CP 65 SP2/HA S
CP 77 SP2/HA S

RU **Русский**

Инструкции по эксплуатации
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ И ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Инструкции по эксплуатации,1
Предупреждения, 2
Помощь, 2
Описание устройства, 4
Описание устройства, 5
Установка, 6
Включение и эксплуатация, 10
Режимы, 14
Меры предосторожности и советы, 15
Техническое обслуживание и уход, 16

KZ **Қазақша**

Пайдалану нұсқаулары
ПЛИТА ЖӘНЕ ДУХОВКА ШКАФЫ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулары,1
Ескертулер,3
Көмек,3
Құрылғының сипаттамасы,4
Құрылғының сипаттамасы,5
Орнату,17
Іске қосу және пайдалану,21
Режимдер,22
Сақтық шаралар және кеңестер,25
Қызмет көрсету және күтіп ұстау,25

RU

Предупреждения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации данное изделие и его детали могут становиться горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение. Данное изделие может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием опыта и знаний под надзором или в случае инструктирования их по использованию устройства безопасным способом и понимания таких лиц существующей опасности. Дети не должны играть с изделием. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без надзора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на конфорке с использованием жира или масла без надзора может быть опасным и привести к пожару.
НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой, отключите изделие от сети питания и накройте огонь крышкой или одеялом.

Не используйте едкие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы печи, так как они могут повредить поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
Внутренние поверхности отделения (где имеются) могут становиться горячими. Ни при каких обстоятельствах не используйте для очистки устройства паровые очистители или установки для чистки под давлением.
«Перед снятием крышки удалите жидкость, которая может на ней присутствовать.

Не закрывайте стеклянную крышку (при наличии), когда газовые горелки или электрические конфорки еще горячие».
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы следует убедиться, что изделие отключено.
ВНИМАНИЕ: использование ненадлежащих защитных устройств конфорок может привести к возникновению несчастных случаев.
! При помещении внутрь опорной рейки убедитесь, что упор направлен вверх и относительно задней части полости плиты.

Помощь

Предупреждение:
Данное изделие оснащено автоматической системой диагностики, которая распознает любые неполадки. Выводятся сообщения о неполадках следующего типа: Буква “F” с номерами. В случае возникновения неполадок обратитесь в техническую сервисную службу.
! Ни при каких обстоятельствах не пользуйтесь услугами неуполномоченных технических специалистов.
При обращении в сервисную службу необходимо сообщить следующую информацию:

- Возникшая проблема.
- Модель устройства (Mod.)
- Серийный номер (SIN).

Последние два пункта могут быть найдены на заводской табличке, расположенной на устройстве.

KZ

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның қол жетімді бөлшектері пайдалану барысында ыстық болады. Жылыту элементтерін қолмен ұстауға болмайды. 8 жастан төмен балалар үнемі бақыланбаса, құрылғыны пайдаланбағаны жөн. Бұл құрылғыны 8 жастағы және асқан балалардың және қауіпсіздікке жауапты тұлға құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқау берсе, мүмкіндігі шектеулі немесе тәжірибесі не білімі жоқ адамдар тарапынан пайдалануға болады. Балалар құрылғымен ойнамамағаны жөн. Тазалау және пайдаланушы қызмет көрсету жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы тиіс.

ЕСКЕРТУ: плитада тоң маймен немесе сұйық маймен қараусыз пісіру қауіпті және өртке себеп болуы мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндірмеңіз, құрылғыны өшіріңіз де, жалынды қақпақ немесе өрт сөндіру кілемі сияқты нәрсемен жабыңыз.

Пештің есігінің әйнегін тазалау үшін қатты қыратын тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз, себебі ол әйнектің бетін сызып тастауы мүмкін, сөйтіп, әйнектің жарылуына себеп болады.
Құрылғы камерасының (болса) ішкі беттері ыстық болуы мүмкін.
Құрылғыны ешқашанда бумен тазалайтын немесе қысыммен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
«Қақпақты ашудан бұрын ондағы қандай да сұйықтықты кетіріңіз.
Газ конфоркалары немесе электр плитасы ыстық кезде әйнек қақпақты (бар болса) жаппаңыз.»

ЕСКЕРТУ: электр тогының соғуын болдырмау үшін шамды ауыстырудан бұрын құрылғыны өшіруді ұмытпаңыз.
САҚТЫҚ: тиісті емес плита қорғауыштарын пайдалану апаттарға әкелуі мүмкін.

! Ішіне торын салған кезде, тоқтату белгісі қуыстың жоғарғы және артқы жағына бағытталғанына көз жеткізіңіз.

Көмек

Ескерту:
Құрылғы кез келген ақаулықтарды анықтайтын автоматты диагностикалық жүйемен жабдықталған. Ақаулықтар келесі түрдегі хабарлар арқылы көрсетіледі: «F» және одан кейін сандар. Ақаулық орын алса, техникалық көмек орталығына қоңырау шалыңыз. ! Ешқашан рұқсаты жоқ техникалық қызмет көрсетушінің қызметін пайдаланбаңыз.
Қолыңызда келесі ақпараттар болуы тиіс:

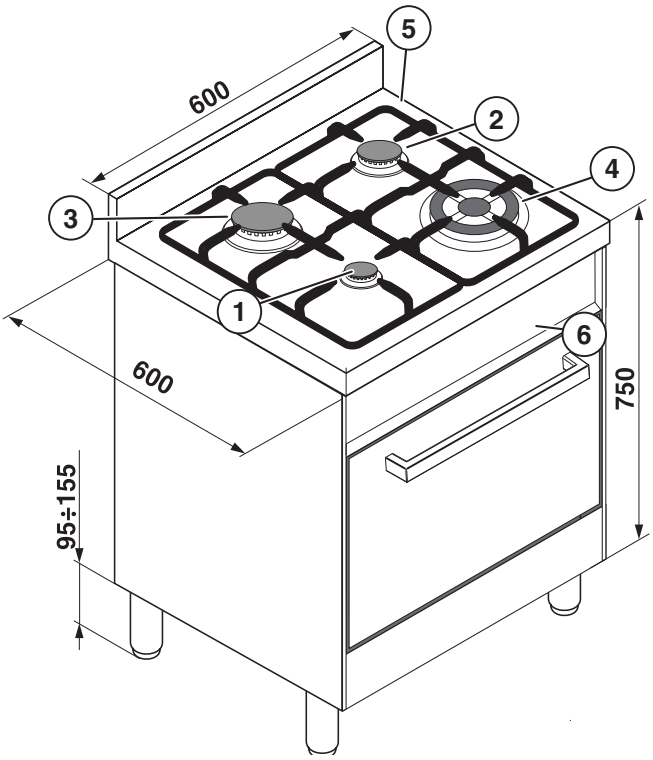
- табылған ақаулықтың түрі.
- Құрылғының үлгісі (Mod.).
- Сериялық нөмір (SIN).

Соңғы екі ақпаратты құрылғыда орналасқан деректер тақтайшасынан табуға болады.

RU

Описание устройства

Общий вид

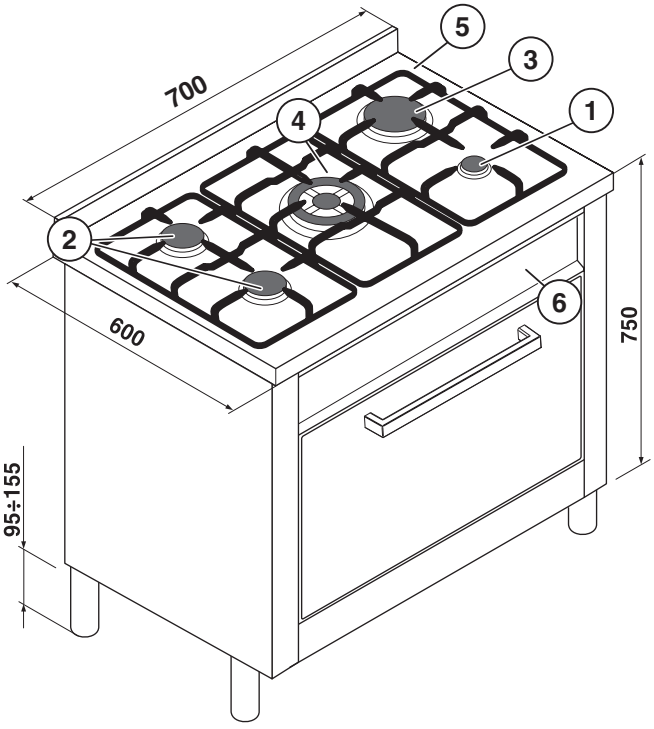


1 **ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ** газовая горелка
2 Газовая конфорка **ПОЛУ-ИНТЕНСИВНОГО ГОРЕНИЯ**
3 Газовая горелка **ИНТЕНСИВНОГО ГОРЕНИЯ**
4 Конфорка **С ТРЕМЯ РЯДАМИ ПЛАМЕНИ**
5 **Решетка конфорки**
6 **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**
7 **ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО –** включается при случайном погасании пламени (в случае утечек, падения давления и т.д.), прекращая подачу газа в конфорку.
8 **ЗАЖИГАТЕЛЬ** для газовых **ГОРЕЛОК**

