

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

Русский, 1

GB

English, 14

KZ

Қазақша, 25

K6C517/RU
KN6C517/RU

Содержание

Монтаж, 2-3

Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Таблица характеристик

Описание изделия, 4

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 5-9

Эксплуатация духового шкафа
Программы приготовления
Таблица приготовления в духовом шкафу

Стеклокерамическая 10 варочная панель,

Включение и выключение нагревательных зон
Нагревательные зоны

Предосторожности и рекомендации, 11

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 12-13

Отключение электропитания
Чистка изделия
Замена лампочки в духовом шкафу
Чистка стеклокерамической варочной панели
Техническое обслуживание

Монтаж

RS

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

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

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

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

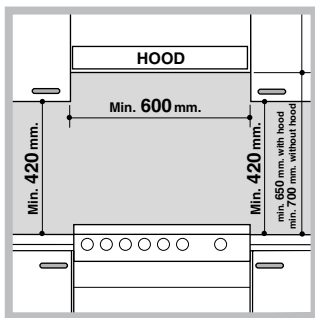
Расположение и нивелировка

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

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

Правильный порядок монтажа:

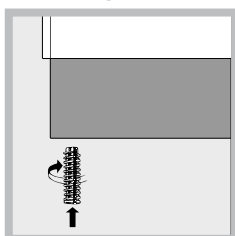
- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);
 - не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.



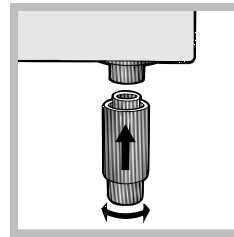
высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную

Нивелировка



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся нивелировочные ножки (см. рисунок).



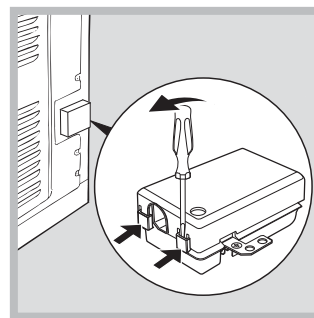
Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подключение

Подсоединение сетевого шнура

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнимите боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потяните и откройте крышку зажимной коробки.



Подсоедините сетевой шнур следующим образом:

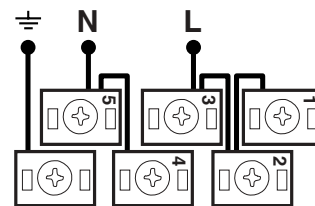
- отвинтите винт кабельного зажима и винты контактов

! фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (см. схему).

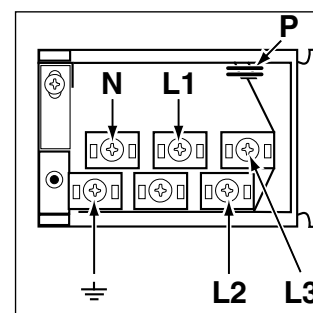
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

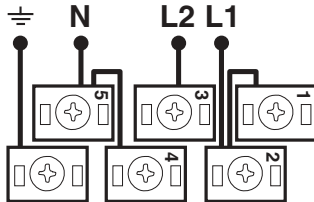


- для осуществления электрических соединений, показанных на схемах, используйте две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (см. схему - ссылка "P").

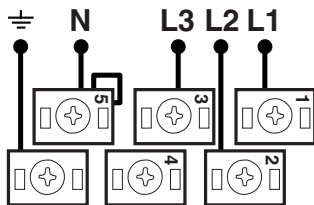


* Имеется только в некоторых моделях.

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



- зафиксируйте сетевой шнур в специальном кабельном зажиме и закройте крышку.

Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке изделия (см. табличку с техническими данными).

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

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

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

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

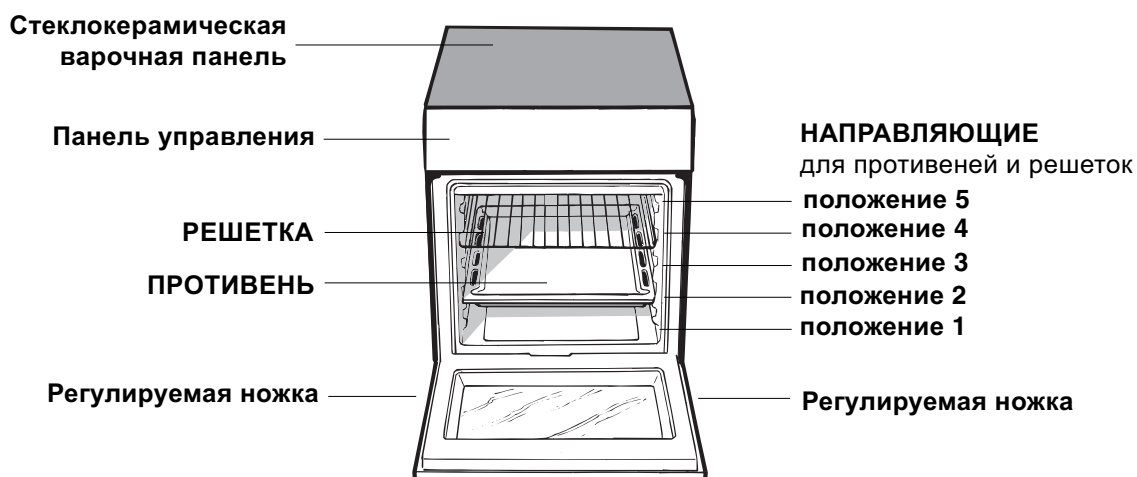
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

| | |
|---|---|
| Изделие: | Электрическая плита |
| Торговая марка: | INDESIT |
| Торговый знак изготовителя: | INDESIT |
| Модель: | K6C517/RU KN6C517/RU |
| Изготовитель: | Indesit Company |
| Страна-изготовитель: | Польша |
| Габаритные размеры духового шкафа / Объем: | 32x43,5x40 см / 56 л |
| Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения | 230/400 V 3N ~ |
| Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока | 50/60 Hz |
| Класс защиты от поражения электрическим током | Класс защиты I |
| Класс энергопотребления | B |
| ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Потребление электроэнергии при натуральной конвекции - функция нагрева: Статическое |
| | Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |
| В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com. | - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года. |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом: | Indesit Company S.p.A. Вилле А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия |
| Производитель: | Indesit Company S.p.A. Вилле А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия |
| Импортер: | ООО "Индезит РУС" |
| С вопросами (в России) обращаться по адресу: | до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 |

