

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RU

KZ

РУССКИЙ, 12 Қазақша, 16

H5V56 RU

Содержание

ВНИМАНИЕ , 2

Установка, 3-4

Размещение и выравнивание
Подключение к электросети
Технические характеристики

Описание оборудования , 5

Внешний вид
Панель управления

Включение и использование, 6

Запуск духовки
Режимы приготовления
Электронный таймер
Вспомогательная таблица по приготовлению
в духовке

Использование стеклокерамической рабочей поверхности, 10

Включение и выключение зон нагрева
Использование зон нагрева

Предупреждения и рекомендации, 12

Основные правила безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей
среды

Обслуживание и уход, 13

Отключение оборудования
Чистка оборудования
Замена лампы освещения
Уход за рабочей поверхностью
Помощь

EAC

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: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током

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

Установка

RU

! 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.

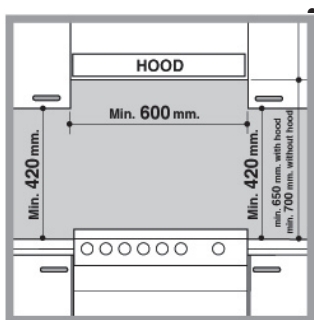
Размещение и выравнивание

! 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 °C).

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.

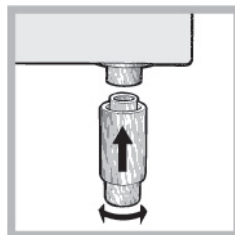


Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- 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.).

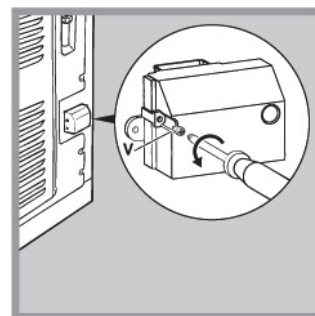
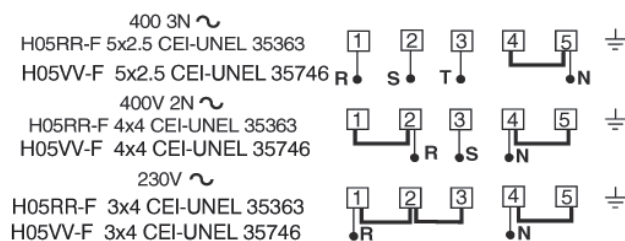


Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.*

Подключение к электросети

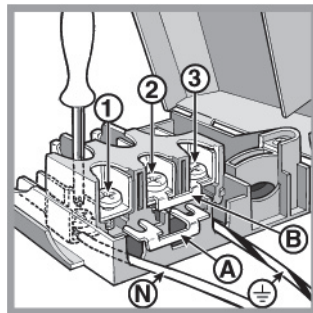
Установка питающего кабеля

Кабель должен соответствовать типу электроподключения, указанному на нижеприведенных электромонтажных схемах:



1. Отверните винт V и откройте крышку клеммника (см. рис.).

2. Разместите соединительную перемычку «A» (см. рис.) в соответствии с вышеуказанной схемой. Оборудование предназначено для однофазного подключения, 230 В: контакты клеммника 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка для контактов 4-5 расположена в нижней части клеммника.



3. Разместите провода N и PE в соответствии со схемой подсоединения (см. рис.) и затяните как можно туже винты на их контактах.

4. Оставшиеся провода поместите под контакты 1-2-3 и затяните их винты.

5. Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом.

6. Закройте клеммник и затяните винт V.

Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в таблице технических данных оборудования (см. справа). Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °С.

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность 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.

Перед первым использованием духовки мы рекомендуем очистить ее, следуя рекомендациям § «Обслуживание и уход».

электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	Hotpoint
Торговый знак изготовителя:	ARISTON
Модель:	H5V56 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/ 380-400 V 3N~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Hz
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:  Статическая Termiszetesi hőátviteli Összteljesítmény: ☒ Вентилируемое
	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 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.	- 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.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Производитель:	ООО "Индезит РУС"
Импортёр:	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
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	

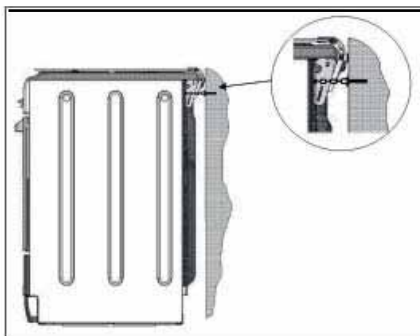
Керамическая варочная панель

Передняя левая 1200 Вт
Задняя левая 1800 Вт
Задняя правая 1200 Вт
Передняя правая 1800 Вт

Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями 6000 Вт

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

Безопасность



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

прилагающуюся предохранительную цепь.