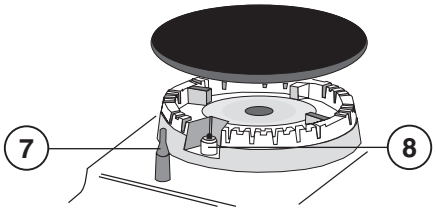
KZ

Құралдың сипаттамасы

Жалпы шолу



1 **AUXLIARY (Қосымша)** газ конфоркасы
2 **SEMI-RAPID (Жартылай жылдам)**газ конфоркасы
3 **RAPID (Жылдам)**газ конфоркасы
4 **TRIPLE RING (Үш сақина)**газ конфоркасы
5 **Плита торы**
6 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ**
7 **ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ -** кездейсоқта жалын сөнсе (ысырылса, жылыстаса, т.б.) іске қосылады, газдың конфоркаға берілуін болдырмайды.
8 **ТҰТАНДЫРҒЫШ газ КОНФОРКАЛАРЫ үшін**



RU

Описание устройства

Панель управления

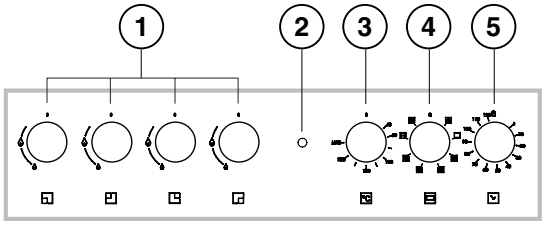
1 Кнопки управления **ГОРЕЛКАМИ** варочной панели
2 Световой индикатор **ТЕРМОСТАТА**
3 Ручка **ТЕРМОМТАТА**
4 Ручка **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ**
5 Ручка **ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

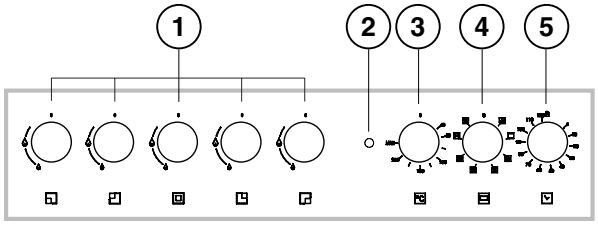
KZ

Құралдың сипаттамасы

Басқару тақтасы

1 Плита КОНФОРКАЛАРЫ басқару түймелері
2 Индикаторы шамы **ТЕРМОСТАТ**
3 THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) түймесі
4 SELECTOR (Таңдағыш) түймесі
5 COOKING TIMER (Пісіру таймері) түймесі





RU

Установка

! Перед вводом нового устройства в эксплуатацию внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация по безопасной установке и эксплуатации устройства.
! Храните данную инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования. При продаже, передаче или транспортировке устройства инструкция также должна быть передана или транспортирована.
! Установка устройства должна производиться квалифицированными специалистами в соответствии с прилагаемыми инструкциями.
! Любые необходимые регулировки или техническое обслуживание должно выполняться после отключения плиты от сети питания.
Варочные панели имеют следующие технические характеристики:
Категория: II 2H3+

Вентиляция помещения
Согласно действующему национальному законодательству, данное устройство может быть установлено только в постоянно вентилируемых помещениях. Помещение, в котором производится установка устройства, должно надлежащим образом вентилироваться, чтобы обеспечить наличие максимального количества воздуха, необходимого в процессе сгорания газа (поток воздуха должен составлять не менее 2 м2/с на кВт установленной мощности). Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см2 и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть даже частично (см. рисунок A).
Эти отверстия должны быть увеличены на 100% (то есть иметь минимальную площадь 200 см2), если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени. Если воздух в помещение поступает из смежных помещении (см. рисунок B) при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня, вентиляционные отверстия должны быть оснащены воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.

A **B**

После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или увеличить скорость работающих вентиляторов.

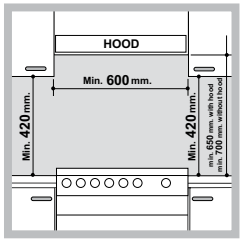
Дымоудаление
Дымоудаление должно осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (см. рисунок).

! Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застаиваются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь вентиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.
Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

Расположение и выравнивание

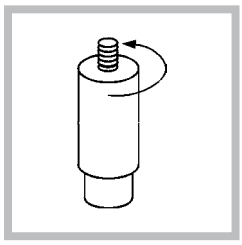
! Изделие может устанавливаться рядом со шкафчиками, высота которых не превышает высоту варочной панели.
! Убедитесь, что стена, к которой прилегает задняя часть изделия, состоит из невозгораемого материала и устойчива к теплу (T 90°C).

Порядок монтажа:
- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате)
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 500 мм;



- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели.
Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм;
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Выравнивание



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

Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия (см. табличку с техническими данными). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Выключатель должен быть рассчитан на указанную нагрузку и соответствовать требованиям действующих административных положений по электрическому подключению (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.
Перед подключением изделия к сети питания убедитесь, что:

• Изделие заземлено, и конструкция штепсельной вилки соответствует регламентирующим нормам.
• электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;

• напряжение соответствует диапазону значений напряжения, указанному на заводской табличке;
• розетка совместима со штепсельной вилкой изделия;
Если розетка не совместима со штепсельной вилкой, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для ее замены. Не используйте удлинители или разветвители.
! Когда изделие будет установлено, шнур питания и розетка должны быть легкодоступными.
! Кабель не должен быть перегнут или зажат.
! Кабель должен регулярно подвергаться проверке, и его замена должна осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.
! Производитель не несет какой-либо ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных мер безопасности.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настройки изделия на тип используемого газа (см. ярлык с настройками на крышке: в противном случае см. ниже). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующим национальным административным положениям.

! Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (см. ниже). Это позволит обеспечить безопасность эксплуатации устройства и эффективность энергопотребления.

Газовое подсоединение посредством резинового шланга
Убедитесь, что шланг соответствует действующим национальным административным положениям. Внутренний диаметр шланга должен составлять: 8 мм для сжиженного газа; 13 мм для газа метана.
После подсоединения убедитесь, что шланг:
• не касается частей, температура которых может превысить 50°C;
• не растянут, перекручен, сжат или заломлен;
• не касается режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не сжат;
• легко доступен для проверки по всей длине;
• не длиннее 1500 мм;
• прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным административным положениям.
! Если одно или несколько из вышеописанных условий не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (см. ниже).

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями

Убедитесь, что шланг и уплотнители соответствуют действующим национальным административным положениям.
Для подсоединения шланга снимите блокировочную гайку с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую резьбу S газ «папа»).
! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Убедитесь, что шланг не касается подвижных деталей, которые могут его сжать.

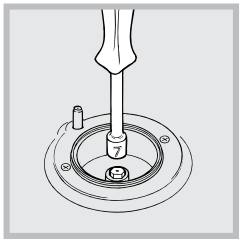
Проверка соединений на наличие утечек
По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора. Никогда не используйте пламя.

Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на ярлыке с настройками на крышке).

RU

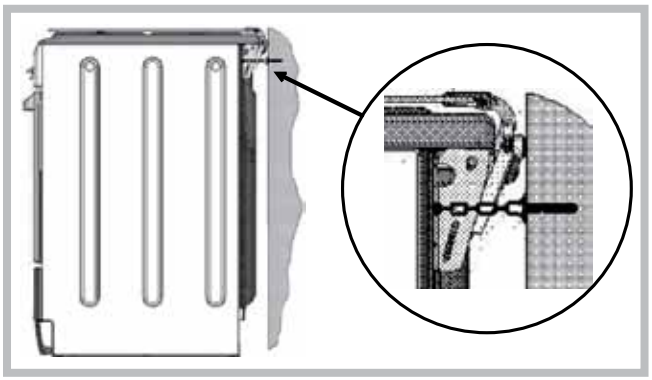
Настройка варочной панели



Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:
1.снимите решетки с варочной панели и извлеките горелки из своих гнезд;
2.отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу «Характеристики горелок и форсунок»);

3. установите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.
Минимальная настройка при осуществлении регулировки горелок варочной панели:
1. Установите кран горелки в минимальное положение.
2. Снимите ручку и выполняйте регулировку с помощью регулировочного болта, который расположен внутри стержня крана или около него, пока пламя не будет слабым, но стабильным.
! Если изделие подсоединено к источнику природного газа, необходимо ослабить регулировочный болт, повернув его против часовой стрелки.
3. Когда горелка будет зажжена, несколько раз быстро измените положение ручки с минимального на максимальное и наоборот, убедившись, что пламя не потухло.
! Для горелок варочной панели регулировка первичного воздуха не требуется.
! После осуществления регулировки устройства и подготовки его к эксплуатации с различными типами газа замените старую паспортную табличку новой, соответствующей новому типу газа (эти таблички доступны в авторизованных технических центрах помощи).
! Если давление используемого газа отличается (или незначительно отличается) от рекомендуемого давления, на впускной шланг необходимо установить подходящий регулятор давления в соответствии с действующими национальными административными положениями, касающимися «регуляторов для сжиженного газа»

Предохранительная цепь



Во избежание случайного переворачивания устройства (например, в случае попытки детей взобраться на дверцу духового шкафа) ДОЛЖНЫ быть установлены предохранительные цепи

В комплект поставки плиты входят предохранительные цепи, которые должны быть закреплены с помощью болтового соединения (не входящего в комплект поставки в качестве дополнительного приспособления) на стене за устройством на одном уровне с точкой крепления на плите.