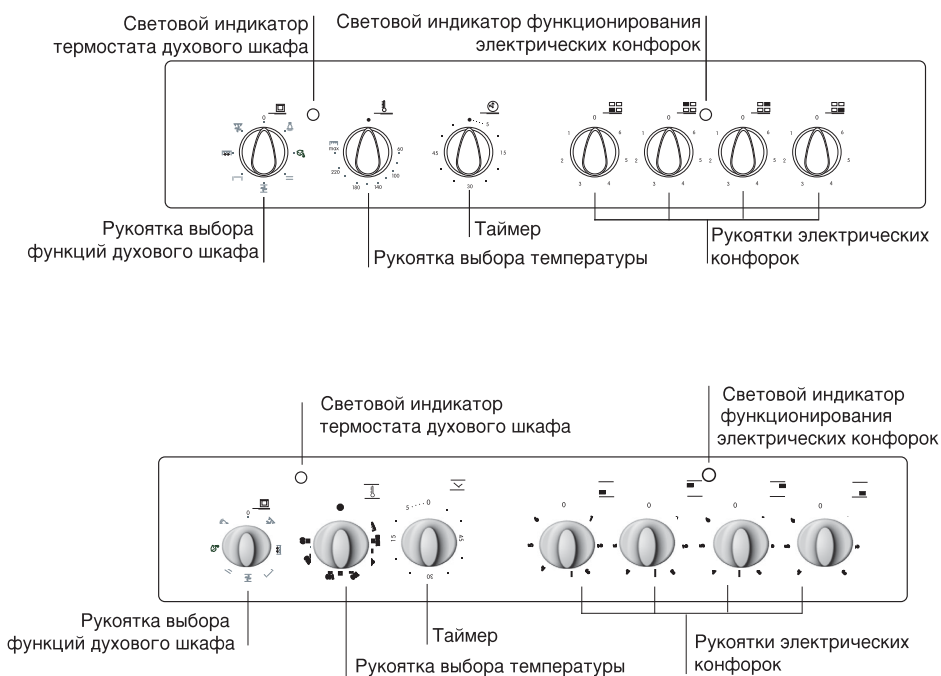
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



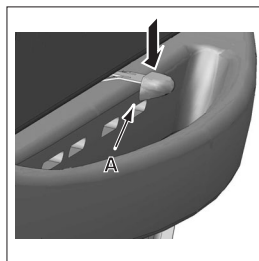
Выбор различных функций кухонной плиты производится при помощи рукояток и регуляторов, расположенных на панели управления кухонной плиты.

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключите духовку, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в результате испарения веществ, использованных для предохранения духовки в период от ее производства до установки.

! Установите прилагающийся противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень только в случае использования функции гриль или вертела (имеющихся только в некоторых моделях). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте Вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества обычных духовок с натуральной конвекцией: «статических», и современных духовой с принудительной конвекцией: «вентилярованных». Это чрезвычайно универсальное изделие, предоставляющее на выбор 5 имеющихся легких и надежных способов приготовления продуктов. Выбор различных имеющихся функций производится при помощи рукоятки и термостата, расположенных на панели управления.

Блокировка дверцы



Некоторые модели оснащены кнопкой блокировки дверцы, расположенной между панелью управления и дверцей духовки. Для открывания дверцы духовки нажмите кнопку «А», как показано на рисунке.

Программы приготовления

Функция «Размораживание»

Положение рукоятки термостата : **любое**
Вентилятор, расположенный внизу духовки,

производит циркуляцию воздуха вокруг продукта при комнатной температуре. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов. Эта функция позволяет сократить время размораживания примерно в два раза. При размораживании мяса, рыбы или хлеба этот процесс может быть ускорен за счет универсальной функции «multicottura», задав температуру от 80° до 100°С.

— Статическая духовка

Положение рукоятки термостата: Между **60°С** и **Макс.**

В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свиными ребрами, треса по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Вентилируемая духовка

Положение рукоятки термостата: Между **60°С** и **Макс.**

Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным и

однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и зажаривание продукта. Кроме того можно одновременно приготовить разные виды продуктов, при условии что для их приготовления требуется одинаковая температура. Можно использовать максимум 2 уровня для одновременного приготовления, следуя специальным инструкциям, приведенным в параграфе «Одновременное приготовление на нескольких уровнях».

Эта функция в особенности рекомендуется для приготовления блюд, требующих подрумянивания или продолжительного приготовления, на пример: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица с картошкой и т.д. Значительные преимущества получаются при приготовлении жаркого из мяса, так как оптимальное распределение жара позволяет использовать более низкие температуры, что позволяет сократить потерю мясного сока, сохраняя мясо нежным и сочным с минимальным увариванием. Вентилируемая функция в особенности подходит для приготовления рыбы, которую готовят с минимальным добавлением приправ, сохраняя таким образом ее естественный вид и вкус. Десерт: отличные результаты получаются при выпечке кондитерских изделий из теста, замешанного на пивных или химических дрожжах. Функция «вентилюемый» может также использоваться для быстрой разморозки белого и красного мяса, хлеба, установив температуру 80°C. Для разморозки более деликатных продуктов установить температуру 60°C или включить только циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата на 0°C.

Нагрев сверху

Положение рукоятки термостата: Между **60°C** и **Макс.**

Включается верхний нагревательный элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Гриль

Положение рукоятки термостата: **Макс.**
Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор.

Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих

бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

Готовить блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования гриля.

Вентилюемый гриль

Положение рукоятки термостата: Между **60°C** и **200°C**.

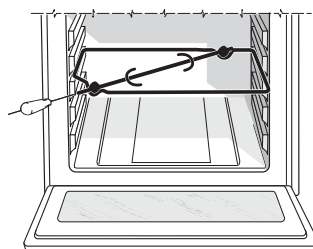
Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Отличные результаты получаются при использовании вентиляруемого гриля для приготовления мяса и овощей на шампурах, колбасок, свиных ребрышек, бараньих отбивных, курицы с острой приправой, перепелок с сальвией, свиной вырезки и т.д.

В особенности функция вентиляруемого гриля подходит для приготовления таких видов рыбы как филе чернии, тунца, рыбы-меч, фаршированных каракатиц и т.д.

Вертел

Для включения вертела выполните следующие операции:

- установите противень на 1-ый уровень;
- вставьте специальный держатель вертела на 3-ем уровне и вставьте вертел в специальное отверстие, расположенное в задней стенке духовки;
- включите вертел, установив рукоятку в положение



Освещение духового шкафа



Включается, повернув рукоятку на символ . Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

Световой индикатор термостата духового шкафа

Показывает фазу нагревания, когда индикатор термостата гаснет, это означает, что внутри духового шкафа была достигнута температура, заданная рукояткой термостат. На данном этапе

мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно для поддержания неизменного значения температуры в духовке.

Таймер

Для использования таймера необходимо завести звонок, повернув рукоятку почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем повернуть назад  и установить напротив фиксированной отметки на панели управления значение, соответствующее значению нужного времени.

