

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА



РУССКИЙ, 1



Қазақша, 17

H5VMC6A RU

Содержание

ВНИМАНИЕ, 2

Монтаж, 3-4

Установка, 3-4

Размещение и выравнивание

Подключение к электросети

Технические характеристики

Описание оборудования, 5

Внешний вид

Панель управления

Включение и использование, 7-9

Запуск духовки

Режимы приготовления

Таймер

Практические советы

Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Использование стеклокерамической рабочей поверхности, 10

Включение и выключение зон нагрева

Использование зон нагрева

Предупреждения и рекомендации, 11

Основные правила безопасности

Утилизация

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Обслуживание и уход, 12

Отключение оборудования

Чистка оборудования

Замена лампы освещения

Уход за рабочей поверхностью

Помощь

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

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

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

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

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

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

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность,

что может привести к разбиванию стекла.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться

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

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

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

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

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

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

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

Установка

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

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

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

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

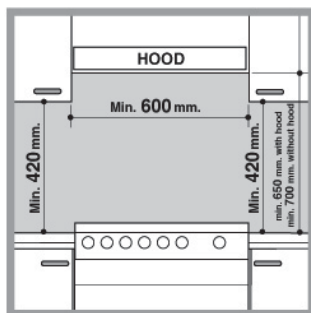
Размещение и выравнивание

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

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

Для правильной установки:

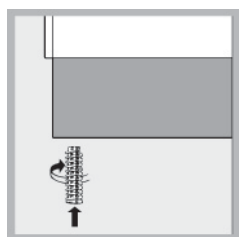
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.



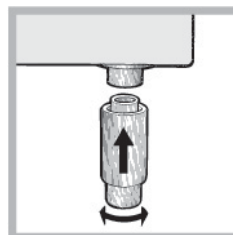
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

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

Выравнивание



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



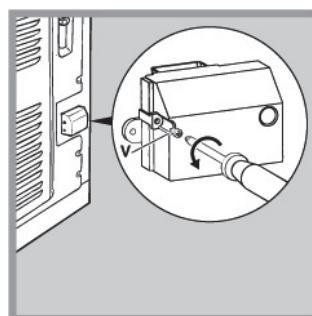
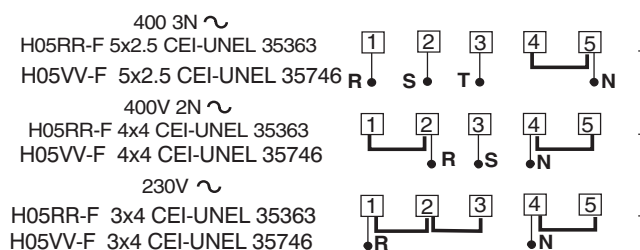
Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.*

RU

Подключение к электросети

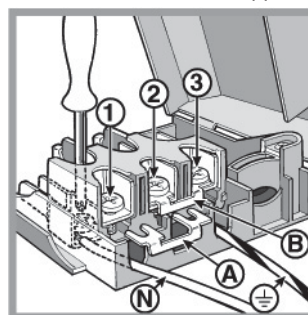
Установка питающего кабеля

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



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

2. Разместите соединительную перемычку



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

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

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

5. Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом.

6. Закройте клеммник и затяните винт V.

Подсоединение питающего кабеля к сети

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

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

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

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

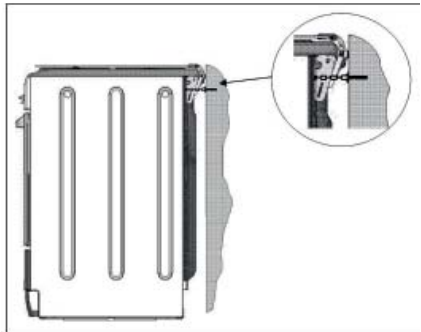
! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

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

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

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

Безопасность цепи



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

прилагающуюся предохранительную цепь.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	34x41x38 см
Объем	л 53
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см глубина 44 см высота 17 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель	
Передняя левая	1200 Вт
Задняя левая	1800 Вт
Задняя правая	1200 Вт
Передняя правая	1800 Вт
Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	6000 Вт
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии – Натуральная конвекция – функция нагрева: Стандартная;
	Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: Кондитерская выпечка.
 	Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 04/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/ЕЕС от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС.
	1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

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

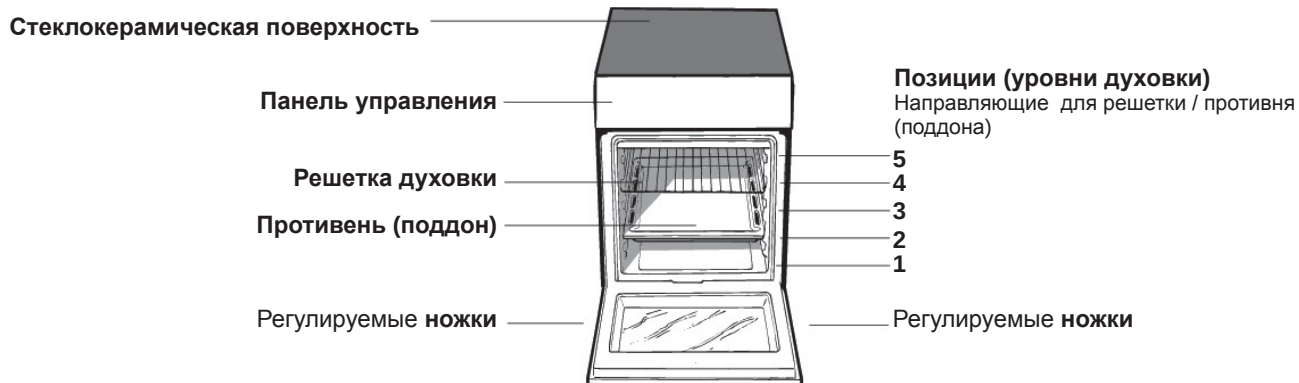
Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать

* Для некоторых модификаций моделей.