Убедитесь, что цепи закреплены на задней стороне плиты, как показано на чертеже, натянуты и расположены параллельно полу.
! Когда процесс установки будет завершен, цепи должны оставаться натянутыми!

ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК	
Размеры плиты HxLxP	32,4 x 43,5 x 40,6 см
Объем	Лт. 58
Напряжение и частота	см. табличку технических данных
Горелки	могут быть приспособлены для использования с любым типом газа, указанным на табличке технических данных.

МАРКИРОВКА ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

Директива 2002/40/EC на табличке электрических печей.
Стандарт EN 50304-60350
Энергопотребление для естественной конвекции – функция нагревания: традиционный режим

Заявление о расходах электроэнергии для класса вынужденной конвекции – функция нагревания: запекание
Данное изделие соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:
- 2006/95/EEC от 12.12.06 (низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/EEC от 15.12.04 (электромагнитная совместимость) с последующими изменениями
- 93/68/EEC от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 2009/142/EEC от 30.11.09 (газ) с последующими изменениями.
- 2012/19/EEC) с последующими изменениями.

Таблица технических характеристик горелки и форсунки

Таблица 1

ГОРЕЛКА	Диаметр (mm)	Мощность нагревания – кВт (H.s.*)		**Сжиженный газ**				**Природный газ**	
				Перепускной клапан 1/100	Форсунка 1/100	Расход газа * г/ч		Форсунка 1/100	Расход газа * л/ч
		Nomin.	Red.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Интенсивного горения	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Полу-интенсивного горения	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Вспомогательная	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . С тремя рядами пламени	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* При температуре 15°C и 1013 мбар – сухой газ
Пропан G31 P.C.S. = 50,37 МДж/кг
Бутан G30 P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Метан G20 P.C.S. = 37,78 МДж/м3

RU

Включение и эксплуатация

Использование варочной панели

Включение конфорок

Напротив каждой рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.

Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени .
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки. на минимум , на максимум или на среднюю мощность.

Если изделие оснащено электронной системой зажигания* (см. рисунок), вначале нажмите ручку КОНФОРКИ, затем поверните ее против часовой стрелки на символ минимального пламени вплоть до зажигания. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите ручку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

! В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством* отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени •.

Практические советы по эксплуатации конфорок

Для оптимальной работы конфорок и экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой. Также они должны соответствовать размеру используемой конфорки.

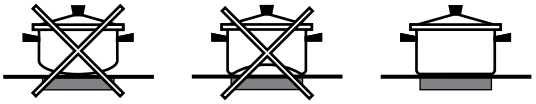
Конфорка	Ø Диаметр дна посуды (см)
Интенсивного горения (R)	24 - 26
Полу-интенсивного горения (S)	16 - 22
Вспомогательная (A)	10 - 14
С тремя рядами пламени (TC)	24 - 26

! Убедитесь, что дно используемой кастрюли не выходит за пределы конфорки.

! В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

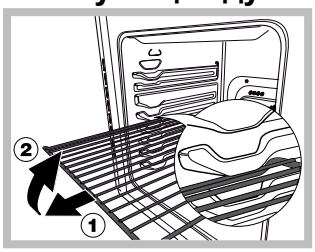
* Доступно только в определенных моделях.

Для обеспечения максимальной эффективности работы горелок следует придерживаться следующих рекомендаций: На конфорках могут использоваться все типы кастрюль. Важно, чтобы дно было полностью плоским.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки. Применимо только для моделей со стеклянной крышкой.

Эксплуатация духового шкафа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Плита снабжена стопорной системой для извлечения опорных реек и предотвращения их выхода за пределы плиты (1). Как показано на рисунке, для полного извлечения реек просто поднимите их, удерживая за переднюю часть, и потяните (2).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Неприятный запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Никогда не помещайте предметы непосредственно на дно духового шкафа, это позволит предотвратить повреждение эмалированной поверхности.

1. Выберите требуемый режим приготовления, повернув ручку ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ.
2. Выберите требуемую температуру с помощью ручки ТЕРМОСТАТА. Для получения информации по режимам приготовления и предлагаемым значениям температуры приготовления см. Таблицу приготовления ***(раздел «Режимы приготовления»).***
3. Загорание индикатора ТЕРМОСТАТА указывает на то, что происходит разогрев плиты до требуемой температуры.
4. Во время приготовления вы можете выполнить следующие действия:

- Изменить режим приготовления, повернув ручку ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ.
- Изменить температуру, повернув ручку ТЕРМОСТАТА.
- Прекратить процесс приготовления, повернув ручку ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ в положение «0».

! Никогда не помещайте предметы непосредственно на дно духового шкафа, это позволит предотвратить повреждение эмалированной поверхности.

! Всегда помещайте посуду на имеющиеся опорные рейки.

Световой индикатор ТЕРМОСТАТА

Когда он загорается, в плите происходит генерирование тепла. Когда температура внутри плиты достигает выбранного значения, данный световой индикатор гаснет.

В данный момент освещение поочередно загорается и гаснет, указывая на то, что термостат работает и поддерживает температуру на постоянном уровне.

Освещение духового шкафа
Освещение духового шкафа может быть выключено путем нажатия на символ используя ручку ТЕРМОСТАТА. Освещение будет продолжать быть включенным, когда будет выбран режим приготовления.

Охлаждающая вентиляция
Для охлаждении внешней температуры духового шкафа охлаждающий вентилятор выдувает струю воздуха между панелью управления и дверцей духовки.
! После завершения процесса приготовления еды охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока печь полностью не охладится.

Использование таймера приготовления

1. Для использования таймера необходимо завести звонок, повернув рукоятку почти на один полный оборот по часовой стрелке.
2. Повернуть ручку против часовой стрелки, чтобы установить требуемое время: настройте время в минутах, отображаемое на ручке ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ с индикатором на панели управления.
3. По истечении заданного времени будет подан звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
4. Когда духовой шкаф будет выключен, таймер приготовления может использоваться как обычный таймер.
! Для использования духового шкафа в ручном режиме, другими словами, когда вы не хотите использовать таймер для программирования времени завершения приготовления, поверните ручку ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ до тех пор, пока она не достигнет символа .

Режимы приготовления

! Во всех режимах приготовления, за исключением нижеперечисленных, может использоваться значение температуры от 50°C до MAX (макс.).
- БАРБЕКЮ (BARBECUE) (рекомендуется установка только на макс. уровень мощности)
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (GRATIN) (рекомендуется не превышать значение 200°C).

Режим **ТРАДИЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ Ш К А Ф (TRADITIONAL OVEN)**
Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень. При использовании нескольких уровней распределение температуры будет неравномерным.

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

Режим **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (FAST COOKING)**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар. Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

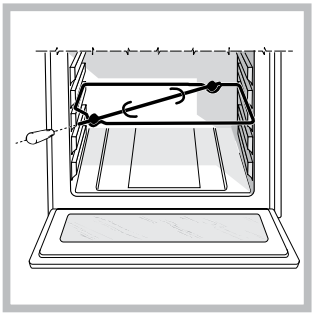
Режим **MULTILEVEL (МНОГОУРОВНЕВЫЙ)**
Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как тепло остается постоянным по всему духовому шкафу, осуществляется равномерное приготовление пищи воздухом и ее подрумянивание. Одновременно может использоваться не более двух опорных реек

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

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

Режим **GRATIN (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)**
Включается верхний нагревательный элемент и вентилятор. Данная комбинация функций повышает эффективность односторонне направленного теплового излучения, обеспечиваемого за счет нагревательных элементов, осуществляющих искусственную циркуляцию воздуха по всему духовому шкафу. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.
! Режимы БАРБЕКЮ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ должны использоваться при закрытой дверце духового шкафа.