Охлаждающая вентиляция


С целью охлаждения воздуха, выходящего из духовки, некоторые модели оснащаются вентилятором охлаждения, автоматически включающимся при нагревании духового шкафа. Когда вентилятор включен, это заметно по струе воздуха, выходящей из передней панели и дверцы духовки.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Практические советы по приготовлению блюд


Духовка дает возможность использования широкой гаммы функций, позволяющих приготовить любые блюда оптимальным образом. Со временем вы научитесь оптимально использовать это многофункциональное изделие, поэтому приведенные ниже советы являются только общими указаниями, которые вы можете дополнить вашим собственным опытом.

Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию  «**вентилированное**», которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок с сокращенным расходом электроэнергии.

Поместив выпечку в духовой шкаф, можно переключить его на более подходящий режим приготовления.

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости приготовления на двух уровнях следует использовать только режим  «**вентилированный**» - единственный, дающий такую возможность.


- В духовом шкафу имеется 5 уровней. При приготовлении в вентилированном режиме используйте два из трех центральных уровней.

Первый снизу и последний сверху подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, которое может привести к обгоранию деликатных блюд.


- Обычно используются 2-ой и 4-ый уровни снизу, помещая на 2-ой уровень продукты, приготовление которых требует более сильного жара. Например, в случае приготовления мясного жаркого одновременно с другими блюдами следует поместить жаркое на 2-ой уровень, оставив 4-ый уровень для более деликатных блюд.
- В случае одновременного приготовления блюд, требующих разного времени и температур приготовления, следует выбрать среднее значение между двумя температурами, поместить наиболее деликатный продукт на 4-ый уровень и в первую очередь вынуть из духовки блюдо, требующее более короткого приготовления.
- Устанавливайте противень на нижний уровень, а решетку на верхний.

Функция гриль

Многофункциональный духовой шкаф дает вам возможность использования 2 различных функций гриля.

Используйте функцию  «**гриль**» при закрытой дверце духовки. Поместите продукт в центр решетки, установленной на 3-ем или на 4-ом уровне снизу.

Для сбора соков и/или жира установите прилагающийся противень на 1-ый уровень. При использовании этой функции рекомендуется задать максимальную мощность. Можно использовать и меньшую мощность, повернув рукоятку термостата на требуемое значение.

В моделях, оснащенных вертелом  в функции «**grill**» можно использовать прилагающийся комплект для гриля. В этом случае готовить блюдо с закрытой дверцей духовки, установив вертел на 3-ий уровень (снизу) и противень для сбора соков и/или жира на 1-ый уровень.

Функция  «**вентилированный гриль**» используется **исключительно с закрытой дверцей** духовки. Она является чрезвычайно удобной для быстрого зажаривания, распределяет выделяемый грилем жар, позволяя одновременно обжаривать поверхность продукта и осуществлять приготовление блюд также в нижней части духового шкафа.

Вы можете использовать эту функцию также в конце приготовления блюд, требующих поверхностного подрумянивания, например, идеально подходит для завершающего подрумянивания запеканки из макарон. При использовании этой функции установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень снизу (смотреть

таблицу приготовления), после чего установите противень на 1-ый уровень снизу для сбора жира и во избежание образования дыма.

Важно: использовать функцию “Gratin” с закрытой дверцей духовки для получения оптимальных результатов и для значительной экономии энергии (примерно 10%).


При использовании этой функции рекомендуется установить рукоятку термостата на 200°C, так как эта оптимальная температура, обеспечивающая наибольшую отдачу на основе инфракрасного излучения. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

Оптимальный результат при использовании функции гриль получается, когда решетка устанавливается на верхних уровнях (смотреть таблицу приготовления), после чего для сбора жира и во избежание образования дыма установить прилагающийся противень на самый нижний уровень.

Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретую духовку, дождавшись окончания предварительного нагрева, сигнализируемого выключением красной лампочки “O”. Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки во избежание оседания изделия.

Выпечка пиццы

Для оптимальной выпечки пиццы следует использовать функцию  “вентилированное”:

- Разогреть духовку по крайней мере в течение 10 минут.
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- Не следует часто открывать духовку в процессе выпечки.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой (каприччоза, четыре сезона) рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.
- При выпечке пиццы на двух уровнях следует использовать 2-ой и 4-ый уровни с температурой 220°C и поместить пиццу в духовку, разогрев ее перед этим примерно в течение 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при температуре от 180°C до 200°C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует

в начале установить высокую температуру (200°C-220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира.

Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить больший нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченого мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духовки.

Таблица приготовления в духовом шкафу
RS

| Положение рукоятки регуляции | Приготавливаемый продукт | Вес (кг) | Расположение на уровнях духовки снизу вверх | Время предварительного нагрева (минуты) | Положение рукоятки термостата | Время приготовления (минуты) | |
|------------------------------|---------------------------------|----------|---|---|-------------------------------|------------------------------|--|
| Размораживание | Все мороженые продукты | | | | | | |
| Статическое | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Печенье (песочное) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Песочный торт | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| Вентирированное | Пицца (на 2-х уровнях) | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | Баранина | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 | |
| | урица с картошкой | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 | |
| | Скумбрия | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | екс | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Эклеры (на 2-х уровнях) | 0.5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | Печенье (на 2-х уровнях) | 0.5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | Бисквит (на 1-ом уровне) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 | |
| | Бисквит (на 2-ух уровнях) | | | | | | |
| | Несладкие пироги | 1.0 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 | |
| | | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | |
| Нагрев сверху | Доведение до готовности | - | 3/4 | 15 | 220 | - | |
| Гриль | амбала и каракатицы | 1 | 4 | 5 | Макс. | 8-10 | |
| | альмары и креветки на шампурах | 1 | 4 | 5 | Макс. | 6-8 | |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | Макс. | 10 | |
| | Овощи-гриль | 1 | 3/4 | 5 | Макс. | 10-15 | |
| | Телячий бифштекс | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 | |
| | Отбивные | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 | |
| | Гамбургер | 1 | 4 | 5 | Макс. | 7-10 | |
| | Скумбрия | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 | |
| | Горячие бутерброды | Номер 4 | 4 | 5 | Макс. | 2-3 | |
| | На вертеле | | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1.0 | - | 5 | Макс. | 80-90 | |
| | урица на вертеле | 1.5 | - | 5 | Макс. | 70-80 | |
| | Баранина на вертеле | 1.0 | - | 5 | Макс. | 70-80 | |
| Вентирированный гриль | урица-гриль | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 | |
| | Морские каракатицы | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 | |

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании функций grill или grill ventilato (гриля или вентилярированного гриля) противень всегда устанавливается на 1-ый уровень духовки снизу

Стеклокерамическая варочная панель

RS

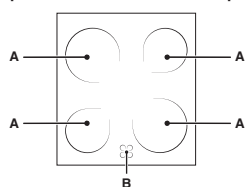
! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который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

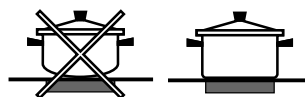
выключен, но еще не остыл.

