

RS

KZ

Русский, 1 Қазақша, 14

I6ESH2E /RU  
MVI6E22/RU

### Содержание

**ВНИМАНИЕ** ,2

**Информация для потребителя, 3**

**Установка,4**

Размещение и выравнивание  
Подключение к электросети  
Технические характеристики

**Описание оборудования, 6**

Внешний вид  
Панель управления

**Включение и использование, 7**

Запуск духовки  
Режимы приготовления  
Вспомогательная таблица по приготовлению  
в многопрограммной духовке

**Использование электрической  
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

RS

**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.

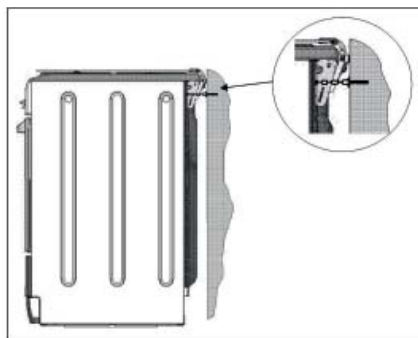
! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

# Информация для потребителя

RS

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	I6ESH2E /RU MVI6E22/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
Класс энергопотребления (духовой шкаф)	B
Поглощаемая мощность, макс. (духовка / конфорки)	9250 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a> .	
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>	
<b>Производитель:</b>	<b>Indesit Company S.p.A.</b> Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
<b>Импортер:</b>	<b>ООО «Индезит РУС»</b>
<b>С вопросами (в России) обращаться по адресу:</b>	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

## Безопасность цепи



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

прилагающуюся предохранительную цепь.  
Духовой шкаф укомплектован предохранительной

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

# Установка

RS

! 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.

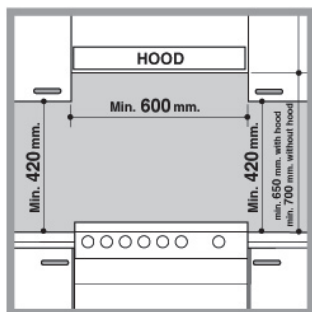
## Размещение и выравнивание

! 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:

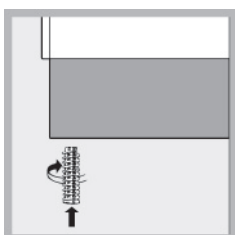
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.



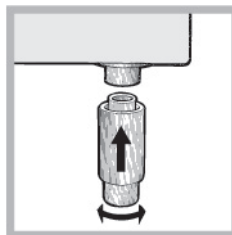
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- 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.).



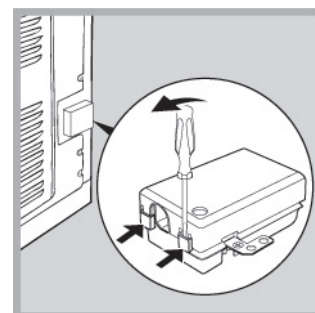
Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.\*

## 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.

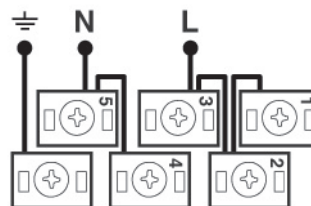


Чтобы установить кабель:

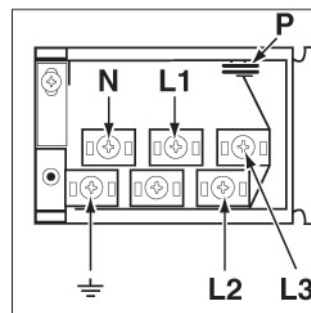
- отверните прижимной винт кабеля и винты на контактах.

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

230V ~  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

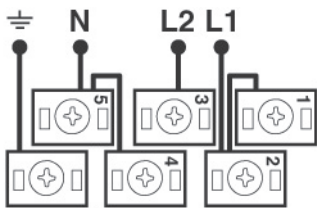


- Для выполнения электроподключения, указанного на схемах, используйте две перемычки «P» (см. рис.).

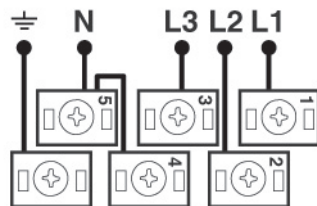


\* Для некоторых модификаций модели.

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

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

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


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

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

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

! 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».

