



KGG75362K
KGG75362W

KK Қолдану туралы нұсқаулары Пісіру алаңы	2
RU Инструкция по эксплуатации Варочная панель	22
UK Інструкція Варильна поверхня	44



Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.electrolux.com/support

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	2
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. ОРНАТУ.....	8
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	12
5. ӨРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	12
6. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	13
7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	15
8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	17
9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	18
10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	20
11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	21

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған. Қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы пайдалануын қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана олар құрылғыны пайдалана алады.
- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен.

- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды өзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Өзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.

- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз және ток көзінен ағытыңыз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Плита әйнегі сынған жағдайда:
 - барлық конфоркаларды және кез келген электрлік қыздыру элементін дереу сөндіріп, құрылғыны қуат көзінен оқшаулаңыз,
 - құрылғының бетіне тимеңіз,
 - құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- Егер құрылғы қуат көзіне тікелей жалғанған болса, контакт саңылауы бар көп полюстік оқшаулау қосқышы қажет. III-ші асқын кернеу санатында көрсетілген жағдайларға сәйкес электр желісінен толық ажыратылуы керек. Бұл жерге тұйықтау кабеліне қолданылмайды.
- Желілік кабельді бағыттағанда, кабельдің бөлме температурасынан 50°C-тан жоғарырақ температураларға жетуі мүмкін бөліктерге тікелей тимеуін қамтамасыз етіңіз (мысалы, оқшаулайтын түтік арқылы).
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі

пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Бұл құрылғы келесі нарықтарға арналған:



2.1 Орнату

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Құрылғының астыңғы жағын қол

жетпейтін етіп бітеу үшін тұтанбайтын оқшаулағыш панель орнатыңыз.

2.2 Электр тогына қосу

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті

қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.

- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

2.3 Газ қосылымы

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Газ баллонын пайдаланған кезде, оны әрқашан тегіс көлденең бетте (газ клапанын жоғары қаратып) ұстаңыз.

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

2.4 Пайдалану

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Газбен әзірлеу құрылғысы орнатылған бөлмеде жылу, ылғал және жану қалдықтары бөлінеді. Асүй, әсіресе құрылғыны пайдаланғанда, жақсы желдетілетінін тексеріңіз.

Құрылғы ұзақ, қарқынды түрде пайдаланылса, қосымша желдету қажет болуы мүмкін, мысалы, күйген өнімдерді сыртқа (далаға) ауаға қауіпсіз шығару үшін бар болса, механикалық желдетуді арттыру, қосымша желдету, сондай-ақ қосымша желдетумен бөлмедегі ауаның алмасуын қамтамасыз ету. Қосымша желдетуді орнату алдында біліктілігі бар маманмен кеңесіңіз.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Өте ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтамаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Ешқашан оттықты бос ыдыспен немесе ыдыссыз қалдырмаңыз.
- Құйылған шойыннан, алюминийден жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Өзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.
- Төгіп алмау үшін пішіні мен диаметрі дұрыс, конфоркалардың өлшемдерінен үлкенірек тұрақты ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды жанарғылардың ортасына орналастырыңыз.
- Құрылғының шетін жауап қалатын үлкен ыдыстарды пайдаланбаңыз. Бұлай істегенде жұмыс бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Құрылғының тұтқалары пеш беткейінің алдыңғы шетінен аспайтынына көз жеткізіңіз.
- Тетікті максималды мәнінен минималды мәніне бұрғанда жалынның сыртқа шықпауын қамтамасыз етіңіз.

- Конфоркаға жалын диффузорын орнатпаңыз.
- Пластиналарды, сазды, керамикалық немесе шойын кәстрөлдерді максималды қуатта ұзақ уақыт бойы пайдалануға болмайды.
- Бірден екі оттықта бір табаны қоймаңыз.
- Қышқыл сұйықтықтарды, мысалы, сірке суын, лимон шырынын немесе әктас кетіргішті плитаға тигізбеңіз. Бұл күңгірт дақтарды тудыруы мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.

2.5 Күту менен тазалау

АБАЙЛАҢЫЗ!

Басқару панелінің түймелерін, дисклерін немесе тығыздағыштарын алмаңыз. Құрылғының ішіне су кіріп кетіп, зақым келтіруі мүмкін.

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріп, суығанша қойыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және бұды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Оттықтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

2.6 Қызмет

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

2.7 Қоқысқа тастау

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге, өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Сыртқы газ құбырларын тегістеңіз.

3. ОРНАТУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Үлгі
 Өнім нөмірі
 Сериялық нөмірі

3.2 Газ қосылымы

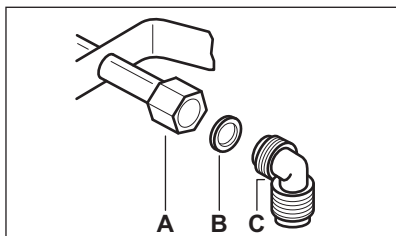
⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыны орнату, жалғау және техникалық қызмет көрсету бойынша төмендегі нұсқауларды стандарттар мен жергілікті ережелерге сәйкес білікті қызметкерлер орындауы керек.

Қолданыстағы ережелерге сәйкес тұрақты қосылымдарды немесе тот баспайтын болатпен қапталған иілгіш түтікті таңдаңыз. Егер иілгіш металл құбырларды пайдалансаңыз, олардың жылжымалы бөлшектерге жанаспауын және жаншылып қалмауын қамтамасыз етіңіз. Сондай-ақ пешті тұмшاپешке абайлап орнатыңыз.

i

Құрылғының газбен жабдықтау қысымы ұсынылған мәндерге сай екеніне көз жеткізіңіз. Реттелетін қосылым бұрандалы G 1/2" гайканың көмегімен ауқымды еңіске бекітіледі. Бөлшектерді салмақ салмай бұраңыз, қосылымды қажетті бағытқа қарай баптап, барлығын қатайтыңыз.



- A.** Шайбасы бар сүмбінің ұшы
- B.** Құрылғымен бірге жеткізілген шайба
- C.** Құрылғымен бірге жеткізілген келте құбыр

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Келте құбырды дұрыс орнату маңызды. Иық жіптің соңында екеніне көз жеткізіңіз. Содан кейін оны пештің жалғастырғыш құбырына орнатыңыз. Қате құрастыру газдың ағуына себеп болуы мүмкін.

Сұйылтылған газ

Сұйылтылған газға арналған резеңке түтік ұстатқышты пайдаланыңыз. Тығыздағышты әрқашан салыңыз. Содан соң, әрекетті газ қосылымымен жалғастырыңыз.

Келесі жағдайларда иілгіш құбыр қолдануға дайын:

- бөлме температурасынан, 30°C-тан жоғары қызбаса;
- ұзындығы 1500 мм-ден аспаса;
- кедергілер болмаса;
- тартып не бұрап майыстыруға болмаса;
- кесетін жиектерге немесе бұрыштарға тимесе;
- күйін оңай тексеріп шығуға мүмкін болса.

Иілгіш құбырдың сақталуын келесі жағдайларға сәйкес бақылауға болады:

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

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Орнату аяқталғаннан кейін әр құбыр фитингінің тығыздағышы дұрыс екенін тексеріңіз. Жалын емес, сабын ерітіндісін пайдаланыңыз!

3.3 Инжекторды ауыстыру

1. Кәстрөл тірегіштерді алыңыз.
2. Оттықтың қақпақтары мен шілтерлерін алыңыз.
3. 7-ші гайка кілтінің көмегімен инжекторларды алып, оларды қолданып отырған газдың түріне сәйкес келетін инжекторлармен ауыстырыңыз ("Техникалық дерек" тарауын қараңыз).
4. Бөлшектерді құрастыру үшін процедураларды кері ретпен орындаңыз.
5. Жаңа газ берілісінің түрі туралы жапсырманы, газ құбырының жанына жапсырыңыз. Бұл жапсырманы құрылғымен бірге берілген жинақтан табуға болады.

Берілетін газдың қысымы өзгермелі болса немесе қажет қысымнан өзге болса, құрылғының газбен жабдықтау құбырына тиісті қысым реттегішті орнату керек.

3.4 G20 13 мбар шамасына түрлендіру

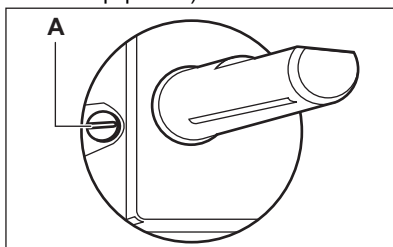


G20 13 мбар қосылымы үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

3.5 Минималды деңгейді реттеу

Оттықтардың минималды деңгейді реттеу үшін.

1. Конфорканы жағыңыз.
2. Тұтқаны минималды күйге бұраңыз.
3. Тетікті және .
4. Жіңішке бұрандамен орағытпа бұранданың орнын реттеңіз (сыртқы шілтер үшін А).



5. Егер ауыстырсаңыз:
 - G20 13 мбар параметріндегі табиғи газы немесе G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар параметріндегі газды сұйылтылған газға ауыстырсаңыз, реттегіш бұранданы шегіне дейін қатайтыңыз.
 - егер сұйылтылған газды G20 13 мбар табиғи газға ауыстырсаңыз, реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/2 мөлшеріне дейін (Көп шілтерлі оттықта 1 айналым) босатыңыз.
 - егер сұйық газды G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар параметріндегі табиғи газға ауыстырсаңыз, реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін (Көп шілтерлі оттықта 1/2 айналым) босатыңыз.
 - егер G20 13 мбар параметріндегі табиғи газды G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар параметріндегі табиғи газға ауыстырсаңыз, реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4

мөлшеріне дейін (Көп шілтерлі оттықта 1/2 айналым).

- егер G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар параметріндегі табиғи газды G20 13 мбар параметріндегі табиғи газға ауыстырсаңыз, реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін (Көп шілтерлі оттықта 1/2 айналым).