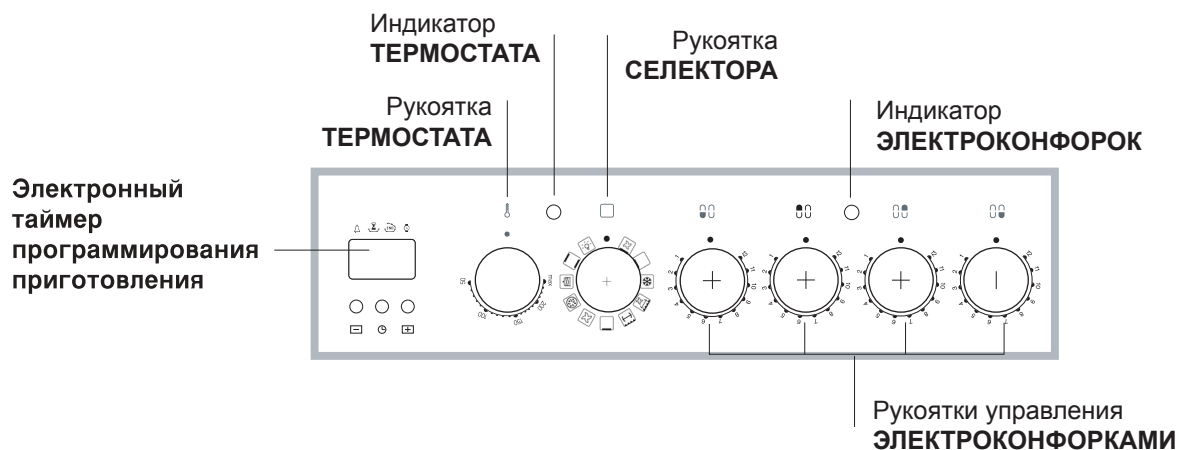
Описание оборудования

Внешний вид

RU



Панель управления



* Только для некоторых модификаций моделей.

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.

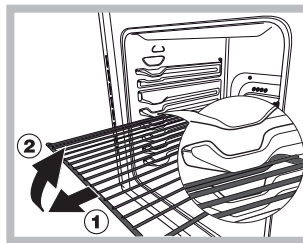
Индикатор термостата

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).

Программы приготовления

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

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



Программа **СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.



Программа **Функция кондитерская выпечка**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.



Программа **Функция пицца**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.



Программа **Универсальная функция**

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



Программа **ГРИЛЬ**

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



Программа **ДВОИНОЙ ГРИЛЬ**

Гриль большего размера особой формы, повышающий на 50% эффективность приготовления, позволяющий распространение жара по углам. Используйте этот режим гриля для однородного подрумянивания.



Программа **GRATIN**

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (где имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

Для приготовления в режимах ГРИЛЬ ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и GRATIN (Подрумянивание) дверца духового шкафа должна быть закрыта.



Режим **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать вокруг пищи воздух комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 °C.



Режим **ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ**

Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.

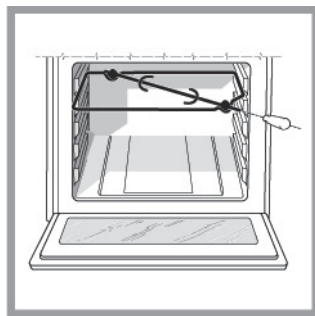


Программа **НИЗ ДУХОВКИ**

Включается нижний нагревательный элемент. В этом положении рекомендуется доводить до готовности блюда (в посуде с высокими краями), уже подрумянившиеся сверху, но еще сырые внутри, или для выпечки тортов с начинкой из фруктов или варенья, требующих умеренного поверхностного жара. Обращаем Ваше внимание на то, что эта функция не позволяет достичь максимальной температуры внутри духовки (250°C), поэтому не рекомендуется всегда использовать этот режим для приготовления, если только вам не требуется выпечь торт при температуре ниже или равной 180°C.

Вертел*

Чтобы задействовать вертел (см. *рис.*):



- поместите поддон для сбора жира/сока на 1-й уровень духовки;
- вставьте рамку вертела на 4-й уровень, поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие на задней стенке духовки;
- включите вертел нажатием соответствующей кнопки.

Практические советы

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

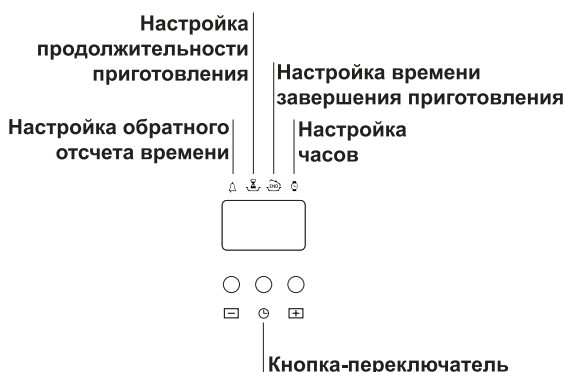
- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решётке, входящей в комплект поставки оборудования. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине приготовления поместить на неё сыр «Моцарелла».

