



ҚК Тұмшاپеш
RU Духовой шкаф

Қолдану туралы нұсқаулары
Инструкция по эксплуатации

2
31

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	7
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН.....	8
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	8
6. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	10
7. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	10
8. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	12
9. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	12
10. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	20
11. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	23
12. ОРНАТУ.....	25
13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	29

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

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

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

 Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

 Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі бақылап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- 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** **UA**

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнын жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

- Құрылғыны корпустың төменгі қаппағынсыз іске пайдаланбаңыз. Бұл функциональдык қауіпсіздік үшін қажет.
- Құрылғы электрлі салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуатымен жұмыс істеуге тиіс.

2.2 Электртоғына қосу



ЕСКЕРТУ!

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.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосуды тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, 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. Әрқашан ашасынан тартып суырыңыз.

- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырығыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырығыштар), 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.
- Бұл құрылғы Е.Е.С. ережелеріне сай келеді.

2.3 Газға қосу

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

2.4 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, күйіп қалу және электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл үйде ғана қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды 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.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы

бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптаманың немесе еденнің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін толық суығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

2.5 Күту менен тазалау



ЕСКЕРТУ!

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

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

2.6 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

2.7 Құрылғыны тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

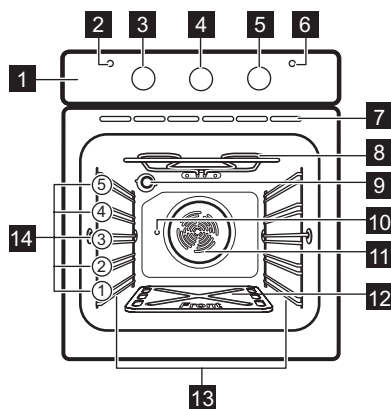
- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Сыртқы газ түтіктерін майыстырыңыз.

2.8 Сервис

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

3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Жалпы көрініс



- 1 Басқару панелі
- 2 Гриль индикаторы
- 3 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 4 Минут операторының тетігі
- 5 Газды басқару тетігі
- 6 Қуат индикаторы
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Жарықтандырғыш шам
- 10 Бұрылмалы істіктің тесігі
- 11 Желдеткіш
- 12 Тұмшاپеш қуысының табанындағы пластинка
- 13 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 14 Сөре деңгейлері

3.2 Керек-жарақтары

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

- Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Алюминий пісірме табақ**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Бұрылмалы істік**

Ет пен құс етінің ірірек кесектерін қуыруға арналған.

4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

4.1 Тұмшапеш қуысының табанындағы пластинка

Құрылғыны сатып алған кезде тұмшапештің керек-жарақтарында корпустың астыңғы табақшасы тұрады. Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында "Өнімнің сипаттамасы" тарауында көрсетілгендей астыңғы табақшаны оттық аумағына орнатыңыз.

4.2 Алғашқы тазалау

Құрылғыдан керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны және керек-жарақтарды алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларын орындарына қойыңыз.

4.3 Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
3. түймесін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. 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.

Тұмшапешті салқындатыңыз. Жұмсақ матаны шамалы жуғыш зат қосылған суға батырып, тұмшапештің ішін тазалау үшін пайдаланыңыз.




5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ






ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы	Қолданылуы
 Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
 Жеңіл	Шамды пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
 Гриль + Бұрылмалы істік	Еттен гриль, сондай-ақ, көуап және кішкене еттерден гриль жасауға арналған.


Тұмшапеш функциясы	Қолданылуы
 <p>Температура мөндерін орнату</p>	Корпустың ортасындағы электр грилінің температурасын шамамен ең азы 50 °C градустан бастап, ең көбі 200 °C градусқа дейін реттеу үшін.
 <p>Желдеткішпен пісіру / Жібіту</p>	Тағамды пісіруге және көптіруге арналған. Желдеткішті тұмшапештің газ оттығымен біріктіріп пайдалана аласыз. Бұл функция көкөніс және жеміс тәрізді мұздатылған тағамдарды жібіту үшін қолданылады. Жібіту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты.

 Пеш газы мен Гриль + Бұрылмалы істік функциясын бірге қолдана алмайсыз.


5.2 Қуат индикаторы


Қуат индикаторы тұмшапеш функцияларының тетігін бұраған кезде жанады.

5.3 Газды басқару тетігі


Белгі	Функция
	Тұмшапештің оттығы сөндірулі.
150 °C - 250 °C	Температура мөндерін орнату ауқымы.

5.4 Тұмшапештің газ оттығын жағу

 **Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы:**
Газ тұмшапеші термоэлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

- Газды басқару тетігін басып,  қалпына бұраңыз.

- Газды басқару тетігін, термореле қызғанша 15 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Бұлай істемесеңіз, газ берілмей қалады. Тетікті жалын пайда болғанша босатпаңыз.

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

5.5 Пеш газының оттығын жаққаннан кейін


- Газды басқару тетігін босатыңыз.
- Газды басқару тетігін бұрап, қажетті қызу параметрін орнатыңыз.

Отты тұмшапештің түбіндегі тесіктер арқылы бақылаңыз.


6.5 Желдеткішті пайдалану



Газ оттығы тұмшапештің ішіндегі ауаны қыздырады. Температураны біркелкі ұстау үшін желдеткіш ыстық ауаны таратып тұрады.

1. Пеш газының оттығын жағыңыз.
2. Жалын пайда болғанда, тұмшапеш функцияларының тетігін  қалпына бұраңыз.

6.7 Гриль жасау

1. Тұмшапеш функциясының тетігін сағат тілінің бағытымен  қалпына бұрап, ең жоғары температураны орнатыңыз.
2. Гриль мен шұңғыл науаның сырғытпасының деңгейін қалыңдығы әр түрлі тағамға лайықтап реттеңіз. Тағамды жылдам пісіру үшін үстіңгі қыздырғыш элементке жақын және баппен пісіру үшін одан алыс қойыңыз.
 - Ауа барынша жақсы ауысу үшін және тағамды майы мен сөлінен

бөлу үшін тағамның көбін шұңғыл науаға салып, оны тор сөреге қою керек. Егер қаласаңыз, балық, бауыр және бүйрек тәрізді тағамдарды шұңғыл науаға тура салуға болады.

- Тағамның май-сөлі шашырамас үшін тағамды қақтамас бұрын мұқият келтіру керек. Пісіру барысында кебір болып кетпес үшін майсыз еттер мен балыққа шамалы өсімдік майын немесе сары май жағыңыз.
- Етті қақтаған кезде қызанақ және саңырауқұлақ тәрізді қосымшаларды тордың астына салуға болады.
- Нанды қыздырған кезде үстіңгі сырғытпаны пайдалану керек.
- Тағамды пісіру барысында қажетінше аударып отыру керек.