Варочные зоны со спиралями накаливания.

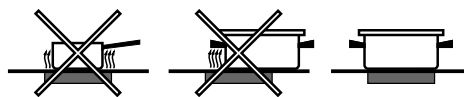
Спиральные элементы накаливания состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за только 10 – 20 секунд после их включения.

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.

| 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 |

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за ручьятки кастрюлю и не опрокинуть их.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении 0.
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается

открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.

- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура конфорок остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
 - Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.
- За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка духового шкафа

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

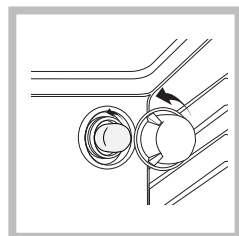
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съёмные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Панель с ручьями необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкой губки или тряпки.
- На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если на них в течение длительного времени воздействует вода с высоким содержанием извести или чистящие средства содержащие фосфор. Рекомендуется обильно ополоснуть изделие и тщательно высушить.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

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

Порядок замены лампочки в духовом шкафу

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



электропитания.

Чистка стеклокерамической варочной панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозионными чистящими средствами такими как спрей для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления сильных загрязнений используйте специальный скребок (не прилагается к изделию). Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пищи в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

| Чистящие средства для керамической поверхности | Где можно приобрести |
|--|--|
| Скребки Сменные лезвия | Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты. |
| COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER | магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины. |

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
 - Модель изделия (Мод.)
 - Номер тех. паспорта (серийный №)
- Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

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.indesi.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

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

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

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте

www.indesit.com в разделе «Сервис».

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

RS

Русский, 1

GB

English, 14 Қазақша, 25

KZ

K6C517/RU
KN6C517/RU

Contents

Installation, 15-16

Positioning and levelling
Electrical connection
Table of characteristics

Description of the appliance, 17

Overall view
Control panel

Start-up and use, 18-21

Starting the oven
Cooking modes
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 22

Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 23

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 24

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Assistance

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

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

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

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

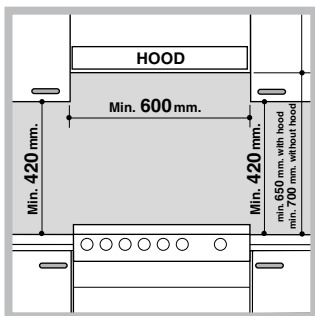
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



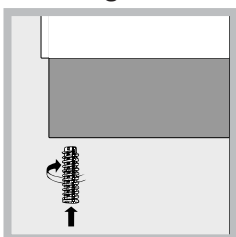
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets

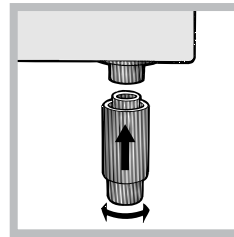
are flammable (see figure).

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

Levelling

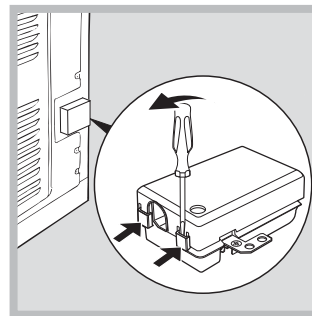


If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection



Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

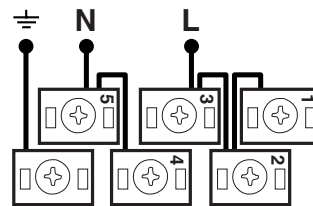
- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

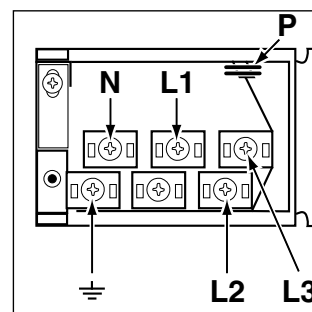
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

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

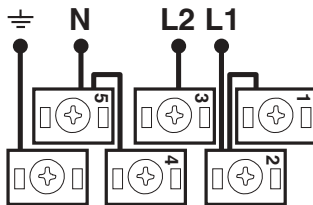


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").

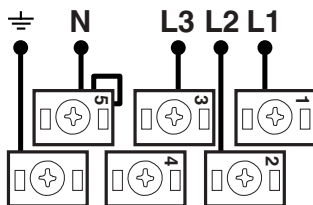


* Only available in certain models.

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



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

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

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

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

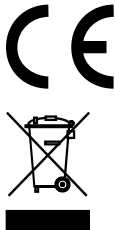
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

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

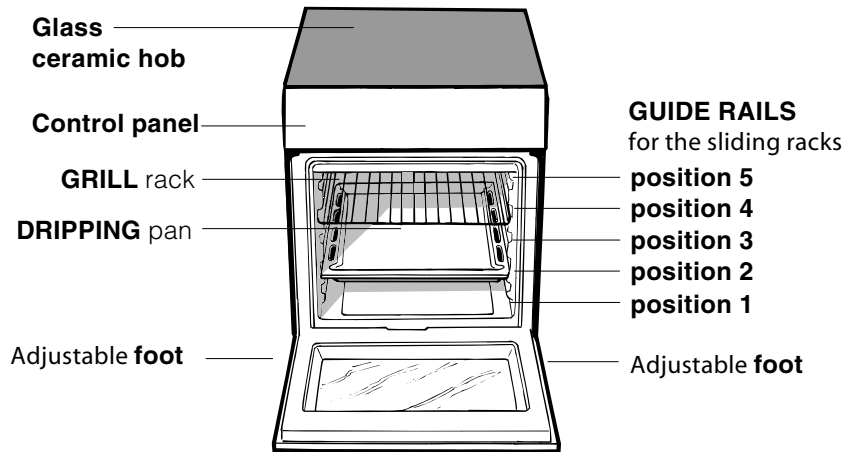
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TABLE OF CHARACTERISTICS