* Только для некоторых модификаций моделей.

Функция пицца

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Программирование приготовления при помощи электронного таймера



Настройка часов

! Таймер может быть запрограммирован как при выключенной, так и при включенной духовке.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и первые два цифровые значения;
 2. Нажмите кнопки "+" и "-" для настройки времени.
 3. Вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигают следующие два цифровые значения.
 4. Нажмите кнопки "+" и "-" для настройки минут.
 5. Вновь нажмите кнопку для подтверждения.
- ! Если Вы не нажимаете никаких кнопок, настройки автоматически сохраняются по прошествии 10 минут.

Ручной режим

После включения духового шкафа и настройки часов, программ переключается в «Ручной режим», в котором можно включить остальные функции

программера при помощи переключателя . Пользователь сможет включить духовой шкаф непосредственно при помощи рукояток на консоли управления.

Настройка обратного отсчета таймера

! Эта функция не прерывает приготовление и не влияет на работу духового шкафа; служит только для включения звукового сигнала по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и первые два цифровые значения;
2. Для настройки часов выполните операции, описанные выше в пунктах 2 и 5.

На дисплее появится обратный отсчет, по завершении которого включится звуковой сигнал (отключить который можно при помощи любой кнопки или который отключится сам через одну минуту).

Настройка продолжительности приготовления

! Необходимо выбрать режим приготовления перед началом настройки.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и первое два цифровые значения.
 2. Для настройки часов выполните операции, описанные выше в пунктах 2 и 5.
- Пример: в 9:00 Вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка начала приготовления с задержкой

! Необходимо задать продолжительность приготовления перед настройкой задержки.

1. Выполните вышеописанные инструкции по «настройке продолжительности приготовления».
 2. Затем нажмите кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и два цифровые значения.
 3. Для настройки часов выполните операции, описанные выше в пунктах 2 и 5.
- Пример: в 9:00 Вы задаете продолжительность приготовления 1 час 15 минут; заданное время окончания приготовления 12:30. Программа автоматически начнет приготовление в 11:15.
- Настройка считается завершенной, когда

загораются символы и . На дисплее ВРЕМЕНИ попеременно показывается время окончания и продолжительность приготовления.

Порядок отмены настройки

Нажмите кнопку "-" вплоть до визуализации на дисплее 0:00.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагрева (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Функция кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	3 или 4	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 или 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 или 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 или 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 или 3 или 5	15	90	180
Функция Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	3 или 4	10	180	60-70
Мультипри- готовление	Пицца (на 2 уровнях)	1	2 или 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	2 или 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 уровнях)	1	2 или 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	100%	10-12
Гриль	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	100%	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	100%	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрия	1	4	-	100%	15-20
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 до 6	4	-	100%	3-5
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
Двойной гриль	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80
	Курица на вертеле	2.0	-	5	Макс.	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	На вертеле с несколькими шампурами (где имеется)					
Низ духовки	Шашлык	1.0	-	5	Макс.	40-45
	Овощной шашлык	0.8	-	5	Макс.	25-30
	Доведение до готовности					
ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ	лещ	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Филе трески	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Морской окунь в фольге	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Овощные смеси (типа рататут)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50-60
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20'	180-190	55-60

Стеклокерамическая варочная панель

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

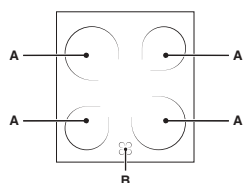
Включение и выключение варочных зон

Для включения варочной зоны поверните по часовой стрелке соответствующий регулятор. Для выключения поверните регулятор против часовой стрелки на «0».

Включение индикатора ЗОНЫ ВКЛЮЧЕНЫ показывает, что какая-то из варочных зон на варочной панели включена.

Варочные зоны

На варочной панели находятся электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме они раскаляются до красна:



А. Варочная зона со спиралями накаливания.
В. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей варочной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент

выключен, но еще не остыл.

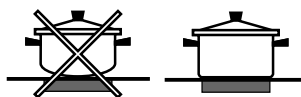
Варочные зоны со спиралями накаливания.

Спиральные элементы накаливания состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за только 10 – 20 секунд после их включения.

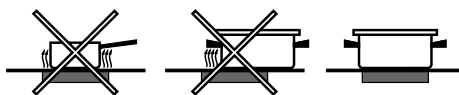
Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение

Практические рекомендации по использованию варочной панели

- Используйте посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к варочной зоне;



- Используйте кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к варочным зонам, а также продлевает срок службы варочной панели и кастрюль;
- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне;
- никогда не оставляйте варочные зоны включенными без посуды, так как это может повредить их.

Электрические конфорки

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

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

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

Предупреждения и рекомендации

RU

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

Основные правила безопасности

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

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

Утилизация

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

Экономия энергии и охрана окружающей среды

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

Обслуживание и уход

RU

Отключение оборудования

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

! Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

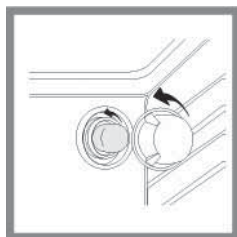
Чистка духовки

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

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения



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

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

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

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

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

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

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

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

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

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

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники.

