

# Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА



РУССКИЙ, 1 Қазақша, 17

H5G56F RU

## Содержание

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ,2**

#### **Установка , 3**

Расположение и нивелировка  
Электрическое подключение  
Подсоединение к газопроводу  
Настройка на различные типы газа  
Технические данные  
Таблица характеристик горелок и форсунок

#### **Описание оборудования, 7**

Внешний вид  
Панель управления

#### **Включение и эксплуатация, , 8**

Использование рабочей поверхности  
Использование духовки  
Вспомогательная таблица по приготовлению  
в духовке

#### **Предупреждения и рекомендации, 13**

Основные правила безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей  
среды

#### **Обслуживание и уход, 14**

Отключение оборудования  
Чистка оборудования  
Уход за вентилями рукояток  
Замена лампы освещения  
Помощь

# ВНИМАНИЕ

RU

**ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.

Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

**ВНИМАНИЕ:** Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

**НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для

чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

**ВНИМАНИЕ:** Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ:** использование ненадлежащих предохранений варочной панели может привести к пожару.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

# Установка

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

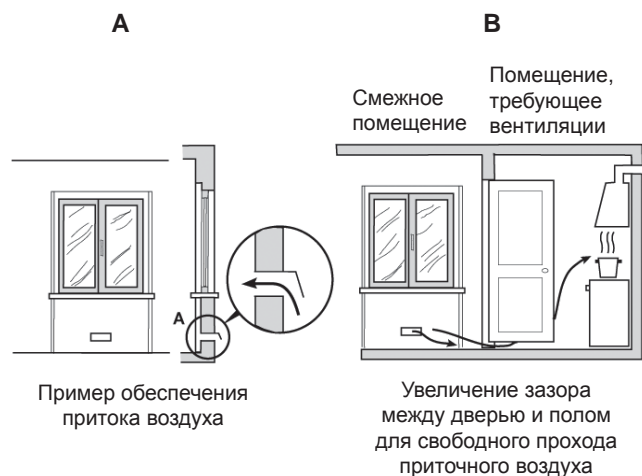
! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

## Вентиляция помещения

В соответствии с действующими стандартами по установке газового оборудования плита может быть установлена только в помещениях с постоянной вентиляцией. Помещение должно иметь вентиляционную систему, обеспечивающую удаление продуктов сгорания (приток воздуха должен составлять не менее 2 м<sup>3</sup>/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см<sup>2</sup> и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (рис. А).

Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см<sup>2</sup>).

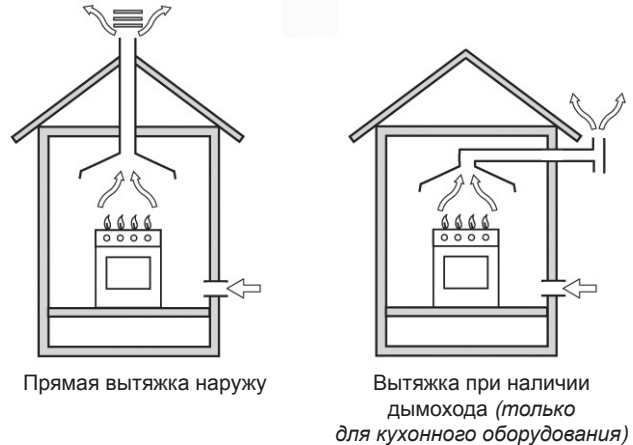
Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. В).



! После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

## Отвод обработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (см. рис.).



! Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

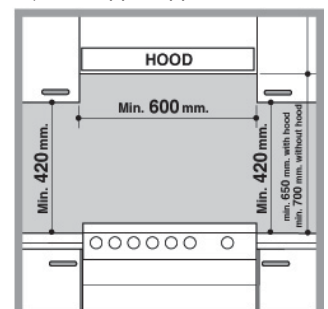
## Размещение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90 °С).

Для правильной установки:

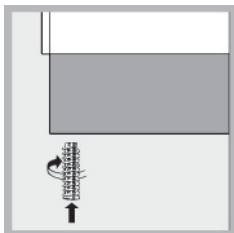
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует



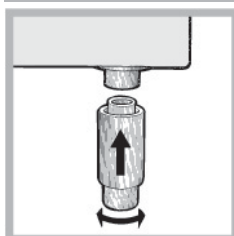
увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.

### Выравнивание



Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. рис.).



Плита комплектуется надставными опорами\*, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.

### Подключение к электросети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С температуру в помещении.

Перед подсоединением проверьте, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

**Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.**

### Подключение к газу

Подключение данного оборудования к газовой сети может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа». Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, на баллон с газом необходимо установить регулятор давления (редуктор), отвечающий действующим стандартам подключения газового оборудования.

Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования\*: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это обеспечит безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

### Подключение гибким резиновым шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга должен составлять: 8 мм — для сжиженного газа; 13 мм — для метана

После подключения удостоверьтесь, что шланг:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50 °С;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не пережат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, соответствующими нормам подключения газового оборудования.



\* Только для некоторых модификаций моделей.

! Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

#### Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

! Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

#### Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

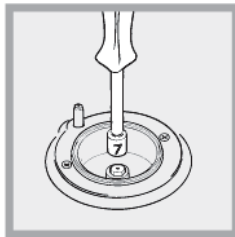
#### Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

#### Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров горелок рабочей поверхности:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.

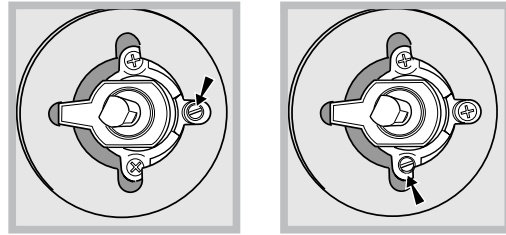


#### Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

1. Поверните рукоятку к минимальному положению пламени.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

! При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.



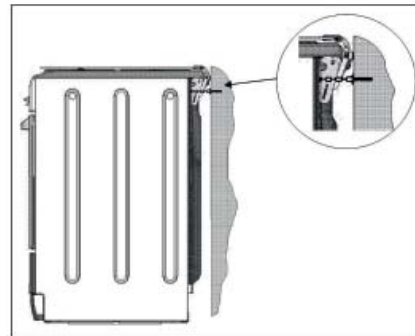
3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регулировки первичного воздуха.

! После настройки на другой тип газа, отличный от оригинального, необходимо заменить старую этикетку настройки на новую, с новой настройкой, которую вы сможете найти в уполномоченных Центрах технического обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), на питающем газопроводе должен быть установлен соответствующий регулятор давления согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов».

