

**K1E1/R**  
**KN1E1/UA**



AЮ 77

KZ.O.02.0361

**RS**

Русский

## Руководство по эксплуатации КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

### Содержание

Руководство по эксплуатации, 1  
Описание изделия-Общий вид, 2  
Описание изделия-Панель управления, 3  
Монтаж, 4  
Включение и эксплуатация, 6  
Программы приготовления, 6  
Варочная панель, 9  
Предосторожности и рекомендации, 10  
Техническое обслуживание и уход, 11  
Техническое обслуживание, 12

**GB**

English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions, 1  
Description of the appliance-Overall view, 2  
Description of the appliance-Control Panel, 3  
Installation, 4  
Start-up and use, 15  
Cooking modes, 16  
Using the hob, 18  
Precautions and tips, 19  
Care and maintenance, 20  
Assistance, 20

**UA**

Українська

## Інструкції з експлуатації КУХНЯ

### Зміст

Інструкції з експлуатації, 1  
Опис установки-Загальний вигляд, 2  
Опис установки-Панель управління, 3  
Встановлення, 21  
Включення і використання, 23  
Програми приготування їжі, 23  
Користування робочою поверхнею, 26  
Запобіжні засоби і поради, 27  
Догляд і технічне обслуговування, 28  
Допомога, 28

**RO**

Româna

## Instrucțiuni de folosire ARAGAZ și CUPTOR

### Sumar

Instrucțiuni de folosire, 1  
Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu, 2  
Descrierea aparatului-Panoul de control, 3  
Instalare, 29  
Pomire și utilizare, 31  
Utilizarea cuptorului, 32  
Folosirea plitei, 33  
Precauții și sfaturi, 34  
Ontreținere și curățare, 35  
Asistență, 36

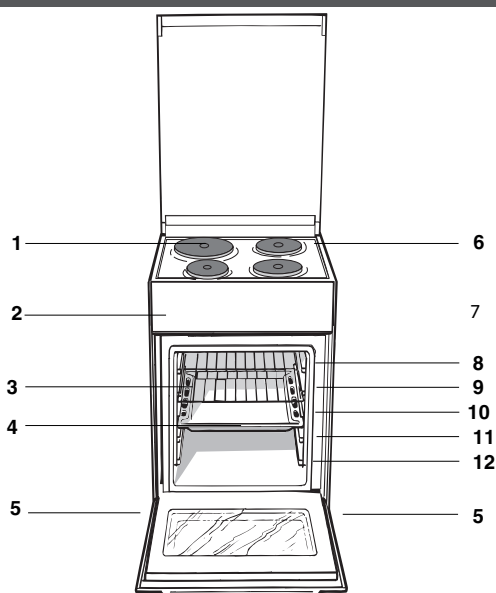
**KZ**

Қазақша,

## Пайдалану нұсқаулығы ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ

### Пайдалану нұсқаулығы, 1

Құрылғы сипаттамасы- Жалпы шолу, 2  
Құрылғы сипаттамасы- Басқару тақтасы, 3  
Орнату, 37  
Қосу және пайдалану, 39  
Электр плитаны қолдану, 39  
Сақтандырулар мен кеңестер, 41  
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 42



**UA** **Опис плити**  
Загальний вигляд

- 1.Електрична конфорка / Керамічна конфорка
- 2.Панель управління
- 3.Полка РЕШІТКИ
- 4.Полка ДЕКО
- 5.Ліпка для налаштування
- 6.Поверхня для збирання збіглої рідини
- 7.НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
- 8.положення 5
- 9.положення 4
- 10.положення 3
- 11.положення 2
- 12.положення 1

**RS** **Описание изделия**  
Общий вид

- 1 Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
- 2 Панель управления
- 3 Решетка духовки
- 4 Противень или жарочный лист
- 5.Регулируемые ножки
- 6 Электрические конфорки
- 7 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противеней решеток
- 8 Положение 1
- 9 Положение 2
- 10 Положение 3
- 11 Положение 4
- 12 Положение 5

**RO** **Descriere aparatului**  
Vedere de ansamblu

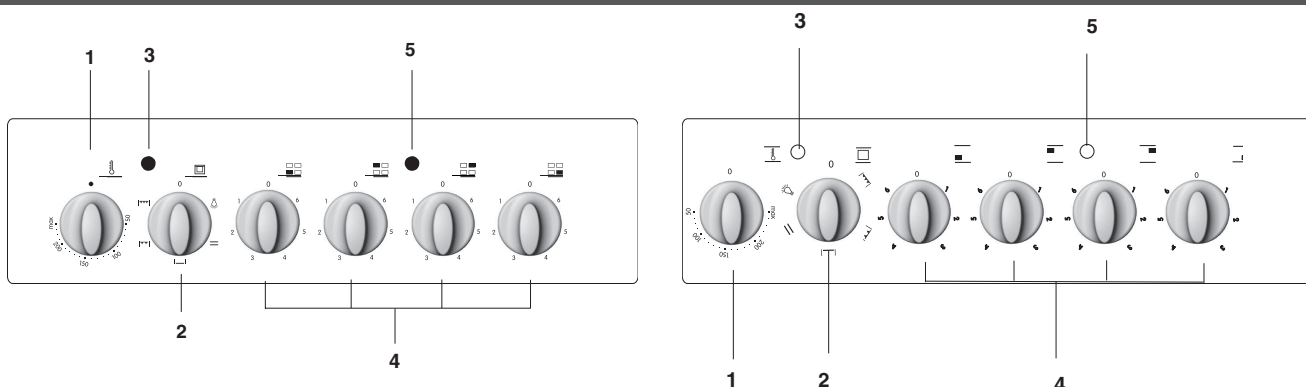
- 1 Placă electrică / Plită ceramică
- 2 Panou frontal de control
- 3 Grătarul cuptorului
- 4 Tavă de coacere
- 5 Picioare reglabile
- 6 Plită
- 7 GHIDAJE alunecare rafturi
- 8 nivelul 5
- 9 nivelul 4
- 10 nivelul 3
- 11 nivelul 2
- 12 nivelul 1

**GB** **Description of the appliance**  
Overall view

- 1.ELECTRIC HOTPLATE
- 2.Control panel
- 3.Sliding grill rack
- 4.DRIPPING pan
- 5.Adjustable foot
- 6.Containment surface for spills
- 7.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 8.position 5
- 9.position 4
- 10.position 3
- 11.position 2
- 12.position 1

**KZ**

- 1.ЭЛЕКТР КОНФОРКА
2. Басқару тақтасы
3. ГРИЛЬ
4. ТҰТҚАЛЫ ТАБА
5. Реттелетін аяқ
6. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
7. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУШЫ ЖОЛДАР
8. 5-позиция
9. 4-позиция
10. 3-позиция
11. 2-позиция
12. 1-позиция



**RS**

**Описание изделия**  
Панель управления

1. Рукоятка выбора температуры
2. Рукоятка выбора функций духового шкафа
3. Световой индикатор термостата духового шкафа
4. Рукоятки электрических конфорок
5. Световой индикатор функционирования электрических конфорок

**RO**

**Descriere aparatului**  
Panoul de control

1. Buton TERMOSTAT
2. Buton PROGRAME
3. Indicator TERMOSTAT
4. Butoane PLITEI ELETTRICE
5. Indicator PLITEI ELETTRICE

**GB**

**Description of the appliance**  
Control panel

1. THERMOSTAT knob
2. SELECTOR knob
3. THERMOSTAT indicator light
4. Electric HOTPLATE control knob
5. ELECTRIC HOTPLATE indicator light

**KZ**

1. **ТЕРМОСТАТ** тұтқасы
2. **ТАҢДАУ** тұтқасы
3. **ТЕРМОСТАТ** индикатор шамы
4. **ЭЛЕКТР КОНФОРКА** басқару тұтқалары
5. **БЕЛСЕНДІ КОНФОРКА** индикатор шамы

**UA**

**Опис плити**  
Панель управління

1. Регулятор ТЕРМОСТАТУ
2. Регулятор РСПГСБМ
3. Індикатор ТЕРМОСТАТУ
4. Регулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК
5. Індикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ

# Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регулиции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

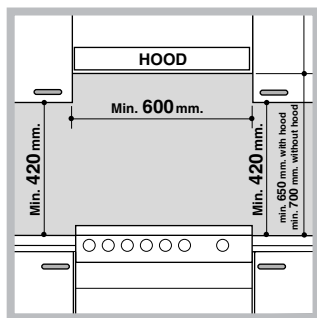
## Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (Т 90°C).

Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее



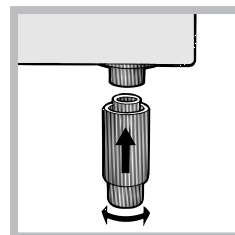
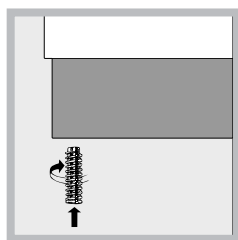
420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в

техническом руководстве к вытяжке.

### Выравнивание

При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по

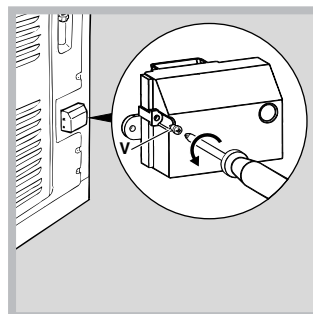
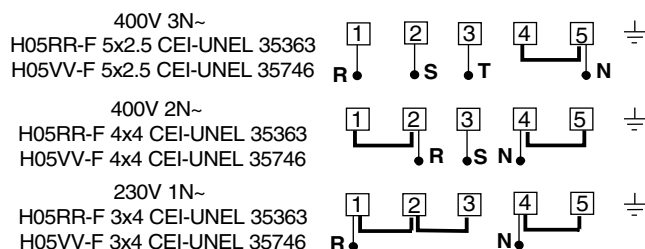


углам в основании кухонной плиты прилегающие регулирующие ножки\* по (см. рисунок).

Прилагающиеся ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.

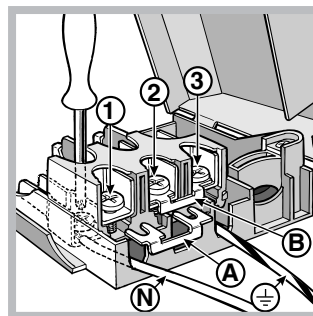
## Электрическое подключение

### Подсоединение кабеля электропитания



Кабель рассчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующей электрической схеме:

Порядок подсоединения кабеля электропитания:



1. Отвинтите шуруп V на зажимной коробке и снимите крышку (см. рисунок).

2. установите соединительную перемычку A (см. рисунок) по приведенной выше электрической схеме. Зажимная коробка рассчитана на монофазное соединение 230 В: зажимы 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка 4-5 расположена в нижней части зажимной коробки.

\* Имеется только в некоторых моделях

3. подсоедините провода N и  $\perp$  в соответствии со схемой (см. рисунок) и до упора закрутите винты зажимов.
4. подсоедините оставшиеся провода к зажимам 1-2-3 и закрутите винты.
5. закрепите кабель электропитания в специальном кабельном сальнике.
6. закройте крышку зажимной коробки, закрутив винт V.

### Подсоединение кабеля изделия к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия.

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

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

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	 Indesit
Торговый знак изготовителя:	 Indesit
Модель:	K1E1/R; KN1E1/EU
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	38x34x39см / 50 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230/ 400 V 3N ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	C
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов Норматив EN 50304 Потребление электроэнергии при натуральной конвекции - функция нагрева: статическое $\perp$
    В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a> .	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)
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

Электрическая варочная панель

Спереди слева 600 Вт

Сзади слева 2000 Вт

Сзади справа 1500 Вт

Спереди справа 1500 Вт

**Макс. поглощение электроэнергии  
эл. варочной панелью 5600 Вт**

# Включение и эксплуатация

RS

**!** 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.

## Включение духового шкафа

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».

**!** Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.


**!** Всегда ставьте посуду на прилегающую решетку.

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

## Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда внутри 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.

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.


Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

**Внимание:** перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появиться неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

### Рукоятки управления духовкой

Выбор различных режимов приготовления в духовке осуществляется с помощью двух рукояток, расположенных на панели управления:

Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «0» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки

в позицию  свет загорается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

### — Статичная духовка

- Положение рукоятки термостата любое между **50°C** и **Max** Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме любые виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

### |—| Нижний нагревательный элемент

- Положение рукоятки термостата : любое между **50°C** и **Max**

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Это положение рукоятки **G** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.

Эта опция не позволяет достигать в духовке максимально возможной температуры 250°C, поэтому рекомендуем использовать данную функцию только для блюд, температура приготовления которых не превышает 180°, например, пирогов, тортов.

### |—| Гриль

- Положение рукоятки термостата : любое между **50°C** и **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центральноСильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

### |▼▼▼| гриль

- Положение рукоятки термостата : любое между **50°C** и **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

**Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.** Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%).

Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке”). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

### Индикатор термостата духовки

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

**Внимание:** дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

### Зеленый индикатор электрических конфорок

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

### Практические советы по приготовлению

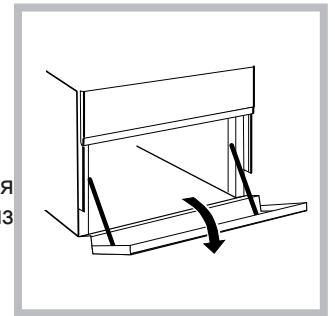
! При использовании функции ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

### ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

### 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.

### Таблица приготовления в духовом шкафу

Ἰ ἰ εἰ ἄαι εἶ εἶ δοεῖ γοεε αῦαῖ δᾶ ὀοῖ εὐεε αὐοῖ ἄεε	Αεραῖ	Ἀαῖ (εἶ)	Ὀοῖ αἶ ὑ αὐοῖ ἄεε, ἡ-εὐαῦ ἡ εῖσ	Ἀδᾶῖ ὑ ἰ δᾶᾶᾶδεδᾶεῦ- ἰ ἰ αῖ δᾶσῖ ἄδᾶᾶᾶ αὐοῖ ἄεε (ἰ εἶ)	Ἰ ἰ εἰ ἄαι εἶ εἶ δοεῖ γοεε αὐαῖ ἰ ἡᾶᾶᾶ, ἡ ο	Ἀδᾶῖ ὑ ἰ δεαῖ οἰ ἄ- εἶ εῦ (ἰ εἶ)
ἡᾶᾶε-ἰ ἄῦ αὐοῖ ἄεᾶ	Ἐᾶσᾶῖ ὑῦ	2,5	2	5	200	45-50
	Καῖ ἄεεῖ ἰ ε	2,5	3	5	200	30-35
	ῤᾶῖ ἄ-ἄῖ ἰ ἄῦ εἶαῖ ρᾶ	2,0	3	5	200	30-35
	Ὀᾶεῦοεῖ ἄ	1,7	2	10	180	60-70
	Κόδεδᾶ	1,5	3	10	200	80-90
	Ὀεᾶ	1,8	3	10	180	90-100
	Κοῖ εεε	2	3	10	180	70-80
	ἡᾶεῖ εἶ ἄ	2,1	3	10	180	70-80
	Ἀαδᾶῖ εἶ ἄ	1,8	3	10	180	70-80
	ἡεοῖ ἄδᾶῦ	1,1	2	5	180	30-40
	Ὀῖ δᾶεῦ, ῤᾶῖ ἄ-ἄῖ ἰ ἄῦ ἄ ἰ ἄεᾶᾶ	1	2	5	180	25-30
	ἰ αἶ ἰ εεᾶῖ ἡεῦ ἰ εᾶᾶ	1	2	15	220	15-20
	Ἀεἡεᾶεᾶεᾶ εεε ἰ ἄ-ἄῖ ὑᾶ	0,5	3	10	180	10-15
	ἰ εᾶῖ ἄ, οἰ δᾶ ἡ ὀδᾶεᾶῖ ε	1,1	3	10	180	25-30
	ἰ ἡεᾶεᾶεεε ἰ εᾶῖ ἄ	1	3	10	180	30-35
Ἀδῖ ἄεᾶᾶῖ ε ἰ εᾶῖ ἄ	0,5	3	10	160	25-30	
Ὀδᾶεοῖ αῦε εᾶεἡ	1	3	10	170	25-30	
ἰ εᾶῖ εε ἰ αᾶδᾶᾶᾶεᾶεῦἰ - ὑε ἡεᾶῖ ἄῖ ο	ῤᾶᾶᾶδᾶρῤᾶῦ ἡᾶεῦ ἰ δεαῖ οἰ ἄεᾶῖ εῦ					
Ἀδᾶεῦ	Καῖ ἄεᾶ ε ἡαῖ εε	1	4	5	Max	8
	Καεῦἰ ἄδᾶ ε εδᾶᾶᾶδᾶεε ἰ ἄ αᾶδᾶεᾶ	1	4	5	Max	4
	Ὀεεᾶ ὀδᾶἡεε	1	4	5	Max	10
	ῤᾶῖ ἄ-ἄῖ ἰ ὑᾶ ἰ ἄῖ ὑε	1	3/4	5	Max	8-10
Ἀαῖ εἶ ἰ ε αδᾶεῦ	ἡᾶεεε εῖσ ὀᾶεῦοεῖ ὑ	1	4	5	Max	15-20
	Κῖ δεᾶᾶᾶ	1,5	4	5	Max	20
	Ἀᾶῖ ἄὀδᾶᾶᾶᾶᾶ	1	3	5	Max	7
	ἰ εδᾶεῦ	1	4	5	Max	15-20
	ἡῦἰ ἄεε-ε	ἡ.° 4	4	5	Max	5

