

# Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА



Русский, 1



Қазақша, 19

I6V52 /RU  
I6V56 /RU

## Содержание

### ВНИМАНИЕ ,2

### Информация для потребителя, 3

### Установка, 4-5

Размещение и выравнивание  
Подключение к электросети  
Технические характеристики

### Описание оборудования, 6

Внешний вид  
Панель управления

### Включение и использование, 7-9

Запуск духовки  
Режимы приготовления  
Практические советы  
Вспомогательная таблица по приготовлению  
в духовке

### Использование стеклокерамической рабочей поверхности, 15

Включение и выключение зон нагрева  
Использование зон нагрева

### Предупреждения и рекомендации, 16

Основные правила безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей  
среды

### Обслуживание и уход, 17

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

# ВНИМАНИЕ

RU

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

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

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

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

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

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

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы

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

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться

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

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

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

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




**ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

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

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

# Информация для потребителя

RU

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| Изделие:   | Электрическая плита  |                 |
| Торговая марка:  |    |                 |
| Торговый знак изготовителя:  |  |                 |
| Модели:  | I6V52 /RU  | I6V56 /RU       |
| Изготовитель:  | Indesit Company  |                 |
| Страна-изготовитель:   | Польша   |                 |
| Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения   | 230 / 400 В 3N ~   |                 |
| Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока   | 50/60 Гц   |                 |
| Класс защиты от поражения электрическим током  | Класс защиты I   |                 |
| Объем духового шкафа   | 60 л -I6V52 /RU  | 56 л -I6V56 /RU |
| Класс энергопотребления (духовой шкаф)   | B  |                 |
| Поглощаемая мощность   | 8450 Вт  |                 |
| В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.  |    |                 |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXXXXX), следующим образом:   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года;</li> <li>- 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года,</li> <li>- 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.</li> </ul> |                 |
| <p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p> |  |                 |
| Производитель:   | Indesit Company S.p.A.<br>Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия  |                 |
| Импортер:  | ООО «Индезит РУС»  |                 |
| С вопросами (в России) обращаться по адресу:   | Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1   |                 |

## Установка

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

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

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

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

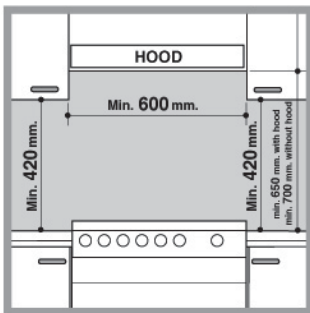
## Размещение и выравнивание

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

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

Для правильной установки:

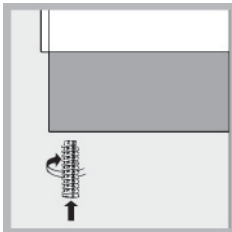
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.



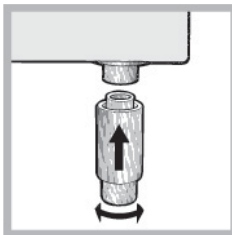
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

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

## Выравнивание



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



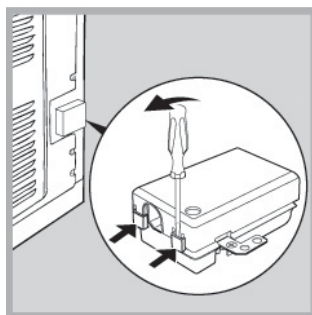
Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.\*

## Подключение к электросети

### Установка питающего кабеля

Чтобы открыть клеммник:

- вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку.



Чтобы установить кабель:

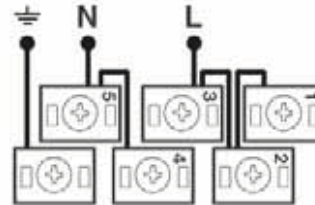
- отверните прижимной винт кабеля и винты на контактах.

! Заводское подсоединение проводов — однофазное, 230 В (см. рис.).

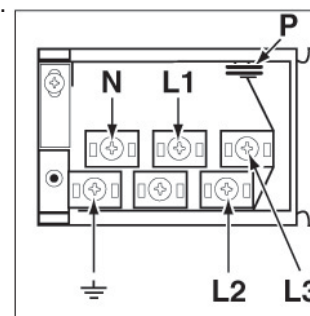
\* Для некоторых модификаций модели.

230V ~

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

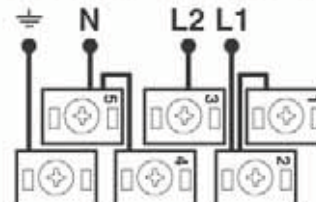


- Для выполнения электроподключения, указанного на схемах, используйте две перемычки «P» (см. рис.).



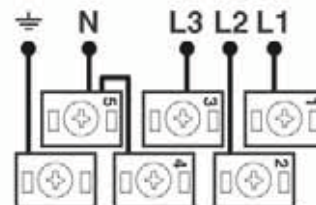
400V 2N~

H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



400V 3N~

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом и закройте крышку клеммника.

### Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования (см. справа).

Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки

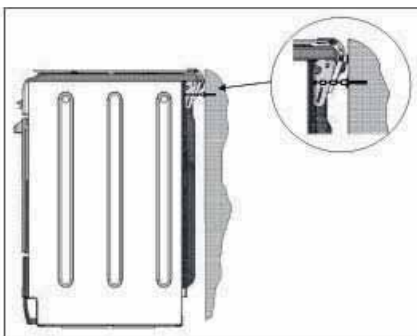
# Описание изделия

и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °С.

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность оборудования (см. табличку технических данных оборудования);
- электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования;
- розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки

## Безопасность цепи



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




прилагающуюся предохранительную цепь. Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

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

**! Производитель не несет ответственности за ущерб в результате несоблюдения указанных мер безопасности**

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

| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ   |  |
|--|--|
| <b>Духовка</b>   |  |
| <b>Размеры</b>   | высота 32 см;<br>ширина 40,5 см;<br>глубина 32 см  |
| <b>Объем</b>   | 60 л   |
| <b>Внутренние размеры отделения под духовкой</b>   | высота 23 см;<br>ширина 42 см;<br>глубина 44 см  |
| <b>Электрические параметры</b>   | см. табличку тех. характеристик на оборудовании  |
| <b>Керамическая рабочая поверхность</b>  |  |
| <b>Конфорки:</b><br>- передняя левая,<br>- задняя левая,<br>- задняя правая,<br>- передняя правая.<br>Макс. потребляемая мощность  | 1700 Вт<br>1200 Вт<br>2100 Вт<br>1200 Вт<br>6200 Вт  |
| <b>Энергопотребление (маркировка)</b>  | ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ<br>Termíszetes hűbramlési Osztblly nívleges energiafogyasztása функция нагрева: _____<br>Статическое функция нагрева: _____<br>Вентиляционное _____<br>Termíszetes hűbramlési Osztblly nívleges energiafogyasztása    |
| <br> | Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества:<br>- 06/95/ ЕЕС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации;<br>- 04/108/ЕЕС от 15/1204 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации;<br>- 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации;<br>- 2002/96/ЕС;<br>- 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.). |