Вертел
При использовании вертела, действуйте следующим образом:
a) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
b) вставьте рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
c) Включите вертел, повернув ручку духового шкафа в положение или .



Практические советы по приготовлению блюд

! Не помещайте опорные рейки в положение 1 и 5 во время приготовления с использованием вентилятора. Прямое воздействие тепла может привести к подгоранию продуктов, чувствительных к температуре.

! В режимах приготовления БАРБЕКЮ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ, особенно при использовании вертела, следует поместить противень в положение 1 для сбора остатков пищи (жира и/или масла).

Режим МНОГОУРОВНЕВЫЙ

- Используйте положения 2 и 4, помещая продукты, требующие больше тепла, на 2.
- Поместите противень в нижнюю часть, а опорную рейку – наверх.

Режим БАРБЕКЮ

- Поместите опорную рейку в положение 3 или 4. Разместите продукты в центре рейки.
- Мы рекомендуем установление максимального уровня мощности. Верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может постоянно работать.

Режим ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевую форму для пиццы. Поместите его на имеющуюся опорную рейку.
  Для образования хрустящей корочки не используйте противень, так как он предотвращает образование корочки, увеличивая время приготовления.
- Если на пицце имеется большое количество верхней части, мы рекомендуем добавлять сыр моцареллу на половине процесса приготовления.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Режимы приготовления	Продукты	Вес (кг)	Уровень	РВремя нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (мин.)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Режим запекания	Песочный торт с начинкой	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0,5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1,2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0,6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2- ух уровнях)	0,4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0,7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0,7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0,5	1 и 3 и 5	15	90	180
Быстрое приготовление	Мороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0,4	2	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Пирожки	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0,4	2	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0,4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	Сырые продукты					
	Печенье (песочное)	0,3	2	-	200	15-18
	Кекс	0,6	2	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,2	2	-	210	10-12
Многоуровневый	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры на 2-х уровнях	0,5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0,5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1 уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2 уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Беляши	1,5	3	15	200	25-30
Пицца	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
Барбекю	Камбала и каракатицы	0,7	4	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0,6	4	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0,6	4	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0,8	4	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0,4	3 или 4	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0,6	4	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0,6	4	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	4	-	Макс.	15-20
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 и 6	4	-	Макс.	3-5
	Вертел (где имеется)					
	Телятина на вертеле	1,0	-	5	Макс.	80-90
	Курица на вертеле	1,5	-	5	Макс.	70-80
	Баранина на вертеле	1,0	-	5	Макс.	70-80
Подрумянивание	Курица-гриль	1,5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1,5	2	10	200	30-35
	Вертел (где имеется)					
	Телятина на вертеле	1,5	2	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1,5	2	5	200	70-80
	Курица на вертеле + картофель (жаренный)	1,5	2	5	200	70-75

! время приготовления указано приблизительно и может отличаться в зависимости от вкуса. Во время приготовления при использовании режима «гриль» или «подрумянивание» противень должен всегда помещаться на 1-й уровень духового шкафа снизу.

RU

Предосторожности и рекомендации

! 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

- **Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).**
- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом. Воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- При перемещении или установке изделия всегда используйте ручки, расположенные по бокам духового шкафа.
- 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.**
- **Не касайтесь нагревательных элементов или определенных частей духового шкафа, когда изделие используется; они могут быть чрезвычайно горячими. Не допускайте детей близко к плите.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда беритесь за ручку дверцы духового шкафа по центру: концы могут быть горячими.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не настилайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не кладите в духовой шкаф возгораемые материалы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда следите за тем, чтобы рукоятки на варочной панели находились в положении «•7”o».
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Дети не должны играть с изделием.
- Если плита размещается на подставке, необходимо принять соответствующие меры предосторожности для предотвращения соскальзывания изделия.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, не обученными обращению с изделием. За ними должен осуществляться контроль со стороны лица, ответственного за их безопасность, или они должны пройти надлежащее обучение по обращению с изделием.
- Дети не должны играть с изделием.
- **Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.**

Утилизация

- Утилизация упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы, чтобы упаковочные материалы могли быть повторно использованы.
- Согласно Директиве ЕС об отходах электрического и электронного оборудования 2012/19/EEC, 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 корзинка», 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.
- При использовании режимов ГРИЛЬ дверца духового шкафа всегда должна быть закрытой: это позволит значительно сэкономить электроэнергию (приблизительно на 10%).
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, следите за тем, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Обслуживание и уход

Выключение устройства

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

Чистка изделия

- • Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Решетки, диффузоры, форсунки конфорок и горелки варочной панели снимаются для их более простой чистки. Вымойте их горячей водой и неабразивным моющим средством, обращая внимание на удаление всех налетов. Перед сушкой все следы нагара должны быть тщательно удалены.

- Регулярно прочищайте кончики предохранительных устройств отсутствия пламени.
- Следует производить чистку внутренней части духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Изделие можно чистить только после его охлаждения.
- Детали из стали и особенно участки с символами нельзя чистить растворителями или абразивными чистящими средствами. Рекомендуется использовать только влажную ткань, смоченную в теплой воде, и жидкость для промывки. На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор).
  После чистки рекомендуется тщательно прополоскать и вытереть все поверхности.

! Ни при каких обстоятельствах не используйте для очистки устройства паровые очистители или установки для чистки под давлением.

Проверка уплотнений

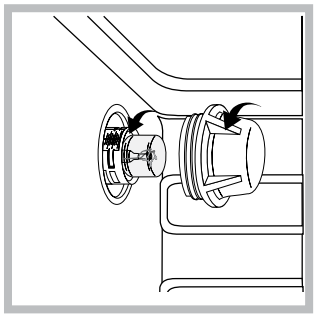
Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший уполномоченный центр послепродажного технического обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Уход за рукоятками газовой варочной панели

Со временем рукоятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом В данном случае необходимо произвести их замену.

! Данная операция должна выполняться техническим специалистом, уполномоченным производителем.

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. Установите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

! Не используйте лампу духового шкафа в качестве средства/для внутреннего освещения.

RU

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Изделие:	Комбинированные плиты
Торговая марка: Торговый знак изготовителя:	Hotpoint ARISTON
Модель:	CP 65 SP2/HA S CP 77 SP2/HA S
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	ИТАЛИЯ
Габаритные размеры духового шкафа:	43,5x32,4x40,6
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60
Класс зашиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	A
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: Традиционная духовка Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: Одновременное приготовление
 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.	Директива EC: 06/95/ECC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 04/108/EEC от 15/12/04 (электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/EEC от 22/07/93 с последующими изменениями - 2002/96/ECC с последующими изменениями
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AH), 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

Орнату

! Жаңа құрылғыңызды іске пайдаланудан бұрын мына пайдалану нұсқауларын мұқият оқыңыз. Онда құралды қауіпсіз орнату және құрылғыны пайдалану туралы маңызды ақпарат берілген.
! Пайдалану туралы нұсқауларды кейін анықтама ретінде қарау үшін сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, басқа адамға берілсе немесе тасымалданса, нұсқаулары бірге берілгеніне көз жеткізіңіз.
! Құрылғы берілген нұсқауларға сәйкес білікті маманмен орнатылу керек.
! Барлық қажетті реттеулер немесе қызмет көрсету плита электр көзінен ажыратылғаннан кейін орындалуы тиіс.
Плиталардың келесі техникалық сипаттамалары бар:
Санаты: II 2H3+

Бөлмені желдету
Құрылғыны ағымдағы ұлттық заңға сәйкес жақсы желдетілген бөлмеге орнату керек. Құрғыны орнатылатын бөлме қалыпты газ жағу үрдісі арқылы қажетті ауа қамтамасыз ету үшін жеткілікті желдетілуі тиіс (ауа ағыны орнатылған қуаттың бір киловатқа 2 м3/с аз болуы тиіс). Торлармен қорғалған ауа кірістерінде ішкі айқасқан бөлімі бар ең аз 100 см2 арна болуы тиіс және жарым-жарты жабылып тұрмайтын етіп орналасуы тиіс (А суретін қараңыз).
Бұл кірістер 100% - ең аз 200 см2 үлкейтілуі тиіс - плитаның беті жалынның сөнуіне қарсы қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталмаған. Ауа ағыны жанама түрде көршілес бөлмелерден қамтылған кезде (В суретін қараңыз), егер бұл ғимараттың коммуналды бөліктері, қаупі жоғары аймақтар немесе жатақ бөлмелері болмаса, кірістер жоғарыда сипатталғандай көшеге бағытталған желдету арнасымен жабдықталуы тиіс.

Ауаны желдету үлгілері.

Терезе мен еден аралығындағы желдетуді ұлғайту.