\* Имеется только в некоторых моделях

! На каждой рукоятке показано положение соответствующей электрической конфорки на варочной панели.

## Электрические конфорки

Регуляция производится вращением соответствующей рукоятки по или против часовой стрелки в 6 различных положениях:

В любом положении рукоятки, отличном от выключенного, загорается рабочий индикатор.

## Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок

Во избежание дисперсии тепла и повреждения конфорок следует использовать емкости с плоским дном диаметром, не меньше диаметра конфорки.

! Перед первым использованием электрических конфорок необходимо прогреть их при максимальной температуре примерно в течение 4 минут без кастрюли. В процессе этой начальной операции защитное покрытие затвердевает и достигает максимальной прочности.

Поз.	Нормальная и быстрая конфорка
0	Выключено
1	Минимальная мощность
2-5	Средние мощности
6	Максимальная мощность

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение

# Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.

Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

## Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на электрические конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель, повернув ручки посуды внутрь.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.

- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении 0.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ДВОИНОЙ ГРИЛЬ с закрытой дверцей: Это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка изделия

**!** Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

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

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.

- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Панель с ручками необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкой губки или тряпки.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

## Крышка

Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств.

Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышку и потяните ее вверх (*см. рисунок*).

**!** Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

## Проверяйте уплотнения духового шкафа.

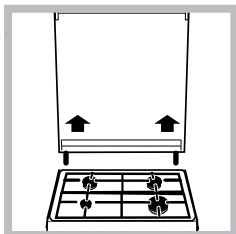
Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

## Крышка

Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств.

Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышку и потяните ее вверх (см. рисунок).

! Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

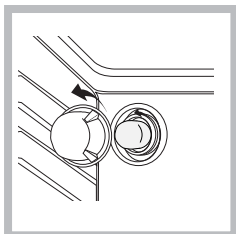


### Проверяйте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

## Порядок замены лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.



## Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериинный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

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.indesit.com](http://www.indesit.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.indesit.com](http://www.indesit.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.indesit.com](http://www.indesit.com) в разделе «Сервис».

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

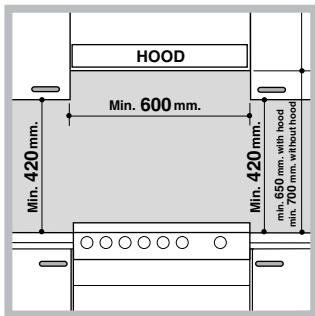
## Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

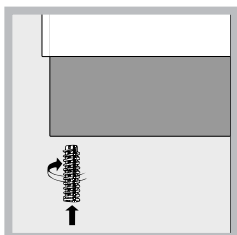
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



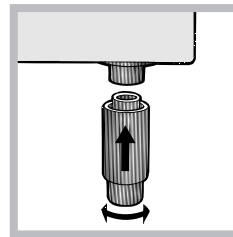
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.



### Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet\* into the places provided on each corner of the base of the



cooker (see figure). The legs\* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection

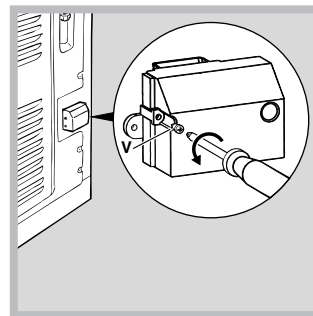
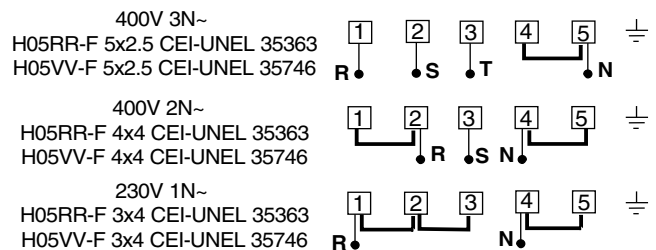
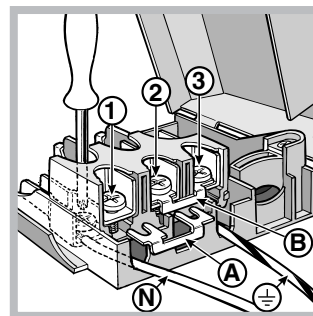


diagram:

To install the power supply cable correctly:

1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).



2. Position the connection support A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is

designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.

3. Position wires N and  $\perp$  according to the diagram (see figure) and perform the connection by tightening the terminal board screws as much as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.
5. Fix the power supply cable in place by fastening the

cable clamp screw.

6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance. The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.


! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance” section.

TECHNICAL DATA	
<b>Oven dimensions (WxDxH)</b>	38x34x39 cm
<b>Volume</b>	50 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 18 cm
<b>Power supply voltage and frequency</b>	see data plate
<b>Electric hob</b>	
Front left	600 W
Back left	2000 W
Back right	1500 W
Front right	1500 W
Maximum absorption of the electric hob	5600 W
<b>ENERGY LABEL</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304  Declared energy consumption for Natural convection Class – heating mode: — Static
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

\* Only available in certain models.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see **below**).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.


! Always place cookware on the rack(s) provided.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

## THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.


## Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

! The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

The different cooking functions are set up by operating the two knobs: the selection knob and the thermostat knob. For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

### — STATIC OVEN

Thermostat setting: anywhere between 50°C and Max  
The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

### |—| BOTTOM HEATING ELEMENT

Thermostat setting: anywhere between 50°C and Max  
The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

### |—| TOP HEATING ELEMENT

Thermostat setting: anywhere between 50°C and Max  
The oven light turns on and so does the infra-red ray grill. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

### |▼▼| GRILL

Thermostat setting: anywhere between 50°C and Max  
The oven light turns on and so does the double heating element of the grill. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.

! When using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and save energy (about 10%). When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level

! When using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.

### The oven-operating pilot lamp

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

### The hotplate pilot lamp

This lights up when an electric plate is turned on.

! Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

## Practical cooking advice

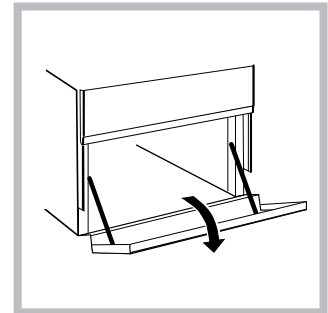
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.


### Lower compartment\*

There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).



- ! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
- ! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

## Oven cooking advice table

Selection knob setting	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob 	Cooking time (minutes)
<b>1 Static</b>	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Veal	1,7	2	10	180	60-70
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2,1	3	10	180	70-80
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30
Fruit cake	1	3	10	170	25-30	
<b>2 Oven bottom</b>	Finishing touches					
<b>3 Oven Top</b>	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
<b>4 Grill</b>	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

# Using the electric hob

GB

!The position of the corresponding electric hotplate is shown on every knob.