6.8 Гриль индикаторы

Грильмен пісіру функциясы таңдалғаннан кейін гриль индикаторы жанады. Ол пеш қажетті температураға дейін қызған кезде өшеді. Одан соң жанып-сөну арқылы қажетті температураның реттелгенін көрсетеді.

6. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

6.1 Минут операторы

Тұмшапеш функциясының кері санақ уақытын орнату үшін пайдаланыңыз.



Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Таймердің тетігін шегіне дейін бұраңыз да, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз.

Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

7. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Бұрылмалы істікті қолдану

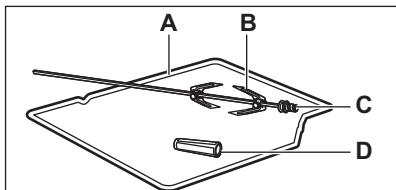


ЕСКЕРТУ!

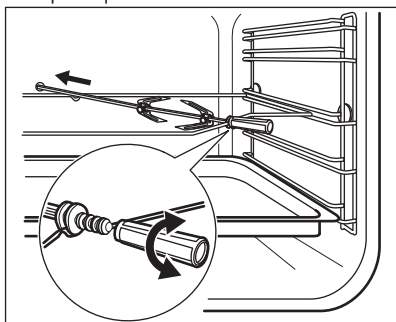
Бұрылмалы істікті пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылары мен істігі өткір. Жарақат алу қаупі бар.

**ЕСКЕРТУ!**

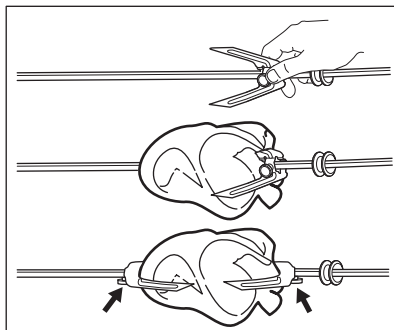
Бұрылмалы істікті алған кезде тұшпашеш қолғабын пайдаланыңыз. Бұрылмалы істік пен гриль ыстық. Күйіп қалу қатері бар.



- A. Бұрылмалы істіктің жақтауы
 - B. Шанышқылар
 - C. Істік
 - D. Тұтқасы
1. Бұрылмалы істіктің тұтқасын істікке салыңыз.
 2. Шұңғыл табаны ең астыңғы сөре қалпына қойыңыз.
 3. Істіктің жақтауын астынан санағанда үшінші деңгейге қойыңыз.



4. Бірінші шанышқыны істікке орнатыңыз да, содан кейін етті бұрылмалы істікке салып, екінші шанышқыны орнатыңыз.

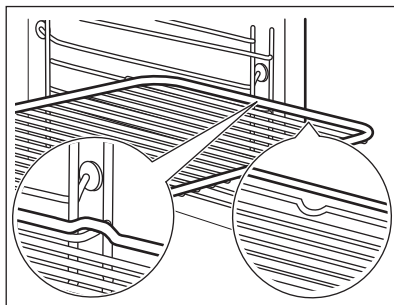


5. Шанышқыларды қатайту үшін бұрандаларды пайдаланыңыз.
6. Істіктің ұшын бұрылмалы істіктің тесігіне салыңыз.
7. Істіктің артқы жағын бұрылмалы істіктің жақтауына салыңыз. "Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз.
8. Бұрылмалы істіктің тұтқасын алыңыз.
9. Бұрылмалы істік параметрі бар функцияны таңдаңыз. Бұрылмалы істік айналады.
10. Қажетті температураны орнатыңыз. Пісіру кестелеріне қараңыз.

7.2 Керек-жарақтарды салу

Торкөз сөре:

Сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріп, тіректерінің төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.





Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Шығыңқы тұстар құралдардың аударылып қалуына жол бермейтін қауіпсіздік құралдары болып табылады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

8. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

8.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде

қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

9. АҚЫЛ-КЕҢЕС



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Бұды 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.

9.1 Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған бес деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және бұды 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

9.2 Торт пісіру

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

9.3 Ет пен балық пісіру

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

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

құрылғыны пайдаланған кезде қолданылатын ыдыстарға, рецептілерге және тағамның мөлшеріне сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) анықтап алыңыз.

9.4 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

Бастапқыда тағам пісірген кезде пісіру үрдісін бақылап отырыңыз. Осы

9.5 Пісіру және қуыру кестесі



Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Торттар

Тағам	Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Көпіршітілген тағам рецептілері	160	4	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Ашыған қамыр	160	4	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	160	4	70 - 80	Торкөз сөреге қойылған торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші)	160	4	80 - 100	Торкөз сөреге қойылған 20 см торт қалыбында
Штрудель	мин.	4	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	165	4	30 - 40	Тортқа арналған қалыпта
Бисквит торт	160	4	50 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт	мин.	4	90 - 120	20 см торт қалыбында
Қара өрік торты	160	4	50 - 60	Нан қалыбында

Тағам	Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Кішкене кекстер - бір деңгейде	мин. - 160	4	25 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгейде	мин.	4	30 - 35	Пісірме табақта
Тоқаштар	180	4	15 - 20	Пісірме табақта
Эклеры	170	4	25 - 35	Пісірме табақта
Тарталетка	170	4	45 - 70	20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	мин.	4	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	160	4 (Оң және сол)	50 - 60	20 см торт қалыбында

Нан және пицца

Тағам	Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Ақ нан	190	3	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г
Қарабидай наны	180	3	30 - 45	Нан қалыбында
Булочкалар	230 - 250	3	10 - 20	Пісіру табасында 6 - 8 булочка
Пицца	190	3	10 - 20	Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта
Шелпек	190	3	10 - 20	Пісірме табақта

Ашық бәліштер

Тағам	Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Паста фланы	180	4	45 - 50	Қалып
Көкөніс фланы	175	4	45 - 60	Қалып
Киш	180	4	50 - 60	Қалып

Балық

Тағам	Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Бақтақ /Теңіз мөңкесі	175	3	40 - 55	3 - 4 балық
Тунең/Албырт балық	175	3	35 - 60	4 - 6 филе

9.6 Газ тұмшاپеште тамақ пісіру

Уақытқа алдын ала қыздыру уақыты кірмейді. Бос тұмшاپешті әрқашан 10 минут қыздырыңыз.