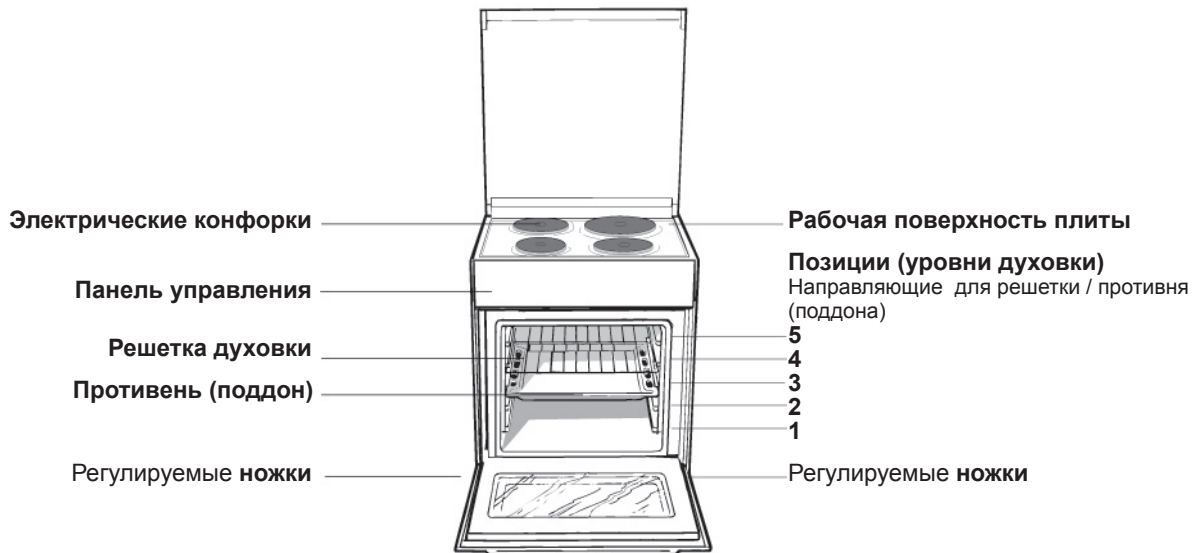
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
<b>Духовка</b>	
<b>Размеры</b>	высота 32 см; ширина 43,5 см; глубина 43 см
<b>Объем</b>	60 л
<b>Внутренние размеры отделения под духовкой</b>	высота 8,5 см; ширина 46 см; глубина 42 см
<b>Электрические параметры</b>	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
<b>Макс. потребляемая мощность</b>	2250 Вт
<b>Электрическая рабочая поверхность</b>	
<b>Конфорки:</b>	
- быстрая Ø 180 мм,	2000 Вт
- обычная Ø 145 мм,	1000 Вт
- обычная Ø 215 мм.	2000 Вт
<b>Макс. потребляемая мощность</b>	7000 Вт
<b>Энергопотребление (маркировка)</b>	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок Стандарт EN 50304  Энергопотребление для класса естественной конвекции – режим нагрева:  Конвекционная духовка
 	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 2006/95/ ЕЕС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации; - 2004/108/ЕЕС от 15/12/04 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕС; - 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.).

# Описание оборудования

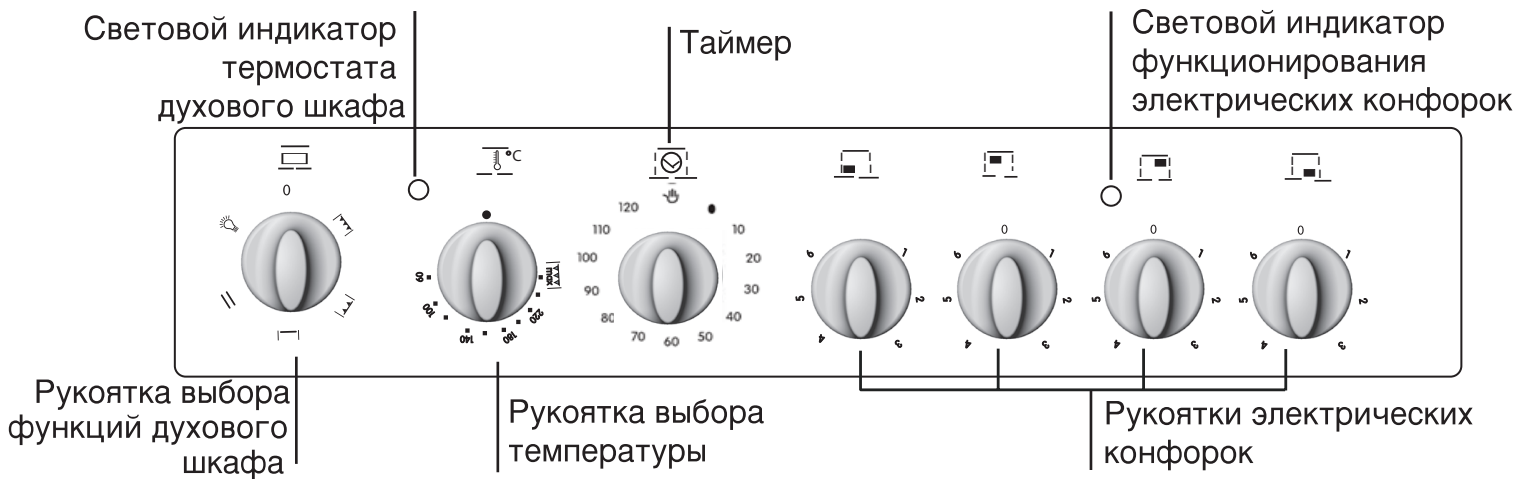


## Внешний вид

RS



## Панель управления



# Включение и использование

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

! Перед использованием оборудования удалите с него защитную пластиковую пленку.