#### Безопасность цепи



! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить

прилагающуюся предохранительную цепь. Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к

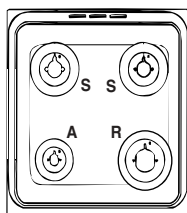
## Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (H.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинальная	Сокращенная	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
Быстрая (большая) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Полубыстрая (средняя) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Вспомогательная (малая) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

\* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 мДж/кг

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 мДж/кг      Натуральный P.C.S. = 37,78 мДж/кг



H5G56F RU

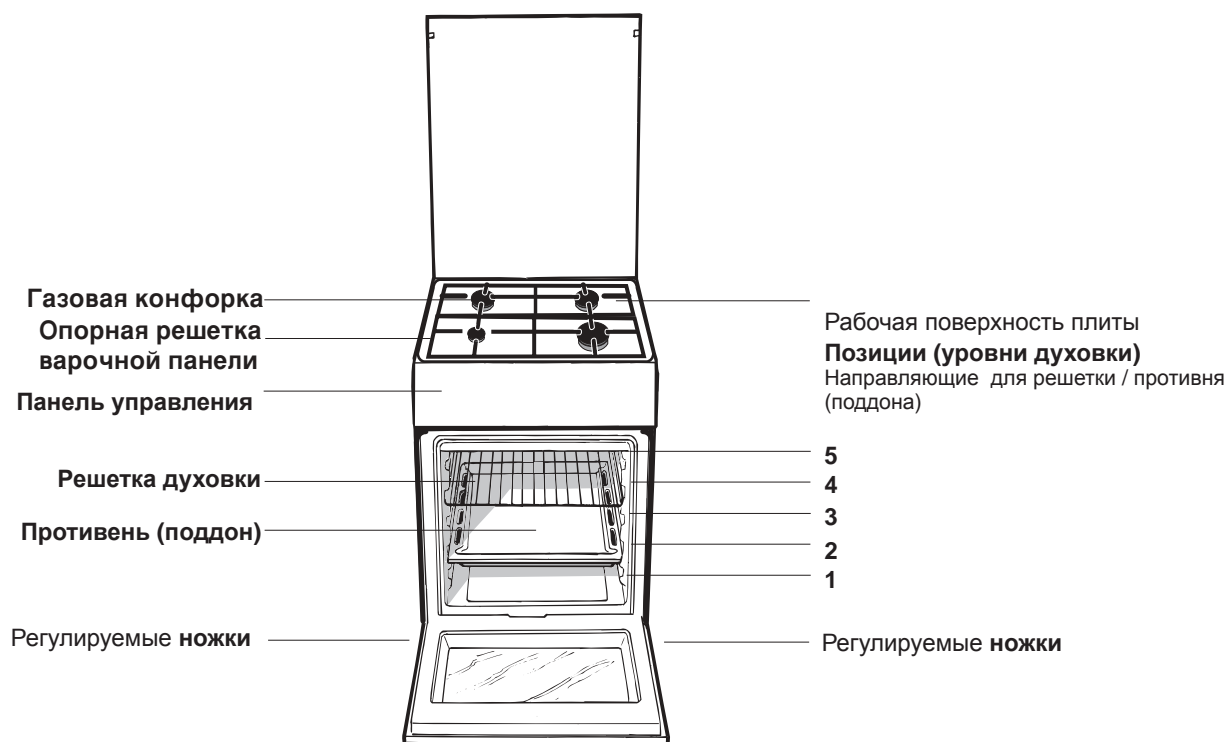
Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	Hotpoint ARISTON
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	H5G56F RU
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x38x41 см / 53 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	B
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304  Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: <input type="checkbox"/>  Статический  Расход электроэнергии Заявление Класса - Принудительная конвекция – функция нагрева: <input checked="" type="checkbox"/>  Вентирированная.
	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

ПЛИТЫ НОМИНАЛЬНАЯ есть с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.

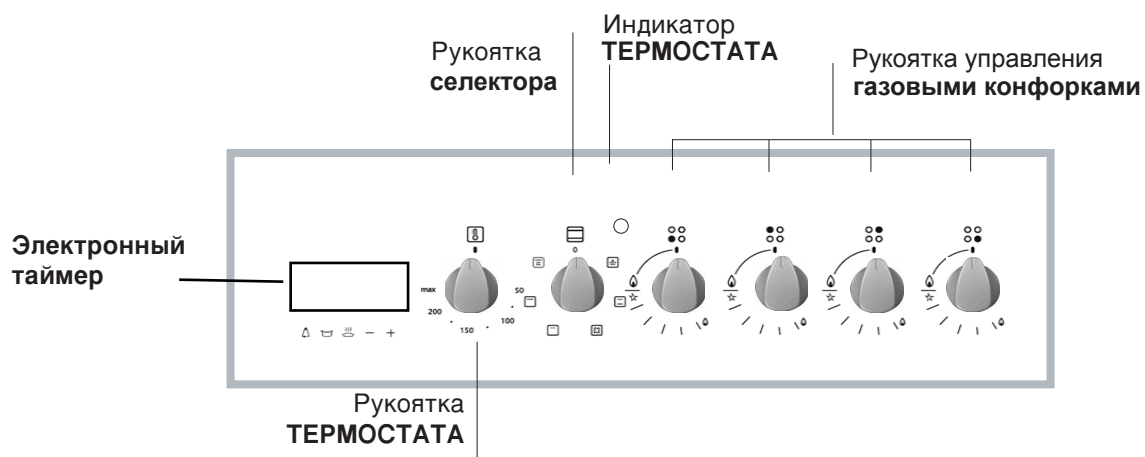
# Описание оборудования

## Внешний вид

RU



## Панель управления



# Включение и эксплуатация




RU

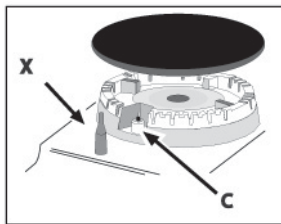
## Использование рабочей поверхности


### Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  — минимальное пламя,  — максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания\* (C), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания\* (см. рис.), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.

При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

! Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (X)\*, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено

### Регуляция уровней пламени \*

Интенсивность пламени горелок можно установить рукояткой на 6 уровней мощности, от максимального до минимального с 4 промежуточными уровнями:



При поворачивании рукоятки раздается щелчок, означающий переключение с одного уровня на другой.

Система позволяет более точно отрегулировать мощность, позволяет копировать интенсивность пламени и более просто определять нужный уровень для различного приготовления.

### Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном.

Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24–26
Полубыстрая (S)	16–20
Вспомогательная (A)	10–14

Чтобы определить тип горелки, обратитесь к табл. «Характеристики горелок и жиклеров».

! Если модель оснащена уменьшенной подставкой, учтите, что она должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр дна которой не превышает 12 см.

### Эксплуатация духового шкафа

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.


В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Таблица приготовления в духового шкафу).

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (см ниже);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменной.

#### Освещение духового шкафа

Включается, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме "0", и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф. При выборе положения  при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

### Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 50°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ и ДВОИНОЙ ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРОВАННЫЙ ГРИЛЬ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

#### Программа **СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. При приготовлении блюд в традиционном режиме лучше использовать только один уровень в духовом шкафу, в противном случае распределение температуры будет неоптимальным.

#### Программа **ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА**

Включаются попеременно нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.

#### Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячьи и говяжьи бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порции. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

#### Программа **ДВОИНОЙ ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел. Это гриль большего размера особой формы, повышающий на 50% эффективность приготовления, позволяющий распространение жара по углам. Используйте этот режим гриля для однородного подрумянивания.

#### Программа **ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продукта, повышая проникающую способность жара. Этот режим подходит для быстрого гриля или для приготовления крупных кусков мяса без использования вертела.

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ, ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

! При использовании ГРИЛЯ и ДВОИНОГО ГРИЛЯ установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании ДВОИНОГО ВЕНТИЛИРУЕМОГО ГРИЛЯ установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.

### Программирование приготовления при помощи электронного устройства программирования

Программирование часов

После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение 0.00.