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Тетікті максималды мәнінен минималды мәніне бұрғанда жалынның сыртқа шықпауын қамтамасыз етіңіз.

3.6 Электр тогына қосу

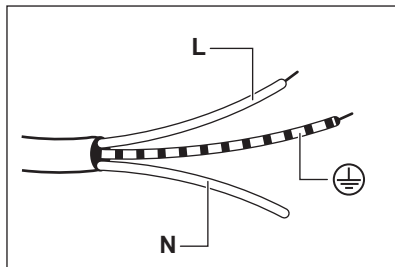
- Зауыттық тақтайшада көрсетілген номиналды кернеу мен қуат түрі жергілікті қуат көзінің кернеуіне және қуатына сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы желілік кабельмен жабдықталған. Ол зауыттық тақтайшада көрсетілген жүктемені көтере алатын жарамды ашамен жабдықталуы керек. Ашаны дұрыс розеткаға қосыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Құрылғы ұзартқыш кабельге, адаптерге немесе бірнеше қосылымға жалғанғанда өртену қаупі бар. Жерге тұйықтау қосылымы стандарттарға және ережелерге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат кабелін 90°С-тан артық температураға қыздыруға болмайды.

3.7 Қосылым сымы

Қосылым кабелін ауыстыру үшін тек арнайы кабельді немесе соның баламасын пайдаланыңыз. Кабельдің түрі: H03V2V2-F T90.

Кабельдің көлденең қимасы кернеу мен жұмыс температурасына сай келетініне көз жеткізіңіз. Жерге тұйықтау үшін қолданылатын сары / жасыл сым фазаның

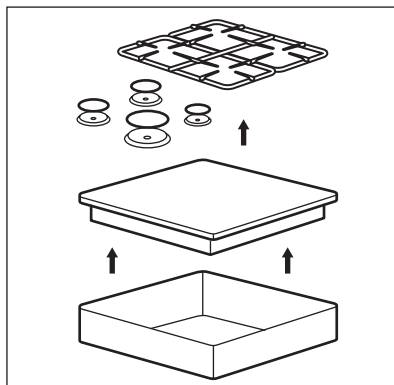
қоңыр (не қара) сымынан шамамен 2 см ұзын болуы керек.



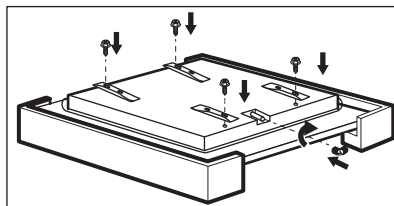
1. Жасыл және сары (жер) түспен белгіленген сымдарды "E" таңбасымен немесе жер \oplus таңбасымен не жасыл не сарымен белгіленген ағытпаға жалғаңыз.
2. Көк түсті сымды (бейтарап) 'N' таңбасы бар немесе көк түсті ағытпаға жалғаңыз.
3. Қоңыр түсті сымды (фаза) 'L' таңбалы ағытпаға жалғаңыз. Бұл өрқашан желі фазасына қосылып тұруы керек.

3.8 Құрастыру

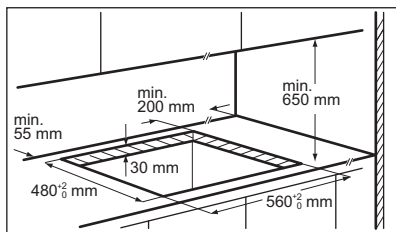
1.



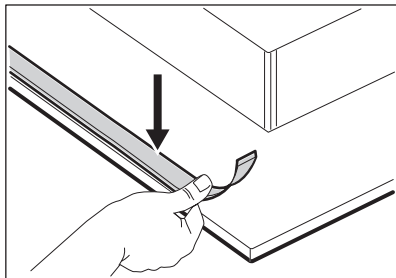
2.



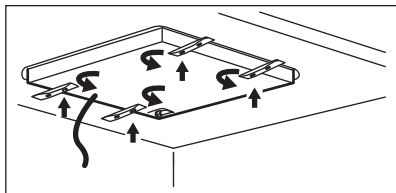
3.



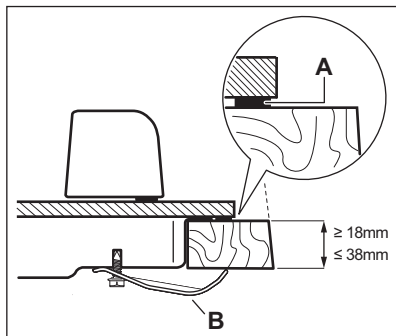
4.



5.

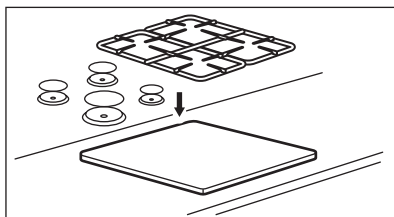


6.



- A) жинақпен берілген тығыздағыш
B) жинақпен берілген қапсырмалар

7.



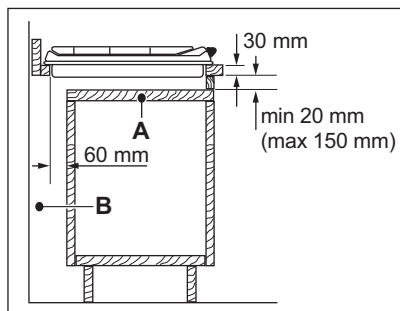
⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Құрылғыны беті тегіс жұмыс үстеліне ғана орнатыңыз.

3.9 Кірістіру жолдары

Пештің астына орнатылатын тақта алуға оңай және техникалық қызмет көрсету қажет болғанда қол жеткізуге оңай болуға тиіс.

Есігі ас үй жиһазы



A. Алынбалы тақта

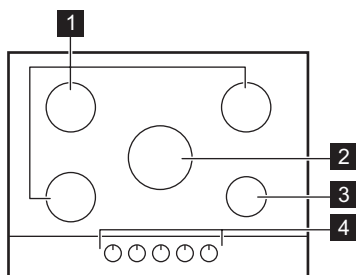
B. Қосылым сымдарына арналған орын

Тұмшапеш орнатылған ас үй жиһазы

Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін және тұмшапешті құрылғыдан оңай алу үшін пештің үсті мен тұмшапешті электр желісіне жеке-жеке қосу керек.

4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Пісіруге арналған беттің көрінісі



- 1 Жартылай жылдам оттық
- 2 Көп шілтерлі оттық
- 3 Қосымша оттық

4 Басқару тетіктері

4.2 Басқару түймесі

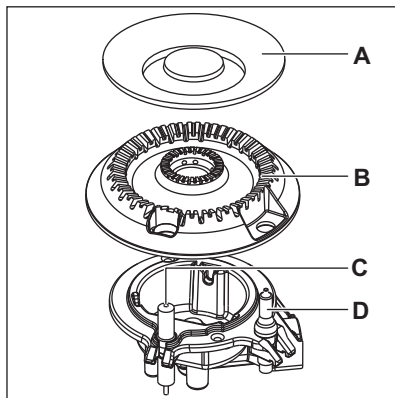
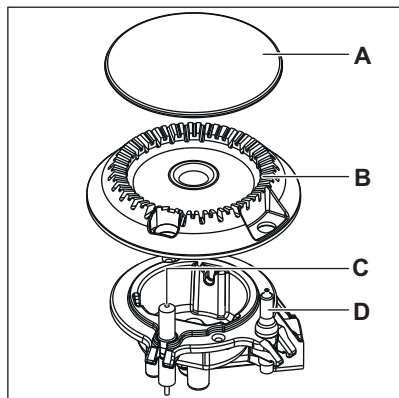
Белгі	Сипаттамасы
●	газ келіп тұрған жоқ / сөндіру қалпы
★	от тұтану қалпы / ең жоғары газ берілімі
1	ең аз газ берілімі
1 - 9	қуат деңгейлері

5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Оттыққа шолу



- A. Оттық қақпағы
- B. Оттық шілтері
- C. От алдырғыш
- D. Термо құрал

5.2 Оттықты тұтату



Оттықты әрқашан ыдысты қоймай тұрып жағыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

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

1. Басқару тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары газ берілімі (★) қалпына бұраңыз.
2. Басқару тетігін басып, 10 секунд немесе одан аз уақыт ұстап тұрыңыз. Сонда термозлемент жылиды. Бұлай істемеген жағдайда газ беріліміне кедергі келеді.
3. Жалынды бірқалыпты жанғаннан кейін реттеңіз.



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

АБАЙЛАҢЫЗ!

Басқару тетігін 15 секундтан артық басып тұрмаңыз. Егер оттық 15 секундтан кейін жанбаса, басқару тетігін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, кем дегенде 1 минуттан кейін оттықты тағы бір рет жағып көріңіз.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Электр қуаты болмаған кезде оттықты электр құралын қолданбай жағуға болады; мұндай жағдайда оттыққа жалынды жақындатып, басқару тетігін сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, газды ең көп шығару қалпына бұраңыз да, басыңыз. Термозлемент қызғанша басқару тетігін 10 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз.



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



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

5.3 Оттықты сөндіру

Жалынды өшіру үшін тетікті ● қалпына бұраңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Кәстрөлдерді оттықтан алардан бұрын үнемі отты азайтыңыз немесе сөндіріп қойыңыз.

6. АҚЫЛ-КЕҢЕС

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Ыдыстардың диаметрлері



САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Конфоркалардың өлшеміне сәйкес келетін диаметрі бар ыдыстарды пайдаланыңыз.