Узнайте подробнее на сайте

www.hotpoint-ariston.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

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

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте www.hotpoint-ariston.com в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

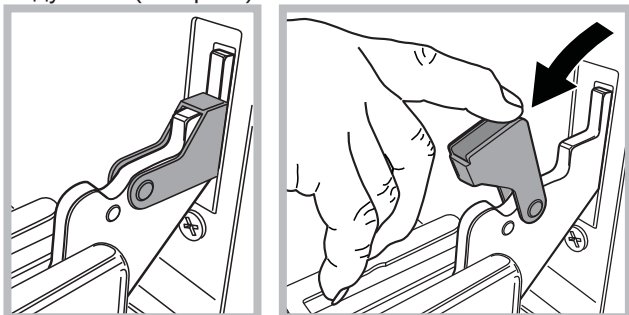
Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте

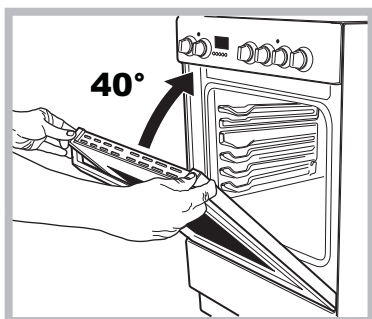
www.hotpoint-ariston.com в разделе «Сервис».

Съем и обратная установка дверцы духовки:

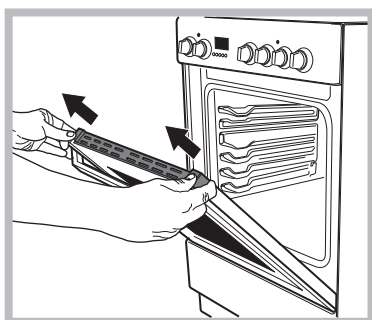
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



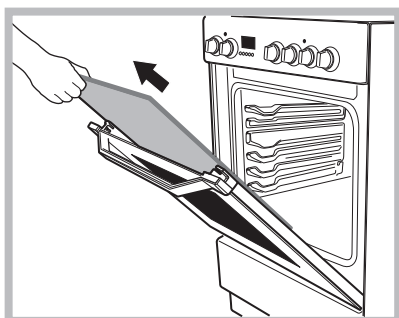
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



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



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

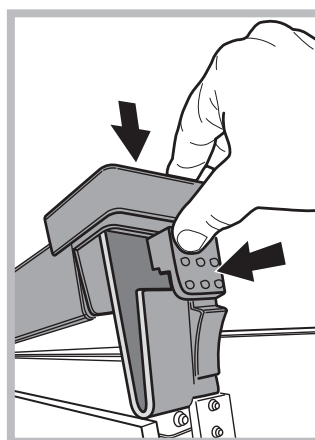


6. Установка стекла на место.

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

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

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



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

Информация для потребителя

RU

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	H5VMC6A RU
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230 /380-400 V 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	53 л
Класс энергопотребления (духовой шкаф)	A
Поглощаемая мощность	8700 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 * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
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.	
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортёр:	ООО «Индезит РУС»
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ

RU

KZ

РУССКИЙ, 1 Қазақша, 17

H5VMC6A RU

Мазмұны

ЕСКЕРТУ, 18

Орнату, 19

Орналастыру және түзулеу

Токқа жалғау

Сипаттамалар кестесі

Құрылғы сипаттамасы, 21

Жалпы шолу

Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану, 22

Пешті қолдану

Тағам дайындау режимдері

Тағам дайындау бойынша кеңес

Бағдарламалағыш көмегімен пісіруді жоспарлау

«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер»

кестесі

Шыны керамикалық плитаны қолдану, 27

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

Пісіру аймақтары

Сақтандырулар мен кеңестер, 28

Жалпы қауіпсіздік

Қоқысқа тастау

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

Техникалық қызмет көрсету және күтім, 29

Құрылғыны өшіру

Құрылғыны тазалау

Пеш шамын ауыстыру

Шыны керамикалық плитаны тазалау

Көмек

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

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

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

Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды.

Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

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

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

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.

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

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

Орнату

! Құрылғыны іске қоспастан бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және қолдану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

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

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы білікті маман орнатуға тиіс.

! Кез келген реттеу немесе қызмет көрсету жұмыстарын плитаны токтан ажыратқаннан кейін атқару керек.

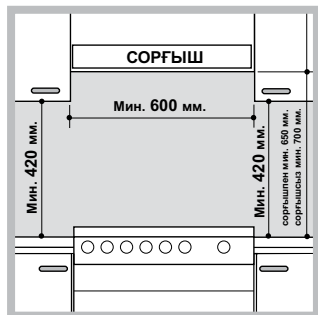
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плита бетінен аспайтын шкафтардың жанына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиетін қабырға жанбайтын, қызуға төзімді материалдан (Т 90 °С) жасалғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, ас ішетін бөлмеге немесе тұрғын бөлмеге (ваннаға емес) орналастырыңыз.
- Плитаның жоғарғы жағы шкафтан жоғары болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашықтықта орнату керек.