* Для некоторых модификаций моделей.

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 изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

Включение и эксплуатация

RU

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

! Перед использованием оборудования удалите с его боковых сторон защитную пластиковую пленку.

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите рекомендуемую температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.

Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления и Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке*.

Во время приготовления возможно:

- изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
- изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
- установить продолжительность приготовления и время его окончания (см. далее);
- прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

! Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Используйте уровень 1 духовки только при готовке на вертеле.

! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

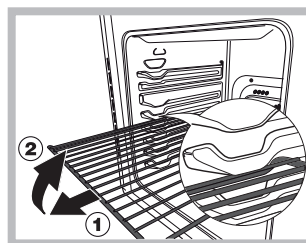
Индикатор термостата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0».

Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции  освещение будет включено без активирования нагревательных элементов



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).

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 (телятины и говяжьих бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. 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:

 10:00

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:

 0:30

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:

 13:00

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

 10:00

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.

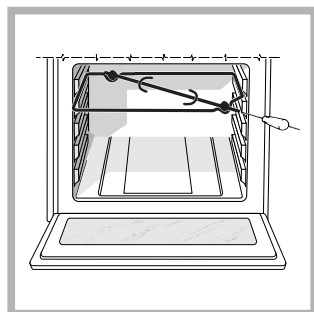
Порядок отмены заданного времени

Нажмите кнопку — вплот до **0:00**.

Регуляция громкости звукового сигнала

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

Вертел



Порядок включения вертела (см. рисунок):

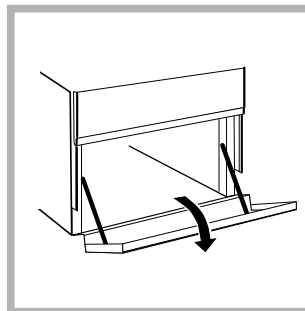
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней

стенке духового шкафа;

3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ  о .

* Имеется только в некоторых моделях

Нижний отсек*



Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

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 большего 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.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагрева (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
Вентилярованное	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
Двойной вентилярованный гриль	Баранина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80
	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60
	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					
	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
	На вертеле с несколькими шампурами (где имеется)					
	Шашлык	1.0	-	5	200	40-45
	Овощной шашлык	0.8	-	5	200	25-30

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании режимов «Гриль» или «Вентилярованный гриль» обязательно поместите поддон на 1-й уровень духовки.

Использование стеклокерамической рабочей поверхности



! Перед использованием оборудования удалите остатки клея со стеклокерамической рабочей поверхности плиты с помощью специального неабразивного чистящего средства. В течение первых часов использования рабочей поверхности Вы можете почувствовать неприятных запах каучука — он исчезнет очень быстро.

Включение и выключение зон нагрева

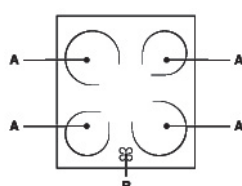
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».

При включения хотя бы одной из зон нагрева загорится индикатор электроконфорок.

Использование зон нагрева

Рабочая поверхность плиты оснащена радиальными нагревательными элементами, которые после включения накаляются докрасна.



А. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.

В. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °С, даже когда она уже выключена, но еще не остыла.

Нагревательные зоны с галогенными элементами.

Передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы. Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

! Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

Поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелки из положения 1 в положение 12.

Электрические конфорки

Рукоятку управления конфоркой можно вращать по или против часовой стрелки, устанавливая в одну из 6 позиций:

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Слабый нагрев
2-5	Средний нагрев
6	Сильный нагрев

При установке рукоятки управления электроконфоркой в любую позицию, кроме «Выкл.», будет гореть соответствующий индикатор.

Поз.	Электрическая конфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра

Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.

Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.

- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

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

- Стеклокерамическая рабочая поверхность плиты достаточно устойчива к механическим воздействиям, тем не менее она может треснуть (или разбиться) при ударе острым предметом. В этом случае немедленно отсоедините оборудование от электросети и обратитесь в Авторизованный сервисный центр для установки оригинальных запасных частей. Несоблюдение указанного требования подвергает риску безопасное использование оборудования.
- При образовании трещин на стеклокерамической рабочей поверхности во избежание удара током немедленно отключите оборудование от электросети.
- 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).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- 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.
- Если плита расположена на пьедестал, принять необходимые меры предосторожности для предотвращения соскальзывания плиты с пьедестала самого.

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.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» и «Двойной гриль» при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Отключение оборудования

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

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

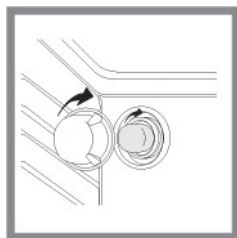
Чистка духовки

- 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.
- 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.

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 оборудование 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.

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства (напр., аэрозоли для чистки барбекю

и духовок), пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

- Обычно достаточно просто протереть рабочую поверхность влажной губкой и вытереть бумажным кухонным полотенцем.
- Если рабочая поверхность сильно загрязнена, используйте специальные средства для чистки стеклокерамики, затем хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Для устранения сильных загрязнений используйте специальный скребок для стеклокерамики (не поставляется с изделием). Чтобы избежать образования нагара, удаляйте брызги и остатки от готовки, пока поверхность не остыла. Используйте влажную антикоррозийную губку, специально предназначенную для чистки стеклокерамических поверхностей.
- Если на горячую рабочую поверхность случайно попали пластик или сахаросодержащие продукты (которые могут расплавиться), немедленно удалите их скребком, пока поверхность не остыла.
- Единовременно можно произвести обработку специальным средством для стеклокерамики, которое оставляет на поверхности невидимую защитную пленку, предохраняющую от брызг при готовке. Эта операция должна выполняться на теплой (не горячей) или холодной рабочей поверхности.
- Не забывайте всегда хорошо ополаскивать и высушивать рабочую поверхность, чтобы избежать образования нагара после следующих готовок.

Чистящие средства для стеклокерамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки с лезвием Razor	Фирменные магазины, хозяйственные магазины
Сменные лезвия	Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты

Чистка поверхности из нержавеющей стали

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.

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.

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 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 в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

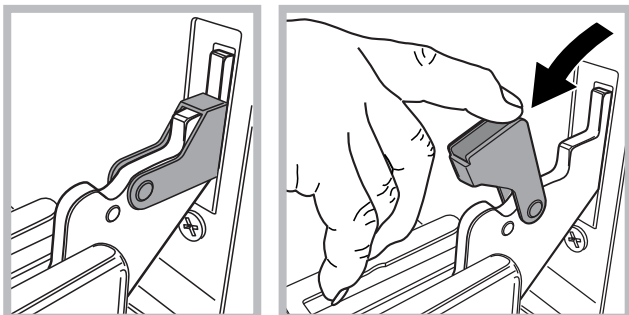
Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте

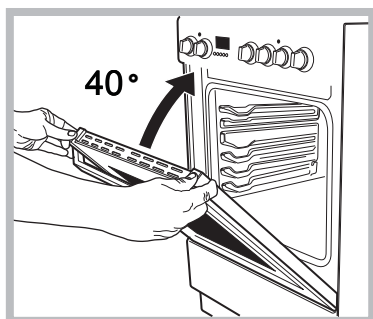
www.hotpoint-ariston.com в разделе «Сервис».

Съем и обратная установка дверцы духовки:

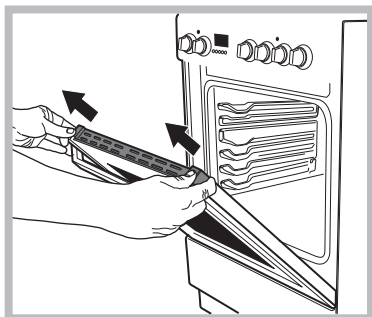
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



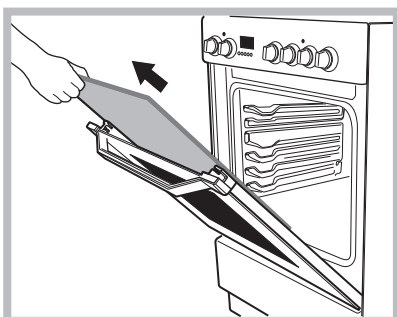
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



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".