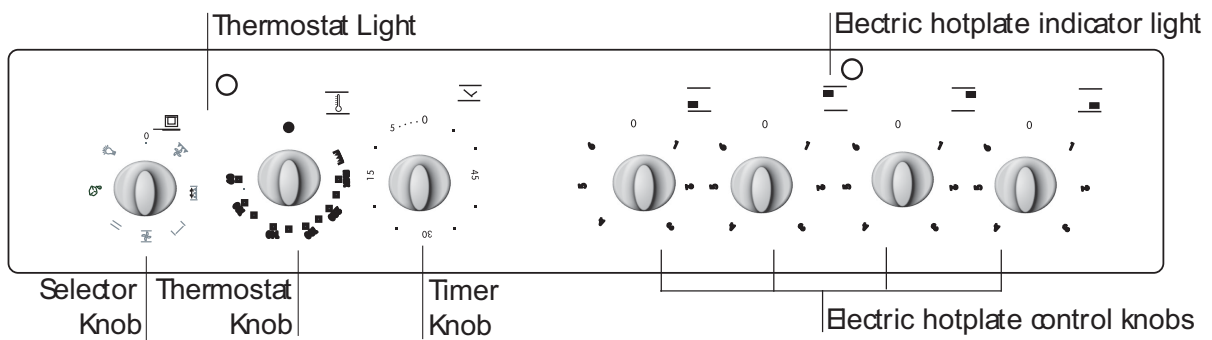
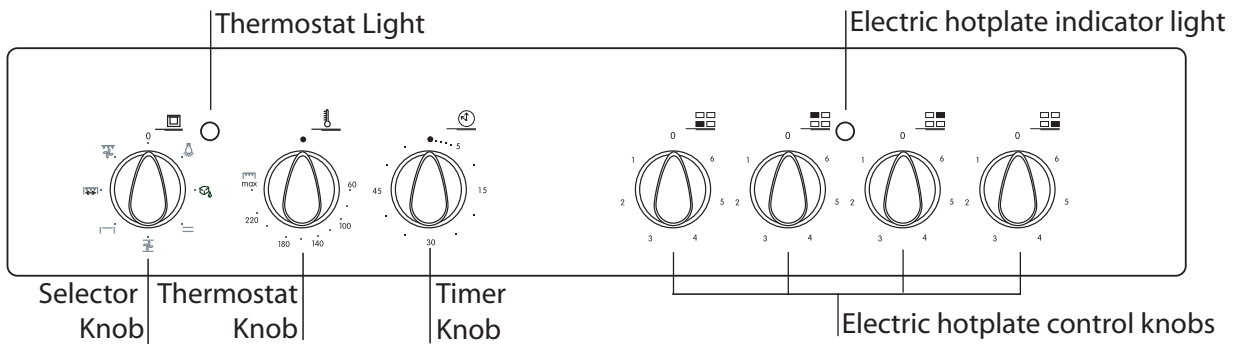
| | |
|--|---|
| Oven dimensions (HxWxD) | 32x43.5x40cm |
| Volume | 56 l |
| Useful measurements relating to the oven compartment | width 46cm depth 42 cm height 8.5 cm |
| Voltage and frequency | see data plate |
| Ceramic hob | Back Right: 2100 W Front Right: 1200 W Front Left: 1700 W Back Left: 1200 W Hob Ceramic absorption Max: 6200 W |
| ENERGY LABEL | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Forced convection heating mode: Fan assisted $\overline{\text{F}}$ Declared energy consumption for Natural convection Class heating mode: Convection --- |
|  | This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode) |

Overall view

GB



Control panel



Start-up and use

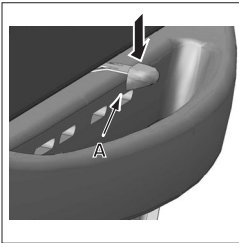
GB

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel.

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

! Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Door lock device



Some models are equipped with a “door lock” device situated between the control panel and the oven door. To open the door, push down device “A” indicated in the figure.

The Oven Control Knobs

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance. It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 5 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob and thermostat situated on the control panel.

Cooking Modes

“Defrosting” Mode

Position of thermostat knob : **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and

bread, it is possible to accelerate the process using the “multi-cooking” mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

Convection Mode

Position of thermostat knob : between **60°C** and **Max**.

On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Fan Assisted Mode

Position of thermostat knob: Between **60°C** and **Max**.

The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.

This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited

for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.
 Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.
 Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

"Top" oven

Position of thermostat knob: Between **60°C** and **Max**.

The top heating element comes on.
 This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill

Position of thermostat knob: **Max**

The top heating element and the turnspit come on.
 The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Always leave the oven door shut during cooking, except when using the turnspit.
 Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

Fan Assisted Grill

Position of thermostat knob: between **60°C** and **200°C**.

The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

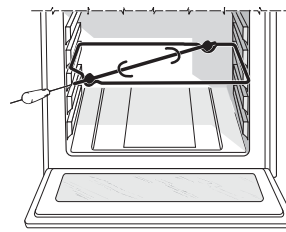
All "gratin" cooking must be done with the oven door shut.

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.


The turnspit

To start the turnspit, proceed as follows:


- a)** place the oven tray on the 1st rack;
- b)** insert the special turnspit support on the 3rd rack



and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven;

c) start the turnspit using knob to select setting .



The oven light

Set knob to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Thermostat Light

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

Timer Knob

In order to use the timer, it must be wound by turning the "S" knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

Cooling ventilation


In order to cool down the exterior of the appliance, some models are equipped with a cooling fan which comes on automatically when the oven is hot.
 When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

! When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

Practical Cooking Advice


The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “**fan assisted**” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.


Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “**fan assisted mode**”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.


- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;


Using the Grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes**.

Use the “**grill**” mode  **with the oven door shut**, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom). To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the “**grill**” mode. In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

Setting , “**fan assisted grill**”, **only with the oven door shut**, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.


When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

! Always use the grill with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%). When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature. Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light “**O**” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the “fan assisted “  mode:

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Oven cooking advice table

| Selector knob setting | Food to be cooked | Weight (in kg) | Cooking rack position from bottom | Preheating time (minutes) | Thermostat knob setting | Cooking time (minutes) | |
|-----------------------|--|---------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|-------|
| 1 Convection | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| 2 Fan assisted | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 | |
| | Roast chicken + potatoes | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 | |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 | |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1.0 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 | |
| | Savoury pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | |
| 3 Top Oven | Browning food to perfect cooking | - | 3/4 | 15 | 220 | - | |
| 4 Grill | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 | |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 | |
| | Cod filet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 | |
| | Grilled vegetables | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 | |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 | |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Toasted sandwiches | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 | |
| | With rotisserie (where present) | | | | | | |
| | | Veal on the spit | 1.0 | - | 5 | Max | 80-90 |
| | | Chicken on the spit | 1.5 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | | Lamb on the spit | 1.0 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | 5 Fan assisted grill | Grilled chicken | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| Cuttlefish | | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 | |

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

Using the glass ceramic hob

GB

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

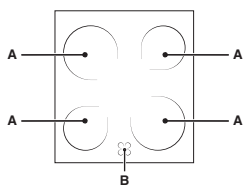
Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position. If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



- A. The cooking zone with radiant heating elements.
- B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even

when the heating element has been switched off but is still hot.

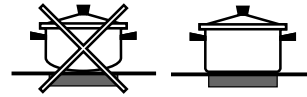
Cooking zones with radiant heating elements.