Конфорка	Ыдыстың диаметрі (мм)
Бірнеше коронкалы	220 - 260

Конфорка	Ыдыстың диаметрі (мм)
Жартылай жылдам (артқы сол жақ)	120 - 240
Жартылай жылдам (артқы оң жақ)	120 - 240
Жартылай жылдам (алдыңғы сол жақ)	120 - 220
Қосымша	80 - 180

6.2 Ұсынылған рецепттер

Тағам санаттары	Рецепттер	Конфорка түрі	Қуат деңгейі
Тұздықтар — соус	Бешамель	Қосымша	2-4
	Қызанақ соусы	Жартылай жылдам	1-5
Макарон өнімдері — күріш — басқа жармалар	Саңырауқұлақтар, күріш	Бірнеше коронкалы	1-5
	Кускус	Жылдам	1-6
	Равиоли	Қосымша	6-9
Сорпа — бұршақ дақылдары	Көкөніс сорпасы	Жартылай жылдам	2-7
	Саңырауқұлақтар мен картоп сорпасы	Жартылай жылдам	1-5
	Балық сорпасы	Бірнеше коронкалы	1-4
Ет	Сиыр еті	Бірнеше коронкалы	1-6
	Шошқа етінің қуырылған филесі	Бірнеше коронкалы	4-9
	Сиыр етінен жасалған бургер гратені	Қосымша	1-5
Балық	Бұршақ қосылған сепия	Бірнеше коронкалы	1-5
	Қуырылған тунец стейкі	Жылдам	5-8
Жұмыртқа негізіндегі тағамдар	Омлет	Бірнеше коронкалы	1-5
Көкөністер	Дәмдеуіштері бар саңырауқұлақтар	Жартылай жылдам	2-6
	Көкөністер қосылған капоната	Бірнеше коронкалы	4-8
	Сары май қосылған мұздатылған шпинат	Жылдам	1-4
Қуырылған тағамдар	Фри картобы	Бірнеше коронкалы	5-9
	Пончиктер	Бірнеше коронкалы	3-7

Тағам санаттары	Рецепттер	Конфорка түрі	Қуат деңгейі
Табада пісірілген жеңіл тамақтар	Жаңақтарды қуыру	Жартылай жылдам	2-5
	Қуырылған нан	Бірнеше коронкалы	2-7
	Құймақ	Жартылай жылдам	3-9
Десерттер	Карамель	Қосымша	1-5
	Қайнатпа крем	Қосымша	1-5
	Паннакота	Қосымша	1-5



Барлық рецепт шамамен 4 порцияға арналған.



Пісіру кестесінде ұсынылған параметрлер тек нұсқаулық ретінде қызмет етеді және тағамның шикілігіне, салмағы мен мөлшеріне, сондай-ақ пайдаланылатын газ түріне және ыдысты дайындау үшін пайдаланылатын ыдыстың материалына байланысты реттелуі керек.



Оңтайлы нәзік пісіру үшін қосымша конфорканы пайдаланыңыз.

7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Өрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Шынының бетін не оттықтың жиектері мен жақтаудың (бар болса) арасын тазалау үшін пышақтарды, қырғыштарды не ұқсас құралдарды қолданбаңыз.

- Тот баспайтын болат бөлшектерді сумен жуып, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

7.2 Таба тіректері



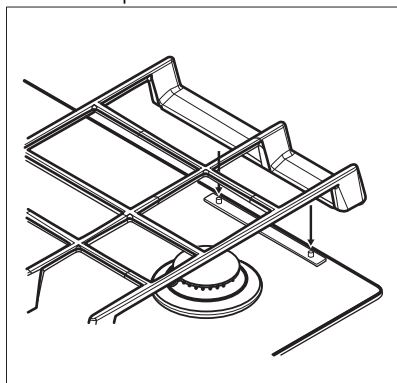
Таба тіректері ыдыс жуғыш машинада жууға төзімді емес. Оларды қолмен жуу керек.

1. Плитаны оңай тазалау үшін таба тіректерін алыңыз.



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

2. Эмаль қабатының кейбір жерлерінде үшкір жиектер болуы мүмкін, сондықтан таба тіректерін қолмен жуып, құрғатқанда сақ болыңыз. Қажет болса, қатты дақтарды паста тазалағышпен кетіріңіз.
3. Таба тіректерін тазалағаннан кейін дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
4. Конфорка дұрыс жұмыс істеу үшін таба тіректерінің тармақтары конфорканың ортасына дәл келіп тұрғанына, көз жеткізіңіз.

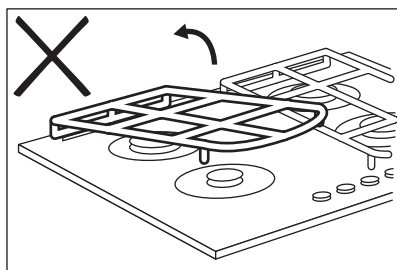
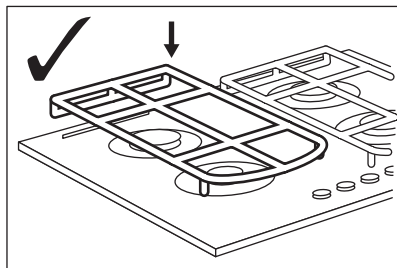
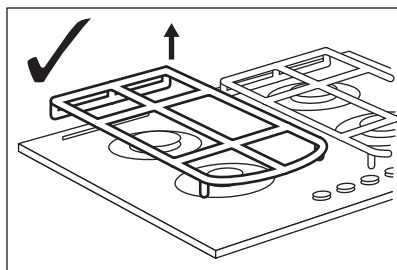


7.3 Кәстрөл тіректерін алу

Ыдыс тағандарының тіректерін дұрыс жағдайда ұстау үшін олар пештің артқы жағында орнатылған металл қадауыштарға киіледі. Тазалауды жеңілтеу үшін ыдыс тағандарын пештен алып тастауға болады. Ыдыс тағандарын оң жақ көрсетілгендей көлденең қалыпта жоғары көтеріңіз.



Ыдыс тағандарын бұрыштап көтермеңіз, бұл металл қадауыштардың пішінін өзгертуі мүмкін. Бұл қадауыштарға зақым келтіруге, бұзылуға себеп болуы мүмкін.



Ыдыс тағандарының пішіні мен оттықтардың саны құрылғының басқа үлгілерінде өзгеше болуы мүмкін.

7.4 Түгін тартқышты тазалау

- **Дереу кетіру керек:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам, әйтпесе қоқыс плитаның бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз.
- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** өк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

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

7.5 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.

7.6 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. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 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.
	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
	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 басып ұстап біркелкі тұрыңыз.
Жалын шығырығы біркелкі емес.	Оттықтың шілтерін тағам қалдығы бітеп тастаған.	Инжектордың бітеліп қалмағанын және оттық шілтерінің таза екенін тексеріңіз.

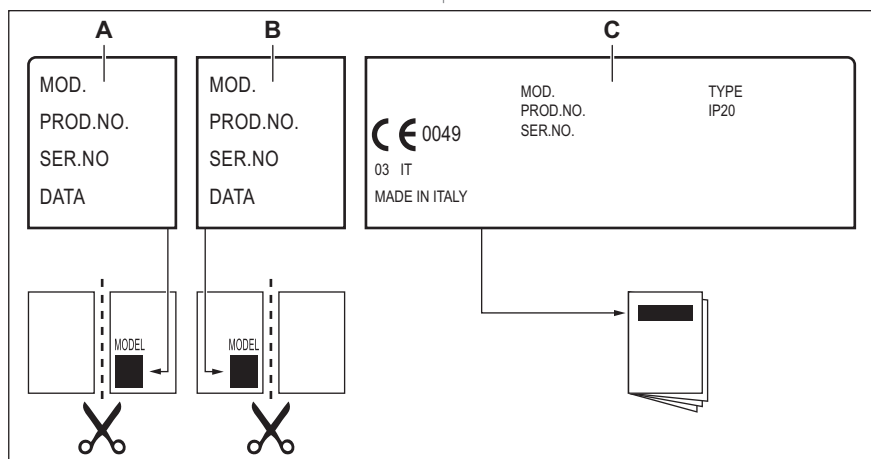
8.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік

мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат кепілдік кітапшасында көрсетілген.

8.3 Керек-жарақ салынған қалтадағы жапсырмалар

Жабысқақ жапсырмаларды төменде көрсетілгендей жапсырыңыз:



- A. Кепілдік түбіртегіне жапсырып, осы бөлшекті жіберіңіз (егер қажет болса).
- B. Кепілдік түбіртегіне жапсырып, осы бөлшекті сақтаңыз (егер қажет болса).

- C. Нұсқаулық кітапшасына жапсырыңыз.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

9.1 Пештің өлшемдері

Ені	740 мм
Тереңдігі	510 мм

9.2 Айналма клапан диаметрлері

КОНФОРКА	Ø АЙНАЛМА 1/100 мм
Көп шілтерлі	57
Жартылай жылдам	35
Қосымша	28

9.3 Басқа техникалық деректер

ЖАЛПЫ ҚУАТЫ:	Бастапқы газ:	G20 (2H) 20 мбар G20Y20 (2HY20) 20 мбар	10,9 кВт 9,95 кВт
	Газды ауыстыру:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G20 (2H) 13 мбар	745 г/сағ 10,9 кВт
Электр қуат көзі:	220-240 В ~ 50-60 Гц		
Құрылғының санаты:	II2HY203B/P		
Газ қосылымы:	G 1/2"		
Құрылғы санаты:	3		

9.4 ТАБИҒИ G20 20 мбар ГАЗҒА арналған газ оттықтары

ОТТЫҚ	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	ЕҢ АЗ ҚУАТ кВт	ИНЖЕКТОР ТАҢБАЛАМАСЫ
Көп шілтерлі	3,9	1,4	146
Жартылай жылдам	2,0	0,6	96x
Қосымша	1,0	0,33	70

9.5 G20Y20 20 ПАРАМЕТРІНДЕГІ ТАБИҒИ ГАЗҒА арналған газ оттықтары мбар

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	МИНИМАЛДЫ ҚУАТ кВт	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ
Көп шілтерлі	3,7	1,4	146
Жартылай жылдам	1,75	0,6	92
Қосымша	1,0	0,33	70

9.6 G20 13 мбар ТАБИҒИ ГАЗЫНА арналған газ конфоркалары

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	МИНИМАЛДЫ ҚУАТ кВт	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ
Көп шілтерлі	3,9	1,4	166
Жартылай жылдам	2,0	0,6	112°
Қосымша	1,0	0,33	82

Орнату жиынтығына уәкілетті қызмет көрсету орталығынан тапсырыс беру керек.