! 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.

! Дно духовки используйте только, когда готовите на вертеле (при его наличии). При других видах приготовления никогда не используйте нижний уровень духовки и ничего не помещайте на дно работающей духовки – это может повредить его эмаль. Размещайте посуду (формы, фольгу и пр.) на решетке или противне, вставляя их по направляющим.

## Режимы приготовления

### Конвекционная духовка

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это усовершенствованный классический традиционный тип духовки с превосходным распределением тепла и сниженным уровнем энергопотребления. Конвекционная духовка до сих пор незаменима для приготовления блюд из нескольких ингредиентов (капусты с ребрышками, трески по-испански, вяленой рыбы, тушеной телятины с рисом и т.п.). Превосходные результаты достигаются при готовке мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости (например, гуляш, тушеное мясо, дичь, окорок и т.п.). Режим остается до сих пор наилучшим для выпечки пирогов, запекания фруктов, а также для приготовления в закрытых емкостях.

Когда готовите в конвекционной духовке, используйте одновременно только один противень или решетку, иначе распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня/решетки выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

### Кондитерская духовка

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работает нижний нагревательный элемент. Режим идеален для запекания и приготовления деликатных блюд — особенно пирогов из дрожжевого теста, поскольку тепло, идущее снизу, помогает процессу поднятия теста.

Учтите, что для достижения высокой температуры в этом режиме требуется больше времени, поэтому для ускорения разогрева духовки используйте режим «Конвекционная духовка».


### Верхний нагревательный элемент

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работает верхний нагревательный элемент. Этот режим может использоваться для подрумянивания блюд в конце приготовления.

### Гриль

Позиция рукоятки термостата: **Max**. Включен верхний нагревательный элемент. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса / жаркого, сохраняя его сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности: говяжьих отбивных, телятина, антрекоты, филе, гамбургеры и т.п. Примеры по использованию гриля см. в § «Практические советы»

### Освещение духовки



Чтобы включить освещение в духовке, установите рукоятку селектора в позицию . Освещение останется гореть при включении любого из нагревательных элементов 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.

### 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 .

## Практические советы

Когда Вы готовите в духовке, используйте одновременно только один противень или решетку. Выберите верхний или нижний уровень духовки — в зависимости от того, какой нагрев требуется для поверхности блюда (большой или меньший).

### Предварительный разогрев духовки

Если требуется заранее разогреть духовку (особенно в случае выпечки изделий из дрожжевого теста), для быстрого достижения желаемой температуры используйте режим «Конвекционная духовка». По окончании разогрева духовки красный индикатор термостата погаснет и Вы сможете выбрать требуемый режим приготовления.

! При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

### Приготовление рыбы и мяса

Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, установите низкую температуру — 180–200 °С.

При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, начинайте готовить при высокой температуре (200–220 °С), установив ее на короткое время, а затем понизьте температуру.

В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира.

Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.

Для получения жареной корочки (напр., на утке или дичи) положите на мясо кусочки сала или бекона.

### Кондитерская духовка

Для выпекания обязательно заранее разогрейте духовку, не открывайте ее дверцу во время приготовления, чтобы тесто не осело.

### Использование гриля

При использовании режима «Гриль» [ГРИЛЬ] поместите пищу в центре решетки (расположенной на 3-м или 4-м уровне), поскольку работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Поместите противень для сбора сока / жира на нижний уровень (1-й снизу), что также предохранит дно духовки от загрязнения.

При использовании режима «Гриль» рекомендуется устанавливать термостатом максимальную температуру. Однако это не значит, что невозможно использовать установки низкой температуры — при необходимости просто поверните рукоятку термостата на нужное значение температуры.

В моделях с вертелом [ВЕРТЕЛ] используйте прилагаемый для режима «Гриль» комплект. В этом случае готовьте при закрытой дверце духовки: установите вертел на 3-й снизу уровень, а поддон для сбора сока / жира — на нижний уровень.

! Всегда используйте гриль при закрытой дверце духовки — это позволит достичь превосходных результатов готовки и сэкономить электроэнергию (примерно 10%).

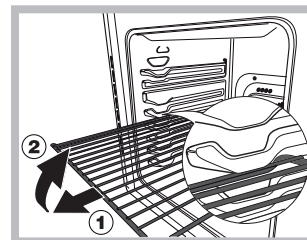
Ставьте решетку на нижние уровни (см. вспомогательную таблицу по приготовлению в многопрограммной духовке), во избежание образования чада и попадания жира / сока на дно духовки на 1-м снизу уровне разместите поддон.

### Охлаждающая вентиляция

Для охлаждения внешних поверхностей оборудования некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда духовка горячая.

При работе вентилятора между дверцей духовки и панелью управления будет выходить поток воздуха.