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

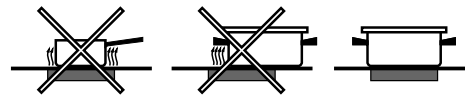
| Setting | Normal or Fast Plate |
|---------|--|
| 0 | Off |
| 1 | Cooking vegetables, fish |
| 2 | Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans. |
| 3 | Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone |
| 4 | For roasting (average) |
| 5 | For roasting (above average) |
| 6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

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.

The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
 - The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
- For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

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

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

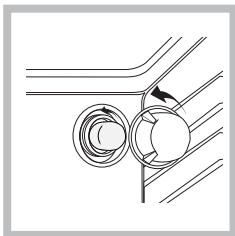
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

reconnect the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

| Glass ceramic hob cleaners | Available from |
|--|---|
| Window scraper Razor blade scrapers | DIY Stores |
| Replacement blades | DIY Stores, supermarkets, chemists |
| COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER | Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets |

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ ПЕН АСТЫҒЫ ПЕШ



Русский, 1



English, 15



Қазақша, 25

K3C557/RU
KN3C557/RU
KN3C517/RU

Мазмұны

Орнату, 26

Орналастыру және түзулеу
Электр қосылымдары
Техникалық деректері

Құрылғы сипаттамасы, 28

Жалпы шолу
Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану, 29

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

Шыны керамикалық плитаны қолдану, 34

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру
Пісіру аймақтары

Сақтандырулар мен кеңестер, 35

Жалпы қауіпсіздік
Қоқысқа тастау
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

Күтім және техникалық қызмет көрсету, 37

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

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 көшірілсе, нұсқаулар онымен бірге болатынына көз жеткізіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

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

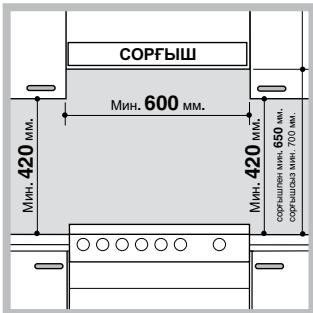
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

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

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плитаның жоғарғы жағы шкафтан жоғары болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашықтықта орнату керек.

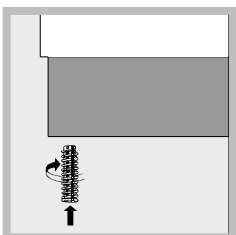


- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш болса, бұл қашықтықты 700 мм-ге дейін үлкейту

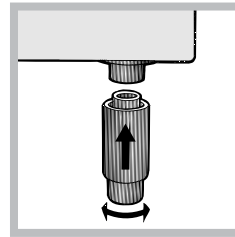
керек (суретті қараңыз).

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

Түзулеу



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



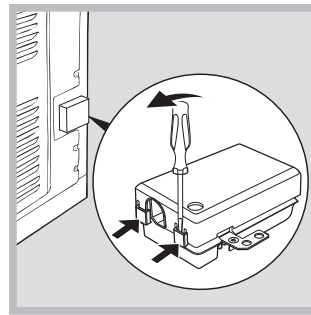
Құрылғымен бірге берілетін аяқтар* плита түбінің астыңғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

Электр қосылымдары Токқа жалғау

Электр кабелін орнату

Контактілер тақтасын ашу үшін:

- Контактілер тақтасы қақпағының бүйір құлақшаларына бұрауышты тығыңыз.



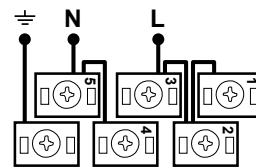
- Қақпақты ашу үшін оны тартыңыз.

Кабельді орнату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

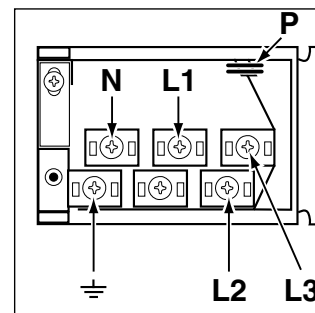
- Кабель қысқышының бұрандасын және сым контактісінің бұрандаларын босатыңыз.

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

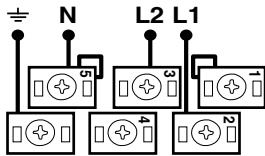
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



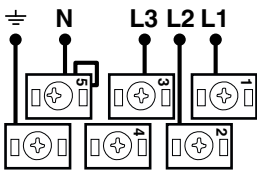
- Электр қосылымдарды суреттердегідей жасау үшін қораптағы екі жалғастырғыштарды қолданыңыз (суретті қараңыз - «P» әрпімен белгіленген).



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 токқа 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.
 * Тек белгілі модельдерде болады.

! 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.

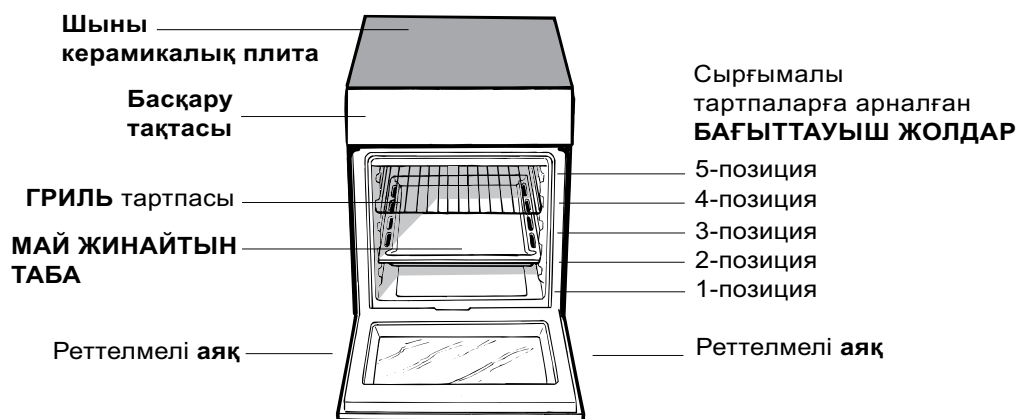
| ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР | СМ |
|---|--|
| Пеш өлшемдері (БхЕхТ) | 32x43,5x40 |
| Көлемі | 56 л |
| Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер | ені 42 см тереңдігі 46 см биіктігі 8,5 см |
| Ток кернеуі мен жиілігі | деректер кестесін қараңыз |
| Керамикалық плита | |
| Алдыңғы сол жақ | 1200 Вт |
| Артқы сол жақ | 2100 Вт |
| Артқы оң жақ | 1200 Вт |
| Алдыңғы оң жақ | 1700 Вт |
| Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні | 6200Вт |
| ҚУАТ БЕЛГІСІ | Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция – қыздыру режимі үшін қуат тұтынуы: — Статикалық; Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру режимі үшін мәлімденген қуат тұтынуы: Желдеткіш көмегімен. |
| | ЕҚ Директивалары: 2006 жылғы 12-желтоқсан 2006/95/ЕС (төмен кернеу) директивасы және одан кейінгі түзетулер – 2004 жылғы 15-желтоқсан 2004/108/ЕС (электромагниттік үйлесімділік туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер – 1993 жылғы 22-шілде 93/68/ЕЕС және одан кейінгі түзетулер – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (күту/өшу режимі) |