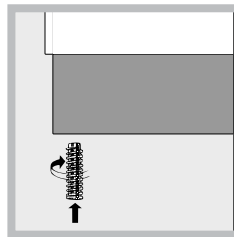
- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған

болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

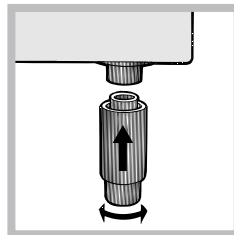
- Пештің артқы жағына немесе бүйірлеріне 200 мм-ден жақын жерге жалюзи орнатпаңыз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

* Тек кейбір модельдерде болады.

Түзулеу



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

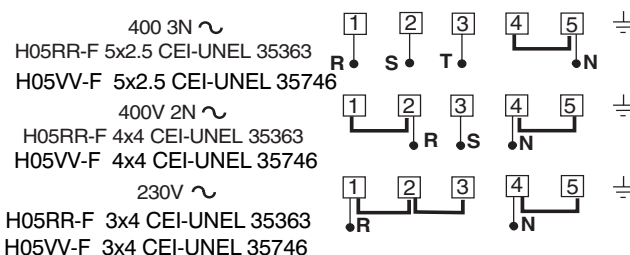


Аяқтар плита түбінің астыңғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

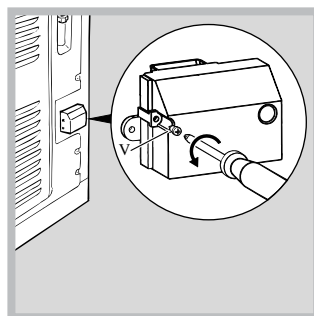
Токқа жалғау

Электр кабелін орнату

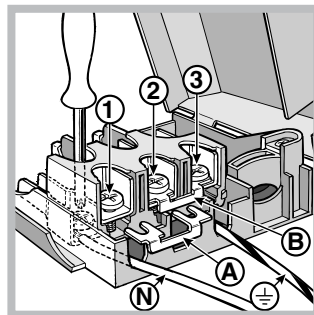
Кабель төмендегі жалғау сызбасына сәйкес қолданылатын электр қосылым түріне сай болуы тиіс.



Электр кабелін дұрыс орнату үшін:



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



2. «А» қосылым тіректерін (суретті қараңыз) жоғарыда көрсетілген жалғау сызбасына сәйкес орналастырыңыз. Контактілер тақтасы бір фазалық 230 В қосылымына арналған: 1, 2 және 3 контакттері бір-біріне қосылады;

4-5 жалғастырғышы контактілер тақтасының төменгі аумағында орналасқан.

3. «N» және $\equiv$ сымдарын диаграммада көрсетілгендей орналастырып (*суретті қараңыз*), тақта бұрандаларын соңына дейін қатайту арқылы жалғау процесін жалғастырыңыз.

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

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

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

Электр кабелін желіге қосу

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

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

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

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

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

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

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

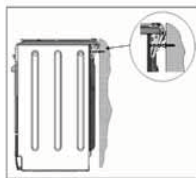
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

* Тек кейбір модельдерде болады.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ

Өлшемдері Пеш БхТхЕ	34x41x38
Көлемі	53л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Кернеу және жиілік	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита Алдыңғы сол жақ Артқы сол жақ Артқы оң жақ Алдыңғы оң жақ Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	1200 Вт 1800 Вт 1200 Вт 1800 Вт 6000 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтынуы:  Дағдылы режим; Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы:  Пеште пісіру режимі.
	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.2004 жылғы 04/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері. 2002/96/ЕЕС 1275/2008 (күту/өшу режимі)

Сақтандырғыш шынжыр



! 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.

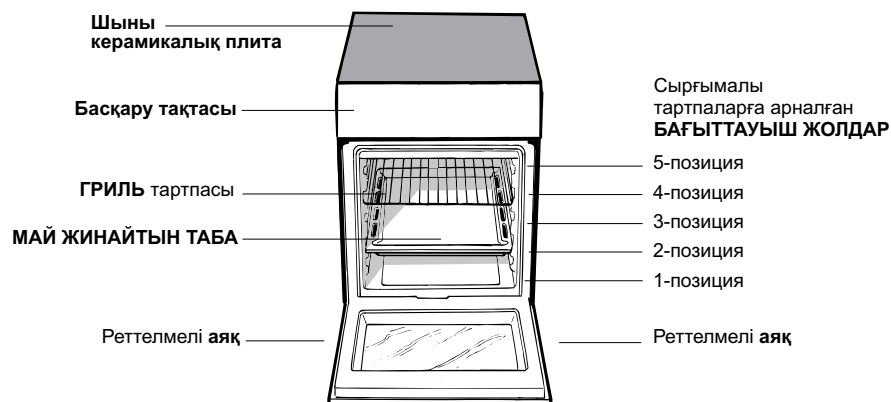
Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.

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

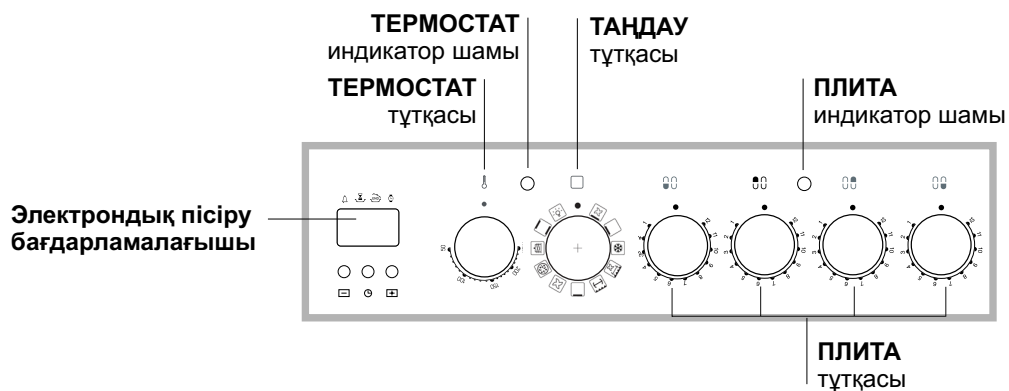
Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