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

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

## Внешний вид

RU

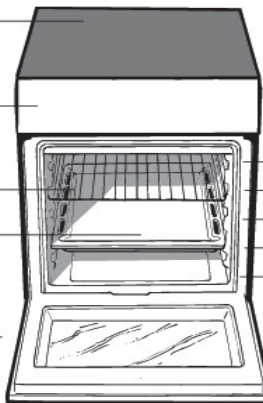
Стеклокерамическая поверхность

Панель управления

Решетка духовки

Противень (поддон)

Регулируемые ножки



Позиции (уровни духовки)

Направляющие для решетки / противня (поддона)

5

4

3

2

1

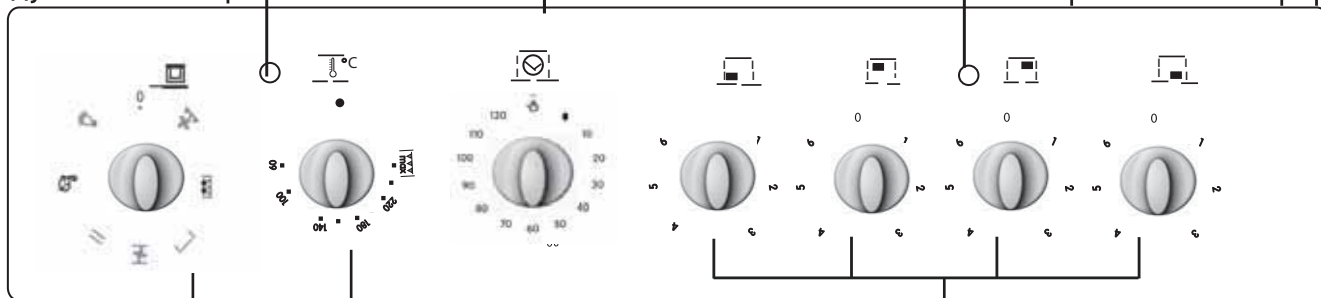
Регулируемые ножки

## Панель управления

Световой индикатор термостата духового шкафа

Таймер \*

Световой индикатор функционирования электрических конфорок



Рукоятка выбора функций духового шкафа

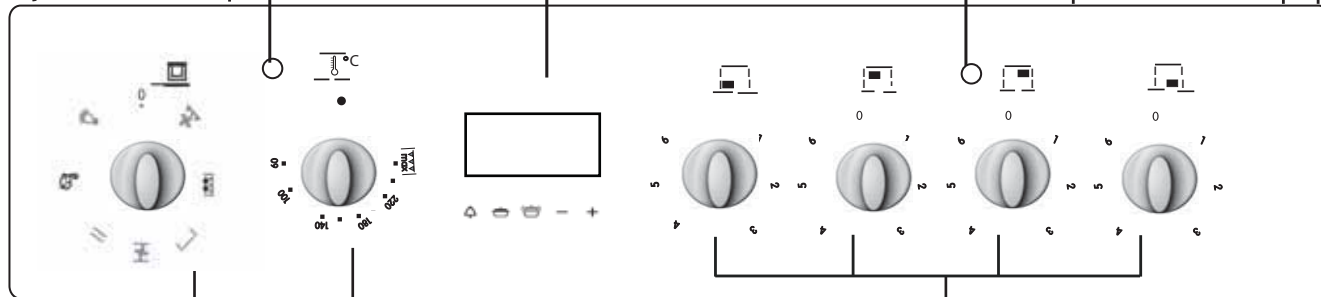
Рукоятка выбора температуры

Рукоятки электрических конфорок

Световой индикатор термостата духового шкафа

программирования \*

Световой индикатор функционирования электрических конфорок



Рукоятка выбора функций духового шкафа

Рукоятка выбора температуры

Рукоятки электрических конфорок

\* Только для некоторых модификаций моделей, указанных в руководстве.



# Включение и использование

RU

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

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

## Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА. Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления и Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке.*

Во время приготовления возможно:

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

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


! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

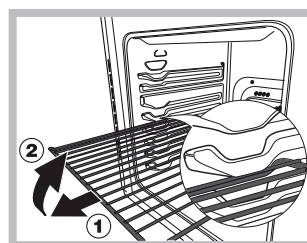
## Индикатор термостата

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

## Освещение духовки

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

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



**ВНИМАНИЕ!** Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

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

## Режимы приготовления

! Значение температуры от 50 °С до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режимов:

- ГРИЛЬ — рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности;
- ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ — рекомендуется температура не выше 200 °С.

Выбор различных функций плиты осуществляется с помощью рукояток и кнопок, расположенных на панели управления.

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

! Используйте нижний уровень духовки только при готовке на вертеле\* и не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Кухонную посуду, алюминиевые формы и пр. всегда ставьте на решетку или противень духовки, правильно вставив их по направляющим.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Поверните рукоятку термостата в любую позицию. Вентилятор, расположенный в нижней части духовки, заставляет воздух комнатной температуры циркулировать вокруг пищи. Режим рекомендуется для размораживания продуктов всех видов, но особенно для деликатных блюд, например, таких, как: торты из мороженого или торты с кремом, фруктами. Благодаря использованию вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. При размораживании мяса, рыбы и хлеба для ускорения процесса используйте режим «Вентилируемая духовка», установив температуру 80–100 °С.

## ▬ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата между 50 °С и Max. Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический, традиционный тип духовки, который был усовершенствован, чтобы обеспечить превосходное распределение тепла при сниженном энергопотреблении. Статическая духовка до сих пор незаменима для приготовлении блюд, состоящих из двух или более ингредиентов, комбинируемых в одном блюде, например капусты со свинными ребрышками, трески по-испански, рыба по-анконски, нежной телятины с рисом и т.п.

\* Имеется только в некоторых модификациях моделей.

Этот режим особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют постоянного добавления жидкости, например: тушеное мясо, мясные запеканки, гуляш, дичь, нога и филе из свинины и пр. Режим остается наилучшим для выпечки кексов и запекания фруктов в закрытых формах.

В этом режиме используйте только один противень (или решетку); при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

## ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата между 50 °С и Max. Включены нагревательные элементы и вентилятор. Так как тепло распределяется равномерно по всей духовке, горячий воздух готовит и запекает пищу одинаково по всей поверхности.

Этот режим позволяет готовить одновременно различные блюда, если температура их приготовления одинакова. Одновременно могут использоваться не более двух уровней духовки (см. § «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

В частности, данный режим рекомендуется использовать на окончательной стадии приготовления блюд на решетке («gratin») и для блюд, требующих длительного приготовления (лазанья, запеченная лапша, жаренные цыплята с картофелем и т.п.). Кроме того, режим можно использовать для готовки жаркого при меньшей температуре, что позволяет приготовить мясо более сочным и нежным. Режим вентиляруемой духовки особенно подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, сохраняя таким образом вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при выпечке изделий из дрожжевого теста.

Также данный режим можно использовать для быстрого размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80 °С. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60 °С или используйте циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата в позицию 0°С.

## ┌─┐ ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Положение рукоятки термостата между 50 °С и Max.

Работает верхний нагревательный элемент. Режим может использоваться для подрумянивания блюд в конце приготовления.



## ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата между **50 °C** и **Max**.

Включен верхний центральный нагревательный элемент и вертел.

Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса и прожаривать его. На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштексы, отбивные из телятины, ребрышки, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля на с. 9.

## ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ



Положение рукоятки термостата между **50 °C** и **Max**.

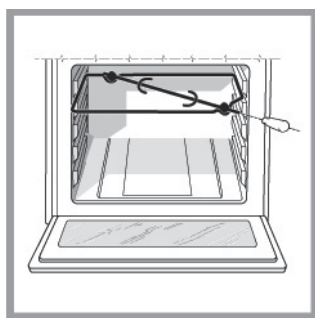
Работают верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор. Такая комбинация повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательного элемента благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

Превосходные результаты получаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, цыплят и перепелов под пряным соусом, филе из свинины и т.п. Режим также идеален для приготовления рыбы кусками — окуня, тунца, меч-рыбы, фаршированных кальмаров и пр.

## Вертел \*


Чтобы задействовать вертел:

- поместите поддон для сбора жира/сока на 1-й уровень духовки;
- вставьте рамку вертела на 3-й уровень, поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие на задней стенке духовки;
- включите вертел, повернув рукоятку селектора в позицию  или .





## Освещение духовки


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

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

## Рукоятка таймера окончания приготовления \*


Некоторые модели духовок оснащены таймером программирования окончания приготовления. Для его использования заведите звонок, повернув рукоятку почти на один полный оборот против часовой стрелки

 Поверните назад , задайте нужное время, установив напротив фиксированной отметки на передней панели цифру, соответствующую нужному времени. По истечении заданного времени помимо звонка произойдет автоматическое выключение духовки.

**Внимание:** для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки совпала с символом . Когда духовой шкаф не используется таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

\* Имеется только в некоторых модификаций моделей.

### Одновременное приготовление на нескольких уровнях

Если необходимо готовить на двух уровнях, используйте режим  «ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА», поскольку только он подходит для этого вида приготовления. Рекомендуем:

- Не используйте 1 и 5 уровни духовки — они находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Готовьте на 2-м и 4-м уровнях; блюдо, требующее более высокой температуры приготовления, поместите на 2-й уровень.
- Если Вы одновременно готовите блюда, для которых требуются различные температура и время приготовления, установите среднюю температуру из двух рекомендуемых (см. *Вспомогательную таблицу по приготовлению в духовке*), «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °С, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут. Как правило, приготовление на 4-м уровне дольше, поэтому сначала выньте пиццу, расположенную на более высоком уровне, а через несколько минут — размещенную на уровне 4.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

### ГРИЛЬ

! При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира / сока жаркого.

- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

! При использовании гриля держите дверцу духовки закрытой — для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (около 10%).

## Программирование приготовления при помощи электронного устройства программирования \*

### Программирование часов





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

Порядок настройки времени:

1. нажмите одновременно кнопки

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и

КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 

2. в течение 4 секунд введите точное время при помощи кнопок  и . При помощи кнопки  значение увеличивается; при помощи кнопки  значение уменьшается.

После установки времени устройство программирования автоматически возвращается в ручной режим.

### Программирование таймера.

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

Порядок настройки таймера:




1. нажмите кнопку ТАЙМЕР . На дисплее появится:



2. нажмите кнопки  и  для установки нужного времени;


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



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

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

### Настройка громкости звукового сигнала


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



\* Имеется только в некоторых моделях

## Программирование продолжительности приготовления с задержкой начала.


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

На данном этапе можно запрограммировать продолжительность приготовления:



1. нажмите кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 

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



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

4. нажмите кнопку КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 

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





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








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

## Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом.



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

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



! Символ  остается включенным на протяжении всего приготовления

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

#### **Отмена запрограммированного приготовления**







Одновременно нажмите кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

#### **Изменение или отмена заданных параметров**

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

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

## Таблица приготовления в духовом шкафу

| Позиция рукоятки селектора духовки   | Блюдо                                      | Вес, кг | Уровень духовки снизу | Время предварит. разогрева духовки, мин | Позиция рукоятки термостата, С° | Время приготовления, мин |  |
|--|--|---------|-----------------------|---|---------------------------------|--------------------------|--|
| <b>Размораживание</b><br>                   | Все замороженные продукты                  |         |                       |   |                                 |                          |  |
| <b>Конвекционная духовка</b><br>            | Утка                                       | 1       | 3                     | 15                                      | 200                             | 65-75                    |  |
|  | Жаркое из телятины / говядины              | 1       | 3                     | 15                                      | 200                             | 70-75                    |  |
|  | Жаркое из свинины                          | 1       | 3                     | 15                                      | 200                             | 70-80                    |  |
|  | Печенье (песочное)                         | -       | 3                     | 15                                      | 180                             | 15-20                    |  |
|  | Торты                                      | 1       | 3                     | 15                                      | 180                             | 30-35                    |  |
| <b>Вентилируемая духовка</b><br>            | Пицца (на 2-х уровнях)                     | 1       | 2-4                   | 15                                      | 220                             | 15-20                    |  |
|  | Лазанья                                    | 1       | 3                     | 10                                      | 200                             | 30-35                    |  |
|  | Баранина                                   | 1       | 2                     | 10                                      | 180                             | 50-60                    |  |
|  | Курица с картофелем                        | 1       | 2-4                   | 10                                      | 180                             | 60-75                    |  |
|  | Скумбрия                                   | 1       | 2                     | 10                                      | 180                             | 30-35                    |  |
|  | Сливовый пирог                             | 1       | 2                     | 10                                      | 170                             | 40-50                    |  |
|  | Слойки с кремом (на 2-х уровнях)           | 0,5     | 2-4                   | 10                                      | 190                             | 20-25                    |  |
|  | Бисквиты (на 2-х уровнях)                  | 0,5     | 2-4                   | 10                                      | 180                             | 10-15                    |  |
|  | Воздушный пирог / бисквит (на 1-м уровне)  | 0,5     | 2                     | 10                                      | 170                             | 15-20                    |  |
|  | Воздушный пирог / бисквит (на 2-х уровнях) | 1       | 2-4                   | 10                                      | 170                             | 20-25                    |  |
|  | Пирожки из пресного теста                  | 1,5     | 3                     | 15                                      | 200                             | 25-30                    |  |
| <b>Верхний нагревательный элемент</b><br> | Подрумянивание блюд                        | -       | 3-4                   | 15                                      | 220                             | -                        |  |
| <b>Гриль</b><br>                          | Камбала и каракатица                       | 1       | 4                     | 5                                       | Max                             | 8-10                     |  |
|  | Шашлык из кальмаров и креветок             | 1       | 4                     | 5                                       | Max                             | 6-8                      |  |
|  | Филе трески                                | 1       | 4                     | 5                                       | Max                             | 10                       |  |
|  | Запеченные овощи                           | 1       | 3-4                   | 5                                       | Max                             | 10-15                    |  |
|  | Отбивные из телятины                       | 1       | 4                     | 5                                       | Max                             | 15-20                    |  |
|  | Котлеты                                    | 1       | 4                     | 5                                       | Max                             | 15-20                    |  |
|  | Гамбургеры                                 | 1       | 4                     | 5                                       | Max                             | 7-10                     |  |
|  | Скумбрия                                   | 1       | 4                     | 5                                       | Max                             | 15-20                    |  |
|  | Запеченные бутерброды                      | 4 шт.   | 4                     | 5                                       | Max                             | 2-3                      |  |
|  | <b>Блюда на вертеле*</b>                   |         |                       |   |                                 |                          |  |
|  | Телятина                                   | 1,0     | -                     | 5                                       | Max                             | 80-90                    |  |
| Курица   | 1,5  | -       | 5                     | Max                                     | 70-80                           |                          |  |
| Баранина   | 1,0  | -       | 5                     | Max                                     | 70-80                           |                          |  |
| <b>Вентилируемый гриль</b><br>            | Курица-гриль                               | 1,5     | 3                     | 5                                       | 200                             | 55-60                    |  |
|  | Каракатица                                 | 1,5     | 3                     | 5                                       | 200                             | 30-35                    |  |