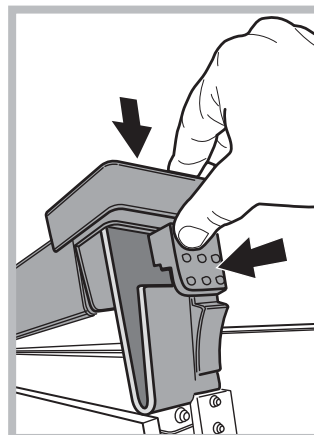


6. Установка стекла на место.

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.

Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ



РУССКИЙ, 12



Қазақша, 16

H5V56 RU

Мазмұны

ЕСКЕРТУ, 17

Орнату, 18

Орналастыру және түзулеу
Электр қосылымдары
Техникалық деректері

Құрылғы сипаттамасы, 20

Жалпы шолу
Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану, 21

Пешті қосу
Тағам дайындау режимдері
Электрондық таймер
«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесі

Шыны керамикалық плитаны қолдану, 26

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру
Пісіру аймақтары

Сақтандырулар мен кеңестер, 27

Жалпы қауіпсіздік
Қоқысқа тастау
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

Күтім және техникалық қызмет көрсету, 28

Құрылғыны өшіру
Пешті тазалау
Пеш шамын ауыстыру
Шыны керамикалық плитаны тазалау
Көмек

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 өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз. 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.

Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.

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

Пайдаланғаннан кейін плитаны басқару элементінің көмегімен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.

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

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

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.

! Құрылғыны іске қоспастан бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және қолдану 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 білікті маман орнатуға тиіс.

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

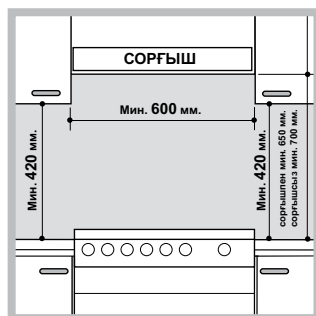
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плита бетінен аспайтын шкафтардың жанына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиетін қабырға жанбайтын, қызуга 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.

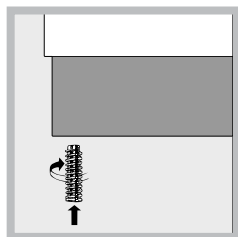


- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш болса, бұл қашықтықты 700 мм-ге дейін үлкейту

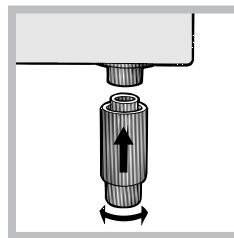
керек (суретті қараңыз).

- 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).

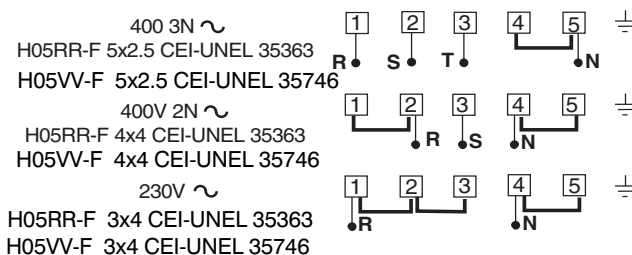


Құрылғымен бірге берілетін аяқтар* плита түбінің астыңғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

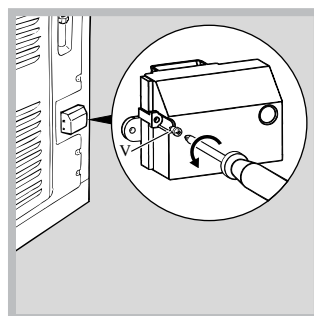
Электр қосылымдары

Электр кабелін орнату

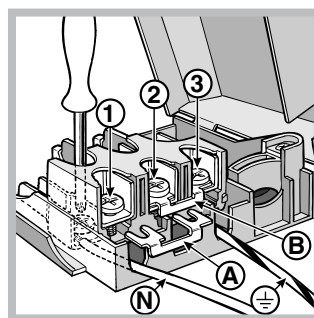
Кабель төмендегі жалғау сызбасына сәйкес қолданылатын электр қосылым түріне сай болуы тиіс.



Электр кабелін дұрыс орнату үшін:



1. Контактілер тақтасындағы «V» бұрандасын босатып, қапқағын ашу үшін оны тартыңыз (суретті қараңыз).