## Electric hotplates

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to any of the six different positions:

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light is illuminated.

## Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not place unstable or misshapen pans on the electric hotplates; this will help to avoid spills. Position them on the hob with the handles turned towards the centre of the appliance.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the '0' position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the

plug from the mains socket; do not pull on the cable.

- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

# Care and maintenance

GB

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

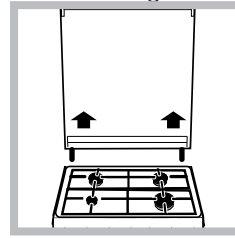
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

## The cover

If the cooker is fitted with a cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive



products.

It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

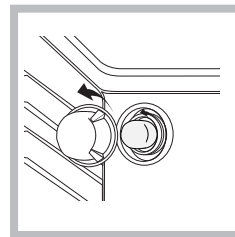
! Do not close the cover when the burners are alight or when

they are still hot.

## Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and

reconnect the oven to the electricity supply.

## Assistance

**Please have the following information to hand:**

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитайте інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання і безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

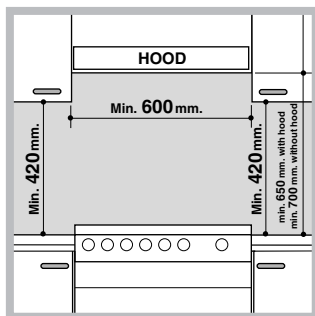
## Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплоізоляційного матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

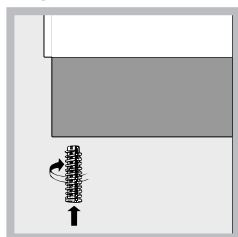
Для правильного встановлення:

- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити; якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її верхньої частини не повинна бути меншою за 420 мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);
- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівок відповідної інструкції.

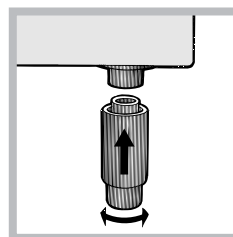


ближче ніж 200 мм від плити; якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її верхньої частини не повинна бути меншою за 420 мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого

## Вирівнювання



Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).

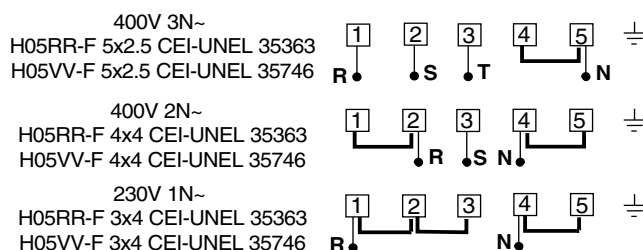


Ніжки\* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

UA

## Електричні підключення

Шнур живлення слід підбирати залежно від типу



використовуваного електричного підключення (див. наведену нижче схему підключення).

## Встановлення шнуру живлення

Відкриття клемної коробки:

- Розгвинтіть гвинт «V» (Мал. С)
- Щоб відкрити кришку, потягніть за поєднувану основу

Процедура з встановлення шнуру живлення:

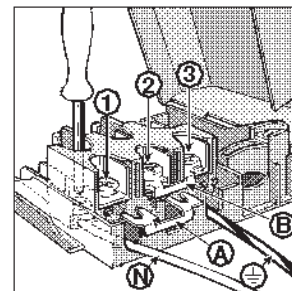
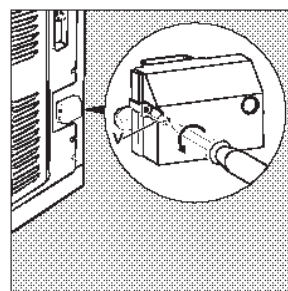
- Розташуйте маленьке з'єднання **A-B** згідно до бажаного типу підключення, використовуючи наведену на малюнку **D** схему.

**Примітка:** маленькі з'єднання готуються виробником для а 230V (контакти 1-2-3 під'єднані один до іншого). Перемикач 4-5 знаходиться в нижній частині клемної коробки.

- вставте дроти (**N і 6**), як показано на малюнку, і затягніть відповідні гвинти.
- закріпіть дроти, які залишилися, до клем 1-2-3.
- зафіксуйте шнур живлення у відповідному затиску і закрийте кришку за допомогою гвинта «V».

Мал. С

Мал. D



\* Є лише в деяких моделях.



## Використання духовки

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, щоб не пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть рекомендовану для програми або бажану температуру, обертаючи регулятор ТЕРМОСТАТУ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами наводиться у спеціальній таблиці (див. Таблиця готування у духовці).

Під час приготування їжі надається можливість:

- змінити програму приготування, скориставшись регулятором ПРОГРАМ;
- змінити температуру за допомогою регулятора ТЕРМОСТАТУ;
- перервати приготування, обернувши регулятор ПРОГРАМ в положення «0».

! Встановлюйте все кухонне приладдя на ґратки з комплекту постачання.

! Ніколи нічого не кладіть безпосередньо на дно духовки, щоб не пошкодити емаль. Позиція 1 духовки має використовуватися лише у режимах готування з рождном.


! Перш ніж розпочати використання приладом, обов'язково видаліть пластикову плівку з боків приладу.

### Індикатор ТЕРМОСТАТУ

В увімкненому стані свідчить про випромінювання тепла духовкою. Вимикається при досягненні обраної температури. Миготіння (увімкнення по черзі з вимкненням) свідчить про роботу термостату, який підтримує температуру на постійному рівні.

### Освітлення духовки

Увімкнення досягається обертанням регулятора ПРОГРАМ у будь-яке положення, відмінне від «0», залишається в увімкненому стані під час роботи

духовки. При обранні  регулятором освітлення працюватиме без увімкнення нагрівальних елементів духовки.


### Статична духовка

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max. В цьому положенні вмикаються два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Це класична бабусина духовка, але з більш досконалим розповсюдженням температури і з заощадженням електроенергії. Статична духовка залишається поза конкуренцією у випадках приготування страв з двох або більше інгредієнтів, утворюючих комплексну страву, наприклад: капуста із свинячими ребрами, тріска по-іспанськи, тріска по-анконетанськи, телятина з рисом, тощо... Оптимальні результати отримуються при готування страв з м'яса яловичини або телятини: тушковане, рагу, гуляш, дичина, свинина, тощо... які потребують тривалого готування з постійним додаванням рідини. Залишається найкращою системою готування солодкої випічки, фруктових кондитерських виробів і готування у духовці в закритому посуді. При готуванні в статичній духовці використовуйте лише один рівень, тому що при використанні декількох рівнів тепло розповсюджується нерівномірно. Використовуючи різні рівні, можна врівноважувати розподіл тепла між верхньою і нижньою частинами духовки. Якщо для приготування потребується більше тепла знизу або зверху, використовуйте відповідно нижні або верхні рівні.

### Обережна духовка

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max. Працює нижній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу. Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».

### Духовка «верхнє відділення»

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max. Працює верхній нагрівальний елемент. Ця функція може використовуватися для завершення дій з готування. 

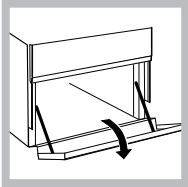
**Гриль |▼▼▼|**

Положення регулятора термостату: **Max**.

Працює верхній центральний нагрівальний елемент. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високої температури для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізки, страви з січеного м'яса (напр., для гамбургерів), тощо... Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».

**Нижній відсік\***

Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання аксесуарів або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).



! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

**Корисні поради з використання пальників**

З метою досягнення найкращої роботи приладу, слід запам'ятати деякі правила:

- використовувати посуд, відповідний до розмірів пальників (див. таблицю), щоб запобігти виходу полум'я за межі дна посуду.
- використовувати посуд лише з рівним дном.
- у момент кипіння повернути регулятор у положення мінімуму.
- завжди використовувати посуд з кришками.

\* Є лише в деяких моделях.