Ет және Құс еті

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Сүйегі бар сиыр еті	1	мин.	40 - 50	3	Торкөз сөреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.
Сүйексіз сиыр еті	1	190	50	3	Торкөз сөреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Қой еті	1	мин.	40 - 50	3	Торкөз сәреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.
Шошқа еті	1	180 - 190	75 - 85	3	Торкөз сәреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.
Тауық/Қоян еті	1,2	220 - 230	75 - 85	3	Торкөз сәреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.
Үйрек еті	1	190	80 - 90	3	Торкөз сәреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.
Күркетауық	4,5 - 5,5	160	210 - 240	2	Шұңғыл табаны қолданыңыз.
Көкөніс пісірмесі	1	160	-	3	Көкөніс түріне қарай әр түрлі болады.
Ағылшын ростбифі - шала пісірілген	-	220	44 - 50	3	Торкөз сәреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Ағылшын ростбифі - орташа пісірілген	-	220	51 - 55	3	Торкөз сөреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.
Ағылшын ростбифі - әбден пісірілген	-	220	56 - 60	3	Торкөз сөреде. Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.

Кондитер өнімдері

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Жеміс бәліштері	-	165	40 - 50	4	Тор сөреге қойылған 26 см дөңгелек қалыпта
Жеміс бәліші	-	мин.	40 - 50	4	Тор сөреге қойылған 26 см дөңгелек қалыпта
Шұжық орамалары	-	180	20 - 30	4	Алюминий пісіру науасында
Кремді пирожный	-	190	25 - 30	4	Алюминий пісіру науасында
Воловент тоқашы	-	170	15 - 20	4	Алюминий пісіру науасында
Джем қосылған пирожный ар	-	165	40 - 50	4	Тор сөреге қойылған 30 см дөңгелек қалыпта

Пудингтер

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөрөнің орналасуы	Түсіндірме
Бен-мариде пісірілген жұмыртқа десертi	-	мин.	60 - 75	3	Шұңғыл табаға ішіне 2 см су құйылған 9 керамика стақандарды салыңыз

Торттар

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөрөнің орналасуы	Түсіндірме
Көп жеміс қосылған торт	-	мин.	150 - 170	4	Тор сөреге қойылған 20 см алюминий қалып
Жай жеміс торты	-	мин.	150	4	Тор сөреге қойылған 20 см алюминий қалып
Мадейра торты	-	мин.	105 - 120	4	Тор сөреге қойылған 20 см алюминий қалып
Кішкене кекстер	-	мин. - 170	35 - 50	4	Алюминий пісіру науасында
Зімбір наны	-	мин.	35 - 45	4	Алюминий пісіру науасында

Нан

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөрөнің орналасуы	Түсіндірме
Нан бөлкелері	0,5	180 - 190	40 - 50	4	Алюминий пісіру науасында
Нан бөлкелері	1	180 - 190	50 - 60	4	Алюминий пісіру науасында

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Орамалар, мейізді тоқаш	-	180 - 190	15 - 20	4	Алюминий пісіру науасында

9.7 Гриль жасау



Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам	Мөлшері		Температура (°C)	Уақыт (мин.)		Сөренің орналасуы
	Саны	(г)		1-ші жағы	2-ші жағы	
Қоң ет стейктері	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Сиыр етінің стейктері	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Шұжықтар	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Туралған шошқа еті	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кәуап	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Тауықтың төс еті	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	13 - 15	12 - 14	4
Балықтың қоң еті	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Тост сэндвичтері	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Қыздырылған нан	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Бұрылмалы істік



Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөрениң орналасуы
Құс еті	1000 - 1200	макс.	75 - 85	3
Қуырылған тағамдар	800 - 1000	макс.	75 - 85	3

9.9 Жібiту

Тағам	Мөлшері (г)	Жібіту уақыты (мин)	Қосымша жібіту уақыты (мин.)	Түсіндірме
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты төңкерілген табақша қойылған табақтың үстіне қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1000	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	500	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	300	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	250	30 - 40	10 - 15	-
Қаймақ	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, шайқауға болады.
Печеньелер	1400	60	60	-

10. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

10.1 Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға

батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

- Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, 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.

10.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

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

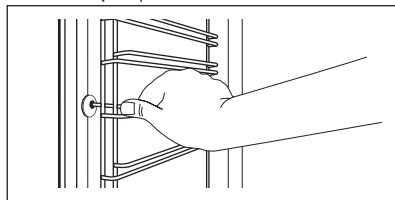
10.3 Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

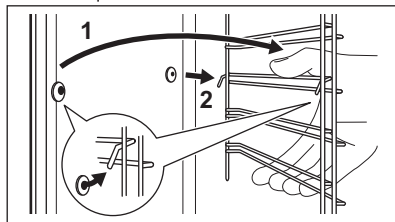
10.4 Сөре сырғытпаларын алу

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.

10.5 Тұмшапештің есігін тазалау

Тұмшапештің есігі екі шыны панельден тұрады. Тұмшапештің есігі мен ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.

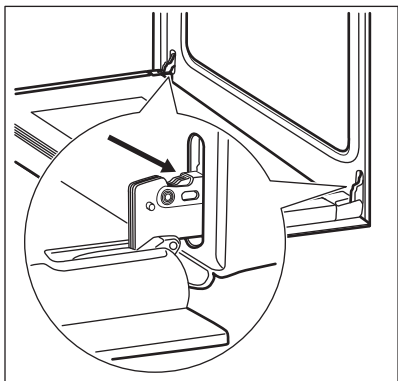
- i** Ішкі шыны панельді тұмшапештің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



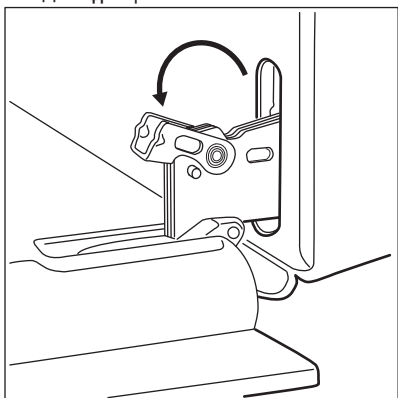
АБАЙЛАҢЫЗ

Құрылғыны ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

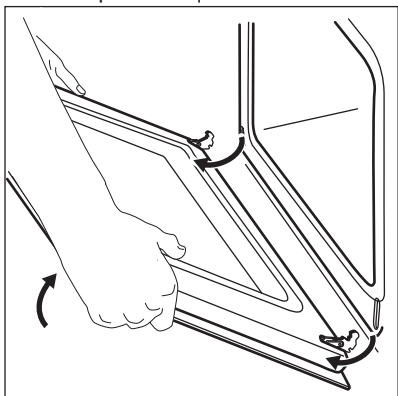
1. Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



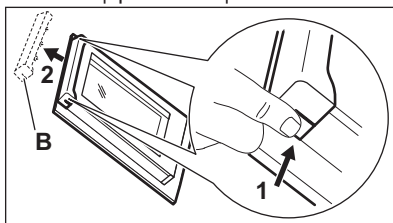
2. Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



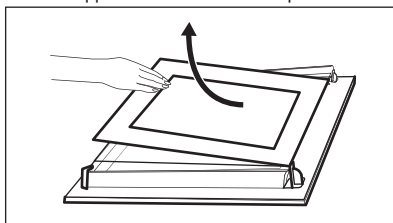
3. Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.
5. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



6. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.
7. Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.