*Примечание.* После окончания приготовления вентилятор останется работать до полного остывания духовки



**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).

### Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень в духовке снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, С°	Время приготовления, мин
<b>1 Конвекционная (традиционная) духовка</b>	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
	Песочное печенье	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Слойки с кремом	0,3	3	10	180	30-35
	Воздушный пирог (бисквит)	0,5	3	10	170	20-25
Пресное тесто	1.5	3	15	200	30-35	
<b>2 Кондитерская духовка</b>	Дрожжевые пироги	0,5	3	15	160	30-40
	Торты	1	3	15	180	35-40
	Фруктовые пироги	1	3	15	180	50-60
	Бриоши	0,5	3	15	160	25-30
<b>3 Верхний нагревательный элемент</b>	Подрумянивание блюд	-	3/4	15	220	-
<b>4 Гриль</b>	Морская 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

*Примечание.* Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на 1-й снизу уровень духовки.

# Использование электрической рабочей поверхности

RS

## Включение и выключение зон нагрева

### Рукоятки управления электроконфорками

Плиты могут быть оснащены обычными и быстрыми электрическими конфорками в различных комбинациях (быстрые конфорки можно распознать по красному кружку в центре). Во избежание потери тепла и повреждения конфорок используйте посуду с плоским дном, диаметр которого соответствует диаметру конфорки.

В таблице приведены рекомендации по использованию электроконфорок при различных установках их рукояток управления.

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

**Перед первым использованием прокалите пустые электрические конфорки при максимальной температуре примерно в течение 4-х минут: за это время защитное покрытие конфорок затвердеет и станет максимально прочным.**

### Индикатор электроконфорок

Индикатор горит, когда включена любая из электрических конфорок.

## 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, приводимые в целях вашей безопасности.

## Основные правила безопасности

- Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- 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.
- Во избежание расплескивания содержимого не используйте на зонах нагрева неустойчивую или деформированную посуду. Чтобы избежать ожогов, разворачивайте посуду ручками к центру рабочей поверхности плиты.
- 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 отделение духовки для хранения горячие 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.
- Внутренние поверхности отделения духовки для хранения (при наличии) могут нагреваться.
- Стеклокерамическая рабочая поверхность 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.
- При появлении трещин на рабочей поверхности отключите оборудование от электросети во избежание удара током.
- Помните, что конфорки остаются достаточно горячими в течение получаса после их выключения.
- Не держите рядом с рабочей поверхностью предметы, которые могут расплавиться — из пластика, алюминия или с большим содержанием сахара. Помните, что упаковочные материалы из полиэтилена или алюминиевой фольги при попадании на горячую рабочую поверхность могут ее серьезно повредить.
- Не оставляйте на горячей рабочей поверхности металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.п.) — они могут сильно нагреться.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

## Утилизация

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

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «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.

## Чистка оборудования

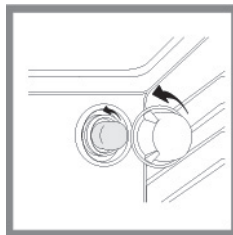
! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- 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.
- 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 пятен 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.
- 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.
- На элементах из нержавеющей стали могут оставаться пятна после длительного контакта с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Для очистки компонентов из нержавеющей стали используйте специальные чистящие средства, затем тщательно ополосните и вытрите насухо.

## 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.

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

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

## Помощь

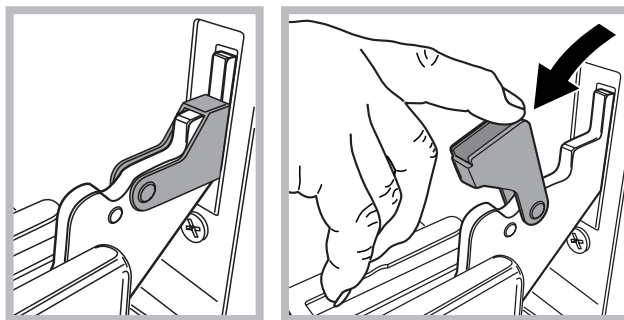
! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

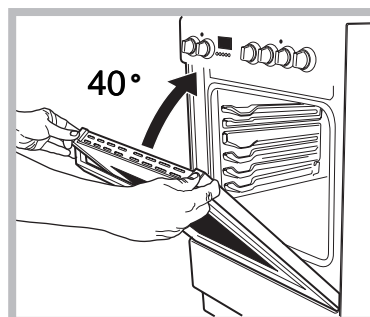
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

## Съем и обратная установка дверцы духовки:

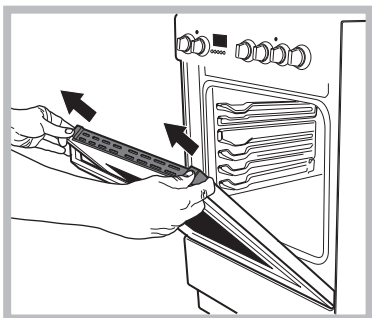
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



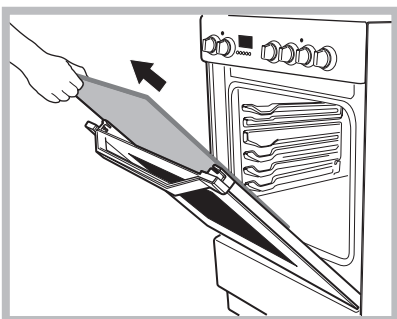
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



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".