Порядок настройки времени:


1. нажмите одновременно кнопки

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и

КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 

2. в течение 4 секунд введите точное время при

помощи кнопок  и . При помощи кнопки 

значение увеличивается; при помощи кнопки  значение уменьшается.

После установки времени устройство программирования автоматически возвращается в ручной режим.

#### Программирование таймера.

При помощи таймера можно установить обратный отсчет времени, по окончании которого включится

звуковой сигнал.

Порядок настройки таймера:




1. нажмите кнопку ТАЙМЕР . На дисплее появится:

 0:30


2. нажмите кнопки  и  для установки нужного времени;

3. после того, как вы отпустите кнопки, начнется обратный отсчет, и на дисплее появится текущее время:



4. по истечении заданного времени включается звуковой сигнал, который можно отключить при помощи любой кнопки (кроме кнопок  и ): символ  гаснет.


! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.



Настройка громкости звукового сигнала  
После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки  можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

#### Программирование продолжительности приготовления с задержкой начала.


Прежде всего необходимо выбрать нужную программу приготовления и соответствующую температуру при помощи рукояток духового шкафа ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.

На данном этапе можно запрограммировать продолжительность приготовления:



1. нажмите кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;

2. в течение 4 секунд введите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и . Если, например, планируется приготовление в течение 30 минут, на дисплее показывается:



3. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с символом  и буквой А (АВТОМ.):  
Затем запрограммируется время окончания приготовления:

4. нажмите кнопку КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;

5. в течение 4 секунд введите нужное время окончания приготовления при помощи кнопок  и . Если, например, требуется завершить приготовление в 13.00, на дисплее показывается:





6. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с буквой А (АВТОМ.):








Согласно приведенному примеру духовой шкаф автоматически включится в 12.30 и отключится через 30 минут, в 13.00.

#### Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом.


Следуйте вышеописанной последовательности программирования продолжительности приготовления (пункты 1 – 3).

! Включенная буква А напоминает о заданной продолжительности и окончании приготовления в автоматическом режиме. Для возвращения в ручной режим духового шкафа после каждого автоматического приготовления нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .



! Символ  остается включенным на протяжении всего приготовления

Вы всегда можете проверить заданную продолжительность при помощи кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и время окончания приготовления при помощи кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЯ . По окончании приготовления включается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку кроме кнопок  и .

#### Отмена запрограммированного приготовления

Одновременно нажмите кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

#### Изменение или отмена заданных параметров

Вы всегда можете изменить заданные значения при помощи соответствующей кнопки (ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и кнопки  или же .

При отмене заданной продолжительности приготовления автоматически отменяется также время окончания приготовления и наоборот. В случае запрограммированного приготовления изделие не допускает ввод времени окончания приготовления раньше заданного времени начала приготовления, установленные самим изделием.

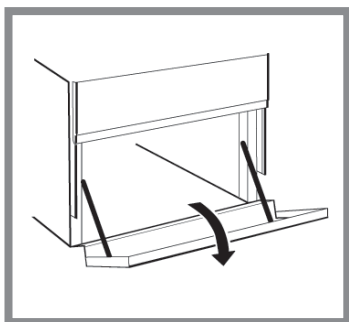
### Порядок отмены заданного времени

Нажмите кнопку до визуализации **0:00**.

### Регуляция громкости звукового сигнала

После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки - можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

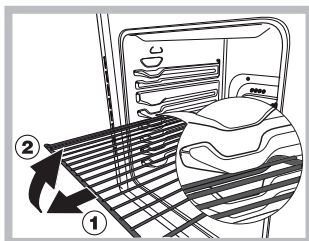
#### Нижнее отделение\*



В нижнем отделении духовки можно держать сковороды и принадлежности духовки. Кроме того, во время работы духовки отделение может использоваться для сохранения блюд теплыми. Дверца открывается вниз.

**!** Внутренние поверхности отделения могут нагреваться во время работы духовки.

**!** Не помещайте в нижнее отделение воспламеняющиеся материалы.




**ВНИМАНИЕ!** Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).

Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

### Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости использовать две решетки выберите программу **ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА** , единственную рассчитанную на такой тип приготовления. Кроме того рекомендуется:

- не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.
- используйте в основном 2-ой и 4-ый уровни, помещая на 2-ой уровень продукты, требующие большого жара.
- для продуктов, приготовление которых требует разного времени и температуры, следует задать среднюю температуру из двух рекомендованных (см. *Таблицу приготовления в духовом шкафу*) и поместите более деликатные продукты на 4-ый уровень. *Вначале выньте из духовки продукт, требующий более быстрого приготовления.*
- при приготовлении пицц на нескольких уровнях при температуре 220°C, следует предварительно разогреть духовку в течение 15 минут. Обычно приготовление на 4-ом уровне требует большего времени: поэтому рекомендуется вначале вынуть пиццу с более низкого уровня, и только через несколько минут вынуть пиццу с 4-ого уровня.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

**ВНИМАНИЕ!** При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.\*Только для моделей со стеклянной крышкой



\* Только для некоторых модификаций моделей.

## Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Статическое	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Вентирированное	Пицца (на 2 уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2 уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30	
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
Двойной гриль	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
На вертеле	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	5	Макс.	70-80
	Баранина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80
	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60
Двойной вентилируанный гриль	Каракатицы	1.5	2	5	200	30-35
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-75
	картошка (на противене)	-	2	5	200	70-75
	На вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80

# Предупреждения и рекомендации

RU

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

## Основные правила безопасности

- **Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.**
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Не подпускайте детей к работающему оборудованию.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не закрывайте стеклянную крышку\* плиты, когда конфорки включены или еще не остыли.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в духовку или ее отделение для хранения горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.

- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

## Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

\* Имеется только в некоторых модификациях моделей.

# Обслуживание и уход

RU

## Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

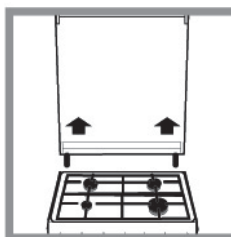
## Чистка оборудования

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- Рабочую поверхность плиты после готовки обычно достаточно просто протереть влажной губкой и вытереть насухо гигроскопичным кухонным полотенцем.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Решетки рабочей поверхности, крышки горелок, пламярассекатели и верхние горелки для облегчения чистки можно снять; промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удаляя нагар, затем высушите.
- В моделях с электронным зажиганием регулярно следует очищать наконечники устройств безопасности и проверять, не засорены ли газовые отверстия горелок.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.
- Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

## Уход за крышкой плиты\*



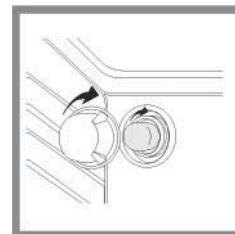
Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. *рис.*).

## Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

## Замена лампы освещения

1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.



## Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

\* Только для некоторых модификаций моделей.

**Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.**

#### **Уход за техникой**

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте [www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

#### **Авторизованные сервисные центры**

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте [www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис».