## Таблиця приготування в духовці

UA

Положення регулятора для вибору	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція для готування, відраховуючи знизу	Час приготування (у хвиликах)	Регулятор термостату	Час приготування (у хвиликах)
<b>1 Статична</b>	Лазан'я	2,5	2	5	200	45-50
	Каннеллоні	2,5	3	5	200	30-35
	Запечена паста	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курка	1,5	3	10	200	80-90
	Качка	1,8	3	10	180	90-100
	Кріль	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Молода баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрія	1,1	2	5	180	30-40
	Зубатка	1,5	2	5	180	30-35
	Форель у фольї	1	2	5	180	25-30
	Неаполітанська піцца	1	2	15	220	15-20
	Печиво, тістечка	0,5	3	10	180	10-15
	Пудинги і солодкі торти бездріжджові	1,1	3	10	180	25-30
	Несолодкі пироги	1	3	10	180	30-35
	Дріжджове тісто	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктові торти	1	3	10	170	25-30
<b>2 Духовка Нижнє відділення</b>	Завершувальні дії з приготування					
<b>3 Духовка Верхнє відділення</b>	Камбала і каркатиці	1	4	5	МАКС.	8
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	МАКС.	4
	Філе мерлузи	1	4	5	МАКС.	10
	Овочі гриль	1	3/4	5		8-10
<b>4 Гриль</b>	Біфштекс з телятини	1	4	5	МАКС.	15-20
	Шницелі	1,5	4	5	МАКС.	20
	Січене м'ясо (напр., для гамбургерів)	1	3	5	МАКС.	7
	Скумбрія	1	4	5	МАКС.	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	МАКС.	5

**Зауваження:** у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку. При готування на грилі або на подвійному грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

# Електричні конфорки

UA

! На кожному регуляторі вказується позиція відповідної електричної конфорки.

## Електричні конфорки

Регулювання досягається обертанням відповідного регулятора за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки між 6 різними положеннями:

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Мінімальна потужність
2 - 5	Середня потужність
6	Максимальна потужність

Щоб запобігти втратам тепла і ушкодженню конфорок, рекомендується вживати посуд з рівним дном та з меншим від конфорки діаметром. У таблиці наведені відповідні дані між положеннями на регуляторах і рекомендованими для них конфорками.

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Готування овочів, риби
2	Готування картоплі (на парі), супів, бобових (нуту, квасолі)
3	Продовження готування великої кількості їжі, супів, борщів
4	Запікання (середня потужність)
5	Запікання (велика потужність)
6	Підрум'янювання або досягнення кипіння за короткий час

Перш ніж розпочати використання приладом, необхідно нагрівати конфорки при максимальній температурі протягом 4 хвилин, без посуду на них. Під час таких підготовчих дій захисне покриття твердішає та одержує максимальної міцності.

Індикатор електричних конфорок

В увімкненому стані свідчить про роботу одного з електричних нагрівальних елементів плити з електричними конфорками.

! Газова плита була розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних норм безпеки. Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

## Загальна безпека

- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткості для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні•.
- Не вибирайте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуйте чистення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.

- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

## Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Зняття з експлуатації побутових електроприладів Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециклювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленої корзини, зображені на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.  
Для подальшої інформації про правильне зняття з експлуатації побутових електроприладів, їхні власники можуть звернутися у відповідну службу або організацію, що продає вироби.

## Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах: для того, щоб одержати найкращі результати та з метою заощадження електроенергії ( близько 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

# Догляд і технічне обслуговування

UA

## Відключення електричного живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

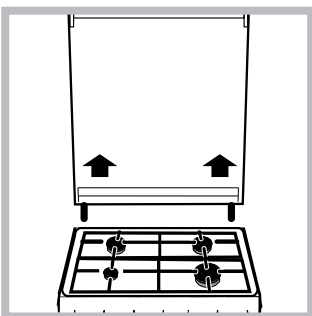
## Чищення прилада

! Ніколи не використовуйте прилади для миття парою або високим тиском.

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миєте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Регулярно миєте контактні частини пристрою для безпеки\* у разі відсутності полум'я.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразиві.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, зокрема в посудомийній машині.

## Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).



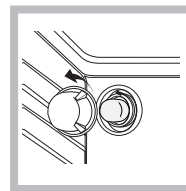
! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

## Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

## Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.



## Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

## Допомога

### Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріплені до плити і / або на упаковці.

\* Є лише в деяких моделях.

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire și la siguranță.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

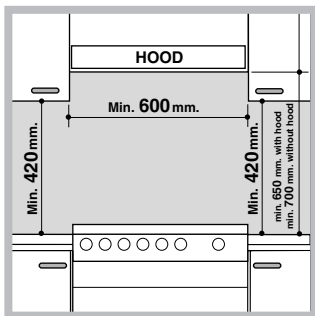
! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

## Poziționarea și punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:

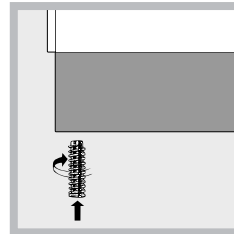


- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de

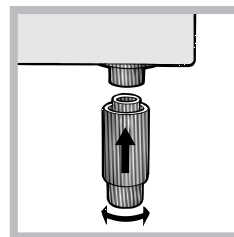
- aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru. Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);
- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

\*doar pe anumite modele.

## Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare - în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele\* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

## Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

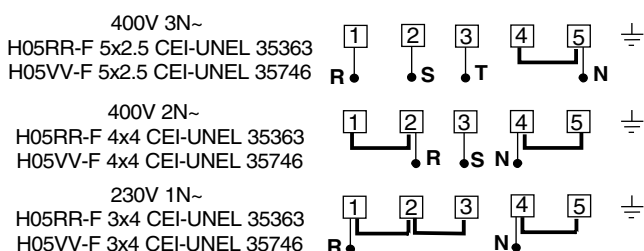
! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

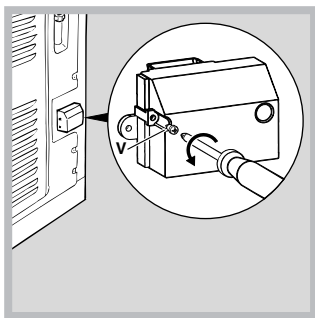
! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

## Montarea cablului de alimentare

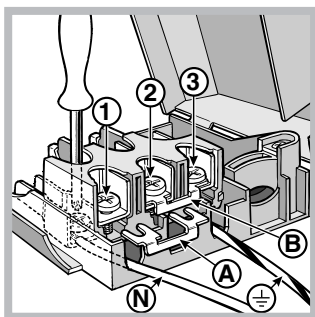
Cablul trebuie să fie dimensionat în funcție de tipul legăturii electrice utilizate, potrivit următoarei scheme de conectare:



Pentru a instala cablul de alimentare:



1. Deșurubați șurubul V din cutia de borne și trageți capacul pentru a o deschide (a se vedea figura).



2. poziționați bucla de legătură A (a se vedea figura), în conformitate cu schema de conexiuni de mai sus. Cutia de borne este proiectată pentru conectarea monofazată 230V: bornele 1, 2 și 3 sunt conectate între ele; puntea 4-5 este situată în partea de jos a cutiei de borne.

3. poziționați firele N și

⊥ potrivit desenului

(a se vedea figura) și efectuați legătura strângând bine șuruburile bornelor.

4. poziționați firele rămase pe bornele 1-2-3 și strângeți șuruburile.

5. fixați cablul de alimentare în presetupa specială.

6. închideți capacul cutiei cu borne înșurubând șurubul V.

Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea și îngrijirea".

\* doar pe anumite modele.

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	34x38x39 cm
Volum	l 50
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime 42 cm profundime 44 cm înălțime 18 cm
Tensiunea și frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	Directiva 2002/40/CE pe eticheta cuptoarelor electrice. Norma EN 50304 Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire: Tradițională/ Static
Plită din ceramică	
Anterior stg	600 W
Posterior stg	2000 W
Posterior dr	1500 W
Anterior dr	1500 W
Absorbție plite ceramice Max	5800W
	Directiva Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) și modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) și modificările succesive - succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



## Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul **PROGRAME**.
2. Alegeți temperatura recomandată pentru programul respectiv sau pe aceea dorită rotind butonul **TERMOSTAT**.