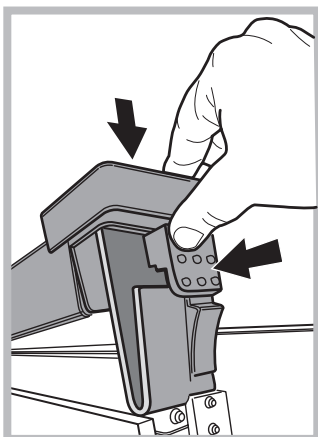
6. Установка стекла на место.

**ВНИМАНИЕ! Печь нельзя эксплуатировать с внутренними стеклянными дверями удалены!**

**ВНИМАНИЕ! При сборке внутренней двери стеклянной вставкой стеклянная панель правильно, чтобы**

**Текст, написанный на панели, не подлежит восстановлению и может быть легко читаемым**

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



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

#### Чистка плиты с использованием пара:

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты;
- снимите дополнительные приспособления (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:

1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебобукарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.

2 – Выберите функцию «ГИДРООЧИСТКА»  и установите температуру 100°C;

3 – Включите плиту на 15 минут;

4 – Выключите плиту;

5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.

6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

**! Все процедуры очистки необходимо осуществлять после охлаждения плиты!**



Русский, 1



Қазақша, 14

I6ESH2E /RU  
MVI6E22/RU

## Мазмұны

### Орнату, 16

Орналастыру және түзулеу  
Электр қосылымдары  
Газды жалғау  
Газ түрлеріне сәйкестендіру  
Техникалық деректері  
Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

### Құрылғы сипаттамасы, 18

Жалпы шолу  
Басқару тақтасы

### Қосу және пайдалану, 19

Плитаны қолдану  
Пешті қолдану  
Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

### Сақтандырулар мен кеңестер, 23

Жалпы қауіпсіздік  
Қоқысқа тастау  
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

### Техникалық қызмет көрсету және күтім, 24

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

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

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

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

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

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

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

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

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

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

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

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

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

KZ

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

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулар онымен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз.

! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет.

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

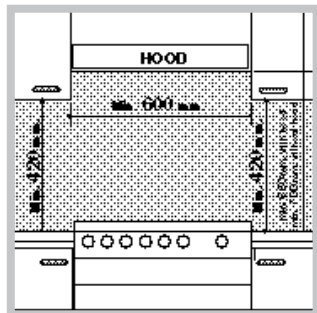
## Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

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

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 600 мм қашық орнату қажет.

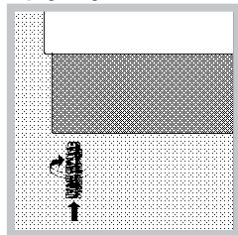


• Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плита үстінің арасында кем дегенде 420 мм аралық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу

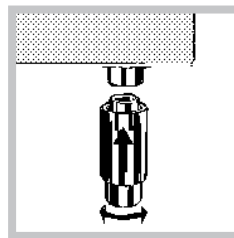
керек (суретті қараңыз).

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

## Түзулеу



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



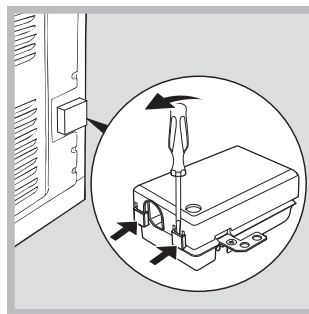
Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

## Токқа жалғау

### Электр кабелін орнату

Контактілер тақтасын ашу үшін:

- Контактілер тақтасы қақпағының бүйір құлақшаларына бұрауышты тығыңыз.



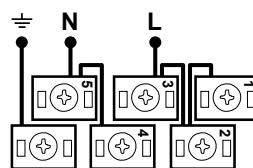
- Қақпақты ашу үшін оны тартыңыз.

Кабельді орнату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

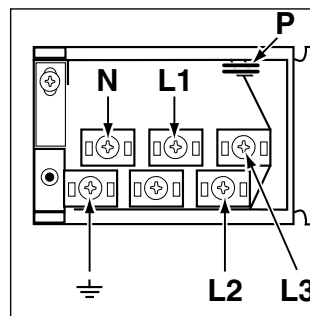
- Кабель қысқышының бұрандасын және сым контактісінің бұрандаларын босатыңыз.

! 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

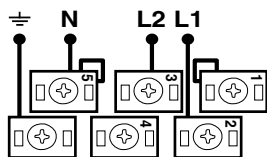


- Электр қосылымдарды суреттердегідей жасау үшін қораптағы екі жалғастырғыштарды қолданыңыз (суретті қараңыз - «P» әрпімен белгіленген).

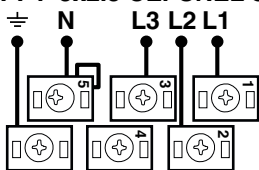


\* Тек белгілі үлгілерде болады.