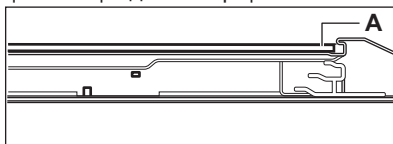


8. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



10.6 Шамды ауыстыру

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



ЕСКЕРТУ!

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



АБАЙЛАҢЫЗ

Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

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.

11. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Тұмшاپеш сөндірулі.	Тұмшاپешті іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш жұмыс істемей тұр.	Отты автоматты түрде жағу функциясы жұмыс істемейді.	Оттықтың отын сіріккемен жағыңыз. Отты тұмшاپештің табанындағы тесіктің жанында ұстап тұрыңыз. Сондай-ақ, газды басқару тетігін қатар басып, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары температураға бұраңыз. Жалын пайда болғаннан кейін, газды басқару тетігін термореле қызғанша 15 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Бұлай істемесе, газ беріліміне кедергі келеді.
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.
Жалын тұтатқаннан кейін дереу сөніп қалады.	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызған жоқ.	От жанғаннан кейін газды басқару тетігін 15 секунд немесе одан азырақ басып ұстап тұрыңыз.

11.2 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.)

12. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Газға қосу



ЕСКЕРТУ!
Газ беру алдында ашаны розеткадан ағытыңыз немесе сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғышты сөндіріңіз. Газбен жабдықтауға арналған негізгі клапанды жабыңыз.

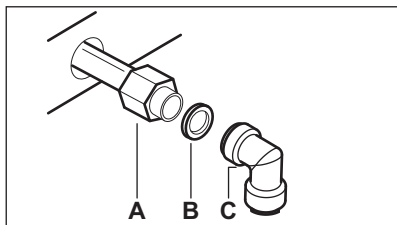
Газбен жабдықтау бағыттауышы құрылғының артқы жағында орналасқан.



ЕСКЕРТУ!
Резеңке иілгіш түтіктерді пайдаланбаңыз!

Тұмшапешті кіріктірілген ас үй қаптамасының шегіне (шамамен 30 см) дейін кіргізбеңіз.

Иілгіш темір түтікпен немесе қатты темір түтік арқылы жалғау:



A. Газбен жабдықтау бағыттауышы, бағыттауышы бар білікшенің ұшы

B. Тығырық

C. Бунақты келтеқұбыр

Жинақпен келген тығыздағышты түтік пен газбен жабдықтайтын бағыттағыштың арасына салыңыз. Түтікті 1/2" газбен жабдықтау бағыттағышына бұраңыз.

1. Гайкаларды қатайту үшін 22 мм гайка кілтін пайдаланыңыз. Газбен жабдықтау бағыттағышын дұрыс

орынға қойыңыз. Газбен жабдықтау циклына салмақ түсірмеңіз.



ЕСКЕРТУ!

Газды тексеру үшін отты пайдаланбаңыз!

2. Тұмшапешті ас үй қаптамасының шегіне дейін жылжытыңыз.



ЕСКЕРТУ!

Тұмшапешті ас үй қаптамасының ішіне қарай жылжитқан кезде газбен жабдықтау бағыттағышын майыстырып алмаңыз.

3. Қосылымды дұрыс тығыздап орнатыңыз. Газдың ағатын-ақпайтынын басқару үшін тексергішті пайдаланыңыз.



ЕСКЕРТУ!

Тек Ресей үшін: бұл құрылғы G20 20 мбар табиғи газбен жұмыс істейді. Газға қосар алдында параметрді қолданылатын газдың түріне дұрыс (G20 13 мбар) реттеп алу маңызды. "Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау" тарауындағы нұсқауларды қараңыз.

12.2 Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау



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



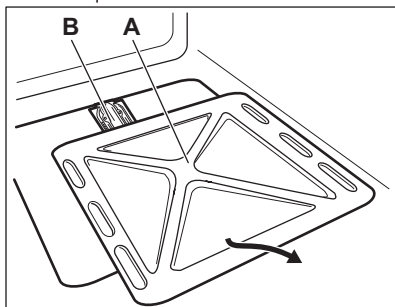
Егер құрылғы табиғи газға бапталған болса, дұрыс инжекторларды пайдаланып сұйылтылған газға ауыстыруға болады. Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

**ЕСКЕРТУ!**

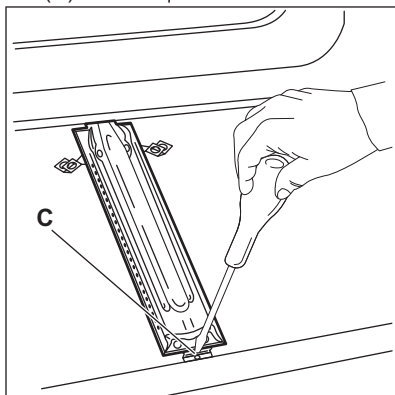
Инжекторларды ауыстыру алдында, газ тетіктерінің "Off" қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғы суығанша күтіңіз. Жарақат алу қаупі бар.

12.3 Тұмшапештің инжекторын ауыстыру

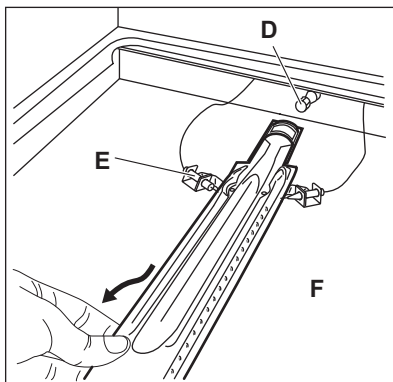
1. Тұмшапеш қуысының астыңғы пластинкасын (А) тұмшапештің оттығына (В) қол жеткізу үшін алыңыз.



2. Оттықты ұстап тұратын бұранданы (С) босатыңыз.



3. Оттықты инжектор тағанынан (D) ептеп алыңыз.



4. Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Тұтату ашасының ағытпасының сымына (F) және термореле жалғастырғышына (E) салмақ салмаңыз.
5. Оттықтың инжекторын (D) 7 мм гайка кілтімен босатып, орнына өзіңіз қолданатын газ түріне сәйкес келетін түрін салыңыз. "Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.
6. Оттықты осы әрекеттерді кері ретпен орындап салыңыз.

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

Газ пешінің оттығы үшін бастапқы газды реттеудің қажеті жоқ.



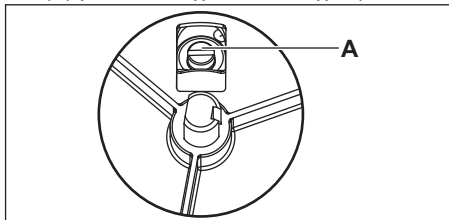
Құрылғының газбен жабдықтау қысымының ұсынылған мәндерге сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.



