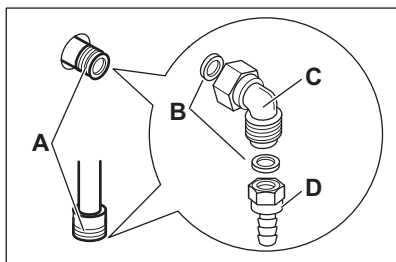


### ВНИМАНИЕ!

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



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

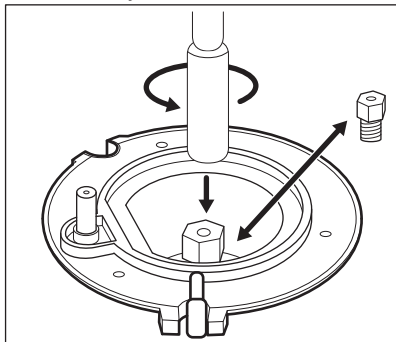


- A) Точка подключения линии подвода газа (допускается только одна точка подключения газа для прибора).
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубодержатель для сжиженного газа

## 14.12 Замена инжектора варочной панели

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

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



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

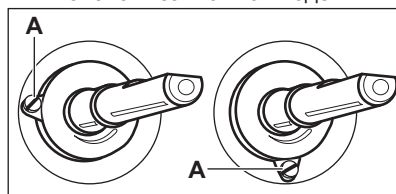


Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

## 14.13 Регулировка минимального уровня пламени горелки варочной панели

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



## Переход с природного газа на сжиженный газ

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

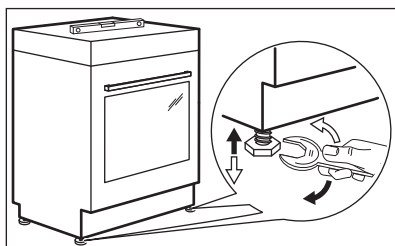
## Переход со сжиженного газа на природный газ

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

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**14.14 Выравнивание прибора**

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

**14.15 Защита от опрокидывания**

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

**ОСТОРОЖНО!**

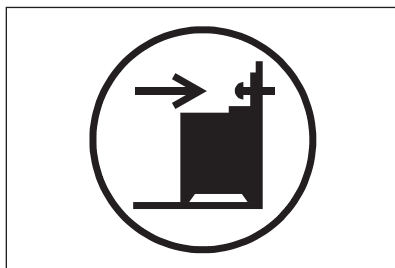
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



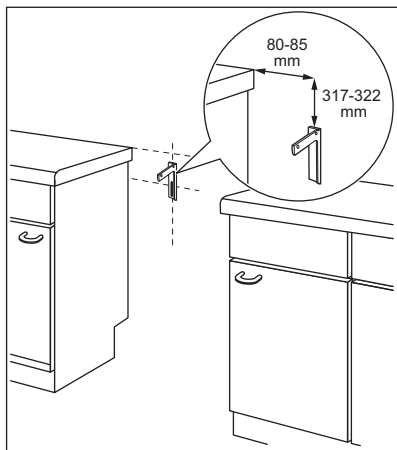
Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

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

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



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



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



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



#### **ОСТОРОЖНО!**

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

## 14.16 Электрическое подключение



### **ВНИМАНИЕ!**

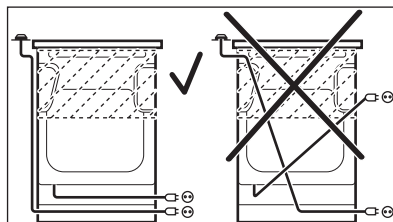
Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.



### **ВНИМАНИЕ!**

Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: A

С.С. Электролюкс Романия С.А.,

Бд. Траян, 23-29 440078 Сату Маре,

Румыния



www.electrolux.com/shop



867313486-A-512014