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



# Использование стеклокерамической рабочей поверхности

RU

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

## Включение и выключение зон нагрева

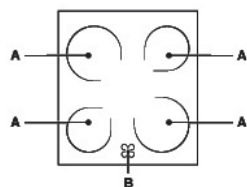
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

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

Индикатор электроконфорок загорается при включении хотя бы одной из зон нагрева.

## Использование зон нагрева

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



А. Зона нагрева.

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

## Зоны нагрева

### с радиальными нагревательными элементами

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.

Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до 6.

| Позиция рукоятки | Обычная или быстрая конфорка  |
|------------------|---|
| 0                | Выключено   |
| 1                | Приготовление овощей, рыбы  |
| 2                | Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли                      |
| 3                | Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами |
| 4                | Жарка (умеренный нагрев)  |
| 5                | Жарка (нагрев выше среднего)  |
| 6                | Для быстрой поджарки и кипячения                                      |

## Практические советы по использованию рабочей поверхности

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



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



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

# Предупреждения и рекомендации

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

## Основные правила безопасности

- Стеклокерамическая рабочая поверхность плиты достаточно устойчива к механическим воздействиям, тем не менее она может треснуть (или разбиться) при ударе острым предметом. В этом случае немедленно отсоедините оборудование от электросети и обратитесь в Авторизованный сервисный центр.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в духовку или ее отделение для хранения горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электро-

сети, вынув вилку из розетки.

- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.
- Если плита расположена на пьедестале, принять необходимые меры предосторожности для предотвращения соскальзывания плиты с пьедестала самого.

## Утилизация

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

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» и «Двойной гриль» при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

## Отключение оборудования

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

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

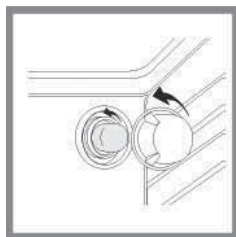
## Чистка духовки

- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.

## Проверка уплотнителей

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

## Замена лампы освещения



1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).

2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.

3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

**! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.**

## Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства (напр., аэрозоли для чистки барбекю и духовок), пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

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

| Чистящие средства для стеклокерамической поверхности  | Где можно приобрести  |
|---|---|
| Скребки с лезвием Razor                               | Фирменные магазины, хозяйственные магазины                        |
| Сменные лезвия  | Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины          |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>WISSCLEANER | Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты |

## Чистка поверхности из нержавеющей стали

Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

## Помощь

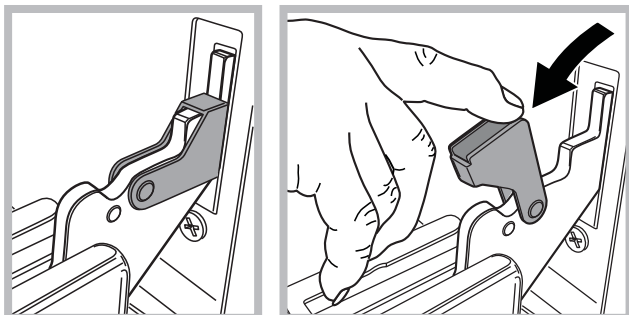
! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

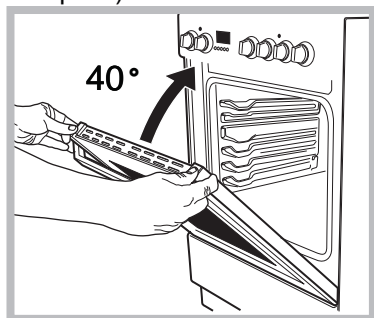
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

### Съем и обратная установка дверцы духовки:

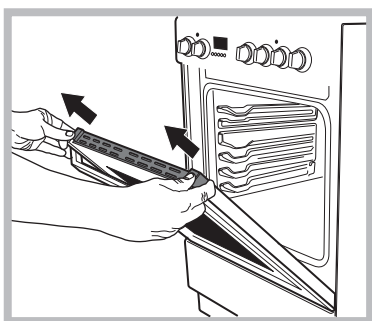
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



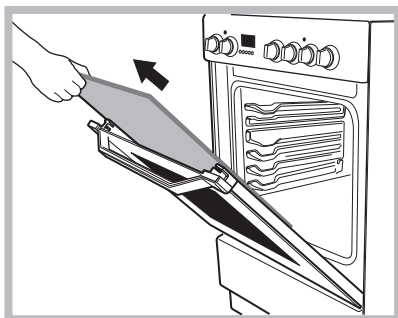
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



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



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

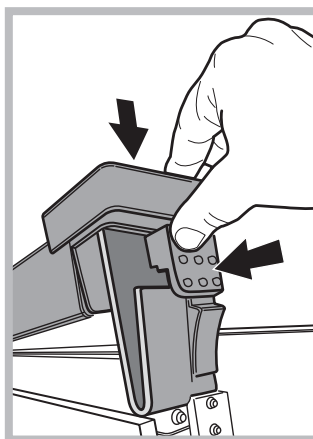


6. Установка стекла на место.

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

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

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



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





# Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ ПЕН АСТЫҒЫ ПЕШ

RU

KZ

Русский, 1 Қазақша, 19

I6V52 /RU  
I6V56 /RU

## Мазмұны

### ЕСКЕРТУ, 20

### Орнату, 21

Орналастыру және түзулеу  
Электр қосылымдары  
Техникалық деректері

### Құрылғы сипаттамасы, 23

Жалпы шолу  
Басқару тақтасы

### Қосу және пайдалану, 26

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

### Шыны керамикалық плитаны қолдану, 29

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру  
Пісіру аймақтары

### Сақтандырулар мен кеңестер, 30

Жалпы қауіпсіздік  
Қоқысқа тастау  
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

### Күтім және техникалық қызмет көрсету, 31

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

# ЕСКЕРТУ

KZ

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек.

Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады.

Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

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

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

**ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

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

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар

шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.

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

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

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

# Орнату

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

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

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

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

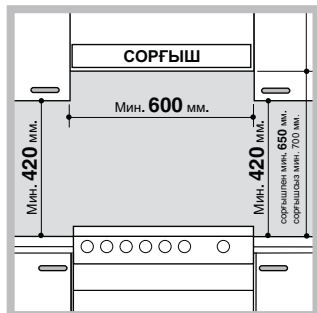
## Орналастыру және түзулеу

! 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).
- Плитаның жоғарғы жағы шкафтан жоғары болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашықтықта орнату керек.