2. «A» қосылым тірегі (суретті қараңыз) жоғарыда көрсетілген жалғау сызбасына сәйкес орналастырыңыз. Контактілер тақтасы бір фазалық 230 В қосылымына арналған: 1, 2 және 3 контакттері

бір-біріне қосылады; 4-5 жалғастырғышы контактілер тақтасының төменгі аумағында орналасқан.

3. «N» және $\perp$ сымдарын сызбаға (суретті қараңыз) сәйкес орналастырып, контактілер тақтасының бұрандаларын мүмкін болғанша мықтап қатайту арқылы қосылымды жасаңыз.

4. Қалған сымдарды 1-2-3 контакттеріне орналастырып, бұрандаларды қатайтыңыз.

5. Кабельдің қыспа бұрандасын нығайтып, электр кабельді орнына бекітіңіз.

6. «V» бұрандаларын бұрау арқылы контактілер тақтасын жабыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Құрылғыда орналасқан деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз.

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 ағымдағы ток реттеуіне 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 токқа 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 өтініз. 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.

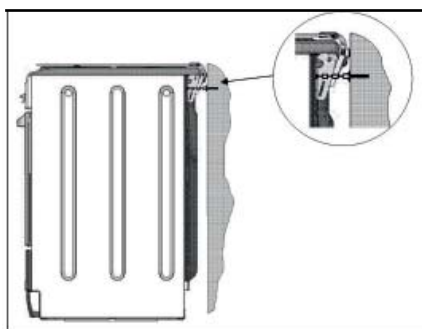
Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34x38x41 см
Көлемі	53 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита	
Алдыңғы сол жақ	1200 Вт
Артқы сол жақ	1800 Вт
Артқы оң жақ	1200 Вт
Алдыңғы оң жақ	1800 Вт
Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	6000 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция класы— қыздыру күйіне арналған қуат тұтынуы: ☐ Статикалық; Мәжбүрлі конвекция класы — қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: ☒ Желдеткіш көмегімен.
	ЕҚ Директивалары: 2006 жылғы 12-желтоқсан 2006/95/ЕС (төмен кернеу) директивасы және одан кейінгі түзетулер – 2004 жылғы 15-желтоқсан 2004/108/ЕС (электромагниттік үйлесімділік туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер – 1993 жылғы 22-шілде 93/68/EEC және одан кейінгі түзетулер – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (күту/өшу режимі)



Пеш қауіпсіздік



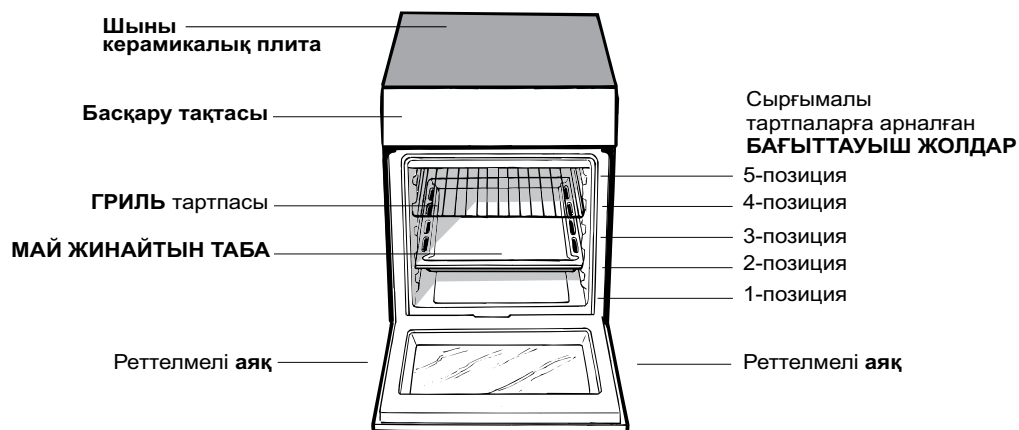
! Құрылғы байқаусызда түсіп кетпеуі үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы ТИІС!

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.