A **B**

Құрылғыны ұзақ пайдаланғаннан кейін, терезені ашу немесе желдеткіштің жылдамдығын арттыру ұсынылады.

Күйген иістерді жою
Күйген иістерді тиімді жою қауіпсіз және тиімді табиғи сору мұржасына жалғанған қақпақ пайдалану немесе құрылғы қосылған сайын автоматты түрде іске қосылатын электр желдеткішін пайдалану арқылы кепілдік беріледі (суретті қараңыз).

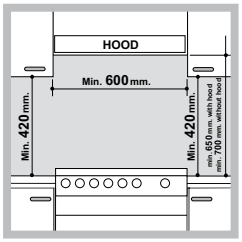
В вытяжной трубе или разветвленной вытяжной трубе. (исключительно для кухонных плит)
Непосредственно наружу

! Сұйықтыққа айналған мұнай газы ауадан ауыр және еденге жиналады, сондықтан ЖКГ цилиндрі бар барлық бөлмелердің сыртқа бағытталған саңылаулары болуы тиіс, жылыстаған газ оңай шығатын болады.
Жартылай немесе толы ЖКГ цилиндрлері орнатылмауы тиіс немесе жер астында (жертөле, т.б.) орналасқан бөлмелерде не аймақтарда сақталмауы тиіс (cellars, etc.). Тек қолданылып жатырған цилиндр бөлмеде сақталуы тиіс; бұл сонымен қатар жылу көздерінен (пештер, мұржалар, алауошақтар) алыс сақталуы тиіс, ол цилиндрдің темпетурасын 50°C-тан жоғары көтеруі мүмкін.

Орналастыру және тегістеу

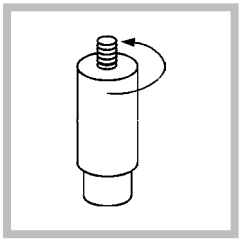
! Құрылғыны биіктігі плита бетінен аспайтын кез келген шкафтың жанына орнатуға болады.
! Құрылғының артқы жағымен жанасатын қабырға тұтанбайтын, ыстыққа төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:
- құрылғыны асүйге, асханаға немесе студио асүйге (ванна бөлмесіне емес) қойыңыз.
- Егер плитаның үстіңгі жағы шкафтардан жоғары болса, плитаны шкафтардан ең аз 500 мм қашықтыққа орнату керек.



• Егер плита қабырғалық шкафтың астына орнатылса, осы шкаф және плитаның үстіңгі жағы арасында ең аз 420 мм қашықтық болуы тиіс.
Егер қабырғалық шкаф тез тұтанатын болса, қашықтықты 700 мм-ге көбейту керек (суретті қараңыз).
• Плитаның артына немесе екі жағынан 200 мм аз қашықтыққа перделер тақпаңыз.
• Кез келген қақпақтар пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Тегістеу



Егер құрылғыны тегістеу қажет болса, реттемелі аяқтарды плитаның әрбір бұрышында берілген орындарға бұраңыз (суретті қараңыз).

Электр байланысы

Құрылғының дерек тақтасында көрсетілген электр қуатына сәйкес келетін стандартты аша орнатыңыз (Техникалық деректер кестесін қараңыз). Құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған ең аз 3 мм саңылауы түйіспесі бар көп полюсті ажыратқыш көмегімен құрылғыны электр желісіне тікелей қосылуы тиіс. Ажыратқыш көрсетілген электр зарядына қолайлы болуы және ағымдағы электр ережелеріне сәйкес келуі тиіс (жерге қосу сымына ажыратқыш кедергі келтірмеуі тиіс). Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары аймақтарға тимейтін жеге орналастыру керек.

Құралды қуат көзіне жалғамай тұрып, мынаған көз жеткізіңіз:

• Құрал жерге тұйықталған және заңдарға қайшы емес.
• Розетка құрылғының дерек тақтасында көрсетілген ең жоғары қуатын көтере алады.
• Кернеу дерек тақтасында көрсетілген мәндер арасындағы ауқымға кіреді.
• Розетка құралдың штепселімен үйлесімді. Розетка штепсельмен үйлесімсіз болса, өкілетті маман көмегімен оны ауыстырыңыз. Ұзартқыш сымдар мен көп ұялы розеткаларды қолданбаңыз.
! Құрылғы орнатылғаннан кейін, қуат көзінің кабелі мен электр розеткасына қол оңай жетіп тұру керек.
! Кабельді бүгуге және қысуға болмайды.
! Кабель уақытымен тексеріліп, тек өкілетті мамандармен ауыстырылуы керек.
! Аталған қауіпсіздік шаралары сақталмаса, өндіруші кез келген жауапкершіліктен бас тартады.

Газ қосылымы

Газ желісіне немесе газ цилиндріне қосуды икемді резеңке немесе болат шлангты пайдаланып, ағымдағы ұлттық заңнамаға сай және құрылғы қамтамасыз етілетін газ түріне қолайлы екенін (қақпақтағы көрсеткіш жапсырмасын қараңыз: егер бұл басқа жағдай болса, төменде қараңыз) тексергеннен кейін қосуға болады. Цилиндрден келетін сұйық газды пайдалансаңыз, ағымдағы ұлттық ережелерге сай қысым реттегішін орнатыңыз.

! Газбен қамту қысымы конфорканың кестесінде және сопло техникалық сипаттамаларында (төменде қараңыз) көрсетілген мәндерге сәйкес екенін тексеріңіз. Бұл қуатты тиімді тұтынуды сақтай отырып, құрылғыны қауіпсіз пайдалануды және оның төзімділігін қамтамасыз етеді.

Икемді резеңке шлангты пайдаланып газға қосу

Шланг ағымдағы ұлттық заңнамаға сай екенін тексеріңіз. Шлангтың ішкі диаметрі келесідей болуы керек: сұйық газды қамту үшін 8 мм; метан газын қамту үшін 13 мм.
Қосылым орнатылғаннан кейін шлангқа қатысты мыналарды тексеріңіз:
• Оның 50°C-тан жоғары температураларға жететін ешбір бөліктерге тимейтінін.
• Оған ешбір тартатын немесе бұрайтын күштер әсер етпейтінін және оның майыспағанын немесе бүгілмегенін.
• Жүздерге, үшкір бұрыштарға немесе қозғалатын бөліктерге тимейтінін және қысылмағанын.
• Жағдайын тексеру мүмкін болуы үшін бүкіл ұзындығында тексеру оңай екенін.
• 1500 мм-ден қысқарақ екенін.

• Ағымдағы ережелерге сай қысқыштарды пайдаланып бекітілетін екі шетінде де берік орнында бекітілгенін.
! Осы шарттардың біреуі немесе бірнешеуі орындалмаса я болмаса плитаны 2 сыныбы - 1 ішкі сыныбы үшін тізілген жағдайларға сай орнату керек болса (екі шкаф арасында орнату керек болса), оның орнына икемді болат шлангты (төменде қараңыз) пайдалану керек.

Ирек оймалы қондырмаға икемді, буынсыз, тот баспайтын болаттан жасалған шлангты жалғау

Шланг және тығыздағыштар ағымдағы ұлттық заңнамаға сай екенін тексеріңіз.
Шлангты пайдалануды бастау үшін құрылғыдағы шланг ұстағышын алыңыз (құрылғыдағы газбен қамту кірісі — цилиндрлік, ирек оймалы, 1/2 газ, аталық қондырмасы).
! Қосылымды шланг ұзындығы ең көбі 2 метрден аспайтындай орындаңыз, шланг қысылмағанын және қозғалатын бөліктерге тимейтінін тексеріңіз.

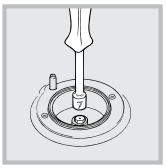
Қосылымда ағатын жерлер бар-жоғын тексеру

Орнату процесі аяқталғаннан кейін сабынды ерітіндіні пайдаланып фитингтерде ағатын жерлер бар-жоғын тексеріңіз. Ешқашан жалынды пайдаланбаңыз.

Әр түрлі газ түрлеріне бейімдеу

Құрылғыны әдепкі түрден басқа газ түріне бейімдеуге болады (бұл қақпақтағы көрсеткіш жапсырмасында көрсетілген).