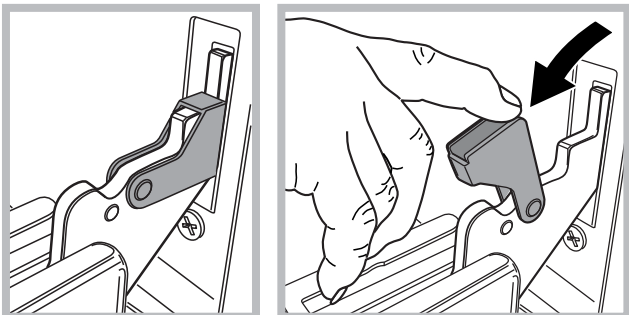
**Если вам надо обратиться в сервисный центр:**

***Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.***

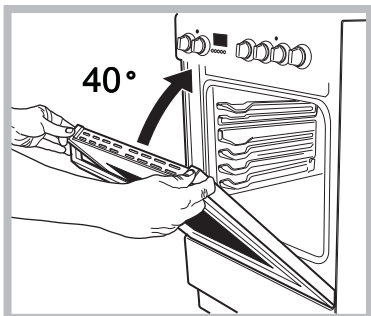
**Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте [www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис».**

### Съем и обратная установка дверцы духовки:

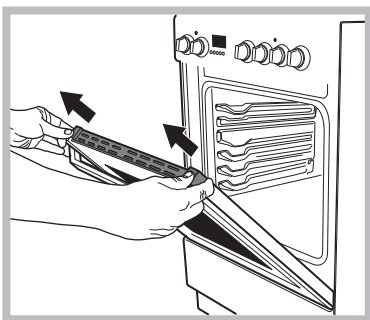
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



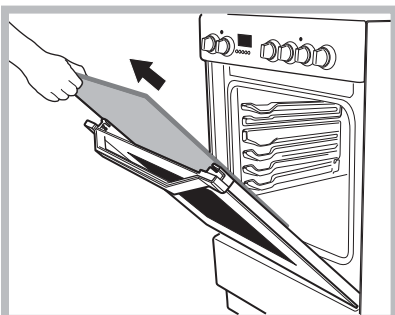
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".

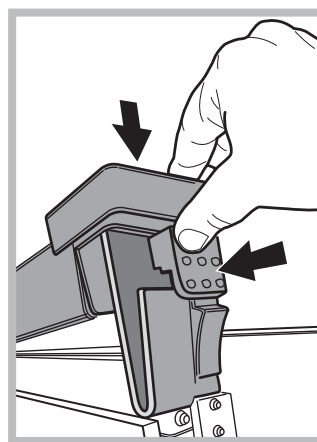


6. Установка стекла на место.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать духовой шкаф при снятом внутреннем стекле дверцы.

**ВНИМАНИЕ!** При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.

7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)



10. На данном этапе можно полностью закрыть дверцу и пользоваться духовкой.



РУССКИЙ, 1 Қазақша, 17

H5G56F RU

KZ

## Мазмұны ЕСКЕРТУ ,18 Орнату, 19

Орналастыру және түзулеу  
Электр қосылымдары  
Газды жалғау  
Газ түрлеріне сәйкестендіру  
Техникалық деректері  
«Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесі

## Құрылғы сипаттамасы, 23

Жалпы шолу  
Басқару тақтасы

## Қосу және пайдалану, 24

Плитаны қолдану  
Пешті қолдану  
Электрондық таймер  
«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесі

## Сақтандырулар мен кеңестер, 29

Жалпы қауіпсіздік  
Қоқысқа тастау  
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

## Техникалық қызмет көрсету және күтім, 30

Құрылғыны өшіру  
Құрылғыны тазалау  
Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету  
Пеш шамын ауыстыру  
Көмек

# ЕСКЕРТУ

KZ

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе ертенбейтін матамен.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.

Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: сәйкес келмейтін конфоркалардың қорғану құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға себеп болуы мүмкін.

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

# Орнату

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе көшірілсе, нұсқаулар онымен бірге болатынына көз жеткізіңіз.

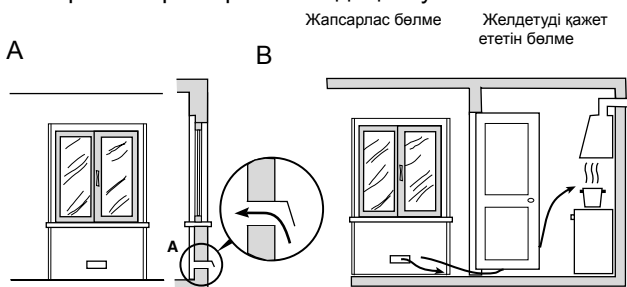
! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

## Бөлмені желдету

Құрылғыны ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес тек үнемі желдетілетін бөлмелерге орнатуға болады. Құрылғы орнатылатын бөлме әдеттегі газ жану процесіне қажетті ауа қамтамасыз етілетіндей тиісті түрде желдетілуі тиіс (ауа ағыны орнатылған қуаттың бір киловатына 2 м<sup>3</sup>/сағ-тан төмен болмауы тиіс). Тормен жабылған ауа кірістерінде ішкі диаметрі кем дегенде 100 см<sup>2</sup> түтігі болуы және тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналастырылуы тиіс (А суретін қараңыз).

Конфорка беті жалынның өшіп қалуынан қорғайтын сақтандырғышпен жабдықталған болмаса, бұл кірістерді 100%-ға, кем дегенде 200 см<sup>2</sup>-ге кеңейту керек. Ауа ағыны жапсарлас бөлмелерден жанама түрде берілген кезде (В суретін қараңыз), ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аумақтар немесе жататын бөлме болмаған жағдайда, кірістер жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын түтіктермен жабдықталуы тиіс.



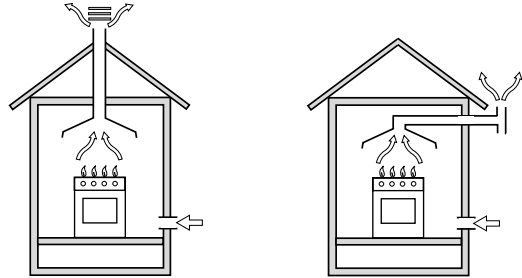
Есік пен еден арасындағы аралықты үлкейту

Жануға қажетті ауаға арналған желдету тесігі

! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

## Түтінді шығару

Түтінді шығару қауіпсіз әрі тиімді мұршаға жалғанған сорғыш немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде жұмыс істей бастайтын электр желдеткішінің көмегімен қамтамасыз етілуі тиіс (суретті қараңыз).



Түтіндер тікелей сыртқа шығарылады

Түтіндер мұрша немесе тағам пісіру құрылғыларына арналған тармақты түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады)

! Сұйытылған газдар ауадан ауыр болады және еденде жиналады, сондықтан сұйытылған газ баллондары қойылған барлық бөлмелерде баллоннан шыққан газ оңай шығып кетуі үшін сыртқа шығатын тесіктер болуы тиіс.

Сондықтан, СМГ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Бөлмеде тек қолданылатын баллон ғана сақталуы тиіс; сондай-ақ, баллонды температурасын 50 °С-тан жоғары көтеруі мүмкін жылу көздерінен (пештер, мұршалар, кептіру пештері) аулақ қою керек.

## Орналастыру және түзулеу

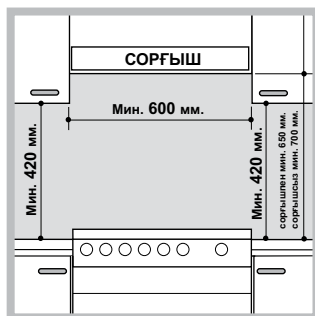
! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°С) жасалғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

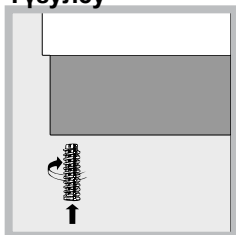
- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плитаның жоғарғы жағы шкафтан жоғары болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашықтықта орнату керек.
- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс.

Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

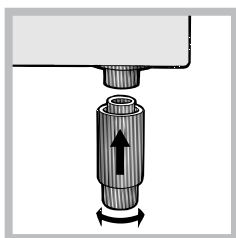


- Пештің артқы жағына немесе бүйірлеріне 200 мм-ден жақын жерге жалюзи орнатпаңыз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

### Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (суретті қараңыз).



Аяқтар плита түбінің астыңғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

### Электр қосылымдары

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*). Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және NFC 15-100 ережелеріне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка деректер тақтасында көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер тақтасында көрсетілген мәндер аралығында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

### Газды жалғау

Газ құбырына немесе газ баллонына ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес және құрылғыны берілетін газ түрімен қолдануға болатынына көз жеткізгеннен кейін иілгіш резеңке немесе болат түтікпен жалғау керек (қақпақтағы сипаттар тақтасын қараңыз: сәйкес болмаса, төменде берілген ақпаратты қараңыз). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Жалғауды жеңілдету үшін газ жеткізу түтігін бұруға болады\*: түтік тұтқышының қалпын қақпақшаның қалпынан қарама-қарсы бұрып, құрылғымен бірге берілетін тығындағышты ауыстырыңыз.

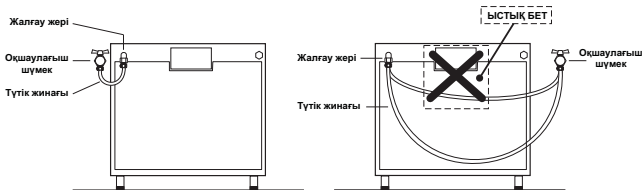
! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (*төмендегі мәтінді қараңыз*). Бұл қуатты тиімді түрде жұмсап, құрылғыңыздың қауіпсіз әрі ұзақ жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

### Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

Түтік ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтіктің ішкі диаметрі келесідей болуы тиіс: сұйық газ үшін 8 мм; метан үшін 13 мм.

Жалғау орындалғаннан кейін түтік төмендегі жағдайларға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз:

- Температурасы 50 °C-тан асатын ешбір бөлікке тимейді.
- Оны ештеңе тартпайды немесе бұрамайды және қысылмаған я майыспаған.
- Жүздерге, өткір бұрыштарға немесе қозғалатын бөліктерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексере алу үшін толығымен қарап шығу оңай.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Екі жағында да мықтап бекітілген; ағымдағы заңдарға сәйкес шеттерінен қысқыштармен бекітілуі тиіс.



**!** Осы жағдайлардың бірі немесе бірнешесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-ішкі сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резеңке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәтінді қараңыз*).

**Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу**

Түтік пен тығындағыштар ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетінін тексеріңіз. Түтікті қолдану үшін құрылғыдағы түтік тұтқышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ жеткізу кірісі цилиндрлік оймалы 1/2 газ еркек бекітпесі болып табылады).

**!** Түтік қысылмағанын және қозғалмалы бөліктерге тимейтінін қамтамасыз ете отырып, оның ұзындығы ең көбі 2 м-ден аспайтындай қылып қосыңыз.

**Қосылым газ жібермейтінін тексеру**

Орнату процесі аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

**Газ түрлеріне сәйкестендіру**

Құрылғыны әдепкі (бұл қақпақтағы сипаттар тақтасында көрсетілген) емес газ түрлеріне бейімдеу мүмкін.

**Плитаны сәйкестендіру**

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:



1. Плита торларын алып тастап, оттықтарды орындарынан алыңыз.
2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен босатып (*суретті қараңыз*), оларды газдың жаңа түріне сәйкес келетін форсункалармен алмастырыңыз («Оттық пен форсункалардың

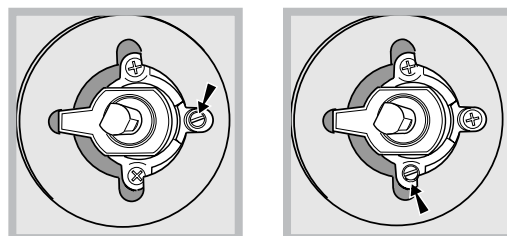
*сипаттары» кестесін қараңыз*).

3. Жоғарыдағы нұсқауларды кері ретте орындау арқылы барлық құрамдастарды орындарына қойыңыз.

Плита оттықтарының минималды параметрін реттеу:

1. Газ құбырының тетігін минималды қалыпқа бұраңыз.
2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.

**!** Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.



3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

**!** Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

**!** Құрылғыны газдың басқа түрімен қолдануға реттегеннен кейін ескі сипаттар тақтасын газдың жаңа түріне сәйкес келетін жаңа тақтамен алмастырыңыз (бұл жапсырмаларды Өкілетті техникалық көмек көрсету орталықтарынан алуға болады).

**!** Қолданылатын газ қысымы ұсынылған қысымнан өзге болса (немесе сәл ауытқыса), «жүйедегі газ реттегіштеріне» қатысты ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес кіріс түтікке тиісті қысым реттегішін орнату керек.

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

## «Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесі

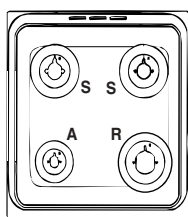
1-кесте		Сұйық газ						Табиғи газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты кВт (р.с.с.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған			***	**				
Жылдам (үлкен) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Жартылай жылдам (орташа) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)				28-30 20 35		37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

\* 15°C, 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

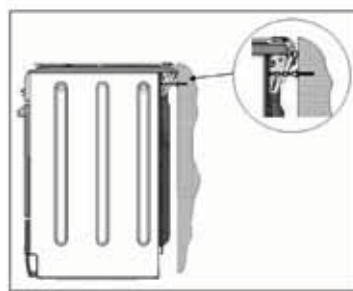
\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



H5G56F RU



Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет.

Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.

**Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.**

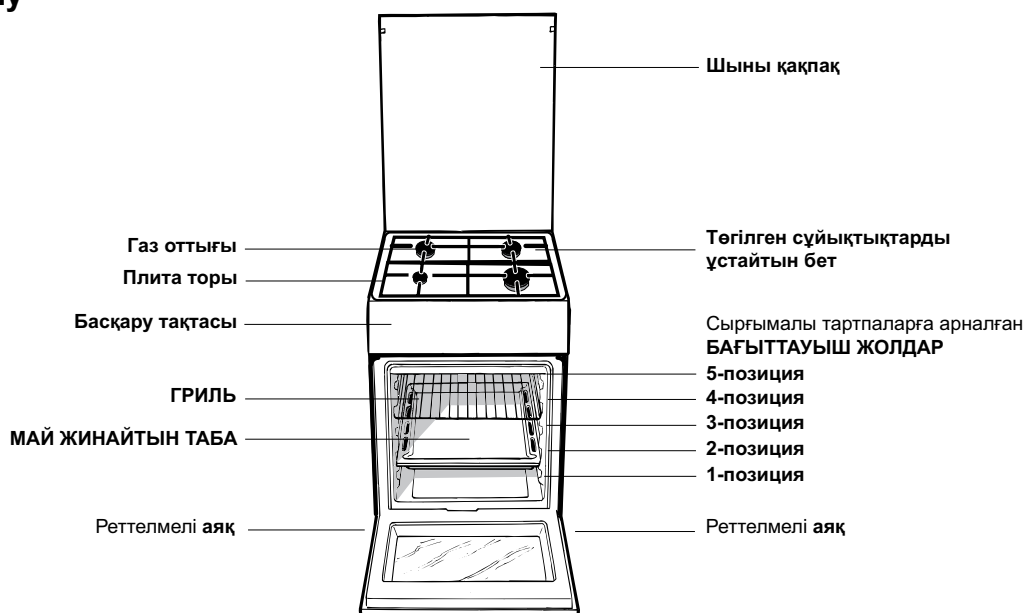
### ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34x38x41 см
Көлемі	60 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	жапқыштың ішкі жағында немесе пеш бөлігі ашылғаннан кейін пештің ішінде сол жақта орналасқан деректер тақтасында көрсетілген кез келген газ түріне бейімдеуге болады.
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: <input type="checkbox"/> Статикалық Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру режимі үшін мәлімденген қуат тұтынуы: <input checked="" type="checkbox"/> Желдеткіш көмегімен
	ЕҚ Директивалары: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2009/142/ЕС (Газ) және кейінгі өзгертулер – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (күту/өшу режимі)

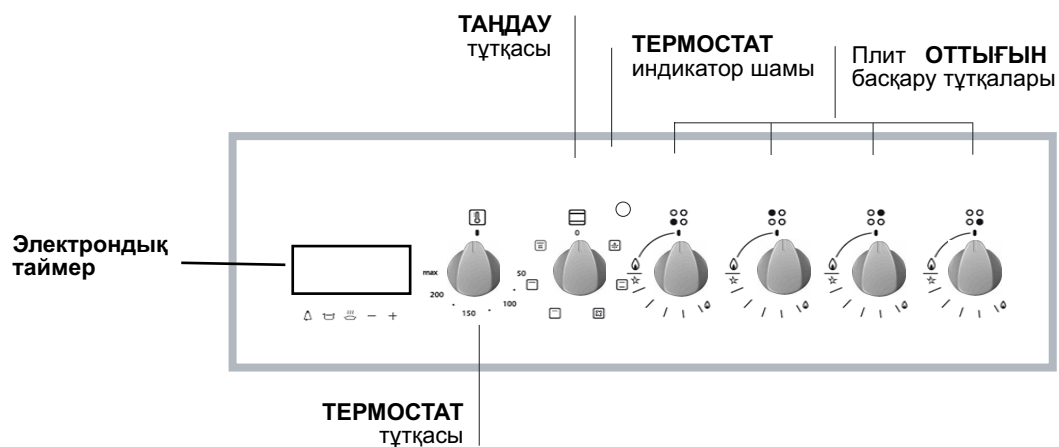


# Құрылғы сипаттамасы

## Жалпы шолу



## Басқару тақтасы



# Қосу және пайдалану

KZ

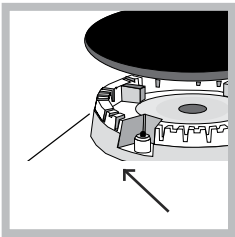
## Плитаны қолдану

### Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар.

Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр, ең жоғарғы параметр немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен\* (суретті көріңіз) жабдықталған болса, ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша ең төмен жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық

өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен\* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз. Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына ХХХ жеткенше бұраңыз.

### Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс. Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

### Жалынды деңгейге сәйкес реттеу

оттық жалынының қарқындығын 6 қуат деңгейіне сәйкес, максималды деңгейден 4 аралық позиция арқылы минималды деңгейге дейін тұтқа көмегімен реттеуге болады:



ауысқанда «тық» еткен дыбыс естіледі. Жүйе дәлірек реттеуге кепілдік береді, жалын қарқындығын қайта орнатуға және әр түрлі пісіру әрекеттері үшін қажетті деңгейді оңай анықтауға мүмкіндік береді.

Оттық	Ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

## Пешті қолдану

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін. ! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.

Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады «Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- Толық пісіру уақытын және пісіруді аяқтау уақытын орнату (төмендегі мәтінді қараңыз).
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.


! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

### ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

Бұл шам жанып тұрса, демек пеш қызуда. Пештің іші таңдалған температураға жеткенде ол сөнеді. Бұл кезде шам жанып өшіп тұрады, сөйтіп термостат жұмыс істеп тұрғаны және температураны бір қалыпта ұстап тұрғаны көрсетіледі.

### Пеш шамы

ТАҢДАУ тұтқасы «0» қалпынан басқа кез келген қалыпқа бұралғанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ол жанып тұрады. Тұтқаның көмегімен  параметрін таңдағанда ешбір қыздыру элементі қосылмай, шам жанады.

## Тағам дайындау режимдері

! Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 50°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін:

- ГРИЛЬ және ҚОС ГРИЛЬ (ұсынылған: тек МАКС қуат деңгейін орнатыңыз).
- ЖЕЛДЕТКІШ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

### ТҰРАҚТЫ ПЕШ режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Әдеттегі тағам дайындау режимі қолданылғанда тартпаларды бір-бірден пайдаланған дұрыс. Әйтпесе, қызу дұрыстап таралмайды.

### ПЕШ ЖЕЛДЕТКІШІ режимі

Үстіңгі және төменгі қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

### GRILL (ГРИЛЬ) режимі

Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және кіші тағамдарды грильде пісіруге қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.

### ҚОС ГРИЛЬ режимі

Жоғарғы қыздыру элементі мен айналмалы істік қосылады.

Мұның арқасында әдеттегі грильден кең гриль аумағы қамтамасыз етіледі және инновациялық дизайн пісіру тиімділігін 50 %-ға арттырып, бұрыштағы салқын аумақтардың пайда болуына жол бермейді. Тағамның үстін біркелкі қызарту үшін осы гриль режимін қолданыңыз.

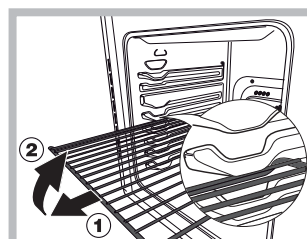
### ҚОС ГРИЛЬ режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің бір

бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады. Жылудың тағам ішіне тиімді түрде таралуын қамтамасыз ету арқылы тағамның үсті қызармайды; сондықтан, гриль астында тағам пісірудің немесе істікті қолданбай кесек ет бөліктерін грильде пісірудің керемет жолы.

! ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ пісіру режимдерін қосқан кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.

! ГРИЛЬ және ҚОС ГРИЛЬ пісіру режимдерін қолданған кезде тартпаны 5-позицияға қойыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау (май және/немесе тоң май) үшін май жинайтын табаны 1-позицияға орналастырыңыз. ЖЕЛДЕТКІШ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ГРИЛЬ режимін қолданған кезде тартпаны 2- немесе 3-позицияға орналастырыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау үшін май жинайтын табаны 1-позицияға қойыңыз.









ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. Сызбада

көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

## Бағдарламалағыш көмегімен пісіруді жоспарлау

### Сағатты орнату

Құрылғы тоққа қосылғаннан кейін немесе электр қуаты ажыратылғаннан кейін дисплей автоматты түрде 0:00 мәніне қайтарылады және жыпылықтай бастайды. Уақытты қою үшін:








1. ПІСІРУ УАҚЫТЫ түймесін  және ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ түймесін  бір уақытта басыңыз.
2. Бұл түймелерді басқаннан кейін 4 секунд ішінде  және  түймелерін басу арқылы дәл уақытты орнатыңыз.  түймесі сағаттарды арттырады және  түймесі сағаттарды азайтады.

Уақытты орнатқаннан кейін бағдарламалаушы автоматты түрде қолмен басқару режиміне өтеді.

### Таймерді орнату


Таймер кері санақты орнатуға мүмкіндік береді. Уақыт біткенде сигнал беріледі.

Таймерді орнату үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. ТАЙМЕР түймесін  басыңыз. Дисплейде төмендегілер көрсетіледі:  .
2. Қажетті уақытты орнату үшін  және  түймелерін басыңыз.
3. Түймелер жіберілгенде таймер кері санай бастайды және дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.
4. Уақыт біткеннен кейін сигнал беріледі; оны кез келген түймені басу арқылы өшіруге болады ( және  түймелерінен басқа).  таңбасы өшеді.

! Таймер пешті қоспайды не өшірмейді.




### Дыбыс сигналының дауысын реттеу

Сағат параметрлерін таңдап, оларды растағаннан кейін дыбыс сигналының дыбыс деңгейін реттеу үшін  түймесін пайдаланыңыз.


### Пісіру уақытын және кешіктіріп бастауды орнату

Алдымен, қай пісіру режимін қолданғыңыз келетінін шешіп алып, пештегі ТАҢДАУ және ТЕРМОСТАТ тұтқаларымен қажетті температураны орнатыңыз.




Бұл кезде пісіру уақытын орнату мүмкін:

1. ПІСІРУ УАҚЫТЫ түймесін  басыңыз.
2. Бұл түймені басқаннан кейін 4 секунд ішінде  және  түймелерін басу арқылы қажетті уақыт мөлшерін орнатыңыз. Мысалы, 30 минут пісіру уақытын орнатқыңыз келсе, дисплейде келесі таңба көрсетіледі:

10:00

3. Түймелерді жібергеннен кейін 4 секунд ішінде дисплейде ағымдағы уақыт (мысалы, 10:00),  таңбасы және А әрпі (АВТО) қайта пайда болады.



Одан кейін пісіру аяқталатын уақытты орнату керек:


4. ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ түймесін  басыңыз.
5. Бұл түймені басқаннан кейін 4 секунд ішінде пісіру аяқталатын уақытты  және  түймелерінің көмегімен реттеңіз. Мысалы, пісіру 13:00-де аяқталсын десеңіз, дисплейде келесі көрсетіледі:
6. Түймелерді жібергеннен кейін 4 секунд ішінде дисплейде ағымдағы уақыт (мысалы, 10:00) пен А әрпі (АВТО) қайта пайда болады.




Бұл кезде пеш 12:30-да автоматты түрде қосылып, 30 минуттан кейін, 13:00-де өшуге бағдарламаланған болады.



### Дереу басталатын пісіру уақытын орнату

Жоғарыдағы пісіру уақытын орнату процедурасын орындаңыз (1-3 қадамдары).



! А әрпі көрсетілсе, демек пісіру уақыты мен пісіру аяқталатын уақыт АВТО режимде бағдарламаланған. Пешті қол режиміне қайтару үшін әрбір АВТО пісіру режимінен кейін ПІСІРУ УАҚЫТЫ  және ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ  түймелерін бір уақытта басыңыз.

!  таңбасы пешпен бірге пісіру бағдарламасы аяқталғанша жанып тұрады.



Орнатылған пісіру ұзақтығын ПІСІРУ УАҚЫТЫ түймесін   басу арқылы кез келген уақытта көрсетуге болады, ал пісіру аяқталатын уақытты ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ түймесін  басу

арқылы көрсетуге болады. Пісіру уақыты біткенде дыбыс сигналы естіледі. Оны өшіру үшін  және  түймелерінен басқа кез келген түймені басыңыз.

### Бұрын орнатылған пісіру бағдарламасынан бас тарту

ПІСІРУ УАҚЫТЫ түймесін  және ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ түймесін  бір уақытта басыңыз.

### Бұрын орнатылған деректі түзету немесе одан бас тарту

Енгізілген деректі тиісті түймені (ТАЙМЕР, ПІСІРУ УАҚЫТЫ немесе ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ) және  не  түймесін басу арқылы кез келген

уақытта өзгертуге болады.

Пісіру уақыты дерегінен бас тартқан кезде пісіру аяқталатын уақыт дерегі де автоматты түрде жойылады және пісіру аяқталатын уақыт дерегінен бас тартылса, пісіру уақыты дерегі де жойылады. Пеш бағдарламаланған болса, ол бағдарламаланған пісіру процесінің басталуынан бұрын келетін пісіру аяқталатын уақытты қабылдамайды.

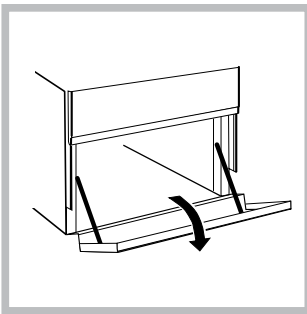
### Орнатылған уақыттан бас тарту

Дисплейде **0:00** уақыты көрсетілгенше - түймесін басып, ұстап тұрыңыз.

### Сигналдың дыбыс деңгейін реттеу

Сағат параметрлерін таңдап, оларды растағаннан кейін дыбыс сигналының дыбыс деңгейін реттеу үшін - түймесін пайдаланыңыз.

### Төменгі бөлім




Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар. Есікті ашу үшін оны төмен қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

**!** Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.

**!** Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

### Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау

Екі тартпаны қолдану қажет болса, ЖЕЛДЕТКІШТІ ҚОЛДАНЫП пісіру режимін  пайдаланыңыз, себебі ол тағам дайындаудың бұл түріне қолайлы жалғыз пісіру режимі. Сондай-ақ, төмендегілерді орындауды жөн санаймыз:

- 1- және 5-позицияларды қолданбау керек. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.
- 2- мен 4-позиция қолданылады және көбірек қызуды қажет ететін тағам 2-позициядағы тартпаға қойылады.
- Пісіру уақыты мен температурасы әр түрлі тағамдарды пісірген кезде ұсынылған екі температураның («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз) орташа мәнін орнатыңыз және азырақ қызуды қажет ететін тағамды 4-позицияға қойыңыз. Алдымен, жылдамырақ пісетін тағамды алып шығыңыз.
- Температураны 220 °C-қа орнатып бірнеше тартпада пицца пісірген кезде пеш 15 минут алдын ала қыздырылады. Жалпы айтқанда, 4-позициядағы тартпада пісіру ұзағырақ болады: алдымен, төменгі тартпа позициясындағы пиццаны алып, одан бірнеше минуттан кейін 4-позициядағы пиццаны алып шыққан жөн.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.



**ЕСКЕРТУ!** Қыздырылса, шыны қақпақша сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. \*Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.