KZ



Басқару тақтасы



Қосу және пайдалану

KZ

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

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

Пешті қолдану

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.
Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

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

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

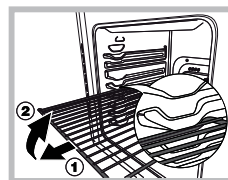
! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

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

Пеш шамы

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



ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған (1). Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Тағам дайындау режимдері

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

- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ (ұсынылған: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).



ДАҒДЫЛЫ ПЕШ режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын қолданған дұрыс болады. Бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.



ПІСІРУ режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.



ПИЦЦА режимі

Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің түбіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.



КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимі

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астыңғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.



ГРИЛЬ режимі

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



ҚОС ГРИЛЬ режимі

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



ГРАТИН режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

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



ЖІБІТУ режимі

Пештің төменгі жағында орналасқан желдеткіш бөлме температурасындағы ауаның астың айналасында айналуына мүмкіндік береді. Бұл барлық тағам түрлерін жібіту үшін ұсынылады, бірақ әсіресе, жылытуды қажет етпейтін тағам түрлеріне, мысалы: балмұздақ торттары, крем немесе пісірілген десерттер, жемістен жасалған торттар. Желдеткішті пайдалану арқылы жібіту уақыты шамамен екіге бөлінеді. Ет, балық және нан жағдайында, үрдісті “мульти-пісіру” режимін пайдалану және температураны 80° - 100°C етіп орнату арқылы жылдамдатуға болады.



ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ режимі

Төменгі желдету элементі және желдеткіш іске қосылған, бұл жылудың пештің бойымен тұтас тарауына мүмкіндік береді. Бұл әдіс көкөністер мен балық пісіру үшін пайдалы болып келеді.



Кондитер тағамдары режимі

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: 60°C пен Ең жоғары арасына

Астыңғы қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режим жеңіл тағамдарды, әсіресе көтерілетін торттарды (себебі астыдан келетін ыстық ашу процессіне көмектеседі) пісіруге өте ыңғайлы. Жоғарғы температураларға жету үшін едәуір уақыт кетеді, сондықтан бұндай жағдайларда «Конвекция режимін» пайдалану ұсынылады.

Төменгі пеш камерасы

Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар.

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

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

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында сөрелерді бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Шамадан тыс жылу температураға сезімтал тағамдарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- Молырақ жылуды талап ететін тағамды екінші позициядағы сөреге салып, екінші және төртінші позицияларды қолданыңыз.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

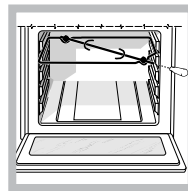
ГРИЛЬ

- ГРИЛЬ және ҚОС ГРИЛЬ пісіру режимдерін қолданған кезде тартпаны 5-позицияға қойыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау (май және/немесе тоң май) үшін май жинайтын табаны 1-позицияға орналастырыңыз. ГРАТИН режимін қолданған кезде тартпаны 2- немесе 3-позицияға орналастырыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау үшін май жинайтын табаны 1-позицияға қойыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА ПЕШІ РЕЖИМІ

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Қуырылған ет*



Істікті қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Май жинайтын табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.
2. Гриль тірегін 4-позицияға орналастырып, істікті пештің артқы қабырғасындағы тесікке кіргізіңіз

(суретті қараңыз).

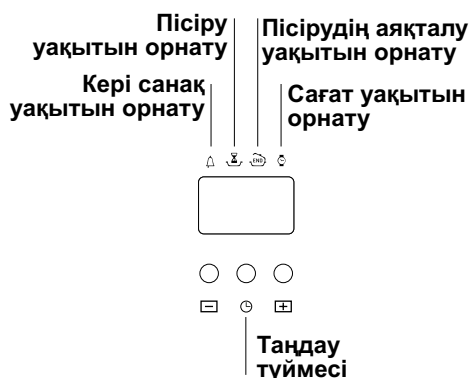
3. ТАҢДАУ тұтқасының көмегімен  таңдау арқылы гриль істігін іске қосыңыз.

- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА ПЕШІ РЕЖИМІ

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Бағдарламалағыш көмегімен пісіруді жоспарлау*



Сағатты орнату

! Оны пеш өшіп тұрғанда және пеш қосылып тұрғанда да орнатуға болады.

1. Түймесін дисплейдегі белгішесі мен алғашқы екі сан жыпылықтай бастағанша түймесін бірнеше рет басыңыз.
 2. Сағат мәнін реттеу үшін «+» және «-» түймелерін қолданыңыз.
 3. Басқа екі сан дисплейде жыпылықтай бастағанша түймесін қайта басыңыз.
 4. Минут мәнін реттеу үшін «+» және «-» түймелерін қолданыңыз.
 5. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.
- ! Ешбір түйме басылмаса, параметрлер 10 секунд өткеннен кейін автоматты түрде расталады.