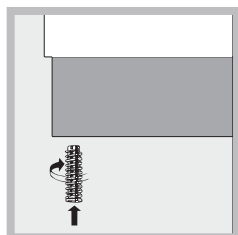
- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс.

Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш болса, бұл қашықтықты 700 мм-ге дейін үлкейту

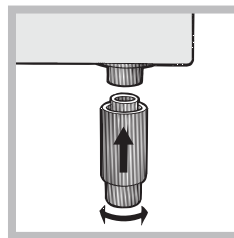
керек (суретті қараңыз).

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

## Түзулеу



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



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

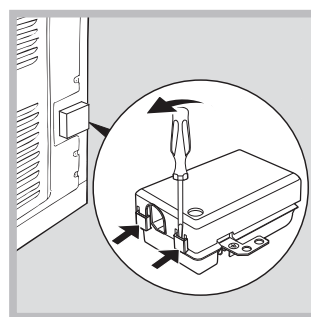
KZ

## Токқа жалғау

### Электр кабелін орнату

Контактілер тақтасын ашу үшін:

- Контактілер тақтасы қақпағының бүйір құлақшаларына бұрауышты тығыңыз.



- Қақпақты ашу үшін оны тартыңыз.

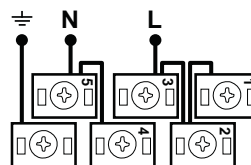
Кабельді орнату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Кабель қысқышының бұrandасын және сым контактісінің бұrandаларын босатыңыз.

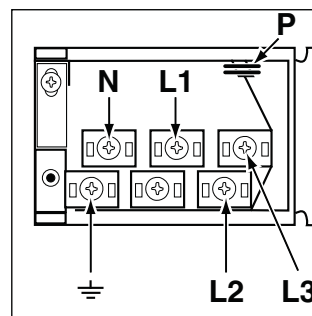
! Жалғастырғыштар зауытта 230 В бір фазалық қосылымға алдын ала орнатылған (суретті қараңыз).

230V ~

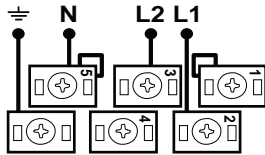
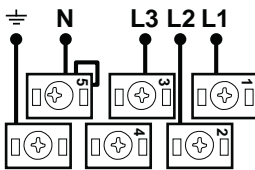
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- Электр қосылымдарды суреттердегідей жасау үшін қораптағы екі жалғастырғыштарды қолданыңыз (суретті қараңыз - «P» әрпімен белгіленген).



\* Тек белгілі үлгілерде болады.

**400V 2N~**
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**

**400V 3N~**
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**


- Кабельдің қыспа бұрандасын қатайту арқылы ток кабелін бекітіңіз де, одан кейін қақпақты орнына салыңыз.

#### Электр кабелін желіге қосу

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*).

Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған 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.

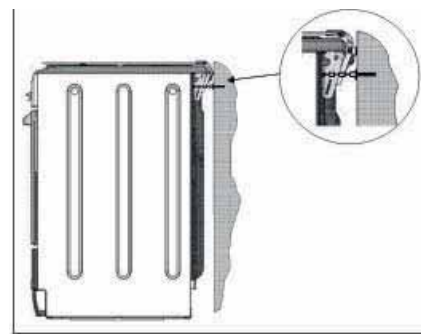
! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! 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.

#### Пеш қауіпсіздік



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

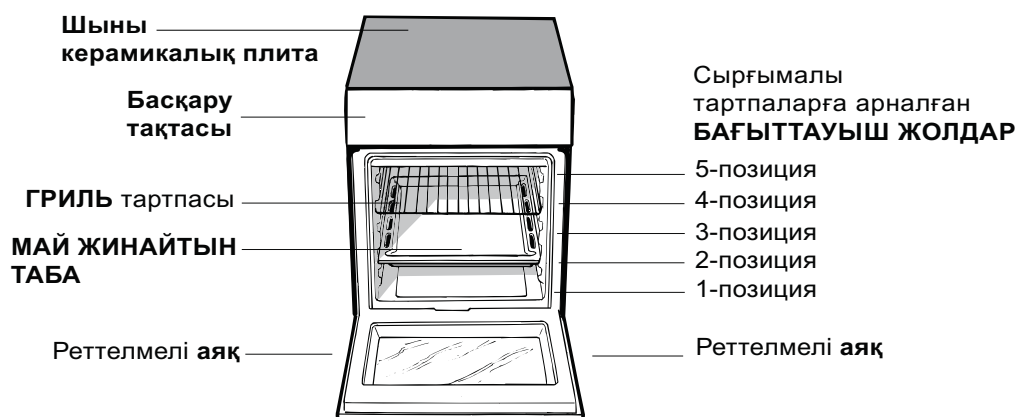
Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет.

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

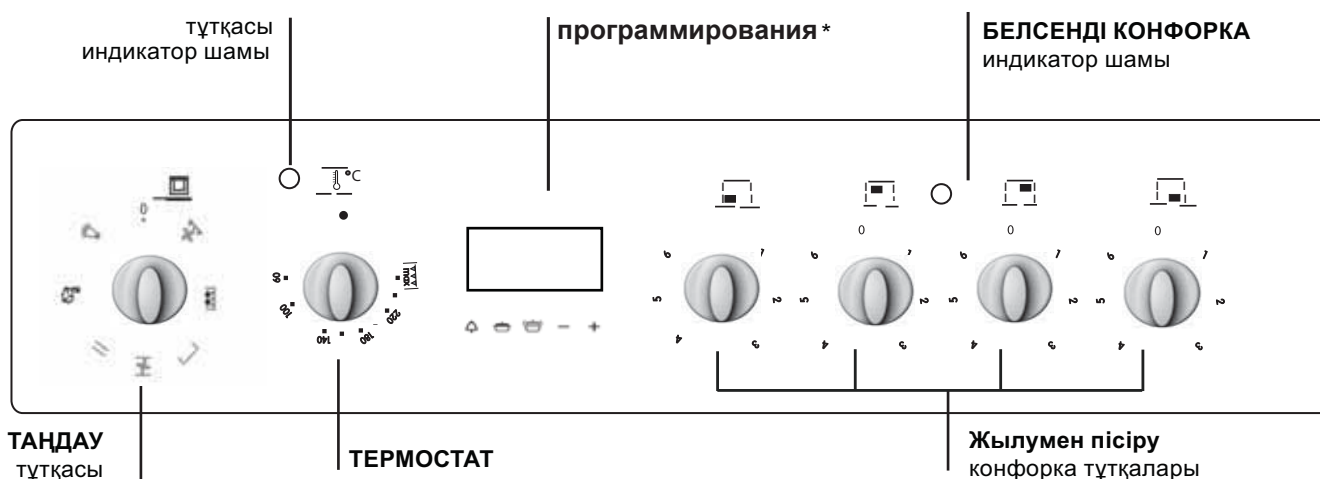
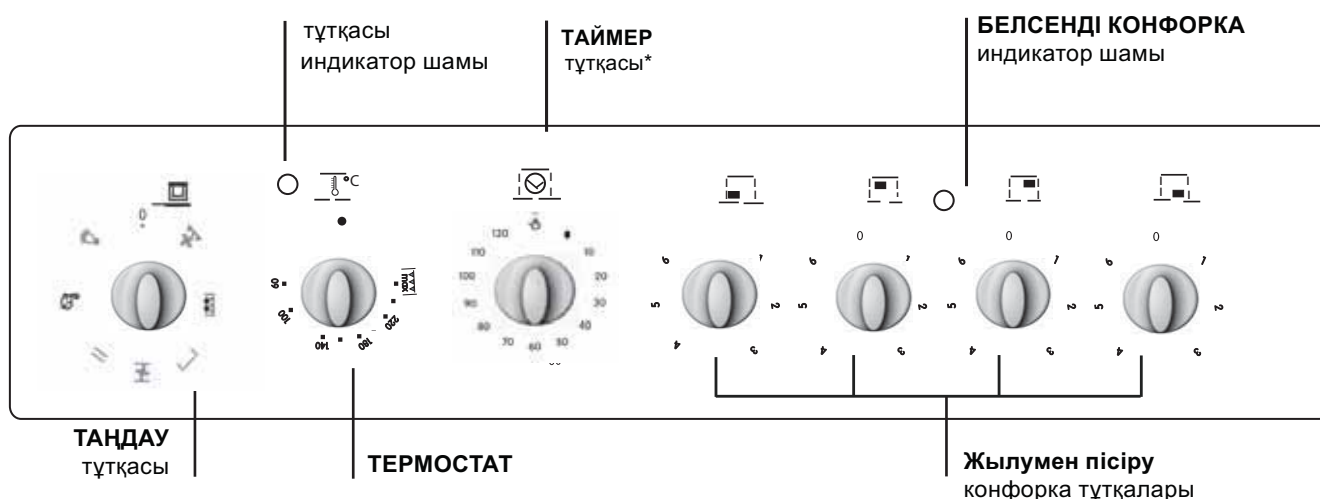
Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.