9.7 LPG G30/G31 30/30 мбар шамасына арналған газ конфоркалары

КОНФОРКА	ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	МИНИМАЛДЫ ҚУАТ кВт	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ	НОМИНАЛДЫ ГАЗ АҒЫНЫ г/сағ
Көп шілтерлі	3,55	1,4	095	258
Жартылай жылдам	1,9	0,6	71	138
Қосымша	1,0	0,33	50	73

10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

10.1 ЕО экодизайн туралы регламенттеріне сәйкес өнім туралы ақпарат

Үлгі идентификаторы	КGG75362K, КGG75362W	
Плита түрі	Кірістірілген плита	
Газ конфоркаларының саны	5	
Әр газ конфоркасының қуатты үнемдеуі (EE gas burner)	Сол артқы жақ - жартылай жылдам	56,1%
	Оң артқы жақ - жартылай жылдам	56,1%
	Ортаңғы - Көп оттық	53,3%
	Сол жақ алдыңғы - Орташа жылдам	54,8%
	Оң жақ алдыңғы - Қосымша	тиісті емес
Газ конфоркасының қуатты үнемдеуі (EE gas hob)	55,1%	

EN 30-2-1: Газды жандыратын тұрмыстық әзірлеу құрылғылары - 2-1 бөлімі: Энергияны рационалды пайдалану - жалпы

10.2 Қуатты үнемдеу


- Жанарғыларды және таба тіректерін пайдалану алдында дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- Конфоркалардың өлшеміне сәйкес келетін диаметрі бар ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Ыдысты жанарғының ортасына қойыңыз.
- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.


- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.
- Сұйықтық қайнай бастағанда, сұйықтықты баяу отта қайнату үшін жалынды азайтыңыз.
- Мүмкін болса, қысымды плитаны пайдаланыңыз. Оның пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

10.3 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат	0.3 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	2 мин

11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

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

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

Италияда жасалған.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	22
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	25
3. УСТАНОВКА.....	28
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	33
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	33
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	35
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	36
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	38
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	40
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	41
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	42

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключатели

- устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
 - Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
 - Не эксплуатируйте прибор до его встраивания в мебель.
 - Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
 - При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
 - В случае появления трещин на стеклянной поверхности варочной панели:
 - немедленно выключите все конфорки и любой электрический нагревательный элемент и отключите прибор от сети электропитания,
 - не прикасайтесь к поверхности прибора,
 - не используйте прибор.
 - В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
 - При подключении прибора к электропитанию необходимо использовать всеполюсный выключатель с

расстоянием между разомкнутыми контактами.

Требуется обеспечить полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Данное требование не относится к заземляющему проводу.

- При прокладке сетевого кабеля позаботьтесь (например, применив изоляционный рукав), чтобы он не соприкасался с деталями, температура которых может превысить комнатную более чем на 50°C.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих

рынков: KZ UA

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он

тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.

- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Установите под прибором пожаробезопасную разделительную перегородку для предотвращения доступа снизу.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- 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.

2.3 Подключение к линии подачи газа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При использовании газового баллона установите его на горизонтальную плоскую поверхность (газовый вентиль должен быть сверху).

- 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. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

2.4 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни особенно во время работы прибора.

При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение интенсивности механической вентиляции (при наличии), для безопасного удаления продуктов сгорания в наружный (внешний) воздух, а также замена воздуха в помещении за счет дополнительной вентиляции. Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- 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.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.

- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не оставляйте горелку включенной с пустой кухонной посудой или без кухонной посуды.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

- Используйте только устойчивую кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров конфорок) во избежание разбрызгивания ее содержимого.
- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорок.
- Не рекомендуется использовать большую посуду, выступающую за края прибора. Это может привести к повреждению столешницы.
- Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки прибора.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Не устанавливайте на горелку рассекатель пламени.
- Не используйте тарелки, глиняные, керамические или чугунные кастрюли на максимальной мощности в течение длительного периода времени.
- Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.
- Не допускайте попадания на прибор едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

2.5 Уход и чистка

ВНИМАНИЕ!

Не вынимайте из панели управления кнопки, ручки или уплотнители. Вода может попасть внутрь прибора и привести к повреждениям.

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Название модели
Номер изделия
(PNC)
Серийный номер

3.2 Подключение к линии подачи газа

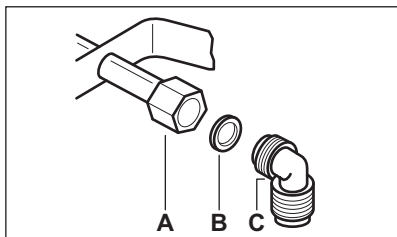
⚠ ВНИМАНИЕ!

Следующие инструкции по монтажу, подключению и техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

Выбирайте жесткие трубы или гибкие трубы из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов будьте внимательны к тому, чтобы они не касались подвижных частей или не передавливались. Будьте также осторожны при установке варочной панели вместе с духовым шкафом.



Убедитесь, что давление подвода газа к прибору соответствует рекомендуемому величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2 дюйма. Закрутите все детали, не затягивая их, поверните колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.



- A. Торец вала с гайкой
- B. Шайба, поставляемая вместе с прибором
- C. Колено, поставляемое вместе с прибором

⚠ ВНИМАНИЕ!

Важно правильно установить колено. Убедитесь, что притлив находится на конце резьбы. Затем установите его на соединительную трубу варочной панели. Неправильная сборка может привести к утечке газа.

Сжиженный газ

Для сжиженного газа используйте держатель резинового шланга. Всегда вставляйте прокладку. Затем продолжайте с подключением газа.

Гибкая трубка может использоваться, если:

- она не может нагреваться выше комнатной температуры, не превышающей 30°C;
- она имеет длину не более 1500 мм.
- она не имеет пережимов;
- она не натянута и не перекручена;
- она не соприкасается с острыми кромками или углами;
- ее можно легко осмотреть и поверить состояние.

Контроль состояния гибкой трубки заключается в проверке того, что:

- на ней отсутствуют трещины, порезы, следы обгорания на обоих концах и по всей длине;
- материал не затвердел, но имеет необходимую эластичность;
- крепежные зажимы не заржавели;
- срок годности не прошел.

Если заметны один или несколько дефектов, не ремонтируйте трубку, а замените ее.

⚠ ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь в уплотнении каждого фитинга. Используйте для проверки мыльный раствор, а не пламя.

3.3 Замена инжекторов

1. Снимите подставки для посуды
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их

соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).

4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Установите вблизи трубы подачи газа табличку с обозначением нового типа 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.

3.4 Переход на газ G20 13 мбар

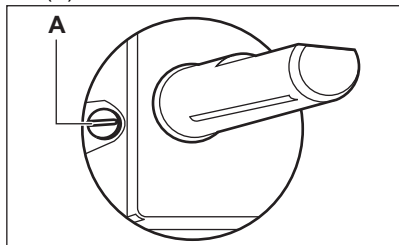


При необходимости перехода на газ G20 давлением 13 мбар обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3.5 Регулировка минимального уровня

Регулировка минимального уровня пламени горелок:

1. Зажгите конфорку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).



5. При необходимости замены:
 - с природного газа G20 давлением 13 мбар или природного газа G20 давлением 20 мбар / G20Y20 20 мбар на сжиженный газ, полностью затяните винт обводного клапана.

- со сжиженного газа на природный газ G20 давлением 13 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборот (1 оборот для горелки с несколькими кольцами пламени).
- со сжиженного газа на природный газ G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими кольцами пламени).
- с природного газа G20 давлением 13 мбар на природный газ G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар, закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими кольцами пламени).
- с природного газа G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими кольцами пламени).

⚠ ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

3.6 Подключение к электросети

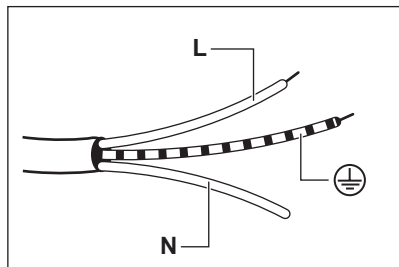
- Убедитесь, что номинальное напряжение и тип питания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют напряжению и мощности местного источника питания.
- Данный прибор поставляется только с сетевым кабелем. Он должен поставляться с подходящей вилкой, способной выдерживать нагрузку, рассчитанную на номинальные параметры. Убедитесь, что вилка вставляется в соответствующую розетку.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- При подключении прибора к удлинителю кабелю, адаптеру или многокомпонентному соединению существует опасность возгорания. Убедитесь, что заземление соответствует стандартам и нормам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву выше 90 °С.

3.7 Шнур питания

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель или кабель с эквивалентными характеристиками. Тип кабеля: H03V2V2-F T90.

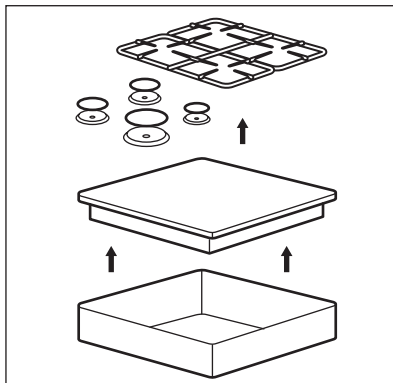
Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.