**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.

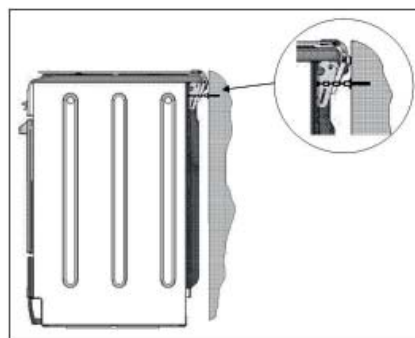
! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! 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.

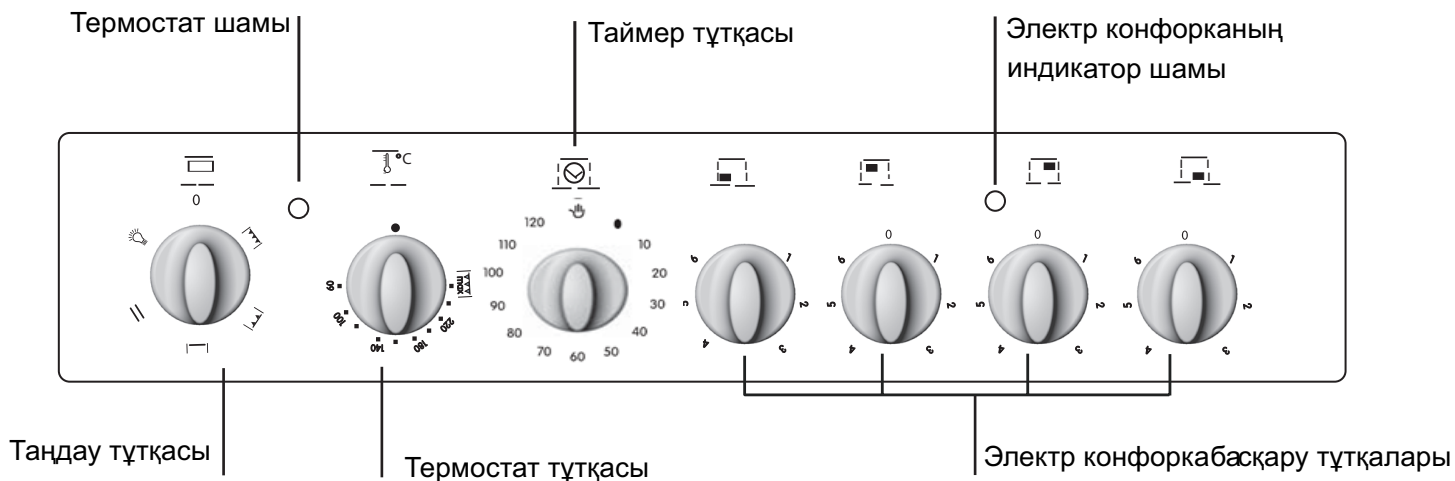
# Құрылғы сипаттамасы




KZ

## Жалпы шолу



## Басқару тақтасы



ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	32x43,5x43 см
Көлемі	60 л
Пештің ең жоғары қуат тұтыну мәні	2250 Вт
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 46 см тереңдігі 42 см биіктігі 8,5 см
Кернеу мен жиілік	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита	2000 Вт Жылдам Ø 180 мм 1000 Вт Қалыпты Ø 145 мм: 2000 Вт Қалыпты Ø 215 мм: 7000 Вт
Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты
	Табиғи конвекция қуатын тұтынып қыздыру режимі:  Конвекция
 	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)

жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,

## Пешті қолдану

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

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

1. СЕЛЕКТОР тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұру арқылы пісіру режиміне ұсынылатын температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.

Пісіру режимдері мен ұсынылатын пісіру температураларын сипаттайтын тізімді қатысты кестеден табуға болады («Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесін» қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

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

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

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

## Тағам дайындау режимдері

Конвекция режимі 

**60°С** мен **Ең жоғары** арасындағы термостат тұтқасының позициясы

Бұл параметр орнатылғанда жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл мінсіз қалыпқа жетілдірілген пештің классикалық, дәстүрлі түрі, ол керемет қызу таратуы мен аз қуат тұтынуды қамтамасыз етеді. Конвекциялық пеш басқаларына қарағанда қабырға мен қырыққабат, испан мәнерінде дайындалған нәлім, Анкона мәнерінде қақталған балық, күріш пен жұмсақ бұзау етінің тілімдері, т.б. сияқты бірнеше ингредиенттен тұратын тағамдарды пісіру жағынан әлі жоғары деңгейде. Баяу пісіруді және қуырған кезде соус не сұйықтық қосуды қажет ететін бұзау етіне немесе сиыр етіне негізделген тағамдарды (бұқтырылған ет, бұқтырылған тағамдар, гуляш, жабайы құс еті, қой еті және т.б.) дайындаған кезде де өте жақсы нәтиже береді. Дегенмен, ол торт пен жеміс пісіруге, сондай-ақ пеште пісіруге арналған кіші табақтармен жауып пісіруге қолданылатын ең жақсы жүйе болып табылады. Конвекция режимінде пісірген кезде, бір уақытта тек бір тұтқалы табаны немесе пісіру тартпасын пайдаланыңыз, әйтпесе қызу біркелкі таралмайды. Қолдануға болатын әртүрлі тартпа биіктіктерін пайдалану арқылы пештің жоғарғы және төменгі жағынан берілетін қызуды реттеуге болады. Тағам жоғарыдан қаншалықты қызу қажет ететініне байланысты әртүрлі тартпа биіктіктерінен таңдаңыз.