# Құрылғы сипаттамасы

## Жалпы шолу






## Басқару тақтасы



\* Тек белгілі модельдерде болады.



KZ

| ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ  |  |
|--|--|
| Пеш өлшемдері (БхЕхТ)  | 32x40,5x32 см  |
| Көлемі   | 60 /58*л   |
| Пештің ең жоғары қуат тұтыну мәні  | 2250 Вт  |
| Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер  | ені 44см<br>тереңдігі 42 см<br>биіктігі 23 см  |
| Кернеу мен жиілік  | деректер кестесін қараңыз  |
| Керамикалық плита  | 1700 Вт  |
| Жылдам   | 1200 Вт  |
| Қалыпты  | 2100 Вт  |
| Қалыпты  | 1200 Вт  |
| Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні  | 6200 Вт  |
| ҚУАТ БЕЛГІСІ   | <p>Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы EN 50304 нормасы</p> <p>Қуат тұтыну Сынып куәлігі Табиғи конвекция</p> <p>қыздыру режимі:     —<br/>                                  —</p> <p>Статикалық</p> <p>Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну:  Желдеткіші барпеш;</p> |
| <br> | <p>Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 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/өшірулі режим)</p>   |

\* Тек белгілі модельдерде болады

## Бағдарламалар

### «Жібіту» режимі

Пештің түбіндегі желдеткіш бөлме температурасындағы ауаны тағам айналасында айналдырып отырады. Ол тағамның барлық түрлерін жібітуге қолайлы, бірақ әсіресе қызуды қажет етпейтін нәзік тағамдарға жақсы, мысалы: балмұздақ торттары, крем не тәтті крем десерттері немесе жеміс қосылған торттар. Желдеткішті қолдану арқылы жібіту уақыты шамамен екі есе азаяды. Ет, балық және нан жібіткен кезде «көп тағам дайындау» режимін қолдана отырып, температураны 80–100 °C-қа орнату арқылы процесті жылдамдату мүмкін.

### Конвекция режимі

Термостат тұтқасының позициясы: **50°C** мен **Макс.** арасында. Бұл параметр орнатылған кезде жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл – жылуды үлестіру мен аз қуат тұтыну жағынан өте жақсы болып табылатын пештің классикалық, дәстүрлі түрі. Конвекция пеші бірнеше ингредиенттен тұратын тағамды пісіру жағынан әлі үздік болып есептеледі, мысалы қабырғалар мен қырыққабат, испан мәнеріндегі нәлім, Анкона мәнеріндегі қақталған балық, жұмсақ бұзау еті мен күріш, т.б. Сондай-ақ, баяу пісірілуі тиіс және сұйықтық қосуды қажет ететін бұзау етінен немесе сиыр етінен тағам (бұқтырылған ет, бұқтырылған тағам, гуляш, жабайы аң, сан ет, т.б.) дайындаған кезде жақсы нәтижеге қол жеткізуге болады. Сонда да ол торт пен жемістерді пісіру және пеште бетін жауып құмырада пісіру үшін ең жақсы жүйе болып табылады. Конвекция режимінде пісірген кезде бір уақытта тек бір май жинайтын табаны немесе пісіру тартпасын қолданыңыз, әйтпесе қызу біркелкі тарамайды. Әр түрлі тартпа биіктіктерін қолдану арқылы пештің жоғарғы және төменгі жақтарындағы қызу мөлшерін теңестіруге болады. Жоғарыдан қанша қызу берілуі тиіс екеніне негізделі отырып, әр түрлі тартпа биіктіктерінің ішінен таңдаңыз.

### Желдеткіш қолданылатын режим

Термостат тұтқасының позициясы: **50°C** мен **Макс.** арасында. Қыздыру элементтері мен желдеткіш қосылады. Пештің ішінде қызу тұрақты әрі біркелкі болатындықтан ауа тағамның бетін толығымен біркелкі қызартып пісіреді. Бұл режимде пісіру температуралары бірдей болса, әр түрлі тағамды бір уақытта пісіруге болады. Бір уақытта ең көбі 2 тартпаны қолдануға болады; мына бөлімдегі нұсқауларды орындау керек: «Бірнеше тартпада тағам пісіру».

Желдеткіш қолданылатын осы режим гратинмен қапталуы тиіс немесе келесі мысалдардағыдай ұзақ уақытты қажет ететін тағамдар үшін әсіресе қолайлы: лазанья, пісірілген паста өнімдері, тауық пен картопты қуыру, т.б... Оған қоса, қызудың жақсы тарауы арқасында қуырылған тағамдарды пісірген кезде төмен температураны қолдануға болады. Нәтижесінде шырын азырақ жоғалады, ет жұмсағырақ болады және қуырылған тағамның салмағы азырақ азаяды. Желдеткіш қолданылатын режим тұздықты азырақ қосып балық дайындауға әсіресе қолайлы, сөйтіп оның дәмі мен түрі сақталады. Десерттер: желдеткіш қолданылатын режим ашытылған кекстерді пісіруге өте қолайлы. Оған қоса, бұл режимді температураны 80 °C-қа орнату арқылы ақ немесе қызыл етті және нанды жылдам жібіту үшін қолдануға болады. Нәзік тағамдарды жібіту үшін термостатты 60 °C-қа орнатыңыз немесе термостатты 0 °C-қа орнату арқылы тек салқын ауаны айналдыру мүмкіндігін пайдаланыңыз.