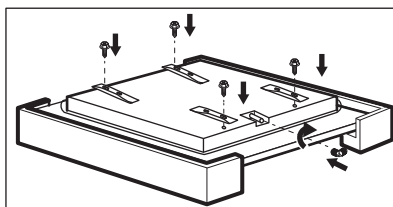
1. Подсоедините провод зелено-желтого цвета (земля) к зажиму вилки, отмеченному буквой «E», символом заземления \oplus или окрашенному в зелено-желтый цвет.
2. Подсоедините провод голубого цвета (нейтраль) к зажиму вилки, отмеченному буквой «N» или окрашенному в голубой цвет.
3. Подсоедините провод коричневого цвета (фаза) к зажиму вилки, отмеченному буквой «L». Он всегда должен соединяться с фазой сети.

3.8 Сборка

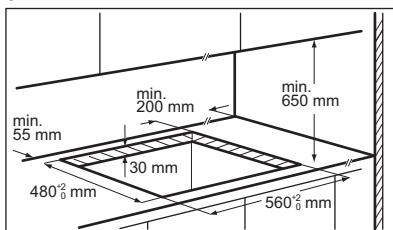
1.



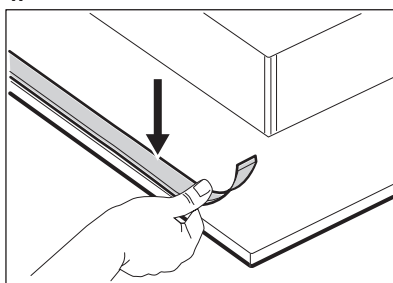
2.



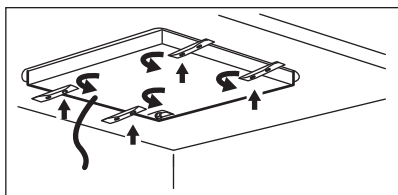
3.



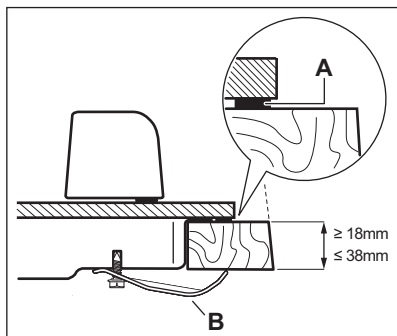
4.



5.



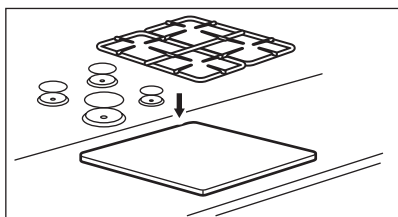
6.



А) входящая в комплект поставки герметизирующая прокладка

В) входящие в комплект поставки крепежные скобы

7.



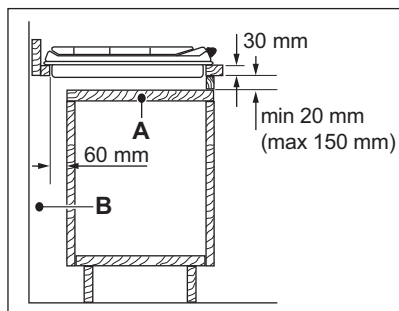
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устанавливайте прибор только на столешнице с ровной поверхностью.

3.9 Возможности встраивания

Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.

Кухонный шкаф с дверцей



А. Съемная панель

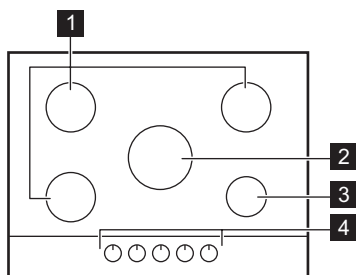
В. Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Горелка
- 2 Горелка с несколькими рассекателями
- 3 Маленькая горелка

4 Ручки управления

4.2 Ручка управления

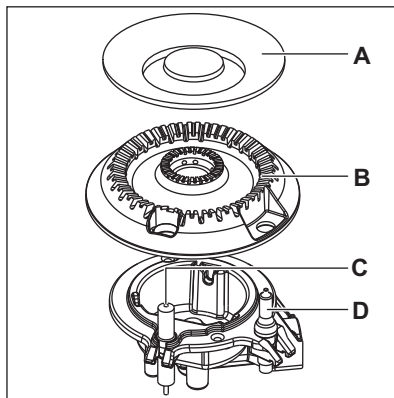
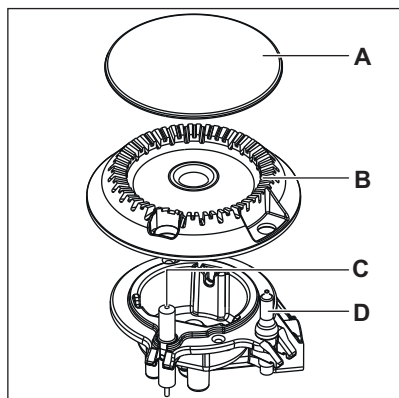
Символ	индикатора
●	отсутствует подача газа / положение выкл
★	положение розжига / максимальной подачи газа
1	минимальная подача газа
1 - 9	уровни мощности

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Общий вид горелки



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

5.2 Розжиг горелки



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. Нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа (☆²).
2. Подержите ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд или меньше. Это время требуется для нагрева термопары. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При отсутствии электропитания можно зажечь конфорку без помощи электророзжига; для этого поднесите к горелке источник огня, поверните ручку против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа и надавите на нее. Удерживайте ручку управления нажатой в течение 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась.



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



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

5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.

ВНИМАНИЕ!

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

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Диаметры посуды

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.

Горелка	Диаметр посуды (мм)
С несколькими кольцами пламени	220 - 260

Горелка	Диаметр посуды (мм)
Ускоренная (задняя левая)	120 - 240
Ускоренная (задняя правая)	120 - 240
Ускоренная (передняя левая)	120 - 220
Вспомогательная	80 - 180

6.2 Предлагаемые рецепты

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности
Соусы – заправки	Соус бешамель	Вспомогательная	2–4
	Томатный соус	Ускоренная	1–5
Макарон. изд. – рис – другие крупы	Грибы рис	С несколькими кольцами пламени	1–5
	Кускус	Быстрая	1–6
	Равиоли	Вспомогательная	6–9
Суп – бобовые	Овощной суп	Ускоренная	2–7
	Суп из грибов с картофелем	Ускоренная	1–5
	Рыбный суп	С несколькими кольцами пламени	1–4
Мясо	Тефтели из говядины	С несколькими кольцами пламени	1–6
	Жаркое из филе свинины	С несколькими кольцами пламени	4–9
	Запеченый бургер с говядиной	Вспомогательная	1–5
Рыба	Осьминог с горохом	С несколькими кольцами пламени	1–5
	Жареный стейк из тунца	Быстрая	5–8
Блюда на основе яиц	Омлет	С несколькими кольцами пламени	1–5

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности
Овощи	Грибы с приправами	Ускоренная	2–6
	Капоната с овощами	С несколькими кольцами пламени	4–8
	Замороженный шпинат со сливочным маслом	Быстрая	1–4
Жареные блюда	Картофель фри	С несколькими кольцами пламени	5–9
	Пончики	С несколькими кольцами пламени	3–7
Закуски в сковороде	Обжарка орехов	Ускоренная	2–5
	Хлебные гренки	С несколькими кольцами пламени	2–7
	Блины	Ускоренная	3–9
Десерты	Карамель	Вспомогательная	1–5
	Заварной крем	Вспомогательная	1–5
	Панна-котта	Вспомогательная	1–5



Все рецепты приводятся из расчета примерно на 4 порции.



Предлагаемые в таблице для приготовления настройки являются лишь ориентиром; корректируйте их в зависимости от готовности продуктов, их веса, количества, а также используемого типа газа и материалов посуды, используемой для приготовления конкретного блюда.



Для оптимального и бережного приготовления используйте малую горелку.

7. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель 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, предназначенное для очистки варочных поверхностей.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи, скребки или аналогичные инструменты для очистки поверхности стекла, а также края ободков конфорок и рамы (при наличии).

- Промойте детали из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тканью.

7.2 Держатели для посуды



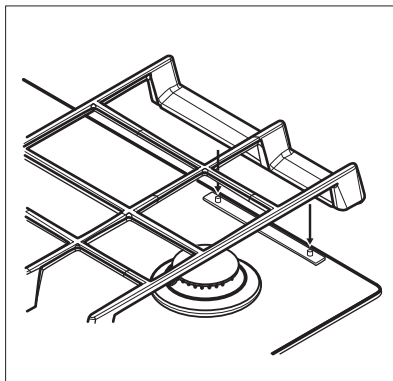
Держатели для посуды не являются устойчивыми к стирке в посудомоечной машине. Их следует мыть вручную.

1. Снимите держатели для посуды, чтобы легко очистить варочную панель.



При установке держателей для посуды будьте очень осторожны, чтобы не повредить варочную панель.

2. Иногда эмалевое покрытие может иметь неровные края, поэтому будьте осторожны, когда моете подставки для посуды вручную и сушите их. При необходимости удаляйте стойкие пятна с помощью чистящей пасты.
3. После мытья держателей для посуды убедитесь в том, что они установлены правильно.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны располагаться в центре горелки.

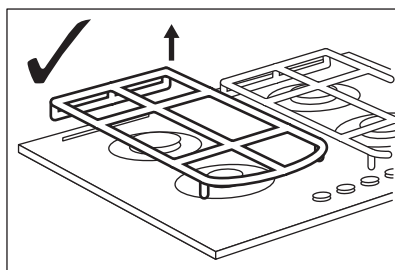


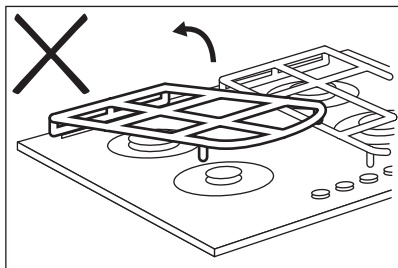
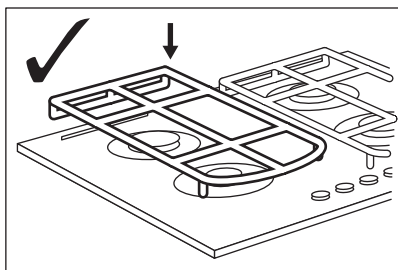
7.3 Снятие держателей для посуды

Для обеспечения правильного положения держателей для посуды они устанавливаются на металлические штырьки, расположенные на задней стороне варочной панели. Для большего удобства чистки подставки для посуды можно снять. Поднимайте держатели для посуды, держа их в горизонтальном положении и, как показано на рисунке.