\* Тек белгілі үлгілерде болады.

## 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.

### «Жоғарғы» пеш | ▼▼ |

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **60°C** пен

**Ең жоғары** арасына

Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады.

Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

### Гриль | ▼▼▼ |

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **Ең жоғары**

Үстіңгі орта қыздыру элементі 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...

Кейбір мысалдар «Тағам дайындау бойынша кеңес» параграфында берілген.

### Пеш шамы

Оны қосу үшін тұтқаны  таңбасына орнатыңыз.


Ол жанады және пештегі кез келген электр қыздыру элементтері қосылып тұрғанда жанып тұрады.

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.

## Тағам дайындау таймерін пайдалану

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

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

## Тағам дайындау бойынша кеңес

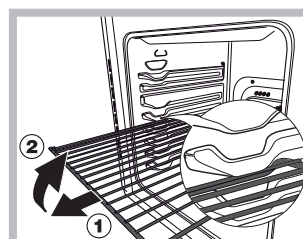
! ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

### ГРИЛЬ

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

### ПИЦЦА





- 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.



**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.

## Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Реттеу тұтқасының қалпы	Дайындалатын тағам	Салмақ (кг)	Төменнен санағанда пісіру тартпасының позициясы	Алдын ала қыздыру ұзақтығы (минут)	Термостат тұтқасының қалпы	Пісіру ұзақтығы (минут)
<b>1 Конвекция</b> 	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 нан өнімдері)	-	3	15	180	15-20
	Бәліш	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Жас қой еті	1	2	10	180	50-60
	Мақрель	1	2	10	180	30-35
	Мейіз қосылған кекс	1	2	10	170	40-50
	Шайқалған қаймақты бәліш	0.3	3	10	180	30-35
	Пирог	0.5	3	10	170	20-25
	Хош иісті бәліш	1.5	3	15	200	30-35
<b>2 Кондитерлік тағамдар режимі</b> 	Көтерілген торттар	0,5	3	15	160	30-40
	Бәліш	1	3	15	180	35-40
	Жеміс қосылған бәліш	1	3	15	180	50-60
	Бриоштар	0,5	3	15	160	25-30
<b>3 Пештің жоғарғы жағы</b> 	Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту	-	3/4	15	220	-
<b>4 Гриль</b> 	Камбала мен қаркатица	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
	Скумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	2-3

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

# Электр плитаны қолдану

KZ

## Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

### Плитаның электр конфоркаларын басқару тұтқалары

Плиталар қалыпты және жылдам электр конфоркалармен әртүрлі амалдармен жабдықталуы мүмкін (жылдам конфоркаларды басқаларынан ортасындағы қызыл дөңгелектерімен айыруға болады). Қызуды жоғалтпау және конфоркаларға зақым келтірмеу үшін диаметрі конфорканың диаметріне сәйкес келетін түбі тегіс табаларды қолданған жөн. Кестеде тұтқада көрсетілген әртүрлі параметрлер және конфорканы пайдалануы ұсынылатын мақсаттар берілген.

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

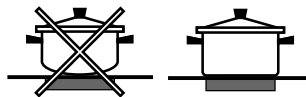
### Электр конфорканың индикатор шамы

Электр конфоркалары бар плитада кез келген электр конфорка қосылған кезде бұл шам жанады.

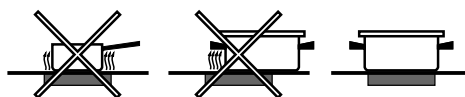
Параметр	Қалыпты немесе жылдам пеш
0	Өшірулі
1	Көкөніс, балық пісіру
2	Картоп (бумен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау
3	Үлкен мөлшерде тағам және көкөніс қосылған етті сорпаны дайындауды жалғастыру
4	Қуыру үшін (орташа)
5	Қуыру үшін (орташадан жоғары)
6	Қызарту және қайнауға аз уақытта жеткізу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

### 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.

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

## Жалпы қауіпсіздік

- Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен құрылғыда орналасқан сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен тұртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.
- Нұсқаулық кітапшасы 1-сынып (оқшауланған) немесе 2-сынып - 1-ішкі сынып (2 шкаф арасына орналастырылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пісіру аймақтарында тұрақсыз немесе майысқан табаларды қолданбаңыз; әйтпесе ондағы сұйықтық кездейсоқ төгілуі мүмкін. Байқаусыздықтан күйіп қалмау үшін табалардың тұтқаларын плитаның ортасына қарай бұрып қойыңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде оны маңына жанғыш сұйықтықтар (спирт, бензин және т.б.) қоймаңыз.
- Төменгі сақтау бөліміне немесе пештің өзіне жанғыш заттар салмаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбағанда тұтқалар • 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, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.