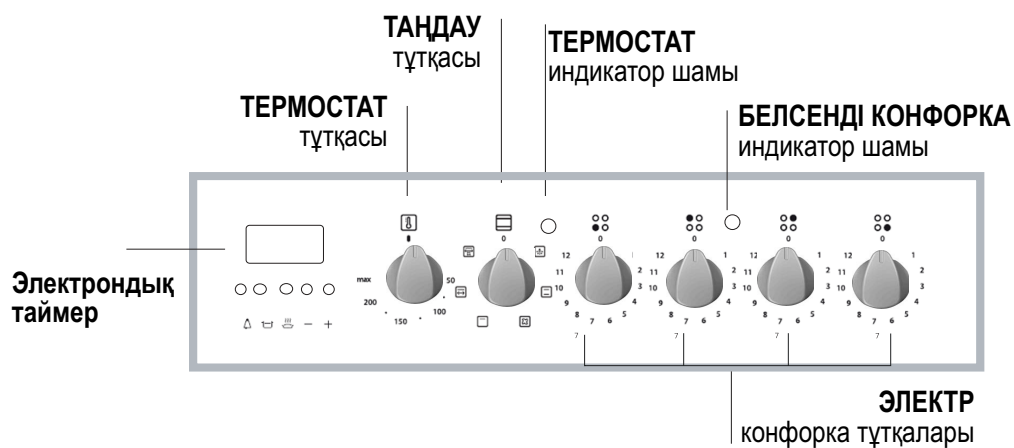
Құрылғы сипаттамасы

KZ

Жалпы шолу



Басқару тақтасы



Қосу және пайдалану

!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.

Пешті қосу

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.

! Пештің астыңғы жағына зат қоюшы болмаңыз, әйтпесе эмальді қабат зақымдалады. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

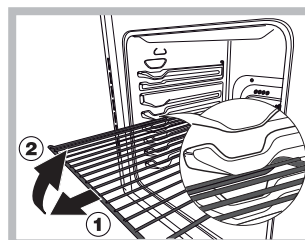
! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

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.



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.

Тағам дайындау режимдері

! Температура мәнін төмендегі режимдерден басқа барлық пісіру режимдері үшін 50 °C мен Макс. аралығына орнатуға болады

- 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.

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.

Электрондық таймер

Бұл функция уақытты көрсетеді және нөлге дейін кері санайтын таймер ретінде жұмыс істейді.

! Барлық функциялар орнатылғаннан кейін шамамен 7 секунд ішінде қолданылады.

Сағатты қайта орнату

Құрылғы тоққа қосылғаннан кейін немесе электр қуаты ажыратылғаннан кейін сағат жыпылықтай бастайды да, келесі мәнді көрсетеді: **0:00**

- Дәл уақытты орнату үшін түймесін, одан кейін - және + түймелерін басыңыз. Жылдамырақ өзгерту үшін түймелерді басып, ұстап тұрыңыз. Кез келген өзгертуді жоғарыдағы процесті қайталау арқылы орындауға болады.

Бағдарламалағыш көмегімен пісіруді жоспарлау

Сағатты орнату

Құрылғы тоққа қосылғаннан кейін немесе электр қуаты ажыратылғаннан кейін дисплей автоматты түрде 0:00 мәніне қайтарылады және жыпылықтап 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 көшіктіріп 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

әрбір АВТО пісіру режимінен кейін ПІСІРУ УАҚЫТЫ  және ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ  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.

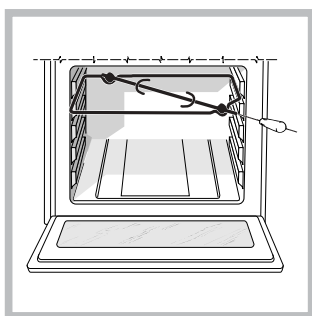
Орнатылған уақыттан бас тарту

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.

Гриль істігі



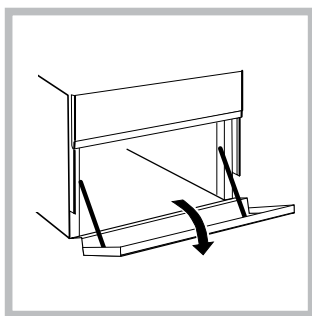
Гриль істігін іске қосу үшін (*сызбаны қараңыз*) төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Май жинайтын табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль істігінің тірегін 4-позицияға орналастырып, істікті

пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз.

3. **ТАҢДАУ** тұтқасының көмегімен  немесе таңдау арқылы гриль істігін іске қосыңыз.

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*).

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

! Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

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.

* Тек белгілі модельдерде болады.