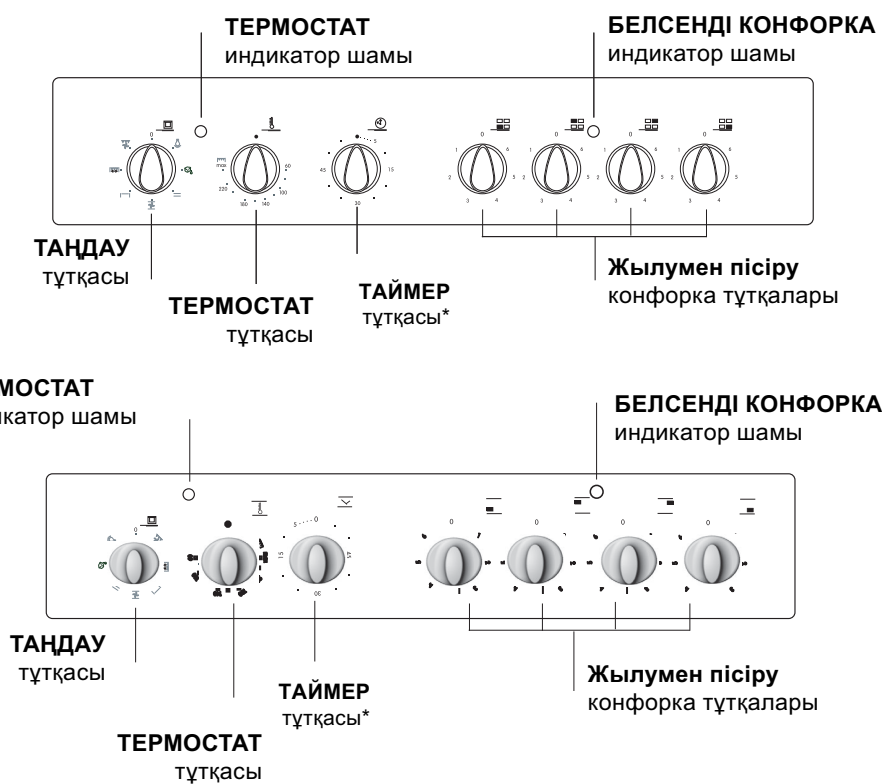
Құрылғы сипаттамасы

KZ

Жалпы шолу



Басқару тақтасы



* Тек белгілі модельдерде болады.

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

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

Пешті қосу

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.

Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

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


! 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.

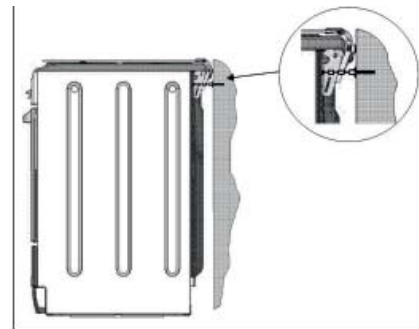
ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

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.

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.

Тағам дайындау режимдері

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

- ГРИЛЬ (кеңес: тек МАКС қуат деңгейін орнатыңыз).
- ЖЕЛДЕТКІШ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ГРИЛЬ (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

Пештің әр түрлі сипаттарын басқару тақтасындағы тұтқалар мен түймелердің көмегімен басқаруға болады.

! Пеш пен грильді алғаш рет пайдаланбас бұрын оны шамамен 30 минутқа қызуға қойып қойыңыз. Пеш бос екенін, термостат максималды параметрге орнатылғанын, есік жабылғанын және бөлме жақсылап желдетілетінін тексеріңіз. Өндіру процесінің соңында пеш пен грильге қолданылған қорғайтын заттардың булануы байланысты бұл кезде пештен жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! Айналым істікпен (берілген болса) пісірген кезде тек ең төменгі сөрени қолданыңыз. Ең төменгі сөрени басқа пісіру түрі үшін қолданушы болмаңыз және пеш істеп тұрғанда түбіне ештеңе қоймаңыз, себебі эмаль қабы зақымдалуы мүмкін. Ыдыстарды (төрелкелер, алюминий науалар, т.б.) берілген тартпаға қойып, тартпа бағыттауыштар көмегімен пеш ішіне дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз.

ЕРІТУ режимі

Термостат тұтқасын кез келген қалыпқа бұраңыз Пештің түбіндегі желдеткіш бөлме температурасындағы ауаны тағам айналасында айналдырып отырады. Бұл бағдарлама тағамның кез келген түрін еріту үшін қолайлы, әсіресе қыздыруға болмайтын нәзік тағамдар, мысалы: балмұздақ торттары немесе тәтті крем, крем немесе жеміс қосылған торттар. Еріту уақыты шамамен екі есе азаяды. Ет, балық немесе нан еріткен кезде «көп тағам дайындау» режимін пайдаланып, температураны 80-100 °C аралығында орнату арқылы процессті жылдамдатуға болады.

ТҰРАҚТЫ ПЕШ режимі

Термостат тұтқасын 50 °C пен Макс. қалпының аралығына қойыңыз. Бұл позиция жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін қосады. Бұл – тұтынатын қуат мөлшерін шектей отырып, жылу үлестірудің ерекше деңгейін қамтамасыз ету үшін

түрлендірілген классикалық дағдылы пеш. Тұрақты пеш екі не одан көп заттан тұратын ингредиенттері бірігетін тағамды пісіру бойынша осы күнге дейін ең жақсы жүйе болып есептеледі; мұндай тағамдардың мысалы: қабырғалар мен қырыққабат, испан мәнеріндегі нәлім, Анкона мәнеріндегі ақталған балық, жұмсақ бұзау еті мен күріш, т.б. Бұл пісіру режимі сиыр немесе бұзау етінен тұратын тағамдарды пісірудің ең үздік жолы, мысалы: бұқтырылған ет, бұқтырылған тағам, гуляш, жабайы аң еті, шошқа саны мен филесі, т.б., себебі оларды сұйықтық қосып отырып, баяу пісіру қажет. Сондай-ақ, ол десерттерді, жемістерді және үсті жабылып, пеште пісірілетін тағамдар үшін өте қолайлы. Пешті тұрақты режимде қолданған кезде тек бір сөрени қолданыңыз (бірнеше сөре қолданылса, жылу дұрыс тармауы мүмкін). Әр түрлі сөрелерді қолдану арқылы пештің жоғарғы және төменгі жағындағы жылу үлестірімін реттеуге болады. Тағамның үстіне не түбіне көбірек қызу керек болса, тиісінше төменгі немесе жоғарғы сөрени қолданыңыз.