O listă cu tipurile de coacere și temperaturile recomandate poate fi consultată în tabelul respectiv (vezi *Tabelul coacere la cuptor*).

În timpul procesului de coacere, puteți oricând sa:


- modificați programul de coacere acționând butonul **PROGRAME**;
- modificați temperatura acționând butonul **TERMOSTAT**;
- întrerupeți coacerea aducând butonul **PROGRAME** în poziția „0”.

! Așezați întotdeauna vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

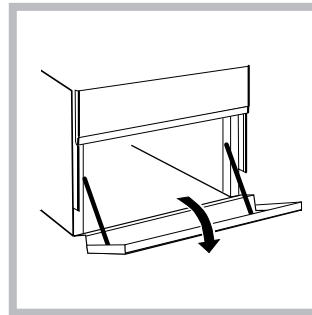
### Indicator TERMOSTAT

Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura constantă.

### Lumina din cuptor

Se aprinde rotind butonul **PROGRAME** în orice poziție diferită de „0” și rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Selecționând  cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.

### Sertarul inferior\*



sub cuptor.

Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie.

! Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent)

se pot încălzi.

! Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de

! Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă protecția culisantă este fixată corect.

## Programe cuptor

### Cuptor Static

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**.

Se aprinde lumina cuptorului și intră în funcțiune elementele superioare și inferioare de încălzire (rezistențe electrice). Temperatura, fixată cu selectorul termostatalui, este atinsă în mod automat și este menținută constantă de organul de control (termostatul). Această funcție vă permite să gătiți orice fel de aliment datorită nivelului optim de distribuție a temperaturii.

### Rezistență inferioară

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**

Se aprinde lumina cuptorului și intră în funcțiune elementul inferior de încălzire. Temperatura, fixată cu selectorul termostatalui, este atinsă în mod automat și este menținută constantă. Această poziție este recomandată pentru a retușa coacerea alimentelor (puse în tăvi), care sunt deja bine coapte la suprafață, dar sunt încă moi în interior sau pentru prăjituri cu fructe sau gem, care necesită o culoare moderată la suprafață. Trebuie observat că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime din interiorul cuptorului (250°C), prin urmare nu se recomandă coacerea alimentelor menținând mereu cuptorul în această poziție, în afara cazului în care este vorba de torturi care necesită temperaturi mai mici sau egale cu 180°C.

### Rezistență superioară

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**

Se aprinde lumina cuptorului, intră în funcțiune grătarul

cu raze infraroșii și începe să se rotească motorul rotisorului.

Temperatura foarte ridicată și directă a grătarului permite rumenirea superficială imediată a cărnii și, împiedicând ieșirea lichidului din carne, o menține mai fragedă.

#### Grătar |▼▼▼|

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**

Se aprinde lumina cuptorului, intră în funcțiune rezistența dublă a grătarului și începe să se rotească motorul rotisorului. Un grătar mai mare decât cel obișnuit și având un design inovator care mărește cu 50% randamentul coacerii. Grătarul dublu elimină zonele de colț în care lipsește căldura.

**Important: efectuați coacerea la grătar cu ușa cuptorului închisă**, pentru a obține nu numai

rezultate superioare, **ci și o economie de energie electrică (circa 10%).**

La utilizarea funcțiilor grătarului, dispuneți grătarul pe ultimele niveluri începând de jos (vezi tabelul de coacere) după care, pentru a colecta grăsimile și a evita formarea de fum, dispuneți o tavă pe primul nivel începând de jos..

#### Sfaturi practice pentru coacere

**!** La coacerile GRILL, așezați tava în poziția 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri și/sau grăsimi).

#### GRILL

- Introduceți grătarul pe raftul 3 sau 4, punând alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmați dacă rezistența de sus nu rămâne permanent aprinsă: funcționarea sa este controlată de un termostat.

#### Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Poziție buton de selectare	Alimente	Greutate (Kg)	Poziție de coacere de jos	Timp coacere (minute)	Butonul termostatului	Timp coacere (minute)
<b>1 Static</b>	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Paste gratinate	2,0	3	5	200	30-35
	Vițel	1,7	2	10		60-70
	Pui	1,5	3	10	200	80-90
	Rață	1,8	3	10	180	90-100
	Iepure	2	3	10	180	70-80
	Porc	2,1	3	10	180	70-80
	Miel	1,8	3	10	180	70-80
	Scrumbie	1,1	2	5	180	30-40
	Dentex dentex	1,5	2	5	180	30-35
	Păstrăv în folie de aluminiu Pizza napoletana	1	2	5	180	25-30
	Biscuiți și pateuri	1	2	15	220	15-20
	Tarte și prăjituri nedospite	0,5	3	10	180	10-15
	Tarte sărate	1,1	3	10	180	25-30
	Tarte din aluat dospit					
	Tarte de fructe	1	3	10	180	30-35
		0,5	3	10	160	25-30
		1	3	10	170	25-30
<b>2 Cuptor Dedesupt</b>	Retușări de coacere					
<b>3 Cuptor Deasupra</b>	Limbă de mare și sepie	1	4	5	Max	8
	Rotisor cu calamari și creveți	1	4	5	Max	4
	Filet de cod	1	4	5	Max	10
	Legume la grătar	1	3/4	5	Max	8-10
<b>4 Grill</b>	Cotlete de vițel	1	4	5	Max	15-20
	Șnițele	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgeri	1	3	5	Max	7
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20
	Toast	nr. 4	4	5	Max	5

**N.B:** timpul de coacere este orientativ și poate fi modificat în baza exigențelor personale. La coacerea la grătar sau la grătar dubl, tava va trebui așezată întotdeauna pe primul raft de jos.

## Aprindeți și stingeți zonele de coacere

**Selectoarele de comandă a plitelor electrice de pe planul de coacere.**

Aragazele pot fi dotate cu plite electrice normale și rapide în diferite combinații (plăcile rapide diferă de celelalte prin prezența unui bulin roșu în centru). Pentru a evita pierderile de căldură și deteriorarea plitelor este bine să utilizați vase cu un fund plat și cu un diametru nu mai mic decât cel al plitei. Tabelul arată corespondența dintre pozițiile indicate pe selectoare și utilizarea pentru care sunt recomandate plitele.

**Înainte de a le utiliza pentru prima dată, trebuie să încălziți plitele de coacere la temperatura maximă pentru aproximativ 4 minute, fără oală. În această etapă inițială, stratul de protecție se întărește și atinge rezistența maximă.**

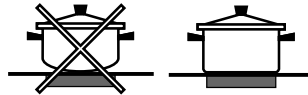
### Ledul indicator de funcționare a plitelor electrice.

Este aprins atunci când se află în funcțiune orice element electric de încălzire a planului de coacere, prevăzut eventual cu plite electrice.

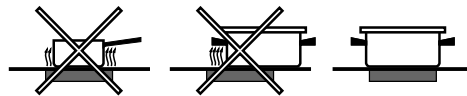
Poz.	Plită normală sau rapidă
0	Oprit
1	Coacerea legumelor, a pestelui
2	Coacerea cartofilor (la vapori) , a ciobelor, a fasolei
3	Gătirea unor cantități mari de ciorbe, alimente.
4	Pentru fripturi (medii)
5	Pentru fripturi (retete bine făcute)
6	Rumenire sau atingerea punctului de fierbere într-un timp record

## Sfaturi practice pentru folosirea plitei

- Folosiți vase cu fundul plat și cu grosime mare, pentru a fi siguri că acestea aderă perfect la zona de încălzire;



- folosiți vase cu un diametru suficient pentru a acoperi complet zona de încălzire, astfel încât să se exploateze toată căldura;



- asigurați-vă că fundul vaselor este întotdeauna perfect uscat și curat: aderența la zonele de gătit va fi foarte bună, și atât vasele, cât și plita vor dura mai mult;
- evitați folosirea aceleași vase folosite pe arzătoarele cu gaz: concentrația de căldură pe arzătoarele cu gaz poate deforma fundul vasului, care pierde aderență;
- nu lăsați niciodată o zonă de gătit aprinsă fără cratiță pentru că s-ar putea deteriora.

Pozitie	Placa
0	Off
1	Mic
2 - 5	Medium
6	Max

# Precauții și sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat și construit conform normelor internaționale de siguranță.

Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță și trebuie să fie citite cu atenție.

## Norme de protecție și siguranță generale

- **Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri apar în manualul de instrucțiuni și pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploaie și furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeți mașina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau iratională a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtați copiii de aparat.
- Evitați ca și cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Evitați să închideți capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificați ca bușoanele să fie în poziția • și că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau

întreținere înainte de a fi scos ștecărul din priză.

- În caz de defecțiuni, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior și nu încercați să o reparați singuri. Apelați la serviciul de asistență.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

## Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orășenești sau, dacă legea națională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziționării unor noi produse, echivalente. Toți producătorii importanți de aparatură electrocasnică și-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea și scoaterea din uz a aparatelor vechi.

## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale și primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe ușa cuptorului și nu provoacă dispersii de căldură.

## Deconectați curentul electric

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

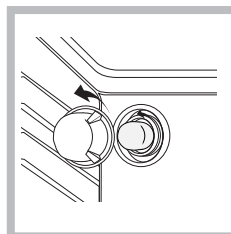
## Curățați aparatul

! Nu folosiți detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață abrazivă: pot zgâria suprafața în mod iremediabil.

! Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

- Pentru întreținerea curentă, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățire. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Pentru a facilita curățarea, grătarele aragazului, capacele, grătarele de deasupra ochiurilor precum și arzătoarele se pot detașa; spălați-le cu apă caldă și detergent neabraziv, fiind atenți să îndepărtați orice depunere, apoi ștergeți-le bine.
- Dacă aparatul dvs. are aprindere electronică, este necesar să curățați cât mai des capătul dispozitivelor de aprindere electronică și să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după utilizare, când este cald. Folosiți apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o cârpă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete și produse neabrazive; ștergeți-l cu o lavetă moale. Nu folosiți materiale abrazive sau raclete metalice ascuțite, care pot zgâria suprafața și cauza crăparea geamului.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Oțelul inox se poate păta dacă rămâne mult timp în contact cu apa foarte caldă sau cu detergenți agresivi (care conțin fosfor). După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Este oportun, în același timp, să ștergeți și eventualele urme de apă.

## Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

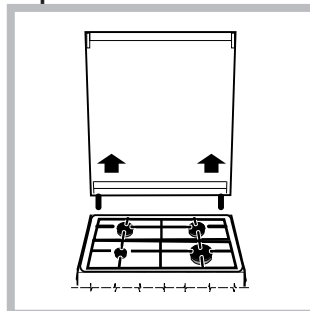
## Asistență

### Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tablita cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

### Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi

figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

### Controlați garniturile cuptorului.

Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

**ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE**

- Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).
- Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubritate sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.
- Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).
- Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează re folosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.
- Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.
- Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



! 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 жылжытылса, нұсқаулар онымен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

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

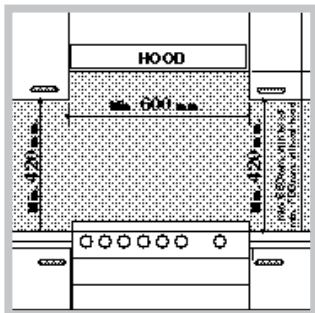
## Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

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

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

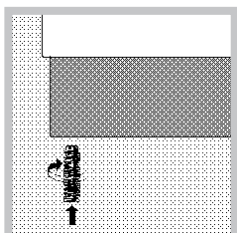
- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашық орнату қажет.



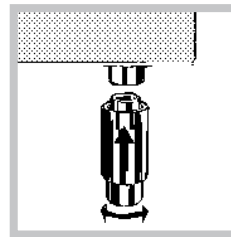
• Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плита үстінің арасында кем дегенде 420 мм аралық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

## Түзулеу



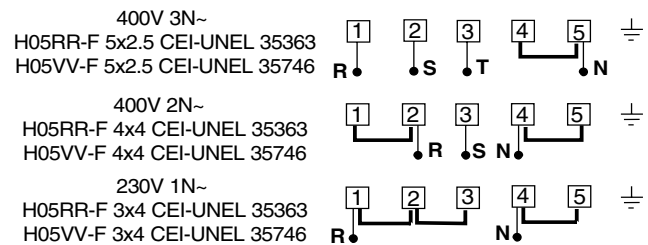
Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын\* бұраңыз (суретті қараңыз).



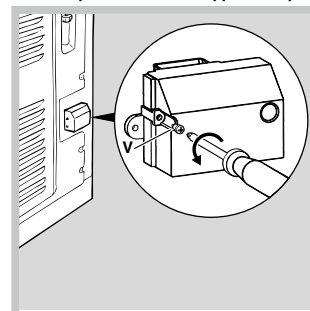
## Токқа жалғау

### Электр кабелін орнату

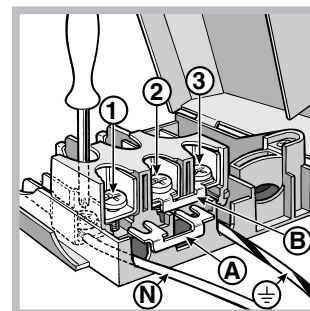
Кабель төмендегі жалғау сызбасына сәйкес қолданылатын электр қосылым түріне сай болуы тиіс.



Электр кабелін дұрыс орнату үшін:



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



2. «A» қосылым тірегін (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 тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- 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.

**!** Осы 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.

\* Тек белгілі үлгілерде болады.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Пеш өлшемдері (ЕхТхБ)	38x34x39 см
Көлемі	50 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 18 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Электр плита	
Алдыңғы сол жақ	600 Вт
Артқы сол жақ	2000 Вт
Артқы оң жақ	1500 Вт
Алдыңғы оң жақ	1500 Вт
Плита тұтынатын ең көп қуат	5600 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты  Табиғи конвекция сыныбы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: _____ Статикалық _____
 AIO 77 	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 – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Күту/өшірүлі режим)

# Қосу және пайдалану

KZ

! 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.

## Пешті қосу

1. СЕЛЕКТОР тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұру арқылы пісіру режиміне ұсынылатын температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз. Пісіру режимдері мен ұсынылатын пісіру температураларын сипаттайтын тізімді қатысты кестеден табуға болады («Пеште тағам пісіру 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*).
- ТАҢДАУ 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.

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

## ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

Ол жанса, демек пеш қызып жатыр. Пеш іші таңдалған температураға жеткенде ол сөнеді. Шам бір жанып, бір сөніп тұрғаны термостаттың жұмыс істеп тұрғанын және температураны бір деңгейде ұстап тұрғанын білдіреді.

## Пеш шамы


ТАҢДАУ тұтқасын «0» позициясынан басқа кез келген позицияға бұрағанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрғанша, ол да жанып тұрады. Тұтқаның көмегімен  параметрін таңдағанда ешбір қыздыру элементі қосылмай, шам жанады.

## Тағам дайындау режимдері

! Тек «ЕҢ ЖОҒАРЫ» қуат деңгейі ұсынылатын ГРИЛЬ бағдарламасынан басқа, температура менін барлық пісіру режимдері үшін 50°C пен «Ең жоғары» аралығында орнатуға болады.

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланған кезде термостатты ең жоғары параметріне орнатып, пештің есігін жабыңыз да, ішіне еш нәрсе салмай, шамамен жарты сағат қойып қойыңыз. Одан кейін, пеш есігін ашып, бөлмеге ауа жіберіңіз. Осы алғашқы қолдану кезінде шығатын иіс пешті орнатқанға дейін қорғау үшін қолданылатын заттардың буға айналуынан болады.

Әртүрлі тағам пісіру функциялары екі тұтқаның көмегімен орнатылады: таңдау тұтқасы мен термостат тұтқасы. «0» санымен белгіленген күту қалпынан басқа таңдау тұтқасының кез келген

параметрін орнатқанда пеш шамы жанады;  таңбасымен белгіленген тұтқа параметрі ешбір қыздыру элементін қоспай-ақ, пеш шамын жаңдыруға мүмкіндік береді. Пеш шамы жанған кезде, ол пеш пайдаланылып жатқанын білдіреді және пеш пайдаланылып жатқан бүкіл мерзім бойы ол жанып тұрады.