«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
	Бөліш	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 бөліш (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
Үсті	Хош иісті бөліш	1.5	3	15	200	25-30
	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
Қос гриль	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	10-15
	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
	Істікпен					
	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	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатица	1.5	2	5	200	30-35
	Тауық еті (істікте)+ картоп (май жинайтын табада)	1.5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Істікпен					
	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
	Мультигриль істігімен (бар жерде)					
	Ет кебабтары	1.0	-	5	200	40-45
	Көкөніс кебабтары	0.8	-	5	200	25-30

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

KZ

!Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

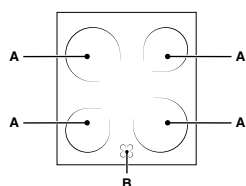
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

Оны өшіру үшін тұтқаны «0» қалпына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

ЭЛЕКТР КОНФОРКАСЫ ҚОСУЛЫ индикатор шамы жанып тұрса, демек плитада кем дегенде бір конфорка қосылып тұр.

Пісіру аймақтары

Плита электр галогенді қызу тарату элементтерімен жабдықталған. Олар қолданылған кезде плитада келесі заттар қызарады.



А. Галогенді қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

В. Қалдық қызу индикатор шамы: ол қыздыру элементі өшіріліп, бірақ әлі ыстық кезде тиісті пісіру аумағының

температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

Галогенді қыздыру элементтері бар пісіру аумақтары

Олар ішіндегі галогенді шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

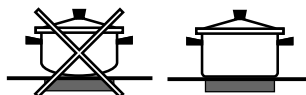
! Галогенді қыздыру элементтеріне тікелей қарамаңыз.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 12 аралығындағы позицияға бұраңыз.

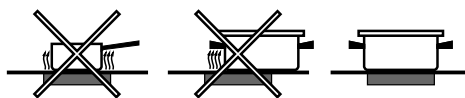
Позиция	Қызу шығаратын конфорка
0	Өшірулі
1	Май мен шоколад еріту
2	Сұйықтықтарды қыздыру
3	
4	Сорпалар мен соустар
5	
6	Қайнау нүктесінде пісіру
7	
8	Табада қуыру
9	
10	Үлкен мөлшерді қайнату
11	
12	Қуыру

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

- Пісіру аймағына толық тиіп тұруы үшін асты қалың әрі тегіс табаларды пайдаланыңыз.



- Шығарылған қызуды толық пайдалану үшін конфорканы толық жабатындай диаметрі үлкен табаларды пайдаланыңыз.



- Табаның асты әрдайым таза әрі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз: мұның нәтижесінде табалар пісіру аумақтарына толығымен тиіп, таба мен плита ұзағырақ қызмет етеді.
- Газ оттығында пайдаланылатын ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпының бұзылып, оның бетке толық тимеуіне себеп болады.
- Пісіру аймағын табасыз қосып кетпеңіз, әйтпесе ол зақымдалуы мүмкін.

Сақтандырулар мен кеңестер

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

Жалпы қауіпсіздік

- Шыны керамикалық плита температура ауытқулары мен келең өзгерістерге төзімді. Дегенмен, жүздер немесе ас үй құралдары плитаның бетің зақымдауы мүмкін екенін ескеру керек. Мұндай жағдай орын алса, пештің айырың розеткадан ағытып, бастапқы бөлшектерге тапсырыс беру үшін өкілетті техникалық көмек көрсету орталығына хабарласыңыз. Жоғарыдағы шарт орындалмаса, құрылғының қауіпсіздігі бұзылуы мүмкін.
- Плита беті шатынаған болса, тоқ соғудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Құрылғыны далада, тіпті үсті жабылған болса да, орнатуға болмайды. 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.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтері және пеш есігінің белгілі бөліктері қатты қызады. Бұларға тимеу және балалардан аулақ ұстау керек.**
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- 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 қолданбағанда тұтқалар • позициясында тұрғанын 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.