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

12.4 Тұмшاپеш оттығын ең төменгі деңгейге қою

1. Құрылғыны электр қуатынан ажыратыңыз.
2. Газды басқару тетігін ең аз қалпына бұраңыз да, алыңыз.
3. Жалпақ жүзді бұранда бұрағышпен (А) реттегіш бұранданы бұраңыз.



Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы реттеу
Табиғи газдан сұйылтылған газға	Айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз.
Сұйылтылған газдан табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/3 мөлшеріне дейін босатыңыз.

Тек Ресей үшін:

Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы реттеу
Сұйылтылған газдан 13 мбар табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.

20 мбар табиғи газдан 13 мбар табиғи газға

Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.

4. Газды басқару тетігін орнына салыңыз.
5. Құрылғыны электр тоғына қосыңыз.



ЕСКЕРТУ!

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

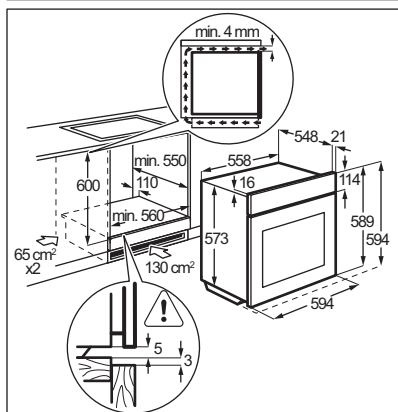
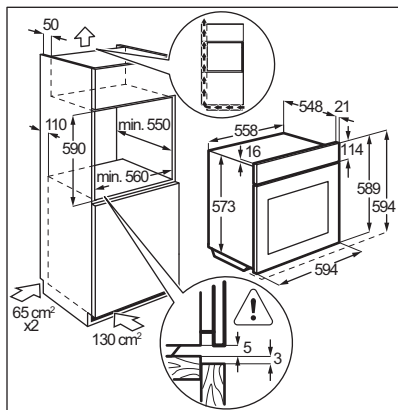
6. Газ пешінің оттығын жағыңыз. "Өркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
7. Газды басқару тетігін ең үлкен мәнге қойыңыз да, тұмшاپешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
8. Газды басқару тетігін ең үлкен мәннен ең кішкене мәнге бұраңыз.

Жалынды бақылаңыз. Жалын өшсе, әрекетті қайталаңыз. Тұмшاپеш оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

Осы қауіпсіздік шараларын сақтамасаңыз өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

12.5 Кіріктіріп орнату

- Құрылғыны ас үй ішіне немесе студио ас үйге ғана орнатыңыз. Құрылғыны жуынатын немесе дем алатын бөлмеге орнатпаңыз.
- Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" немесе "астына кіріктіріп" орнатуға болады. Кіріктірілген ас үй өлшемдері тиісті суреттерге сай келуі керек.



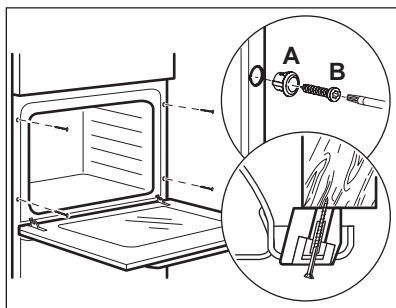
- Құрылғының үстіңгі жағы мен ас үй қаптамасының ішкі төбесіне дейін кем дегенде 4 мм орын болуы керек.
- Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" (пештің астына) орнатқан кезде, пешті тұмшاپешті орнатпай тұрып орнату керек.
- Материалдар қоршаған ортамен салыстырғанда кем дегенде 60 °С градустан бастап жоғарылайтын температураға төзімді болуы керек.
- Тұмшاپеш қатты ысып кетпес үшін тұмшاپештің айналасында ауа жеткілікті айналып тұруға тиіс.
- Дұрыс жұмыс істеу үшін тұмшاپештің қаптамасы алдыңғы жағынан немесе бүйір жақтарынан кем дегенде 130 см² (кем дегенде 65 см²) болуға тиіс. Өндіруші кірпіштен жасалған қаптаманың алдыңғы жағынан 130

см², ағаштан жасалған қаптаманың бүйір жақтарынан 65 см² ашық орын қалдыруды ұсынады.

- Тұмшاپештің үстіне пеш орнатқан кезде, пеш пен тұмшاپешті электртоғына жеке-жеке қосыңыз. Қосылымды құрылғыға жіберілетін қуат параметріне сай кабельді пайдаланып іске асырыңыз.

i Орнатып болғаннан кейін, жөндеу немесе күтім көрсету жұмыстары қажет болғанда құрылғыға оңай қол жеткізуге болатынын тексеріңіз.

12.6 Құрылғыны шкаф ішіне орнату



12.7 Электртоғына қосу

i «Қауіпсіздік ақпараты» тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана жабдықталған.

12.8 Сым

Орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері:

H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F

Сымды техникалық ақпарат тақтайшасындағы жалпы қуат мәніне қарап таңдаңыз. Кестеге назар аударуыңызға болады:

Жалпы қуат (Вт)	Сымның көлденең қимасы (мм ²)
ең көбі 1380	3 x 0.75
ең көбі 2300	3 x 1
ең көбі 3680	3 x 1.5

Пештің жерге тұйықталатын сымы (жасыл / сары сым) фаза және бейтарап сымдарға (көк және қоңыр сымдар) қарағанда 2 см ұзынырақ болуға тиіс.

13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК


13.1 Техникалық дерек

ТОЛЫҚ ҚУАТЫ:	Электр қуаты:	1.76 кВт
	Бастапқы газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2.7 кВт
	Газды ауыстыру:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2.7 кВт G20 (2H) 13 мбар = 2.7 кВт
Электрмен жабдықтау:	220 - 240 В ~ 50 / 60 Гц	
Құрылғының санаты:	IІ2H3B/P	
Газға қосу:	G 1/2"	
Құрылғының сыныбы:	3	


13.2 Газ пешінің оттығы

Газ түрі	ГАЗДЫҢ НОМИНАЛДЫ ҚУАТЫ (кВт)	ГАЗДЫҢ НОМИНАЛДЫ БЕРІЛІСІ (г/сағ)	Газдың азайтылған қуаты (кВт)	БАЙПАС ИНЕ (1/100 мм)	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ (1/100 мм)
G20 (2H) 20 мбар	2.7	-	0.7	Қал.	112 ○
G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	2.7	196	0.7	43	80
G20 (2H) 13 мбар	2.7	-	0.7	Қал.	130

14. 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.....	32
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	34
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	37
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	38
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	38
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	40
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	41
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	42
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	42
10. УХОД И ОЧИСТКА.....	51
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	54
12. УСТАНОВКА.....	56
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	60

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, 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 ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- 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 пароочистители для очистки прибора.
- 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 кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

работы требуется подключение к электросети.