Қол режимі

Қосылғаннан және Сағат уақыты орнатылғаннан кейін бағдарламалағыш «Қол режимінде»

болады, сондай-ақ, тетігінің көмегімен басқа бағдарламалағыш функцияларын қосу мүмкін болады.

Пайдаланушы басқару тақтасындағы тұтқалардың көмегімен пешті тікелей басқарады.

Таймер кері санағын орнату

! Бұл функция ас пісіруге кедергі жасамайды және пешке әсер етпейді; ол белгіленген уақыт өткен кезде дыбысты сигнал беру үшін пайдаланылады.

1. Түймесін дисплейдегі белгішесі мен алғашқы екі сан жыпылықтай бастағанша түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Сағатты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 2-5 қадамдарын орындаңыз.

Одан кейін кері санақ көрсетіледі; бұл кезең аяқталғанда сигнал беріледі (оны кез келген түймені басу арқылы тоқтатуға болады немесе ол өзі бір минуттан кейін тоқтайды).

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау

! Тағам дайындау режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

1. түймесін дисплейде белгішесі мен бірінші сан жыпылықтағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Сағатты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 2-5 қадамдарын орындаңыз.
- Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.

Кешіктіріп пісіруді бағдарламалау

! Тағам дайындау ұзақтығы кешіктіріп бағдарламалау басталмас бұрын таңдалуы тиіс.

1. Жоғарыдағы «пісіру ұзақтығын бағдарламалау» нұсқасын орындаңыз.
2. Одан кейін дисплейде белгішесі мен екі сан жыпылықтағанша түймесін басыңыз.
3. Сағатты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 2-5 қадамдарын орындаңыз.
- Мысалы: қазір таңертеңгі сағат 9:00 және уақыт 1 сағат 15 минутқа бағдарламаланған, ал аяқталатын уақыт 12:30 болып орнатылған. Бағдарлама сағат таңертеңгі 11:15:00 болғанда автоматты түрде басталады.

Бағдарламала орнатылғанда және белгішелері жыпылықтайды. УАҚЫТ дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты мен пісіру ұзақтығы кезек-кезек көрсетіліп тұрады.

Алдыңғы параметрден бас тарту

0:00 көрсетілгенше «-» түймесін жоғары басыңыз.

Пешке арналған тағам дайындау бойынша кеңестер кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмағы (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Ұсынылатын температура	Пісіру ұзақтығы (минут)
Конвекция пеші	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
Пісіру режимі	Бөліш	0.5	3	15	180	20-30
	Жеміс қосылған бөліш	1	2 не 3	15	180	40-45
	Йогурттан жасалған пирог					
	Пирог	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит торты (2 тартпада)	0.5	3	15	160	25-30
	Кішкентай бөліштер (2 тартпада)	1.2	2 және 4	15	200	30-35
	Сыр қосылған бөліш (2 тартпада)	0.6	2 және 4	15	190	20-25
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (3 тартпада)	0.4	2 және 4	15	210	15-20
	Печенье (3 тартпада)	0.7	1 және 3 және 5	15	180	20-25
	Меренга (3 тартпада)	0.7	1 және 3 және 5	15	180	20-25
Пицца режимі	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	10	220	25-30
	Тауық	1	2 не 3	10	180	60-70
Көп тағам дайындау	Пицца (2 тартпада)	1	2 және 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Жас қой еті	1	2	10	180	40-45
	Қуырылған тауық еті + картоп	1+1	2 және 4	15	200	60-70
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Йогурттан жасалған пирог	1	2	10	170	40-50
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	190	20-25
	Печенье (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	180	10-15
	Бисквит торты (1 тартпада)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит торты (2 тартпада)	1	2 және 4	10	170	20-25
	Хош иісті бөліш	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Палтус пен каракатица	0.7	4		100%	10-12
	Кальмар мен асшаян кебабы	0.6	4		100%	8-10
	Каракатица	0.6	4		100%	10-15
	Нәлім филесі	0.8	4		100%	10-15
	Грильде пісірілген көкөністер	0.4	3 не 4		100%	15-20
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0.8	4		100%	15-20
	Шұжықтар	0.6	4		100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4		100%	10-12
	Макрель	1	4		100%	15-20
	Қыздырылған сэндвич (немесе тост)	№ 4 және 6	4		100%	3-5
Қос гриль	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Макс	15-20
	Котлет	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс	7-10
	Макрель	1	4	5	Макс	15-20
	Қуырылған нан	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	2-3
	Істікпен					
	Істікте қуырылған бұзау еті	1.0		5	Ең жоғары	70-80
Гратин	Істікте қуырылған тауық еті	2.0		5	Ең жоғары	70-80
	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатица	1.5	2	10	200	30-35
	Істікпен					
	Істікте қуырылған бұзау еті	1.5		5	200	70-80
	Істікте қуырылған тауық еті	1.5		5	200	70-80
	Істікте қуырылған жас қой еті	1.5		5	200	70-80
	Мультиістікпен (тек таңдаулы модельдерде)					
ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ	Ет кебабтары	1.0		5	Ең жоғары	40-45
	Көкөніс кебабтары	0.8		5	Ең жоғары	25-30
	Ақтабан	0.5	3	18	170-180	25-35
	Нәлім балық еті	0.5	3	16	160-170	15-20
	Қақтамадағы теңіз алабұғасы	0.5	3	24	200-210	35-45
Пеш түбі	Аралас көкөністер (Рататуй түрі)	0.8 – 1,0	3	21	190 -200	50 - 60
	Жақсылап қуырылған көкөністер	1,5 – 2,0	3	20	180 - 190	55 - 60
	Соңғы өңдеу					

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

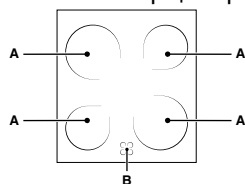
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

ПІСІРУ АЙМАҒЫ ҚОСУЛЫ индикатор шамы жанып тұрса, демек плитада кем дегенде бір пісіру аймағы қосылып тұр.