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 жөшігі 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.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

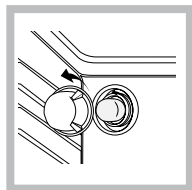
Пешті тазалау

- 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 шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- 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.
- Кір мен майды басқару тақтасынан қырғыш емес губкамен немесе жұмсақ шүберекпен сүртіп алу қажет.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

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

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын 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.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

! Қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды (мысалы, барбекю жасайтын құралдар мен пештерді тазалауға арналған спрейлер), дақ кетіргіштерді, тат кетіргіштерді, ұнтақ тазартқыш заттарды немесе қырғыш беттері бар губкаларды пайдаланбаңыз: олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита өте кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Кетпей қойған кірді кетіру үшін тиісті қырғышты қолданыңыз (ол құрылғымен бірге берілмейді). Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сүртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған тот баспайтын болат сымнан жасалған губканы сабынды суға малып қолдансаңыз, тамаша нәтижеге қол жеткізуге болады.
- Пластмассалық немесе қантқа ұқсас заттар абайсыз плитада ерісе, плита беті әлі ыстық кезде оларды дереу қырғышпен алып тастау керек.
- Тазалағаннан кейін, плитаны арнайы қорғағыш күтім өнімімен өңдеуге болады: бұл өнім қалдыратын көзге көрінбейтін үлдір плитаның бетін пісіру кезінде таматын тамшылардан қорғайды. Бұл қызмет көрсету жұмыстарын құрылғы жылы (ыстық емес) немесе салқын кезде орындау керек.
- Құрылғыны таза сумен шайып, жақсылап кептіруді ұмытпаңыз: қалдықтар кейін пісірген кезде жабысып, қатып қалуы мүмкін.

Шыны керамикалық плита тазартқыштары	Сатылатын жерлер
Терезе қырғышы Ұстара жүзінің қырғыштары	Керек-жарақ дүкендері
Қосалқы жүздер	Керек-жарақ дүкендері, супермаркеттер, аптека
COLLO luneta HOV BRITE Плитаны тазалау SWISSCLEANER	Boots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер

Тот баспайтын болатты тазалау

Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Болат беттерді жақсылап шайып, мұқият кептірген абзал.

Көмек

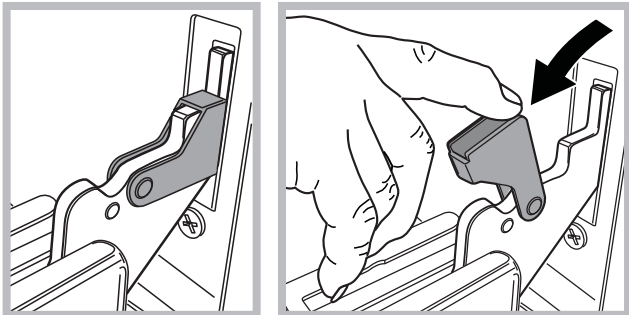
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

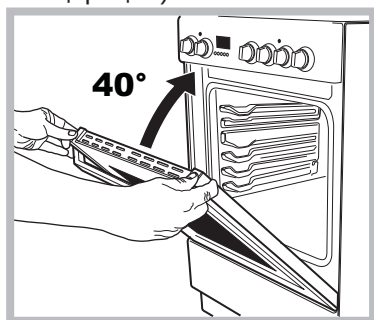
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

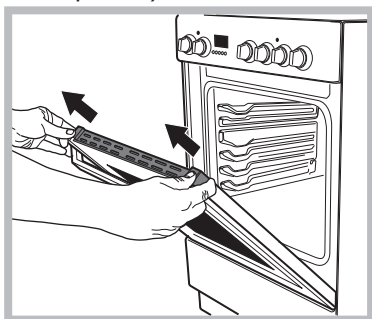
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



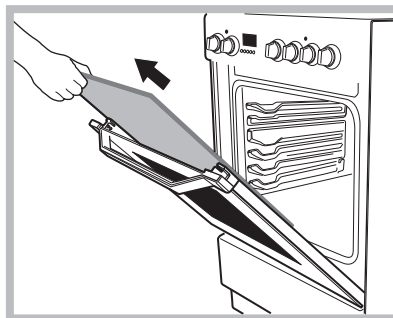
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



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



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

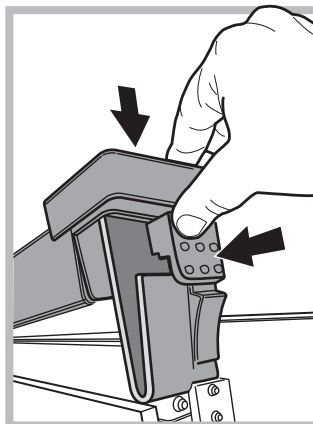


6. Шыныны орнына салыңыз.

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.