- Шыны керамикалық плита соққыларға шыдамды, бірақ ол қатты істік затпен ұрғанда жарылып (тіпті сынып) кетуі мүмкін. Егер мұндай жағдай болса, құрылғыны дереу электр тоғынан суырып қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Плита беті шатынаған болса, тоқ соғудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін кемінде отыз минут салыстырмалы түрде ыстық болатынын есте сақтаңыз.
- Еритін заттарды плитадан алыс ұстаңыз, мысалы пластмасса, алюминий немесе құрамында көп қанты бар өнімдер. Пластикалық үлдірді, алюминий фольгасын немесе қаптамаларды қолданғанда аса мұқият болыңыз: егер оларды әлі ыстық беттерге қойсаңыз, олар плитаны қатты зақымдауы мүмкін.
- Плитаға металдан жасалған заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- 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 нұсқауларды берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

## 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. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

## 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.
- ЖОҒАРҒЫ ПЕШ, ГРИЛЬ және ГРАТИН режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет. Бұл энергияны сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

### Пешті тазалау

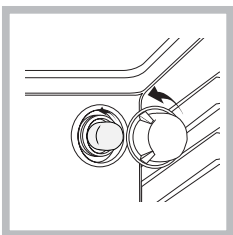
! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Пеш есігінің әйнегінің 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.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын 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.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Кір мен майды басқару тақтасынан қырғыш емес губкамен немесе жұмсақ шүберекпен сүртіп алу қажет.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Болат беттерді жақсылап шайып, мұқият кептірген абзал.

### Пеш тығыздағыштарын тексеру

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

### Пеш шамын ауыстыру



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

пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

## Көмек

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

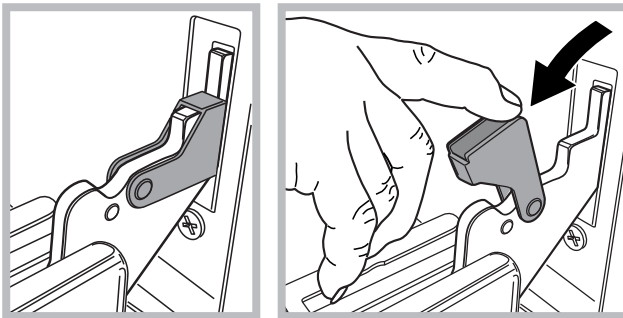
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

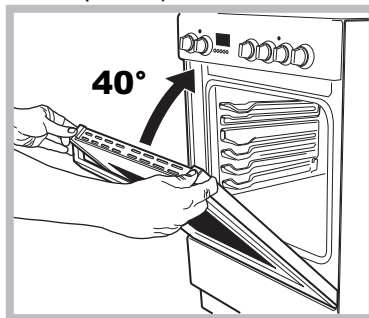
Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

### Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

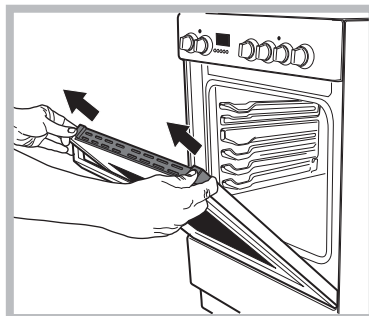
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



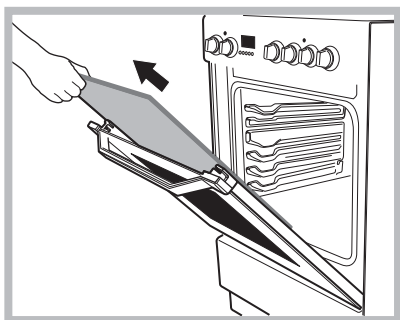
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



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



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

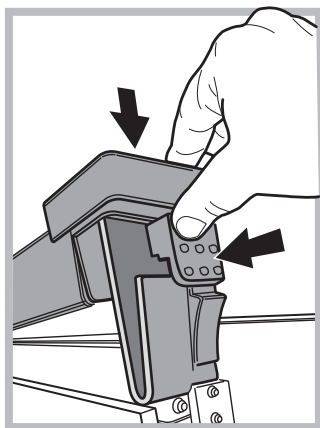


6. Шыныны орнына салыңыз.

**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.

## Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (қуырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады.

Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетіңізбен тазалаған оңай болады.

Маңызды! Бумен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

- пештің төменгі жағындағы кез келген та
- кез келген керек-жарақтарды
- (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұңғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейге қойыңыз. Шұңғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз.

2 – “HYDROCLEAN” |—| мүмкіндігін таңдаңыз және температураны 100°C-қа орнатыңыз;

3 – Пешті 15 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

Егер бумен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.

**! Барлық тазалау іс рәсімдерін пеш суыған кезде орындаңыз !**