Старайтесь не поднимать держатели для посуды под углом к поверхности варочной панели, т.к. это может создать сильное изгибающее усилие на металлических штифтах. При этом они могут быть повреждены или отломлены.





Форма держателей для посуды и количество горелок может отличаться в зависимости от модели прибора.

7.4 Чистка варочной поверхности

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной

панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очищения насухо вытрите варочную панель мягкой тканью.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

7.5 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.

7.6 Периодический уход

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой приблизительно 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.

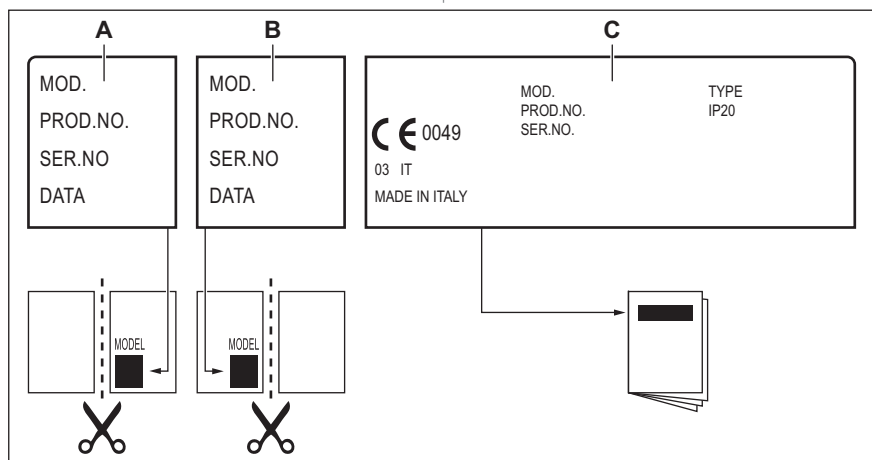
8.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание,

предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

8.3 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



A. Приклейте на гарантийный талон и отправьте (если применимо).

B. Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо).

- С. Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Размеры варочной панели

Ширина	740 мм
Глубина	510 мм

9.2 Диаметры обводных клапанов

ГОРЕЛКИ	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 ММ
С несколькими кольцами пламени	57
Ускоренная	35
Вспомогательная	28

9.3 Прочие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Источник газа:	G20 (2H) 20 мбар G20Y20 (2HY20) 20 мбар	10,9 кВт 9,95 кВт
	Газ 2 (Пере-настр.)	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G20 (2H) 13 мбар	745 г/час 10,9 кВт
Электропитание:	220–240 В ~ 50–60 Гц		
Категория прибора:	II2HY203B/P		
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"		
Класс прибора:	3		

9.4 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	3,9	1,4	146
Ускоренная	2,0	0,6	96x
Вспомогательная	1,0	0,33	70

9.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20Y20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	3,7	1,4	146
Ускоренная	1,75	0,6	92
Вспомогательная	1,0	0,33	70

9.6 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	3,9	1,4	166
Ускоренная	2,0	0,6	112°
Вспомогательная	1,0	0,33	82

Комплект для установки можно заказать в авторизованном сервисном центре.

9.7 Газовые горелки для сжиженного газа G30/G31 30/30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
С несколькими кольцами пламени	3,55	1,4	095	258
Ускоренная	1,9	0,6	71	138
Вспомогательная	1,0	0,33	50	73

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Информация об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации

Модель	KGG75362K, KGG75362W
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель
Количество газовых горелок	5

Энергоэффективность газовой горелки (EE gas burner)	Задняя левая — ускоренная	56,1 %
	Задняя правая — ускоренная	56,1 %
	Центральная средняя – с несколькими рассекателями	53,3 %
	Передняя левая, средняя	54,8 %
	Передняя правая – маленькая	неприменимо
Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)		55,1 %

EN 30-2-1: Бытовые приборы для приготовления пищи в быту. Часть 2-1: Рациональное использование энергии. Общие сведения.

10.2 Энергосберегающий режим


- Перед использованием убедитесь, что горелки и подставки для посуды собраны правильно.
- Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.
- Центрируйте кастрюлю на горелке.
- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.


- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Когда жидкость закипит, убавьте огонь, чтобы жидкость едва кипела.
- По возможности используйте скороварку. См. руководство пользователя.

10.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

11. 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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

Изготовлено в Италии.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	44
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	47
3. УСТАНОВКА.....	50
4. ОПИС ВИРОБУ.....	54
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	55
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	56
7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	58
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	60
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	61
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	63
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	64

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.

- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі розтріскування скла конфорки:
 - негайно вимкніть усі конфорки та всі нагрівальні елементи, а також від'єднайте прилад від електромережі,
 - не торкайтеся поверхні приладу,
 - не використовуйте прилад.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- У випадках, коли прилад підключається безпосередньо до джерела електроживлення, потрібно встановити багатополісний перемикач із відстанню між контактами. Необхідно забезпечити повне відключення відповідно до умов, визначених категорією перевантаження III. Кабель заземлення виключається з цього.

- Під час прокладання кабелю живлення переконайтеся в тому, що цей кабель не торкається безпосередньо (наприклад, використовуючи ізоляційну трубку) елементів, які можуть нагріватися більше ніж на 50°C вище кімнатної температури.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках: KZ UA

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.

- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Підключення газу:

УВАГА

При використанні газового балона завжди тримайте його на пласкій горизонтальній поверхні (газовий вентиль повинен бути вгорі).

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Дотримуйтесь вимог щодо належної вентиляції.

2.4 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

УВАГА

Використання газового приладу для готування призводить до утворення тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу.

Тривале інтенсивне використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад збільшення механічної вентиляції за наявності, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів горіння до зовнішнього повітря, а також забезпечення змін повітря в кімнаті з додатковою вентиляцією.

Проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом, перш ніж встановлювати додаткову вентиляцію.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Щоб запобігти розливанню, використовуйте лише стійкий посуд правильної форми та діаметром, більшим за розміри конфорок.
- Переконайтеся в тому, що посуд розміщено по центру конфорок.
- Не використовуйте великий посуд, який виходить за межі приладу. Це може пошкодити робочу поверхню.
- Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю приладу.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з

максимального положення в мінімальне.

- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.
- Не використовуйте тарілки, глиняні, керамічні або чавунні каструлі на максимальній потужності протягом тривалого часу.
- Не ставте одну каструлю на дві конфорки.
- Не допускайте контакту кислих рідин, наприклад оцту, лимонного соку або речовин для видалення накипу, з варильною поверхнею. Це може призвести до утворення матових плям.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.

2.5 Догляд і очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не знімайте кнопки, ручки або прокладки з панелі управління. Вода може потрапити всередину приладу та спричинити пошкодження.

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водянні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не

використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задусення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Звільніть від газу зовнішні газопровідні труби.

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

3. УСТАНОВКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Модель
Номер виробу
(PNC)
Серійний номер

3.2 Підключення газу

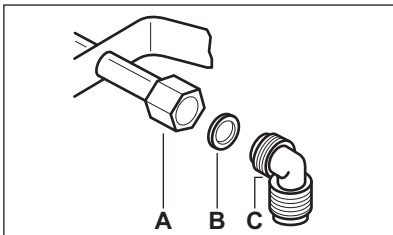
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Наведені нижче інструкції щодо встановлення, підключення та технічного обслуговування має виконувати кваліфікований спеціаліст згідно з чинними стандартами та місцевими нормативними вимогами.

Вибирайте жорсткі з'єднання або гнучкий шланг із іржостійкої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шланга стежте, щоб він не контактував із рухомими деталями або не був здавлений. Також будьте обережні, коли варильна поверхня встановлена разом із духовою шафою.



Переконайтеся, що тиск подачі газу у приладі відповідає рекомендованим показникам. Регульоване з'єднання кріпиться до труби газової магістралі за допомогою гайки з різьбленням G 1/2". Прикрутіть деталі, не застосовуючи силу, відрегулюйте з'єднання в потрібному напрямку та затягніть.



- A. Кінець вала з гайкою
- B. Шайба, що постачається разом з приладом
- C. Колінчастий штуцер постачається разом з приладом

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Важливо правильно встановити коліно. Переконайтеся, що плече знаходиться на кінці різьби. Потім встановіть його на під'єднувальну трубку варильної поверхні. Неправильне збирання може призвести до витoku газу.

Скраплений газ

Використовуйте гумовий труботримач для скрапленого газу. Завжди використовуйте прокладку. Тоді продовжуйте підключення газу.

Гнучка труба готова до застосування, коли:

- вона не може нагрітися вище кімнатної температури, вище 30 °C;
- її довжина не перевищує 1500 мм;
- у ній відсутні перешкоди;
- вона не натягується і не згинається;
- вона не торкається гострих країв або кутів;
- її стан можна легко перевірити.

Контроль відповідного стану гнучкої труби включає перевірку, що:

- немає тріщин, порізів, ознак горіння на двох кінцях і по всій довжині;
- матеріал не затверділий і має належну еластичність;
- затискачі не іржаві;
- термін придатності не сплив.

Якщо ви помітили один або більше дефектів, не ремонтуйте трубу, а замініть її.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення монтажу переконайтеся, що ущільнювач кожної з'єднувальної деталі труби встановлено правильно. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

3.3 Заміна інжекторів

1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорок кришки та коронки.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічні дані»).