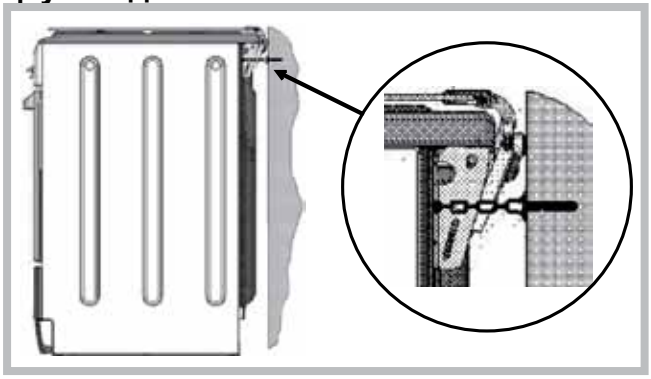
Плитаны бейімдеу



Плита конфоркаларының соплоларын ауыстыру:
1. Плита торларын алыңыз және конфоркаларды орындарынан сырғытып шығарыңыз.
2. 7 мм бүйірлік гайка кілтін (суретті қараңыз) пайдаланып соплоларды бұрап алыңыз және оларды жаңа газ түріне («Конфоркалар мен соплолардың техникалық сипаттамалары» кестесін қараңыз) қолайлы соплолармен ауыстырыңыз.
3. Бүкіл құрамдастарды жоғарыдағы нұсқауларды кері ретпен орындау арқылы қайта орнатыңыз.
Плита конфоркаларының ең төмен параметрін реттеу:
1. Тұтқаны ең төмен күйге бұрыңыз.
2. Тұтқаны алыңыз және тұтқа істігінің ішінде немесе соның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын шағын, бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
! Егер құрылғы табиғи газға қосылған болса, реттеу бұрандасын сағат тіліне кері бағытта босату керек.
3. Конфорка жанып тұрғанда тұтқаның күйін ең аздан ең көпке және керісінше бірнеше рет тез өзгертіңіз, әрі жалынның өшіп қалмауын тексеріңіз.
! Плита конфоркалары ауаны реттеуді қажет етпейді.
! Құрылғыны осылай реттегеннен кейін басқа газ түрімен пайдалануға болады, ескі көрсеткіш жапсырмасын жаңа газ түріне сәйкес жаңасымен ауыстырыңыз (бұл жапсырмалар рұқсат етілген техникалық көмек орталықтарынан алуға болады).

! Пайдаланылатын газ қысымы ұсынылған қысымнан басқаша (немесе аздап басқаша) болса, кіріс шлангысына «арнамен жіберілетін газға арналған реттегіштерге» қатысты ағымдағы ұлттық ережелерге сай қолайлы қысым реттегішін орнату керек.

Қауіпсіздік тізбегі



! Құрылғының кездейсоқ аударылуын, мысалы, бала плита есігіне мініп алғанда, болдырмау үшін қауіпсіздік тізбектерін орнату КЕРЕК!

Плита бұрандамен (қосалқы құрал ретінде қамтамасыз етілмейді) құрылғы артындағы қабырғаға, құрылғыдағы бекіту нүктесімен бірдей биіктікте бекіту керек қауіпсіздік тізбектерімен қамтамасыз етілген.

Тізбектер плитаның артында, суретте көрсетілгендей, тығыз және еденге параллель болатындай бекітілгенін тексеріңіз.

! Орнату процесі аяқталғанда тізбектерді керілген күйде сақтау керек!

СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Пеш өлшемдері ВхДхШ	32,4 x 43,5 x 40,6 см
Көлемі	lt. 58
Кернеуі мен жиілігі	Деректер кестесін қараңыз
Темірпеш қақпалары	Деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен пайдалану үшін қолданылу мүмкін
ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІН ТАҢБАЛАУ	Электр пештеріне заттаңбадағы 2002/40/EC нұсқауы. EN 50304-60350 стандарты Табиғи конвекцияны қамтамасыз ету үшін энергияны тұтыну – қыздыру режимі: Дәстүрлі режимі J=J Класс мәжбүрлі конвекциясы үшін мәлімделген энергияны тұтыну - қыздыру режимі: Пісіру.
CE	Бұл аспап Еуропалық Экономикалық Қауымдастығының келесі нұсқауларына сәйкес келеді: - 12/12/06 жылғы 2006/95/EEC (Төмен кернеу) және кейінгі түзетулер - 15/12/04 жылғы 2004/108/EEC (Электр магниттік үйлесімділік) және кейінгі түзетулер - 22/07/93 жылғы 93/68/EEC және кейінгі түзетулер. - 30/11/09 жылғы 2009/142/EEC (Газ) және кейінгі түзетулер. - 2012/19/EEC және кейінгі түзетулер

KZ

Конфорка және сопло техникалық сипаттамаларының кестесі

1-кесте

ТЕМІРПЕШ ҚАҚПАҒЫ	Диаметрі (мм)	Жылу қуаты кВт (H.s.*)		**Сұйытылған газ** By-pass 1/100	Қақпағы 1/100	Шығыны * g/h		**Табиғи газ** Қақапағы 1/100	Шығыны * л/ч
		Номиналды.	Red.	(мм)	(мм)	G30	G31	(мм)	G20
3 . Жедел	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Жартылай-жедел	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Қосымша	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Үш сақинасы бар	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Қысымды жеткізу	Номиналды (мбар) Минималды (мбар) Максималды (мбар)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* 15°C және 1013 мбар кезінде - құрғақ газ
Пропан G31 P.C.S. = 50,37 мДж/кг
Бутан G30 P.C.S. = 49,47 мДж/кг
Метан G20 P.C.S. = 37,78 мДж/м3

Іске қосу және пайдалану

Плитаны пайдалану

Конфоркаларды жағу
Әр КОНФОРКА тұтқасы үшін тиісті конфорка үшін жалынның күшін көрсететін толық сақина бар.
Плитадағы конфоркалардың біреуін жағу үшін:
1. Жалынды немесе газ оттығын конфоркаға жақындатыңыз.
2. BURNER (КОНФОРКА) тұтқасын басыңыз және сағат тіліне кері бағытта ең үлкен жалын параметріне нұсқайтындай бұрыңыз .
3. BURNER (КОНФОРКА) тұтқасын сағат тіліне кері бағытта бұру арқылы жалынның қарқындылығын қажет деңгейге реттеңіз. Бұл ең аз параметр , ең көп параметр немесе осы екеуінің арасындағы кез келген күй болуы мүмкін.
Егер құрылғы электрондық жағу құрылғысымен* (суретті қараңыз) жабдықталған болса, BURNER (КОНФОРКА) тұтқасын басыңыз және сағат тіліне кері бағытта, ең аз жалын параметріне қарай, конфорка жанғанша бұраңыз. Тұтқаны жібергенде конфорка өшіп қалуы мүмкін. Егер бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ уақыт бойы төмен ұстап тұрып процесті қайталаңыз.
! Егер жалын кездейсоқ өшіп қалса, конфорканы өшіріңіз және оны қайта жағуға әрекет жасамай тұрып кемінде 1 минут бойы күтіңіз.
Егер құрылғы жалын қатесі қауіпсіздік құрылғысымен* жабдықталған болса, жалынды сақтау және құрылғыны белсендіру үшін BURNER (КОНФОРКА) тұтқасын шамамен 2-3 секунд бойы басып тұрыңыз.
Конфорканы өшіру үшін тұтқаны тоқтау күйіне • жеткенше бұрыңыз.

Конфоркаларды пайдалану туралы тәжірибелік кеңестер
Конфоркалар ең тиімді жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеу үшін тек қақпағы және тегіс түбі бар кәстрөлдерді пайдалану ұсынылады. Сондай-ақ, олар конфорканың өлшеміне сай болуы керек.

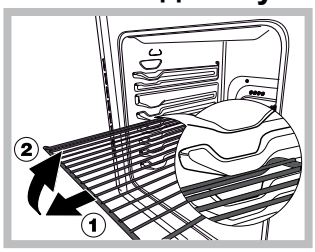
Конфорка	Ø ыдысының диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 22
Қосымша (A)	10 - 14
Үштік коронка (TC)	24 - 26

! Пайдаланып жатқанда кәстрөлдердің плитаның жиектерімен қабаттаспайтынын тексеріңіз.
! Азайтқыш тормен жабдықталған үлгілер үшін азайтқыш торды диаметрі 12 см-ден азырақ кәстрөлдерді пайдаланғанда ғана қосымша конфорка үшін пайдалану керек.
* Белгілі бір өнімдерде ғана қол жетімді.

Конфоркалардың өнімділігі ең жақсы болуы үшін мыналарды есте сақтаңыз: конфоркаларда кәстрөлдердің барлық түрлерін пайдалануға болады. Маңызды нәрсе — түбі толығымен тегіс болуы керек.

ЕСКЕРТУ! Қызса, шыны қақпақ сынуы мүмкін. Қақпақты жаппай тұрып бүкіл конфоркаларды және электр тақталарды өшіріңіз. Тек шыны қақпағы бар үлгілерге қатысты.