ЖЕЛДЕТКІШТІ ҚОЛДАНУ режимі

Термостат тұтқасын 50 °C пен Макс. параметрі аралығына бұраңыз.

Қыздыру элементтері мен желдеткіш іске қосылады. Пештің қызуы біркелкі таралғандықтан ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Оған қоса, пісіру температуралары ұқсас болса, бір уақытта бірнеше тағамды пісіруге болады. «Бір уақытта бірнеше сөреде пісіру» азат жолында берілген нұсқауларға сәйкес бір уақытта ең көбі 2 тартпаны қолдануға болады.

Бұл функция гратин тағамдарын немесе ұзақ уақыт пісетін тағамдарды пісіруге өте қолайлы, мысалы: лазанья, пісірілген паста өнімдері, тауық пен картопты қуыру, т.б.. Қуырылған етті пісірген кезде бұл режимнің айтарлықтай артықшылықтары бар, себебі температура тиісті түрде таралатындығынан төменірек температураларды орнатуға болады. Мұның арқасында еттің суы көп шықпай, пеште оның көлемі сақталып, жұмсақ болады. Желдеткішті қолдану режимі әсіресе балықты пісіруге қолайлы, себебі бұл режиммен пісірілген кезде көп сұйықтық қосудың қажеті жоқ, яғни оның бастапқы дәмі мен түрі сақталады.

Десерт: бұл режим көтерілетін кекстерді пісіру үшін ле қолдануға болады.

Температураны 80 °C-қа орнату арқылы «желдеткішті қолдану» функциясын қызыл я ақ етті немесе нанды жылдам жібіту үшін қолдануға болады. Одан нәзік тағамдарды жібіту үшін температураны 60 °C-қа орнатыңыз немесе температура тұтқасын 0 °C-қа орнату арқылы салқын ауа айналымын қолданыңыз.

— | УСТІҢГІ ПЕШ режимі

Термостат тұтқасын 50 °C пен Макс. параметрі аралығына бұраңыз. Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

☼ | GRILL (ГРИЛЬ) режимі



Термостат тұтқасын 50 °C пен Макс. параметрі аралығына қойыңыз. Ортаңғы жоғарғы қыздыру элементі мен айналмалы істік 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» бөлімінде берілген.

☼ | ЖЕЛДЕТКІШ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ГРИЛЬ режимі

Термостат тұтқасын 50 °C пен Макс. параметрі аралығына қойыңыз. Ортаңғы жоғарғы қыздыру элементі мен желдеткіш қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің бір бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады. Бұл тағамды күйіп кетуден сақтауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Желдеткіш қолданылатын гриль режимін пайдалану арқылы ет пен көкөніс араласқан кебабтар, сосискалар, шошқа қабырғаларын, жас қой котлеттерін, дәмдеуіш қосылған тауық, жалбыз қосылған құр, шошқа филесін дайындап, керемет нәтижеге жетуге

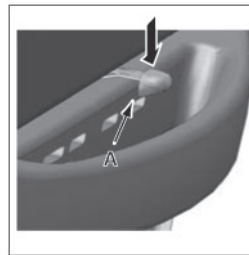
Таймер*

Таймерді қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен  бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта  бұрыңыз.

болады. Осы режимде пештің есігін жауып, гратин тағамдарды пісіріңіз. «Гратин» – алабұға, тунец, семсер балық, тұрама салынған кальмар, т.б. пісірудің ең қолайды жолы.


Устройство блокировки дверцы



Некоторые модели оснащены устройством блокировки дверцы, расположенным между панелью управления и дверцей духовки. Чтобы открыть дверцу, поднимите устройство «А» (см. *рис.*).

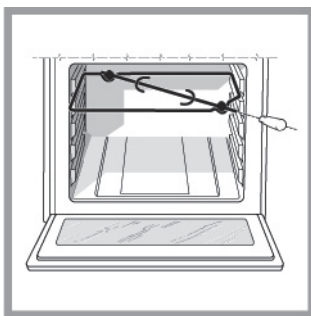
* Тек белгілі модельдерде болады.

Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау


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

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

Айналмалы істік




Айналмалы істікті қосу үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- 1-тартпаға май жинайтын табаны қойыңыз.
- Істік тірегін 3-тартпаға қойып, істік артқа қарай итеріп, тесік арқылы өткізіңіз.
- Тұтқаны .

қалпына бұрау арқылы істікті қосыңыз. .

Пеш шамы

Тұтқа  таңбасына бұрау арқылы қосылады. Пештің қыздыру элементтері жұмыс істеп тұрғанда пеш шамы жанып тұрады.

Термостат индикатор шамы

Ол пештің қызу кезеңін білдіреді; пеш ішіндегі температура орнатылған температураға жеткен кезде шам сөнеді. Бұл кезде индикатор шамы бір жанып, бір сөніп тұрады; яғни термостат пеш ішіндегі температураны тұрақты ұстап тұру үшін дұрыс жұмыс істеп тұр.

«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесі

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

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

KZ

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

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

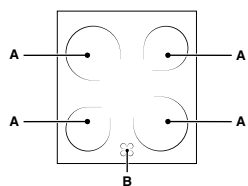
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

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

Пісіру аймақтары

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



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

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

температурасы 60 °С-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

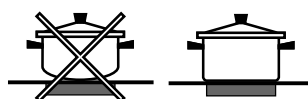
Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

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

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

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



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



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

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

Жалпы қауіпсіздік

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

- Төменгі сақтау бөлігіне немесе пештің өзіне жанғыш материалдар салуға болмайды. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбағанда тұтқалар • позициясында тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өз басыңызбен жөндеуге әрекеттенбеңіз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады. Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШІ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет: Бұл қуатты сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Пешті тазалау

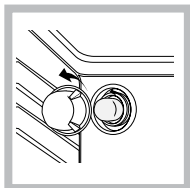
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.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

Пеш тығыздағыштарын тексеру

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

Пеш шамын ауыстыру

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



Шыны керамикалық плитаны тазалау

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

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

| Шыны керамикалық плита тазартқыштары | Сатылатын жерлер |
|--|--|
| Терезе қырғышы Ұстара жүзінің қырғыштары | Керек-жарақ дүкендері |
| Қосалқы жүздер | Құрал-жабдық дүкендері, супермаркеттер, дәріханалар |
| COLLO luneta NOB 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.