## «Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру ұзақтығы (мин)	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)
Статикалық	Үйрек	1	3	15	200	65-75
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	3	15	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	-	3	15	180	15-20
	Бәліш	1	3	15	180	30-35
Желдеткіш көмегімен	Пицца (2 тартпада)	1	2 және 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Жас қой еті	1	2	10	180	40-45
	Қуырылған тауық еті + картоп	1+1	2 және 4	15	200	60-70
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Йогурттан жасалған пирог	1	2	10	170	40-50
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бәліш (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	190	20-25
	Печенье (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	180	10-15
	Бисквит торты (1 тартпада)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит торты (2 тартпада)	1	2 және 4	10	170	20-25
Хош иісті бәліш	1.5	3	15	200	25-30	
Үсті	Палтус пен каракатица	1	4	5	Ең жоғары	8-10
	Кальмар мен асшаян кебабы	1	4	5	Ең жоғары	6-8
	Нәлім филесі	1	4	5	Ең жоғары	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	10-15
Қос гриль	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Котлет	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Ең жоғары	7-10
	Макрель	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қуырылған нан	4 дана	4	5	Ең жоғары	2-3
	<b>Істікпен</b>					
Істікте қуырылған бұзау еті	1.0	-	5	Ең жоғары	80-90	
Істікте қуырылған тауық еті	1.5	-	5	Ең жоғары	70-80	
Істікте қуырылған жас қой еті	1.0	-	5	Ең жоғары	70-80	
Желдеткіші бар қос гриль	<b>Грильде пісірілген тауық еті</b>					
	Каракатица	1.5	2	5	200	55-60
	Тауық еті (істікте)+ картоп (май жинайтын табада)	1.5	-	5	200	30-35
		1.5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	<b>Істікпен</b>					
	Істікте қуырылған бұзау еті	1.5	-	5	200	70-80
	Істікте қуырылған тауық еті	1.5	-	5	200	70-80
Істікте қуырылған жас қой еті	1.5	-	5	200	70-80	

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

## Жалпы қауіпсіздік

- **Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.**
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқау кітапшасы 1-класс (оқшауланған) немесе 2-класс 1-субкласс (2 шкаф арасына орнатылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Пешті балалардан аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда плитаның шыны қақпағын (тек кейбір модельдерде) жаппаңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның жанында жанғыш сұйықтықтарды (спирт, бензин, т.б.) қолданбаңыз.
- Төменгі сақтау бөлігіне немесе пештің өзіне жанғыш материалдар салуға болмайды. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалар • позициясында екенін және газ шүмегі жабылғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өз басыңызбен жөндеуге әрекеттенбеңіз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының

істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету бөліміне хабарласыңыз.

- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.

## Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/ЕС Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады. Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.

## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШІ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет: Бұл қуатты сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

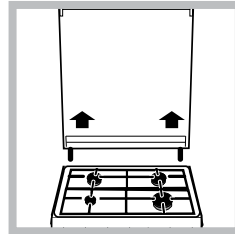
## Құрылғыны тазалау

! Дақ кетіргіштер, тат кетіргіштер, ұнтақ тазартқыш заттар немесе қырғыш беттері бар губкалар сияқты қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Тазалауды жеңілдету үшін плита торларын, оттық қақпақтарын, жалынды тарату сақиналарын және оттықтарды алып тастауға болады; оларды абразивті емес жуғыш зат қосылған ыстық суда жуып, жақсылап кептірмес бұрын күйіп қалған қалдықтардың барлығы кеткенін тексеріңіз.
- Электр тұтату функциясы бар плиталарда электрондық тұтату құралдарының ұшын жиі тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру керек.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

## Қақпақ



(суретті қараңыз).

Пеш қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сумен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды жеңілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толығымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз

! Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

## Пеш тығыздағыштарын тексеру

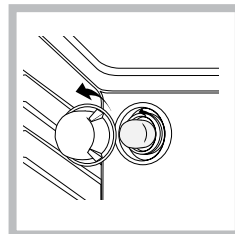
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте вентильдер қатып қалуы немесе бұрылмай қою мүмкін. Мұндай жағдай орын алса, вентильді ауыстыру керек.

! Бұл процедураны өндіруші өкілеттік берген білікті маман орындауы тиіс.

## Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам патронын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.
3. Қақпақты орнына қойып,

пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

## Көмек

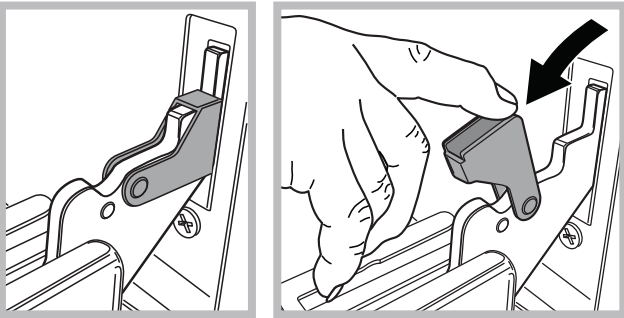
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

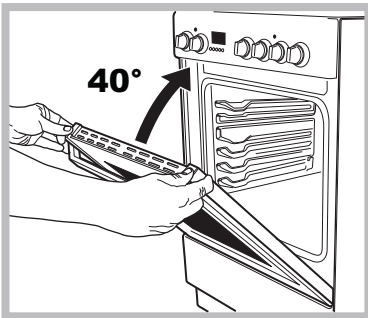
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

### Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

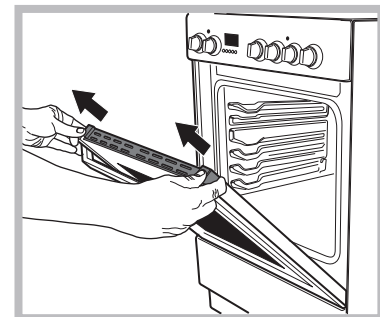
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



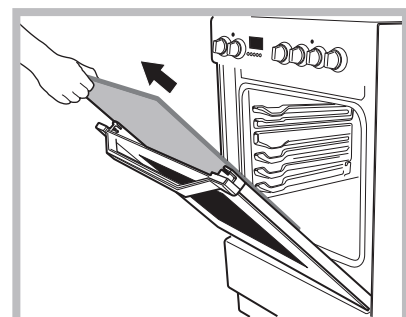
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



4. Жоғарғы профильдегі екі түймені басып, профильді шығарып алыңыз (фотосуретті қараңыз)



5. Шыныны шығарып алып, мына тарауда көрсетілгендей тазалаңыз: «Күтім және техникалық қызмет көрсету».

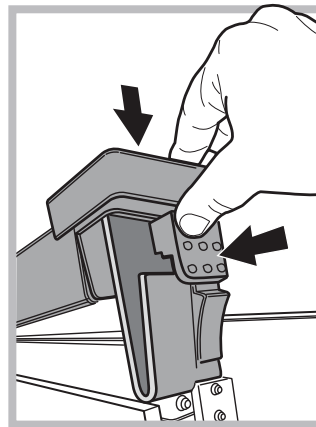


6. Шыныны орнына салыңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

**ЕСКЕРТУ!** Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.

7. Профильді орнына қойыңыз, дұрыс қойылған кезде «тық» еткен дыбыс естіледі.
8. Есікті толық ашыңыз.
9. Тіректерді жабыңыз (фотосуретті қараңыз).



10. Енді есікті толығымен жауып, пешті әдеттегідей қосуға болады.