Пешті пайдалану



ЕСКЕРТУ! Пеш торларды шығарып алуға және олардың пештен (1) шығуын болдырмайтын тоқтату жүйесімен қамтамасыз етілген. Суретте көрсетілгендей оларды толығымен шығарып алу үшін жай алдыңғы бөлігінен ұстап торларды көтеріңіз және тартыңыз (2).
! Құрылғыны бірінші рет пайдалансаңыз, есігі жабық бос пешті ең жоғары температурада кемінде жарты сағат қыздырыңыз. Пешті өшіру және пеш есігін ашу алдында бөлменің жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз. Құрылғы өндіру процесінде пайдаланылатын қорғағыш заттардың жануы тудыратын аздап жағымсыз иіс шығаруы мүмкін.
! Ешқашан заттарды тікелей пештің астына қоймаңыз; бұл эмаль қабаттың зақымдалуын болдырмайды.
1. Қажет әзірлеу режимін SELECTOR (ТАҢДАҒЫШ) тұтқасын бұру арқылы таңдаңыз.
2. Температураны THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасының көмегімен таңдаңыз. Әзірлеу режимдерін және ұсынылған әзірлеу температураларын әзірлеу туралы кеңес кестесінен қараңыз ***(«Әзірлеу режимдері» бөлімін қараңыз).***
3. Жанған кезде THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) көрсеткішінің жарығы пеш орнатылған температураға дейін қызып жатқанын көрсетеді.
4. Әзірлеу кезінде мына әрекеттерді орындауға болады:
- әзірлеу режимін SELECTOR (ТАҢДАҒЫШ) тұтқасын бұру арқылы өзгерту.
- температураны THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұру арқылы өзгерту.
- әзірлеуді SELECTOR (ТАҢДАҒЫШ) тұтқасын «0» күйіне бұру арқылы тоқтату.
! Ешқашан заттарды тікелей пештің астына қоймаңыз; бұл эмаль қабаттың зақымдалуын болдырмайды.
! Әрқашан ыдыстарды қамтамасыз етілген тор(лар)ға қойыңыз.
THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) көрсеткіш шамы
Бұл жанып тұрса, пеш қызу жасауда. Ол пештің ішінде

таңдалған температура болғанда өшеді.
Бұл кезде шам кезекпен жанып, өшеді, сөйтіп термостаттың жұмыс істеп жатқанын және температураны тұрақты деңгейде ұстап тұрғанын көрсетеді.

Пеш шамы
Бұл SELECTOR (ТАҢДАҒЫШ) тұтқасын пайдаланып таңдау арқылы қосылады. Ол әзірлеу режимі таңдалғанда жанып тұрады.

Салқындату желдету жүйесі
Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігі арасында ауа ағынын жібереді.
! Әзірлеу аяқталғаннан кейін әзірлеу желдеткіші пеш жеткілікті салқындағанша қосулы қалады

Әзірлеу таймерін пайдалану

1. Зуммерді орнату үшін COOKING TIMER (ӘЗІРЛЕУ ТАЙМЕРІ) тұтқасын бір толық айналымға дерлік сағат тілі бағытында бұрыңыз.
2. Қажет уақытты орнату үшін тұтқаны сағат тіліне кері бағытта бұрыңыз: COOKING TIMER (ӘЗІРЛЕУ ТАЙМЕРІ) тұтқасында көрсетілген минуттарды басқару тақтасындағы көрсеткішпен туралаңыз.
3. Таңдалған уақыт өткенде зуммер естіледі және пеш өшеді.
4. Пеш өшкенде әзірлеу таймерін қалыпты таймер ретінде пайдалануға болады.
! Пешті қолмен пайдалану үшін, басқаша айтқанда әзірлеуді аяқтау таймерін пайдаланғыңыз келмесе, COOKING TIMER (ӘЗІРЛЕУ ТАЙМЕРІ) тұтқасын таңбасына жеткенше бұрыңыз.

Әзірлеу режимдері

! Төмендегіден басқа бүкіл әзірлеу режимдері үшін 50°C және MAX (МАКС) арасындағы температура мәнін орнатуға болады:
• BARBECUE (БАРБЕКЮ) (ұсынылдаы: тек MAX (МАКС) қуат деңгейіне орнатыңыз)
• GRATIN (ГРАТИН) (ұсынылады: 200°C температурасынан асырмаңыз).

TRADITIONAL OVEN (ДӘСТҮРЛІ ПЕШ)режимі
Төменгі және жоғарғы қыздыру элементтерінің екеуі де қосылады. Дәстүрлі әзірлеу режимін пайдаланғанда тек бір әзірлеу торын пайдаланған жөн. Егер бірнеше тор пайдаланылса, қызу біркелкі емес таратылады.

BAKING (ПІСІРУ)режимі
Артқы қыздыру элементі және желдеткіш қосылады, осылайш бүкіл пеште қызудың жайлап және біркелкі таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал тамақтарды (мысалы, көтерілуі керек торттар) пісіру және бір уақытта 3 сөреде «шағын піскен нанды» дайындау үшін қолайлы.

FAST COOKING (ТЕЗ ӘЗІРЛЕУ)режимі
Қыздыру элементтері және желдеткіш белсендіріліп, бүкіл пеште қызудың жайлап және біркелкі таралуын қамтамасыз етеді. Бұл әзірлеу режимі үшін алдын ала қыздыру қажет емес. Бұл режим әсіресе алдын ала оралған тамақты (қатырылған немесе алдын ала әзірленген) әзірлеу үшін қолайлы. Ең жақсы нәтижелерді тек бір әзірлеу торын пайдаланып алуға болады.

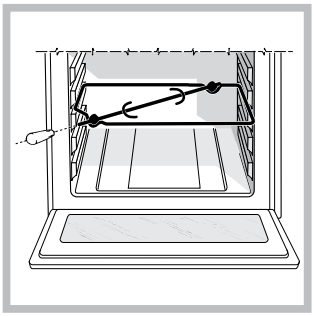
MULTILEVEL (КӨП ДЕҢГЕЙ) режимі
Барлық қыздыру элементтері (жоғарғы, төменгі және дөңгелек) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Қызу бүкіл пеште тұрақты болып қалса, ауа тамақты біркелкі әзірлейді және қызартады. Бір уақытта ең көбі екі торды пайдалануға болады.

PIZZA (ПИЦЦА)режимі
Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің төменгі жағындағы элементтер қосылады және желдеткіш белсендіріледі. Бұл тіркесім айтарлықтай қызуды, әсіресе, төменгі жағындағы элементтен, жасау арқылы пеште тез қыздырады. Бір уақытта бірнеше торды пайдалансаңыз, әзірлеу процесінің жартысында тамақтардың орнын ауыстырыңыз.

BARBECUE (БАРБЕКЮ)режимі
Жоғарғы қыздыру элементінің орталық бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей температурасы жоғары беттік температураны қажет ететін тамақ (бұзау және сиыр етінен жасалған стейк, филе стейкі және антрекот) үшін ұсынылады.
Бұл әзірлеу режимінде шектеулі қуат мөлшері пайдаланылады және шағын тамақтарды грильде әзірлеу үшін қолайлы. Тамақты тордың ортасына қойыңыз, өйткені бұрыштарда қойылса, ол дұрыс әзірленбейді.

GRATIN (ГРАТИН)режимі
Жоғарғы қыздыру элементі және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл мүмкіндіктердің тіркесімі пеш арқылы мәжбүрлі ауа айналымы арқылы қыздыру элементтері қамтамасыз ететін бір бағыттық термалдық сәулеленудің тиімділігін арттырады. Бұл тамақ бетінің күйіп кетуін болдырмайды және қызудың тікелей тамаққа енуіне мүмкіндік береді.
! BARBECUE (БАРБЕКЮ) және GRATIN (ГРАТИН) әзірлеу режимдерін пеш есігін жауып пайдалану керек.

Гриль істігі
Гриль істігін белсендіру үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:
a) Таму науасын 1-торға қойыңыз.
b) Гриль тірегін 3-торға қойыңыз және істікті артына қарай, қамтамасыз етілген тесіктен өткізіп салыңыз.
c) Грильді пеш тұтқасын немесе бұру арқылы іске қосыңыз.



Тәжірибелік әзірлеу туралы кеңес

! Желдеткіш көмегімен әзірлеу кезінде торларды 1 және 5 күйлеріне қоймаңыз. Өйткені артық тікелей қызу температураға сезімтал тамақтарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! BARBECUE (БАРБЕКЮ) және GRATIN (ГРАТИН) әзірлеу режимдерінде, әсіресе гриль істігін пайдаланғанда, әзірлеу қалдықтарын (май) жинау үшін таму науасын 1-күйге қойыңыз.

MULTILEVEL (КӨП ДЕҢГЕЙ)

• 2 кезінде қосымша қызуды қажет ететін тамақты қойғанда 2 және 4 күйлерін пайдаланыңыз.

• Таму науасын төменгі жағына және торды жоғарғы жағына қойыңыз.

BARBECUE (БАРБЕКЮ)

• Торды 3 немесе 4 күйіне қойыңыз. Тамақты тордың ортасына қойыңыз.