Пісіру аймақтары

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



А. Қызу тарататын 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.

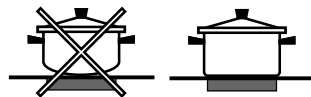
Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары.

Дөңгелек қызу тарататын қыздыру элементтері қосылғаннан кейін 10-20 секунд ішінде қызыл түске боялады.

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: бұл табалардың пісіру аймақтарына толық тиюін және табалар мен плита ұзақ уақыт бойы тиімді жұмыс істейтінін қамтамасыз 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.

Электр конфоркалар

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

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

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

Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

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

Жалпы қауіпсіздік

- Сантехникалық фарфор конфорка температура ауытқулары мен келең өзгерістерге төзімді. Дегенмен, өткір асүйлік құралдар немесе пышақтар конфорканың бетін сындыруы мүмкін. Мұндай жағдай орын алса, пешті розеткадан дереу ағытып, тек өкілеттік сатудан кейін қызмет көрсететін орталыққа хабарласыңыз және тек түпнұсқа бөлшектерді қолданыңыз. Жоғарыдағы шарт орындалмаса, құрылғының қауіпсіздігі бұзылуы мүмкін.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқау кітапшасы 1-класс (оқшауланған) немесе 2-класс 1-субкласс (2 шкаф арасына орнатылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Пешті балалардан аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- 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.
- Пеш табанға орналастырылатын болса, одан сырғып кетпейтіндей сақтық шараларын қолға алыңыз.
- Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.
- Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/ЕС Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Үй құрылғыларын тиісті түрде қоқысқа тастау туралы қосымша ақпарат алу үшін ие адамдар жергілікті басқару мекемелеріне немесе сатушыға хабарласуы тиіс.

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 ГРАТИН режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет: бұл қуатты сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге қол жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

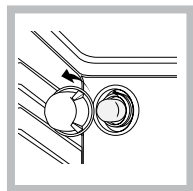
Пешті тазалау

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

Пеш тығыздағыштарын тексеру

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

Пеш шамын ауыстыру



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

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

3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа қайтадан қосыңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

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

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

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

Тот баспайтын болатты тазалау

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

Көмек

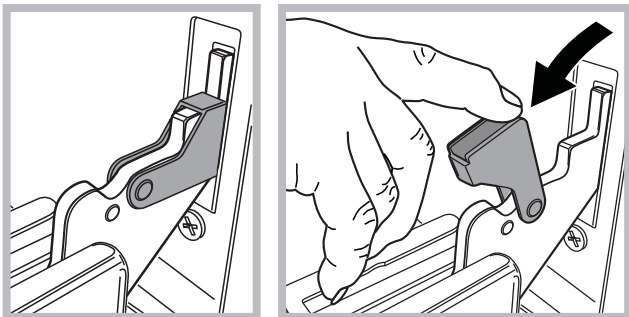
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

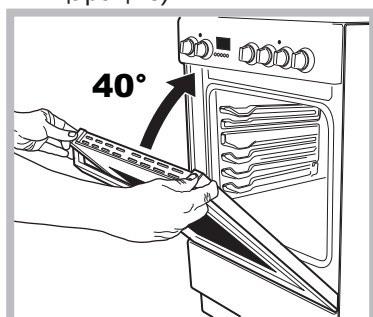
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

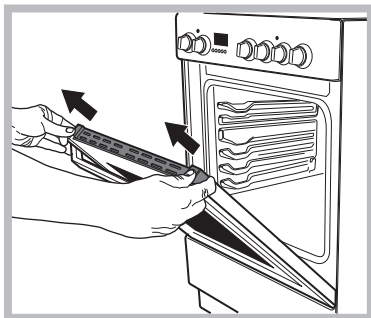
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



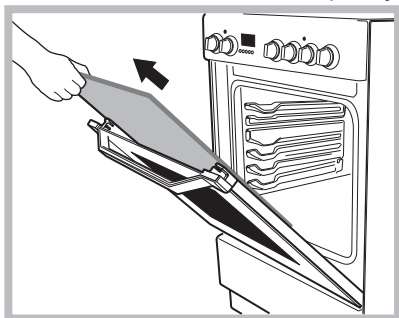
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



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



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



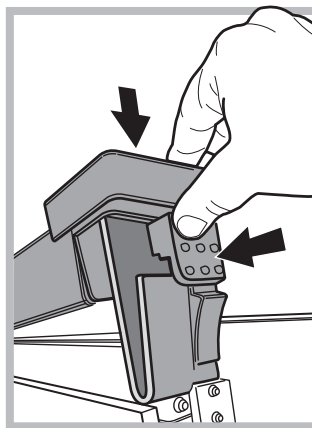
6. Шыныны орнына салыңыз.

ЕСКЕРТУ! Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

ЕСКЕРТУ! Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп

тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.

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



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