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не используйте прибор без нижней крышки внутренней камеры. Этот функциональный компонент прибора обеспечивает безопасность.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

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 риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - 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.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.5 Уход и очистка

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.6 Внутреннее освещение

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

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

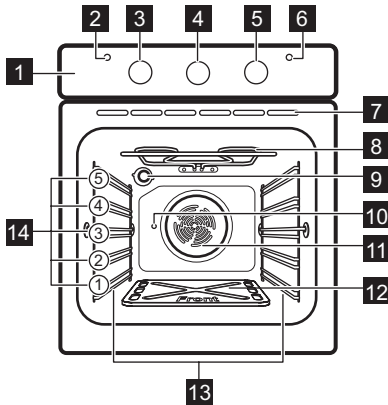
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

2.8 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор функции гриля
- 3 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка регулировки подачи газа
- 6 Индикатор питания
- 7 Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Съёмная направляющая для противня
- 14 Положение противней

3.2 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.

- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**
Для тортов и печенья.
- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

4.1 Нижняя панель камеры духового шкафа

Изначально при приобретении прибора нижняя панель для внутренней камеры духового шкафа хранится вместе с принадлежностями. Перед первым использованием прибора поместите нижнюю панель поверх горелки, как показано в Главе «Описание изделия».

4.2 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.





См. Главу «Уход и
очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

4.3 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.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.




5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ






ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

5.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 Гриль + вертел	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.


Режим духового шкафа	Применение
 <p>Диапазон изменения температуры</p>	<p>Регулировка температуры в центре внутренней камеры при использовании электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).</p>
 <p>Режим конвекции / Размораживание</p>	<p>Выпекание и сушка продуктов. Можно использовать вентилятор в сочетании с горелкой газового духового шкафа. Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.</p>

 Гриль с вертелом нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

5.2 Индикатор включения


Индикатор включения загорается при повороте ручки выбора режимов газового духового шкафа.


5.3 Ручка регулировки подачи газа

Символ	Описание
	Горелка духового шкафа включена.
150°C – 250°C	Диапазон изменения температуры.

5.4 Розжиг газовой горелки духового шкафа

 **Предохранительное устройство духового шкафа:**
Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

1. Нажмите на ручку регулировки газа и поверните ее в положение .
2. Удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена. Не отпускайте ручку, пока не появится пламя.

 Не держите ручку выбора режимов духового шкафа нажатой более 15 секунд. Если розжиг горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку выбора режимов духового шкафа, поверните ее в положение «Выкл», откройте дверцу духового шкафа и попытайтесь снова разжечь горелку, подождя по меньшей мере 1 минуту.

5.5 После розжига газовой горелки духового шкафа


1. Отпустите ручку регулировки газа.
2. Поверните ручку регулировки газа, задав нужную мощность нагрева.

Следите за пламенем, выходящим из отверстий внизу камеры духового шкафа.


5.6 Использование вентилятора



Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Зажгите горелку газового духового шкафа.
2. После розжига поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение .

5.7 Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа по часовой стрелке на отметку  и установите максимальную температуру.
 2. Выбирайте уровень решетки и направляющих для сотейника в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени – дальше от него.
- Большую часть продуктов следует помещать на решетку,

установленную в сотейнике, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно в сотейник.

- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

5.8 Индикатор функции гриля

Индикатор гриля загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.



Эта функция не влияет на работу прибора.

Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени. По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Использование вертела



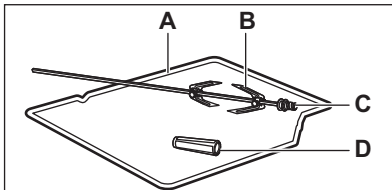
ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.



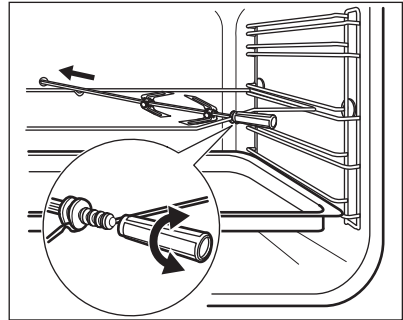
ВНИМАНИЕ!

При извлечении вертела используйте кухонные перчатки. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует риск получения ожогов.

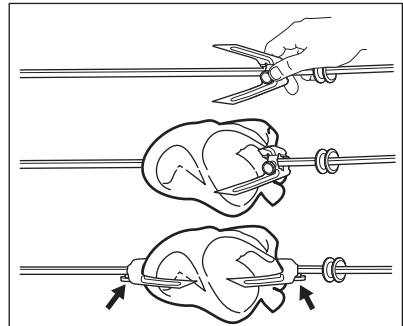


- A. Рама вертела
- B. Вилки
- C. Шпажка вертела
- D. Рукоятка

1. Вставьте ручку вертела в шпажку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на третий уровень снизу.



4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.

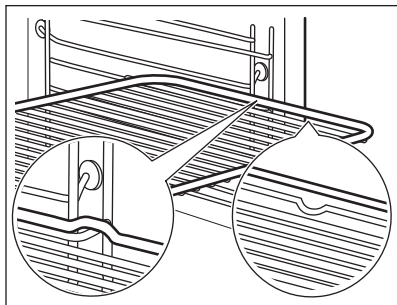


5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела.
7. Положите заднюю часть вертела на раму вертела. См. Главу «Описание изделия».
8. Снимите рукоятку вертела.
9. Выберите режим с использованием вертела. Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.

7.2 Установка аксессуаров

Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



- i** Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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.

9.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений 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.

9.2 Приготовление выпечных блюд

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

9.3 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.

9.4 Время приготовления

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

Торты

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	160	4	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	160	4	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	160	4	70 - 80	В форме для выпечки на решетке
Яблочный торт (яблочный пирог)	160	4	80 - 100	В 20 см форме для выпечки на решетке
Штрудель	мин.	4	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	165	4	30 - 40	В форме для выпечки
Бисквит	160	4	50 - 60	В форме для выпечки

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.

9.5 Таблица выпечки и жарки



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	мин.	4	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт	160	4	50 - 60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные – в одном противне	мин. – 160	4	25 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один противень	мин.	4	30 - 35	В глубоком противне
Булочки	180	4	15 - 20	В глубоком противне
Эклеры	170	4	25 - 35	В глубоком противне
Открытые пироги	170	4	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	мин.	4	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	160	4 (лев. и прав.)	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

Хлеб и пицца

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб	190	3	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	180	3	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	230 - 250	3	10 - 20	6-8 штук в глубоком противне

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Пицца	190	3	10 - 20	В глубоком противне или в сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	190	3	10 - 20	В глубоком противне

Открытые пироги

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	180	4	45 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	175	4	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	180	4	50 - 60	В форме

Рыба

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Форель / морской лещ	175	3	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	175	3	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.6 Приготовление в газовом духовом шкафу



Время не включает период разогрева духового шкафа.

Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо и птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Говядина с костями	1	мин.	40 - 50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Говядина без костей	1	190	50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Баранина	1	мин.	40 - 50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Свинина	1	180 - 190	75 - 85	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Цыпленок/ кролик	1,2	220 - 230	75 - 85	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Утка	1	190	80 - 90	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Индейка	4,5 - 5,5	160	210 - 240	2	В сотейнике.
Запеченные овощи	1	160	-	3	Изменяется в зависимости от вида овощей.
Английский ростбиф с кровью.	-	220	44 - 50	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Английский ростбиф - средней прожаренности	-	220	51 - 55	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.
Английский ростбиф - хорошо прожаренный	-	220	56 - 60	3	На решетке. На самый нижний уровень установите сотейник.

Выпечка

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Французский фрукт. пирог	-	165	40 - 50	4	В круглой форме размером 26 см для выпечки на решетке

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Фруктовый пирог	-	мин.	40 - 50	4	В круглой форме размером 26 см для выпечки на решетке
Сосиски в тесте	-	180	20 - 30	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Заварные пирожные	-	190	25 - 30	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Волованы	-	170	15 - 20	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Пирог с джемом	-	165	40 - 50	4	В круглой форме размером 30 см для выпечки на решетке

Пудинги

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Нежный омлет на водяной бане	-	мин.	60 - 75	3	9 стеклокерамических стаканов в сотейнике с 2 см воды

Торты

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Торт с большим количеством фруктов	-	мин.	150 - 170	4	В форме размером 20 см для выпечки на решетке

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Простой фруктовый пирог	-	мин.	150	4	В форме размером 20 см для выпечки на решетке
Мадейра	-	мин.	105 - 120	4	В форме размером 20 см для выпечки на решетке
Небольшой торт	-	мин. – 170	35 - 50	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Имбирный кекс	-	мин.	35 - 45	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием

Хлеб

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Хлеб	0,5	180 - 190	40 - 50	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Хлеб	1	180 - 190	50 - 60	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Рулеты и булочки	-	180 - 190	15 - 20	4	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием

9.7 Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	макс	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	600	макс	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс	12 - 15	10 - 12	4
Свинные отбивные	4	600	макс	12 - 16	12 - 14	4
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	макс	30 - 35	25 - 30	4
Шашлыки	4	-	макс	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	400	макс	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс	13 - 15	12 - 14	4
Рыбн. филе	4	400	макс	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Вертел



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Птица	1000 - 1200	макс	75 - 85	3
Жаркое	800 - 1000	макс	75 - 85	3

9.9 Размораживание

Продукты	Количество (г)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира

или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

10.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия



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

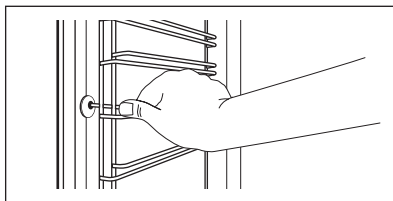
10.3 Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

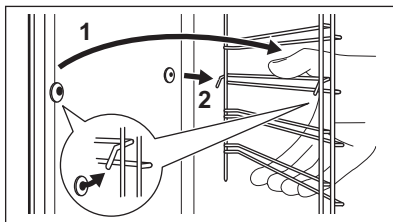
10.4 Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

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



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



Установка направляющих производится в обратном порядке.

10.5 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.



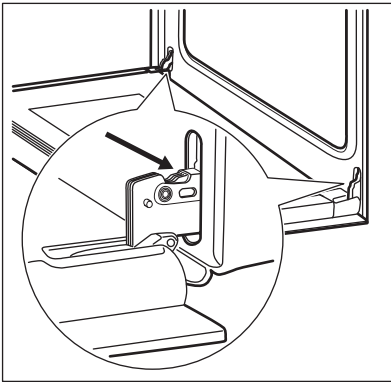
Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно её не снять.



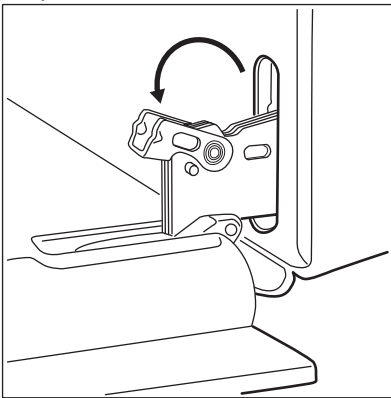
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.

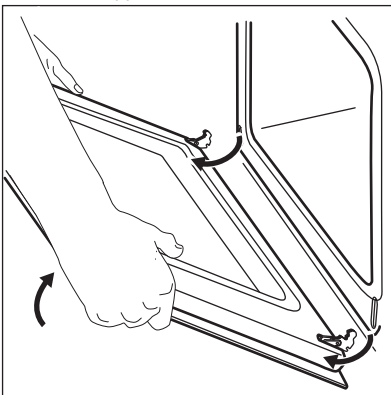
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



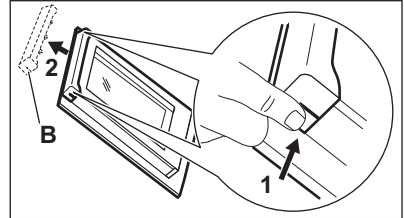
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



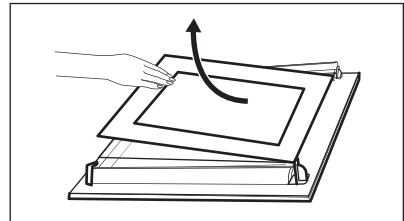
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

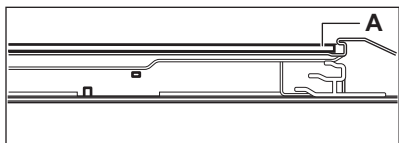


8. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



10.6 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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

Задняя лампа

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

11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не работает.	Автоматический розжиг не работает.	Зажгите горелку вручную при помощи длинной спички. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры. После появления пламени удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термopара недостаточно нагрелась.	После розжига удерживайте ручку регулировки газа в нажатом положении 15 или менее секунд.

11.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.)

12. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Подключение к газовой магистрали



ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа необходимо вынуть вилку шнура питания от розетки электропитания либо отключить предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.

Линия подвода газа находится на задней стороне прибора.