### Үстіңгі пеш

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **50°C** пен **Макс.** арасына. Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

### Гриль

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **50°C** пен арасына. Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі іске қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жоғары бет температурасын қажет ететін тағамдарға грильді пайдаланған абзал: бифштекс, сиыр еті, қабырға стейкі, белдеме, гамбургерлер және т.б... Гриль істігін пайдаланған жағдайдан басқа, пісіру кезінде есікті әрдайым жабық ұстаңыз. Кейбір мысалдар «Тағам дайындау бойынша кеңес» параграфында берілген.

### Желдеткішпен пісірілген гриль


«М» термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **50°C** пен **Макс.** арасына. Үстіңгі ортаңғы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің бір бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады. Бұл тағамды күйіп кетуден сақтауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Ет пен көкөністерден, сосискалардан, қабырғалардан, жаншылған қой етінен, дәмдеуіш соустағы тауық, құр еті, жаншылған доңыз еті, т.б. **Гратин пісірген кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.** Бұл режим семсер балық, тунец, алабұға, турама салынған каракатица сияқты балық стейктерін дайындауға қолайлы.

KZ

## Термостат шамы

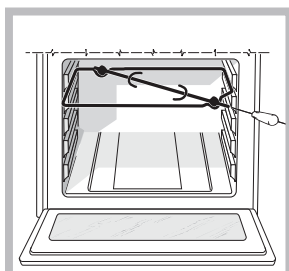
Бұл шам пештің қызып жатқанын білдіреді. Ол сөнсе, демек пеш ішінде температура термостат тұтқасымен орнатылған температураға жетті. Бұл кезде, пеш температураны бір қалыпта ұстап тұратындықтан бұл шам бір жанып, бір сөнеді.

## Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау

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


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

## Гриль-бар \*

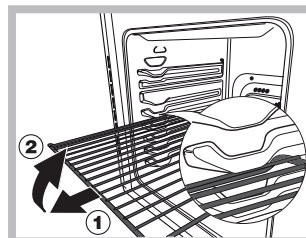


Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

- 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;
- 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегін салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;

- істікті іске қосу үшін пештің таңдау тұтқасын  параметріне қойыңыз

**Сақтандыру:** бұл сақтау бөлімін жанғыш заттарды сақтау үшін пайдалануға болмайды.




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

Сызбада

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

## Тағам дайындау таймерін пайдалану \*

- Дыбыс сигналын орнату үшін ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасын сағат тілі бойынша бір толық айналымға бұраңыз.
- Қажетті уақытты орнату үшін тұтқаны сағат тіліне қарсы бұраңыз: ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасында көрсетілген минутты басқару тақтасындағы индикатормен теңестіріңіз.
- Таңдалған уақыт біткенде дыбыс сигналы естіледі және пеш өшіріледі.
- Пеш өшірілгенде тағам дайындау таймерін қалыптағы таймер ретінде пайдалануға болады.







! Пешті қолмен пайдалану үшін, яғни тағам дайындау таймері уақытының бітуін күткіңіз келмесе, ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасын  белгісіне дейін бұраңыз.

\* Тек белгілі модельдерде болады

## Бағдарламалағыш көмегімен пісіруді жоспарлау\*

### Сағатты орнату

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

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








Уақытты орнатқаннан кейін бағдарламалаушы автоматты түрде қолмен басқару режиміне өтеді.

### Таймерді орнату

Таймер кері санақты орнатуға мүмкіндік береді.


Уақыт біткенде сигнал беріледі.

Таймерді орнату үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

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

! Таймер пешті қоспайды не өшірмейді.




### Дыбыс сигналының дауысын реттеу

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



### Пісіру уақытын және кешіктіріп бастауды орнату



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

Бұл кезде пісіру уақытын орнату мүмкін:

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

10:00

3. Түймелерді жібергеннен кейін 4 секунд ішінде дисплейде ағымдағы уақыт (мысалы, 10:00),  таңбасы және А әрпі (АВТО) қайта пайда болады. Одан кейін пісіру аяқталатын уақытты орнату керек:
4. ПІСІРУ АЯҚТАЛАТЫН УАҚЫТ түймесін  басыңыз.



5. Бұл түймені басқаннан кейін 4 секунд ішінде пісіру аяқталатын уақытты  және  түймелерінің көмегімен реттеңіз. Мысалы, пісіру 13:00-де аяқталсын десеңіз, дисплейде келесі көрсетіледі:


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




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



### Дереу басталатын пісіру уақытын орнату

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



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

!  таңбасы пешпен бірге пісіру бағдарламасы аяқталғанша жанып тұрады.



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

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

### Бұрын орнатылған пісіру бағдарламасынан бас тарту

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







### Бұрын орнатылған деректі түзету немесе одан бас тарту

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

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

\* Тек белгілі модельдерде болады

## Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

| Тағам дайындау режимдері  | Тағамдар   | Салмақ (кг) | Тартпа позициясы | Алдын ала қыздыру ұзақтығы (мин) | Ұсынылатын температура (°C) | Пісіру ұзақтығы (минут) |  |
|---|--|-------------|------------------|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------|--|
| <b>Еріту</b><br>                           | Барлық мұздатылған тағамдар                      |             |                  |                                  |                             |                         |  |
| <b>Статикалық</b><br>                      | Үйрек  | 1           | 3                | 15                               | 200                         | 65-75                   |  |
|   | Қуырылған бұзау немесе сиыр еті                  | 1           | 3                | 15                               | 200                         | 70-75                   |  |
|   | Қуырылған шошқа еті                              | 1           | 3                | 15                               | 200                         | 70-80                   |  |
|   | Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)          | -           | 3                | 15                               | 180                         | 15-20                   |  |
|   | Бөліш  | 1           | 3                | 15                               | 180                         | 30-35                   |  |
| <b>Желдеткіш көмегімен</b><br>             | Пицца (2 тартпада)                               | 1           | 2 және 4         | 15                               | 230                         | 15-20                   |  |
|   | Лазанья  | 1           | 3                | 10                               | 180                         | 30-35                   |  |
|   | Жас қой еті                                      | 1           | 2                | 10                               | 180                         | 50-60                   |  |
|   | Қуырылған тауық еті + картоп                     | 1           | 2 және 4         | 15                               | 200                         | 60-70                   |  |
|   | Макрель  | 1           | 2                | 10                               | 180                         | 30-35                   |  |
|   | Йогурттан жасалған пирог                         | 1           | 2                | 10                               | 170                         | 40-50                   |  |
|   | Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (2 тартпада) | 0.5         | 2 және 4         | 10                               | 190                         | 20-25                   |  |
|   | Печенье (2 тартпада)                             | 0.5         | 2 және 4         | 10                               | 180                         | 10-15                   |  |
|   | Бисквит торты (1 тартпада)                       | 0.5         | 2                | 10                               | 170                         | 15-20                   |  |
|   | Бисквит торты (2 тартпада)                       | 1           | 2 және 4         | 10                               | 170                         | 20-25                   |  |
| Хош иісті бөліш   | 1.5  | 3           | 15               | 200                              | 25-30                       |                         |  |
| <b>Үсті</b><br>                           | Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту        | -           | 3/4              | 15                               | 220                         | -                       |  |
| <b>Гриль</b><br>                         | Камбала мен қарқатица                            | 1           | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 8-10                    |  |
|   | Кальмар мен асшаян кебабы                        | 1           | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 6-8                     |  |
|   | Треска белдемесі                                 | 1           | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 10                      |  |
|   | Грильде пісірілген көкөністер                    | 1           | 3/4              | 5                                | Ең жоғары                   | 10-15                   |  |
|   | Бұзау етінен пісірілген стейк                    | 1           | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 15-20                   |  |
|   | Котлет   | 1           | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 15-20                   |  |
|   | Гамбургер  | 1           | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 7-10                    |  |
|   | Макрель  | 1           | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 15-20                   |  |
|   | Қуырылған нан                                    | 4 дана      | 4                | 5                                | Ең жоғары                   | 2-3                     |  |
|   | <b>Істікпен</b>                                  |             |                  |                                  |                             |                         |  |
|   | Істікте қуырылған бұзау еті                      | 1.0         | -                | 5                                | Ең жоғары                   | 80-90                   |  |
|   | Істікте қуырылған тауық еті                      | 1.5         | -                | 5                                | Ең жоғары                   | 70-80                   |  |
|   | Істікте қуырылған жас қой еті                    | 1.0         | -                | 5                                | Ең жоғары                   | 70-80                   |  |
| <b>Желдеткішпен пісірілген гриль</b><br> | Грильде пісірілген тауық еті                     | 1.5         | 2                | 5                                | 200                         | 55-60                   |  |
|   | Каракатица                                       | 1.5         | 2                | 5                                | 200                         | 30-35                   |  |