## — СТАТИКАЛЫҚ ПЕШ

Термостат параметрі: 50°C мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр  
Пеш шамы жанады да, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері (кедергілер) қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, термостат басқару элементімен бір қалыпта ұсталады. Бұл функция температураны керемет таратудың арқасында кез келген тағамды пісіруге мүмкіндік береді.

## |—| ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІ

Термостат параметрі: 50°C мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр  
Пеш шамы жанады және төменгі қыздыру элементі қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, бір қалыпта ұсталады. Бұл параметрді сырты дайын, бірақ іші әлі піспеген тағамдарды (табаға салынған) пісіруді аяқтау немесе үстін сәл қызартуды қажет ететін жеміспен не джеммен қапталған тәттілерді дайындау үшін қолданған жөн. Бұл функция әрдайым осы пеш параметрінде тағам пісіру үшін қажетті температураға жетуге мүмкіндік бермейтінін ескеріңіз, тек 180°C-ты қажет ететін бәліштерді дайындауға болады.

## ||| ЖОҒАРҒЫ ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІ

Термостат параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр  
 Пеш шамы жанады да, инфрақызыл сәулелер гриль қосылады. Грильдің жетерліктей жоғары және тікелей берілетін температурасы еттің сыртын қызартып, шырындарын сақтауға және жұмсақтығын қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

## ||| ГРИЛЬ

Термостат параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр  
 Пеш шамы жанады және грильдің қос қыздыру элементі қосылады. Гриль орташа грильдерден үлкен және толығымен жаңа дизайнға ие: пісіру өнімділігі 50%-ға арттырылған. Қос гриль тіпті еттің бұрыштарын қыздыруды да қамтамасыз етеді.

! Грильді қолданған кезде, ең жақсы нәтижеге қол жеткізу және **қуатты үнемдеу (шамамен 10%)** үшін пеш есігін жауып қойыңыз.

Грильді қолданған кезде тартпаны төменгі деңгейлерге орналастырыңыз (пісіру кестесін қараңыз). Май мен тоң майды ұстау және түтін шығуды болдырмау үшін төменгі тартпа деңгейіне тұтқалы таба қойыңыз

! Грильді пайдаланған кезде пеш тұтқалары қызып кетпеуі үшін пеш есігі емен тақта арасына шағылдырғыш салып, сәл ашып қою керек.

### Пештің істеп тұрғанын білдіретін шам

Ол пеш қызып жатқанда жанады. Ал пеш ішіндегі температура тұтқамен таңдалған температураға жеткенде сөнеді. Осы шамның бір жанып, бір сөнуі термостат пеш температурасын бір қалыпта ұстау үшін жұмыс істеп тұрғанын білдіреді.

### Конфорка шамы

Ол электр конфорка қосылғанда жанады.

! Балаларға пеш есігіне тиюге рұқсат бермеңіз, себебі ол тағам пісіру кезінде өте ыстық болады.

## Тағам дайындау бойынша кеңес

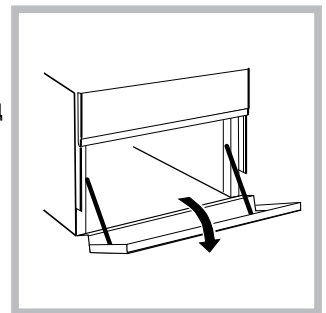
! ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

### ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

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

## Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Таңдау тұтқасының қалпы	Тағамдар	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда позициясы орны	Қыздыру ұзақтығы (минут)	Термостат тұтқасы Н	Пісіру ұзақтығы (минут)
<b>1 Қалыпты</b>	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Ет қосылған қамыр түтіктері	2,5	3	5	200	30-35
	Гратин паста пісірмелері	2,0	3	5	200	30-35
	Бұзау еті	1,7	2	10	180	60-70
	Тауық	1,5	3	10	200	80-90
	Үйрек	1,8	3	10	180	90-100
	Қоян	2	3	10	180	70-80
	Шошқа еті	2,1	3	10	180	70-80
	Жас қой еті	1,8	3	10	180	70-80
	Макрель	1,1	2	5	180	30-40
	Қызыл пагр	1,5	2	5	180	30-35
	Қағазда пісірілген бақтақ	1	2	5	180	25-30
	Неаполитан пиццасы	1	2	15	220	15-20
	Печеньелер	0,5	3	10	180	10-15
	Жеміс қосылған бәліш	1,1	3	10	180	25-30
	Хош иісті бәліш	1	3	10	180	30-35
	Ашытылған кекс	0,5	3	10	160	25-30
Жеміс қосылған кекс	1	3	10	170	25-30	
<b>2 Пеш түбі</b>	Соңғы өңдеу					
<b>3 Пештің жоғарғы жағы</b>	Палтус пен каракатица	1	4	5	Ең жоғары	8
	Істіктегі кальмар және асшаян	1	4	5	Ең жоғары	4
	Треска белдемесі	1	4	5	Ең жоғары	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	8-10
<b>4 Гриль</b>	Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Котлет	1,5	4	5	Ең жоғары	20
	Гамбургер	1	3	5	Ең жоғары	7
	Скумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	5

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Грильді немесе қос грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

## Электр плитаны қолдану

!Тиісті электр конфорканың орны әрбір тұтқада көрсетілген.

### Электр конфоркалар

Тиісті тұтқаны сағат тілі немесе оған қарсы бағытта бұруға және алты түрлі позициялардың кез келгеніне орнатуға болады:

Параметр	Қалыпты немесе жылдам пеш
0	Өшірулі
1	Төмен
2 - 5	Орташа
6	Жоғары

Таңдау тұтқасы өшірулі позициясынан басқа кез келген позицияда болғанда «қосулы» шамы жанады.

### Электр конфоркаларды пайдалану бойынша кеңестер

Қызуды жоғалтпау және конфоркаларға зақым келтірмеу үшін диаметрі конфорканың диаметрінен кіші емес, түбі тегіс табаларды қолданыңыз.

Параметр	Қалыпты немесе жылдам пеш
0	Өшірулі
1	Көкөніс, балық пісіру
2	Картоп (бумен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау
3	Үлкен мөлшерде тағам және көкөніс қосылған етті сорпаны дайындауды жалғастыру
4	Қуыру үшін (орташа)
5	Қуыру үшін (орташадан жоғары)
6	Қызарту және қайнауға аз уақытта жеткізу үшін.

! Конфоркаларды алғаш рет пайдаланбас бұрын оларды таба қоймай, 4 минут бойы ең жоғары температурада қыздыру керек. Осы бастапқы кезең барысында қорғаушы қаптама қатайып, өзінің ең жоғары төзімділігіне жетеді.

# Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

! 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.**
- Нұсқаулық кітапшасы 1-сынып (оқшауланған) немесе 2-сынып - 1-ішкі сынып (2 шкаф арасына орналастырылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Балаларды пештен аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Электр конфоркаларға тұрақсыз немесе майысқан табаларды қоймаңыз; әйтпесе ондағы сұйықтық төгілуі мүмкін. Оларды конфоркаға тұтқаларын құрылғының ортасына қаратып қойыңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде оны маңына жанғыш сұйықтықтар (спирт, бензин және т.б.) қоймаңыз.
- Төменгі сақтау бөліміне немесе пештің өзіне жанғыш заттар салмаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбағанда тұтқалар «0» 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 өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету қызметіне 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 және ҚОС ГРИЛЬ режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет. Бұл қуатты үнемдей 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.

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

## Құрылғыны тазалау

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

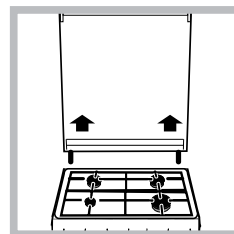
! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- 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 татпандыратын 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.
- 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, мұқият құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

## Қақпақ

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 (суретті қараңыз).



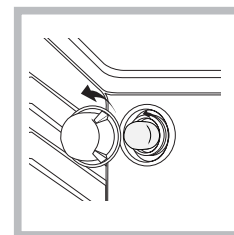
! Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

## Пеш тығыздағыштарын тексеру

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

## Пеш шамын ауыстыру

1. Пешті тоқтан 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.



## Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