4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Приєднайте наклейку з новим типом газу поблизу труби подачі газу. Цю наклейку можна знайти в пакунку, що входять до комплекту поставки.

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску відповідно до чинних норм.

3.4 Перехід на G20 13 мбар

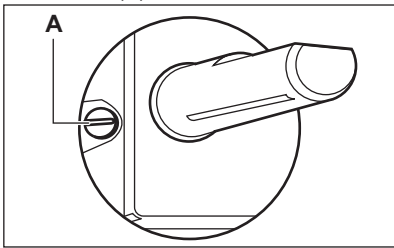


Для переходу на G20 13 мбар зверніться до нашого авторизованого сервісного центру.

3.5 Регулювання мінімального рівня

Для регулювання мінімального рівня конфорки виконайте такі дії:

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть перемикач у мінімальне положення.
3. Зніміть ручку.
4. За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте положення обвідного гвинта (A).



5. У разі зміни:
 - з природного газу G20 13 мбар або природного газу G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на скраплений газ — повністю затягніть гвинт обвідного клапана.
 - зі скрапленого газу на природний газ G20 13 мбар — відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/2 оберту (1 оберт для конфорки «Мульти-корона»).

- з природного газу G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на природний газ — відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «Мульти-корона»).
- з природного газу G20 13 мбар на природний газ G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар — закрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «Мульти-корона»).
- з природного газу G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на природний газ G20 13 мбар — відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «Мульти-корона»).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.

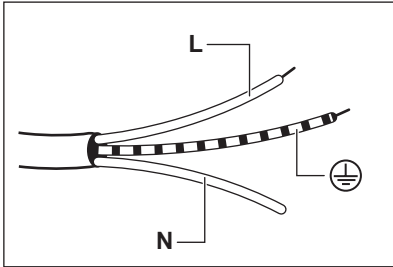
3.6 Під'єднання до електромережі

- Переконайтеся, що номінальна напруга та тип живлення, які вказані на табличці з технічними даними, відповідають напрузі та потужності локального джерела живлення.
- Прилад оснащено електричним кабелем. Прилад поставляється з правильною вилкою, яка може витримувати навантаження, вказане на табличці з технічними даними. Вставте вилку в правильну розетку.
- Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до мережі.
- Не тягніть за кабель, щоб відключити прилад. Завжди тягніть за вилку.
- Існує ризик виникнення пожежі, коли прилад підключений до подовжувача, адаптера або паралельного підключення. Переконайтеся, що заземлення відповідає стандартам та нормам.
- Кабель живлення не має нагріватися до температури вище 90°C.

3.7 З'єднувальний кабель

Під час заміни з'єднувального кабелю використовуйте тільки спеціальний кабель або його еквівалент. Тип кабелю: H03V2V2-F T90.

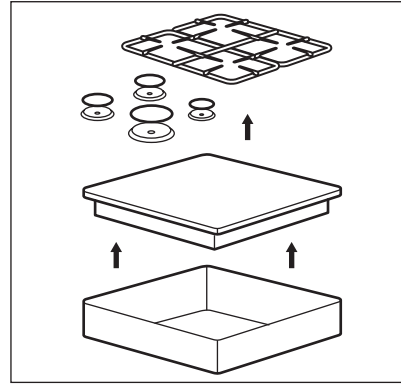
Переконайтеся в тому, що перетин кабелю може застосовуватися до передбаченої напруги й робочої температури. Жовтий або зелений дріт заземлення повинен бути приблизно на 2 см довший, ніж коричневий або чорний дріт фази.



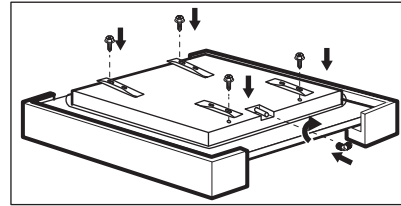
1. Підключіть зелений і жовтий дроти (заземлення) до виходу, позначеного буквою «E», символом заземлення (⊕) або забарвленого в зелений і жовтий кольори.
2. Підключіть синій дріт (нейтральний) до виходу, позначеного буквою «N» або забарвленого в синій колір.
3. Підключіть коричневий дріт (під напругою) до виходу, позначеного буквою «L». Він має бути завжди під'єднаний до фази мережі.

3.8 Збирання

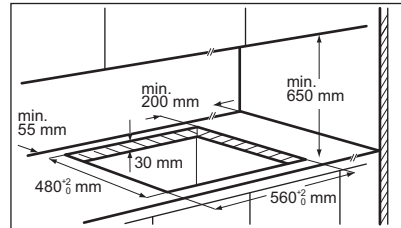
1.



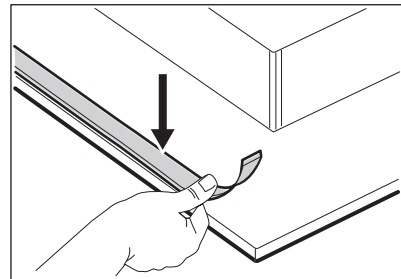
2.



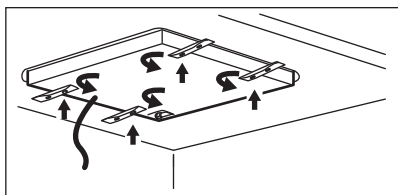
3.



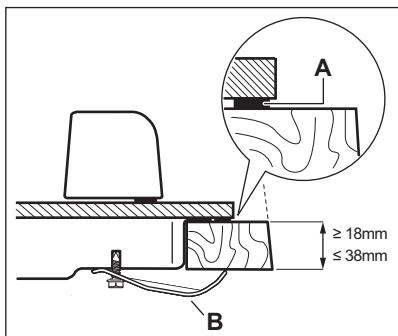
4.



5.

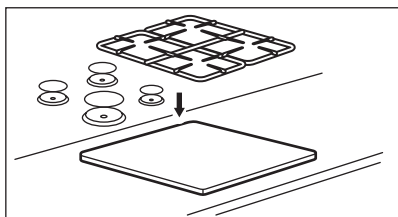


6.



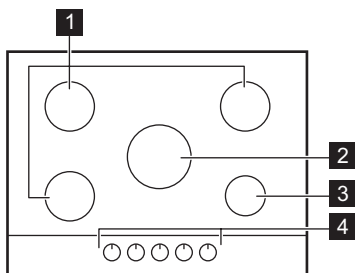
A) ущільнювач, що постачається
B) скоби, що постачаються

7.



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні



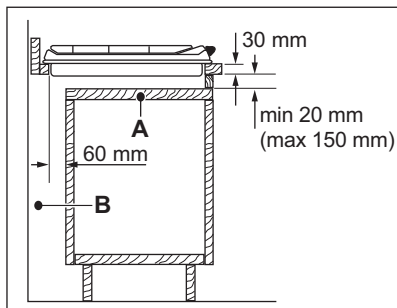
⚠ УВАГА

Встановлюйте прилад лише на стільниці із пласкою поверхнею.

3.9 Варіанти вбудовування

Панель, яка встановлюється під варильною поверхнею, повинна легко зніматися для забезпечення доступу в разі проведення технічного обслуговування.

Кухонна секція із дверцятами



A. Знімна панель
B. Місце, що може використовуватися для під'єднання

Кухонна секція з духовою шафою

З міркувань безпеки, а також для полегшення від'єднання духової шафи від кухонної секції варильну поверхню й духову шафу слід під'єднувати до джерела електроживлення окремо.

- 1 Конфорка середньої швидкості
- 2 Конфорка «Мульти-корона»
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Перемикачі керування

4.2 Ручка керування

Символ	Опис
●	відсутня подача газу/положення «Вимкнено»
☆	положення запалювання/максимальна подача газу

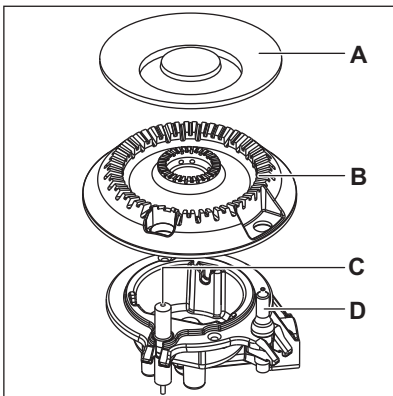
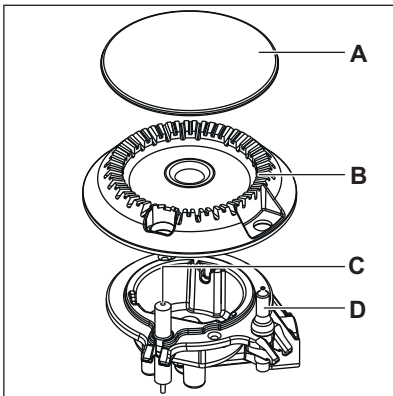
Символ	Опис
1	мінімальна подача газу
1 - 9	рівні потужності

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Огляд конфорки



- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свіча запалювання
- D. Термопара

5.2 Запалювання конфорки



Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

1. Натисніть ручку керування і поверніть її проти годинникової стрілки в положення максимальної подачі газу (☆).
2. Тримайте ручку керування натиснутою не більше 10 секунд. Завдяки цьому термопара нагріється. В іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб конфорка не запалюється, переконайтеся в тому, що корона та кришка конфорки знаходяться у правильному положенні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте ручку керування натиснутою довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.

УВАГА

За відсутності електроживлення конфорку можна запалити без електричного пристрою. У цьому випадку піднесіть до конфорки полум'я, поверніть ручку керування проти годинникової стрілки в положення максимальної подачі газу та натисніть її. Утримуйте ручку керування натиснутою протягом приблизно 10 секунд для того, щоб термopара нагрілася.