\* Имеется только в некоторых моделях



# Шыны керамикалық плитаны пайдалану

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

## Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

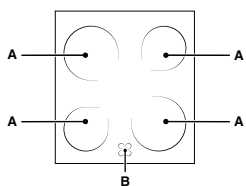
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

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

## Пісіру аймақтары

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



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

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

температурасы 60 °С-тан асатынын білдіреді.

## Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

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

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

| Параметр | Қалыпты немесе жылдам плита   |
|----------|---|
| 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.                                |

## Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

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



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



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

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

## Жалпы қауіпсіздік

- Шыны керамикалық плита температура ауытқулары мен келең өзгерістерге төзімді. Дегенмен, жүздер немесе ас үй құралдары плитаның бетің зақымдауы мүмкін екенін ескеру керек. Мұндай жағдай орын алса, пештің айырын розеткадан ағытып, бастапқы бөлшектерге тапсырыс беру үшін өкілетті техникалық көмек көрсету орталығына хабарласыңыз. Жоғарыдағы шарт орындалмаса, құрылғының қауіпсіздігі бұзылуы мүмкін.
- Плита беті шатынаған болса, тоқ соғудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Құрылғыны далада, тіпті үсті жабылған болса да, орнатуға болмайды. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқау кітапшасы 1-класс (оқшауланған) немесе 2-класс 1-субкласс (2 шкаф арасына орнатылған) құрылғымен бірге беріледі.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтері және пеш есігінің белгілі бөліктері қатты қызады. Бұларға тимеу және балалардан аулақ ұстау керек.**
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның жанында жанғыш сұйықтықтарды (спирт, бензин, т.б.) қолданбаңыз.
- Төменгі сақтау бөлігіне немесе пештің өзіне жанғыш материалдар салуға болмайды. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбағанда тұтқалар позициясында тұрғанын тексеріңіз.

- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өз басыңызбен жөндеуге әрекеттенбеңіз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- 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/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады. Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.
- ### Қоршаған ортаны сақтау және қорғау
- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
  - ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ ЖӘНЕ ЖЕЛДЕТКІШІ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет: Бұл қуатты сақтай отырып (шамамен 10%),

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

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

токтан ажыратыңыз.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

## Пешті тазалау

- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Кір мен майды басқару тақтасынан қырғыш емес губкамен немесе жұмсақ шүберекпен сүртіп алу қажет.

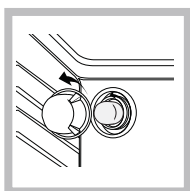
## Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз.

Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Пеш шамын ауыстыру

1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).



2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

## Шыны керамикалық плитаны тазалау

KZ

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

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

| Шыны керамикалық плита тазартқыштары                         | Сатылатын жерлер   |
|--|--|
| Терезе қырғышы Ұстара жүзінің қырғыштары                     | Керек-жарақ дүкендері  |
| Қосалқы жүздер   | Құрал-жабдық дүкендері, супермаркеттер, дәріханалар  |
| COLLO luneta<br>NOB BRITE<br>Плитаны тазалау<br>SWISSCLEANER | Boots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер |

## Тот баспайтын болатты тазалау

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

## Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

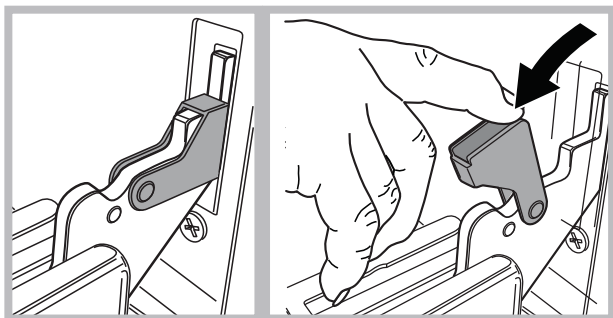
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

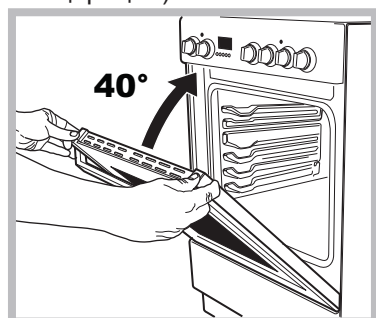
KZ

### Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

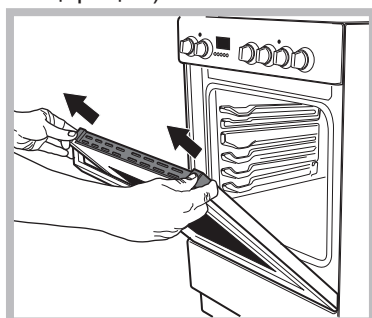
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



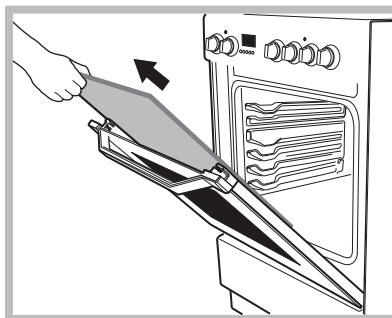
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



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



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

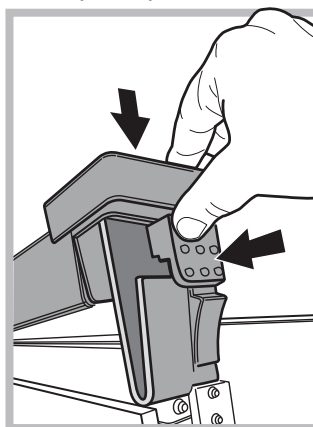


6. Шыныны орнына салыңыз.

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

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

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



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