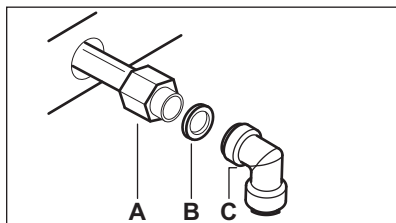


ВНИМАНИЕ!

Не используйте гибкие резиновые подводки!

Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см).

Подключение с помощью гибкой металлической трубы или жесткой трубы:



- A. Труба подачи газа, вывод трубы подачи газа с гайкой
- B. Шайба
- C. Коленчатая труба

Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа. Подключите подводку к трубе подвода газа диаметром 1/2 дюйма.

1. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм. Соблюдайте надлежащее положение трубы подачи газа. Не применяйте силу, работая с контуром подачи газа.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте пламя для обнаружения утечек!

2. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели.



ВНИМАНИЕ!

Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

3. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.



ВНИМАНИЕ!

Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

12.2 Переоборудование на различные типы газа

- i** Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.
- i** Если прибор настроен на использование природного газа, можно перенастроить его на сжиженный газ при помощи соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

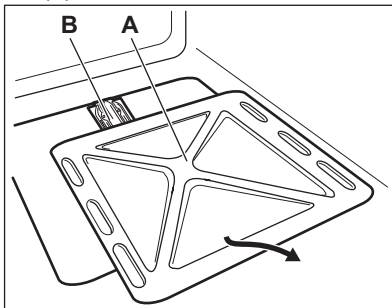


ВНИМАНИЕ!

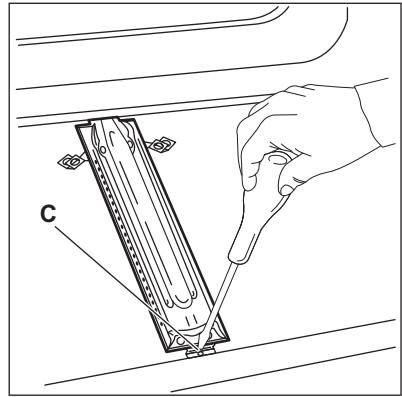
Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травмы.

12.3 Замена форсунки духового шкафа

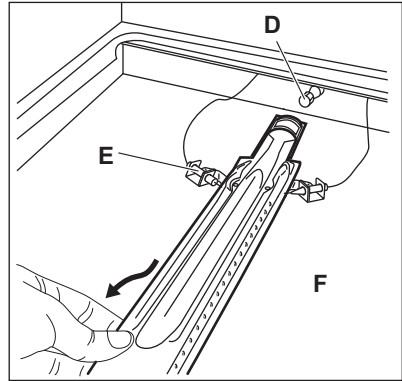
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).



2. Отвинтите винт (C), который удерживает горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя форсунки (D).



4. Плавно переместите ее влево. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
5. С помощью торцевого ключа (D) на 7 мм отвинтите инжектор горелки и замените его другим, который будет соответствовать типу используемого газа. См. Главу «Технические данные».
6. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.

Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

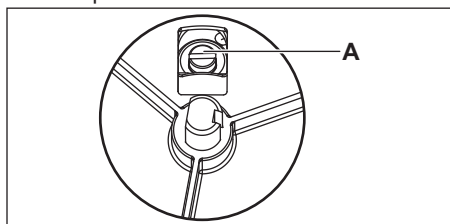
Горелка духового шкафа не требует какой-либо изначальной регулировки газа.

i Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам.

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

12.4 Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Отключите прибор от электропитания.
2. Поверните ручку управления в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (А) с помощью тонкой шлицевой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/3 оборота.

Только для России:

Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С жидкого газа на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 3/4 оборота.
С природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.

4. Установите ручку регулировки газа.
5. 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.

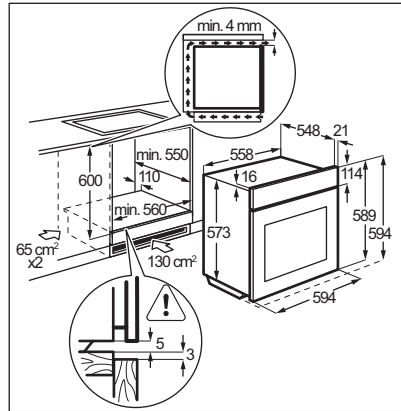
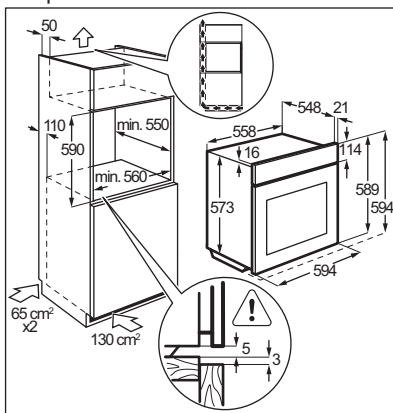
6. Зажгите горелку газового духового шкафа.
См. Главу «Ежедневное использование».
7. Установите ручку регулировки газа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение, как минимум, 10 минут.
8. Переведите ручку регулировки газа с максимального положения на минимальное.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, снова повторите процедуру. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.

12.5 Встраивание

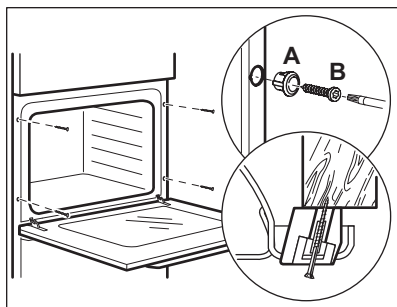
- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой. Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы. Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на иллюстрациях требованиям.



- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроено духовой шкафа, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см² по бокам при использовании в деревянной кухонной мебели.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа. Произведите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

- i** Позаботьтесь о том, чтобы после установки сохранялся легкий доступ к прибору на случай необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

12.6 Крепление прибора к мебели



12.7 Электрическое подключение

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

12.8 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ


13.1 Технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Электроэнергия:	1.76 кВт
	Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 20 мБар = 2.7 кВт
	Газ 2 (Перенастр.):	G30/G31 (3B/P) 30/30 мБар = 2.7 кВт G20 (2H) 13 мБар = 2.7 кВт
Электропитание:	220 - 240 В ~ 50 / 60 Гц	
Категория прибора:	II2H3B/P	


Подключение к газовой магистрали: G 1/2"


Класс прибора: 3

13.2 Горелка газового духового шкафа

Тип газа	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ (кВт)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА (г/час)	Пониженная мощность газовой горелки (кВт)	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА (1/100 мм)	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ (1/100 мм)
G20 (2H) 20 мбар	2.7	-	0.7	Станд.	112 
G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	2.7	196	0.7	43	80
G20 (2H) 13 мбар	2.7	-	0.7	Станд.	130

14. 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.

Электролюкс Италия С.п.А.,
Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),
Италия

www.electrolux.com/shop



867339501-A-372016