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



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

5.3 Вимкнення конфорки

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Діаметри посуду

УВАГА

Користуйтеся посудом відповідно до розміру конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Мульти-корона	220 - 260

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Середньої швидкості (зadня ліва)	120 - 240
Середньої швидкості (зadня права)	120 - 240
Середньої швидкості (передня ліва)	120 - 220
Допоміжна	80 - 180

6.2 Рекомендовані рецепти

Категорії продуктів	Рецепти	Тип конфорки	Рівень потужності
Соуси/Заправки	Бешамель	Допоміжна	2–4
	Томатний соус	Середньої швидкості	1–5
Паста/Рис/Інші злакові	Рис із грибами	Мульти-корона	1–5
	Кускус	Швидка	1–6
	Равіолі	Допоміжна	6–9
Суп/Бобові	Овочевий суп	Середньої швидкості	2–7
	Суп з грибами та картоплею	Середньої швидкості	1–5
	Рибний суп	Мульти-корона	1–4
М'ясо	Яловичі фрикадельки	Мульти-корона	1–6
	Смажене філе свинини	Мульти-корона	4–9
	Запечений яловичий бургер	Допоміжна	1–5
Риба	Сепія з горошком	Мульти-корона	1–5
	Смажений стейк з тунця	Швидка	5–8
Страви з яєць	Омлет	Мульти-корона	1–5
Овочі	Гриби з приправами	Середньої швидкості	2–6
	Копоната з овочами	Мульти-корона	4–8
	Заморожений шпинат з маслом	Швидка	1–4
Смажені страви	Картопля фрі	Мульти-корона	5–9
	Пончики	Мульти-корона	3–7
Закуси, приготовані на сковороді	Обсмажування горіхів	Середньої швидкості	2–5
	Грінки	Мульти-корона	2–7
	Млинці	Середньої швидкості	3–9
Десерти	Карамель	Допоміжна	1–5
	Пудинг	Допоміжна	1–5
	Панакота	Допоміжна	1–5



Усі рецепти приблизно на 4 порції.



Налаштування, запропоновані в таблиці для приготування їжі, наведені лише в якості орієнтиру та мають регулюватися залежно від ступеня приготування продукту, його ваги та кількості, а також від типу використовуваного газу та матеріалу посуду, що використовується для приготування страви.



Для оптимального делікатного готування використовуйте допоміжну конфорку.

7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі, шкребки й інші подібні інструменти для чищення скла та поверхонь між ободами конфорок і рамою (за наявності).

- Деталі з неіржавної сталі промийте водою, а потім витріть насухо м'яким матеріалом.

7.2 Підставки для посуду



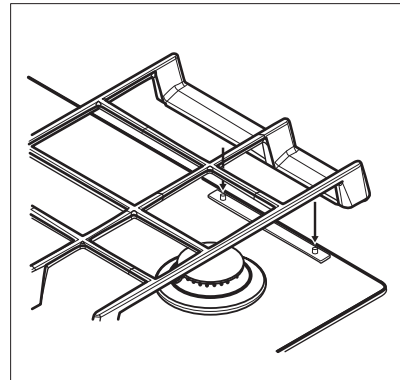
Підставки для посуду не придатні для миття в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

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



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

2. Іноді емальоване покриття може мати гострі краї, тому будьте обережні під час миття та висушування підставок для посуду вручну. За необхідності видаліть стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
3. Очистивши підставки для посуду, переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для посуду мають збігатися із центром конфорки.

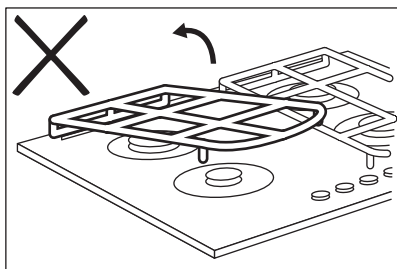
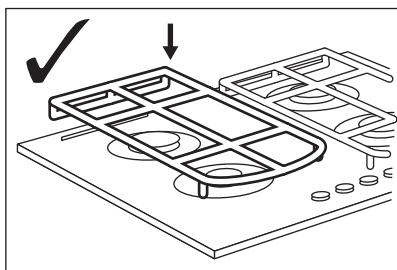
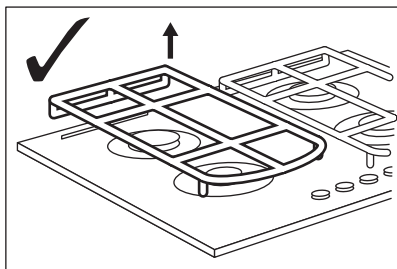


7.3 Знімання підставок для посуду

Щоб зафіксувати підставки для дека в належному положенні, їх необхідно встановити на металеві штирі, розташовані ззаду варильної поверхні. Для полегшення їх очищення підставки для дека можна зняти з варильної поверхні. Підніміть підставки, утримуючи їх у горизонтальному положенні, як показано на малюнку.



Не піднімайте підставки під кутом, оскільки це призведе до тиску на металеві штирі. Так можна пошкодити або зламати штирі.



Форма підставок для дека та кількість конфорок можуть відрізнятись залежно від моделі приладу.

7.4 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

7.5 Чищення свічки запалювання

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

7.6 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Конфорка та коронка розташовані некоректно.	Виправте положення кришки конфорки і коронки.
	Термопара нагрівається недостатньо.	Після запалювання втримуйте ручку натиснутою приблизно 10 секунд.
Полум'ягасник розміщено нерівно.	Коронка горілки заблокована залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до коронки.

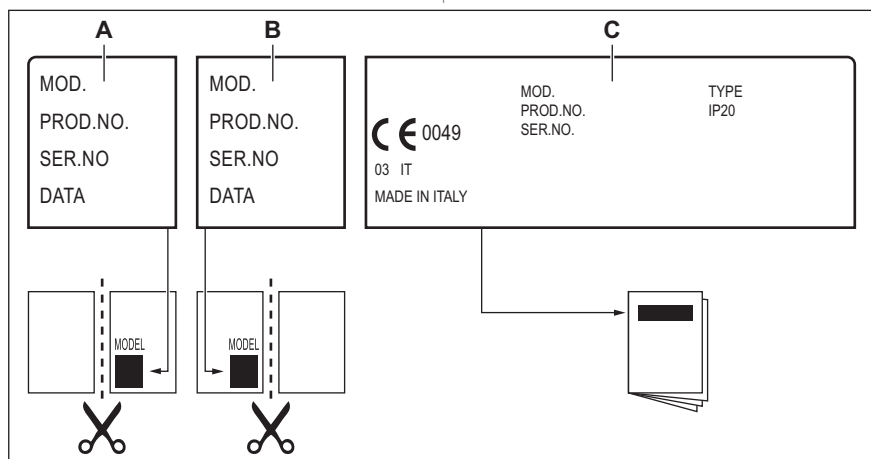
8.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувались

приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

8.3 Наклейки, що постачаються разом із приладом (містяться у пакунку з приладдям)

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



- A. Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину (якщо застосовується).
- B. Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину (якщо застосовується).

- C. Приліпіть на інструкцію з експлуатації.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Розміри варильної поверхні

Ширина	740 мм
Товщина	510 мм

9.2 Обвідні діаметри

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНИЙ 1/100 мм
Мульти-корона	57
Середньої швидкості	35
Допоміжна	28

9.3 Інші технічні дані

ЗАГАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ:	Джерело газу:	G20 (2H) 20 мбар G20Y20 (2HY20) 20 мбар	10,9 кВт 9,95 кВт
	Заміна газу:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G20 (2H) 13 мбар	745 г/год 10,9 кВт
Електрична напру- га:	220–240 В ~ 50–60 Гц		
Категорія приладу:	II2HY203B/P		
Підключення газу:	G 1/2"		
Клас приладу:	3		

9.4 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	МІНІМАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ІНЖЕКТОРА
Мульти-корона	3,9	1,4	146
Середньої швидкості	2,0	0,6	96x
Допоміжна	1,0	0,33	70

9.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20Y20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	МІНІМАЛЬНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ІНЖЕКТО- РА
Мульти-корона	3,7	1,4	146
Середньої швидкості	1,75	0,6	92
Допоміжна	1,0	0,33	70

9.6 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	МІНІМАЛЬНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ІНЖЕКТО- РА
Мульти-корона	3,9	1,4	166
Середньої швидкості	2,0	0,6	112°
Допоміжна	1,0	0,33	82

Комплект для установки слід замовляти в авторизованому сервісному центрі.

9.7 Газові конфорки для скрапленого газу G30/G31 30/30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	МІНІМАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ІН- ЖЕКТОРА	НОМІНАЛЬНЕ СПО- ЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Мульти-корона	3,55	1,4	095	258
Середньої швид- кості	1,9	0,6	71	138
Допоміжна	1,0	0,33	50	73

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	KGG75362K, KGG75362W	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість газових конфорок	5	
Енергоефективність кожної газової кон- форки (EE gas burner)	Задня ліва — середньої швидкості	56.1%
	Задня права — середньої швидкості	56.1%
	Центральна середня — Мульти-коро- на	53.3%
	Передня ліва — Середньої швидкості	54.8%
	Передня права — допоміжна	не застосовується.
Енергоефективність газової варильної па- нелі (EE gas hob)	55.1%	

EN 30-2-1: Газові побутові прилади для готування — частина 2-1 : Раціональне використання енергії — загальна інформація

10.2 Заощадження енергії


- Перед використанням переконайтеся, що конфорки й підставки для посуду встановлено правильно.
- Користуйтеся посудом відповідно до розміру конфорок.
- Розташуйте посуд по центру конфорки.
- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.


- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Коли рідина почне кипіти, збавте вогонь, щоб зменшити інтенсивність кипіння до мінімуму.
- Якщо можливо, використовуйте кастрюлю-скороварку. Див. посібник користувача з комплекту поставки.

10.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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







electrolux.com

867388338-A-102025



EAC

CE