• Қуат деңгейін ең жоғары мәнге орнату ұсынылады. Жоғарғы қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және әрқашан тұрақты жұмыс істемеуі мүмкін.

PIZZA (ПИЦЦА)

• Жеңіл алюминий пицца науасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген торға қойыңыз.

Қытырлақ қабық үшін таму науасын пайдаланбаңыз, өйткені ол жалпы әзірлеу уақытын ұзарту арқылы қабықтың пайда болуын болдырмайды.

• Егер пиццаның үстінде көп нәрсе болса, әзірлеу процесінің жартысында пиццаның үстіне моццарелла ірімшігін қойыңыз.

KZ

Әзірлену бойынша кесте

Әзірлену режимдері	Тағам	Салмағы (кг)	Тіреудің қалыбы	Алдын-ала қыздыру уақыты (минут)	Ұсынылатын температура (°C)	Әзірлену уақыты (минут)
Дәстүрлі пеш	Үйрек	1	3	15	200	65-75
	Бұзау етінен немесе сиыр етінен жасалған қуырдақ	1	3	15	200	70-75
	Шошқа етінен жасалған қуырдақ	1	3	15	200	70-80
	Печенье (үгілмелі нан)	-	3	15	180	15-20
	Бәліштер	1	3	15	180	30-35
Пісіру режимі	Бәліштер	0,5	3	15	180	20-30
	Жеміс тоқаштары	1	2 және 3	15	180	40-45
	Қара өрік тоқаштары	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквиттер	0,5	3	15	160	25-30
	Салындысы бар құймақтар (2 деңгейде)	1,2	2 және 4	15	200	30-35
	Шағын тоқаштар (2 деңгейде)	0,6	2 және 4	15	190	20-25
	Ірімшік таяқшалары (2 деңгейде)	0,4	2 және 4	15	210	15-20
	Профитролдер (3 деңгейде)	0,7	1 және 3 және 5	15	180	20-25
	Печенье (3 деңгейде)	0,7	1 және 3 және 5	15	180	20-25
	Безе (3 деңгейде)	0,5	1 және 3 және 5	15	90	180
Жедел әзірлену	Мұздатылған тағам					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Цуккини мен асшаяндары бар бәліш	0,4	2	-	200	20
	Кантри стиліндегі саумалдығы бар бәліш	0,5	2	-	220	30-35
	Тәтті салындысы бар бәліштер	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Алтын роллдар	0,4	2	-	180	25-30
	Тілімделген тауық	0,4	2	-	220	15-20
	Алдын-ала әзірленген тағам					
	Тауық қанаттары	0,4	2	-	200	20-25
	Жаңа піскен тағам					
	Печенье (үгілмелі тан)	0,3	2	-	200	15-18
	Қара өрік тоқаштары	0,6	2	-	180	45
	Ірімшік таяқшалары	0,2	2	-	210	10-12
Көп әзірлену	Пицца (2 деңгейде)	1	2 және 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Қой еті	1	2	10	180	40-45
	Қуырылған тауық+картоп	1+1	2 және 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Қара өрік тоқашы	1	2	10	170	40-50
	Профитроли (2 деңгейде)	0,5	2 және 4	10	190	20-25
	Печение (2 деңгейде)	0,5	2 және 4	10	180	10-15
	Бисквит (1 деңгейде)	0,5	2	10	170	15-20
	бисквит (2 деңгейлерде)	1	2 және 4	10	170	20-25
	Тұзды бәліштер	1,5	3	15	200	25-30
Пиццаның әзірлену режимі	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Бұзау етінен және сиыр етінен жасалған қуырдақ	1	2	10	220	25-30
	Балапан	1	2 немесе 3	10	180	60-70
Барбекю	Теңіз тілі мен теңіз құрты	0,7	4	-	Max	10-12
	Кальмар мен асшяндардан жасалған көуап	0,6	4	-	Max	8-10
	Теңіз құрты	0,6	4	-	Max	10-15
	Трески сүбесі	0,8	4	-	Max	10-15
	Грилдегі көкөністер	0,4	3 немесе 4	-	Max	15-20
	Бұзау етінен жасалған стейк	0,8	4	-	Max	15-20
	Сосискілер	0,6	4	-	Max	15-20
	Гамбургерлер	0,6	4	-	Max	10-12
	Скумбрия	1	4	-	Max	15-20
	Қуырылған сэндвичтер (немесе тосттар)	4 және 6	4	-	Max	3-5
	Шанышқымен (болған кезде)					
	Шанышқыдағы бұзау еті	1,0	-	5	Max	80-90
	Шанышқыдағы балапан	1,5	-	5	Max	70-80
	Шанышқыдағы қой еті	1,0	-	5	Max	70-80
Қыздырып пісірілген тағам	Грилдегі балапан	1,5	2	10	200	55-60
	Теңіз құрты	1,5	2	10	200	30-35
	Шанышқымен (болған кезде)					
	Шанышқыдағы бұзау еті	1,5	2	5	200	70-80
	Шанышқыдағы қой еті	1,5	2	5	200	70-80
	Балапан (шанышқыда) + картоп(қуырылған)	1,5	2	5	200	70-75

! әзірлену уақыты болжалды болып табылады және жеке талғамға байланысты өзгере алады.

Грилде немесе кептірілген нан ұнтағымен әзірленген кезде, қаңылтыр таба әрдайым духовканың 1-тіреуінде төмен жақта орналасқан жөн.

Сақтық шаралары және кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жобаланған және жасалған. Қауіпсіздік себептерімен келесі ескертулер берілген және оларды мұқият оқу керек..

Жалпы қауіпсіздік

• 1 сыныпты (оқшауланған) немесе 2 сынып - 1 ішкі сыныпты (2 шкаф арасына қойылады) құрылғымен бірге нұсқаулық кітапша келеді.

• Бұл нұсқаулар тек нұсқаулықта және сериялық нөмір пластинкасында таңбалары көрсетілген елдер үшін ғана жарамды.

• Құрылғы үйде тұрмыстық пайдалануға арналған және коммерциялық немесе өндірістік пайдалануға арналмаған.

• Тіпті жабылған аумақтарда да құрылғыны сыртта орнатпау керек. Құрылғыны жаңбыр және дауылдарда ашық қалдыру өте қауіпті.

• Құрылғыны жылжытқанда немесе орнатқанда әрқашан пештің бүйірлерінде қамтамасыз етілген тұтқаларды пайдаланыңыз.

• Құрылғыға жалаң аяқ болғанда я болмаса ылғалды қолдармен және аяқтармен тимеңіз.

• Құрылғыны ересектер осы кітапшада берілге нұсқауларға сай тек тамақ әзірлеу үшін пайдалануы керек. Құрылғыны кез келген абсқа пайдалану (мысалы, бөлмені қыздыру үшін) дұрыс емес пайдалану болып табылады және қауіпті. Өндіруші құрылғыны дұрыс емес пайдалану нәтижесінде болған ешбір зақымға жауапты болмайды.

• Құрылғы пайдаланылып жатқанда пештің қыздыру элементтеріне немесе белгілі бір бөліктеріне тимеңіз; бұл бөліктер қатты қызады. Балаларды құрылғыдан аулақ ұстаңыз.

• Басқа қруылғылардың қуатпен қамту кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.

• Желдету және қызуды шығару тесіктерін ешқашан жаппау керек.

• Әрқашан пеш есігінің тұтқасын ортасынан ұстаңыз: соңындағы бөліктер ыстық болуы мүмкін.

• Пешке ыдысты қойғанда немесе алғанда әрқашан пеш қолғабын пайдаланыңыз.

• Пештің түбін жабу үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.

• Пешке тұтанғыш материалдарды салмаңыз: егер құрылғы кездейсоқ қосылса, материалдар жануы мүмкін.

• Құрылғы пайдаланылып жатпағанда әрқашан тұтқалар «•/»○ күйінде екенін тексеріңіз.

• Құрылғыны розеткадан ажыратқанда әрқашан ашаны тартыңыз, кабельді тартпаңыз.

• Құрылғыны қуат көзінен ажыратпай тұрып ешбір тазалау немесе қызмет көрсету жұмысын орындамаңыз.

• Ақаулықтар жағдайында ешқашан жөндеуді өзіңіз орындауға әрекет жасамаңыз. Рұқсат етілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).

• Ашық пеш есігіне заттарды сүйкемеңіз.

• Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеңіз.

• Егер плита тірекке қойылса, плитаның тіректің өзінен сырғып түсуін болдырмау үшін сақтық шараларын қолданыңыз.

• Құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдар (соның ішінде, балалар), тәжірибесі жоқ адамдар немесе өніммен таныс емес кез келген адам пайдаланбауы керек. Бұл адамдарды, ең кемі, олардың қауіпсіздігіне жауапкершілікті қабылдайтын адам қадағалауы керек немесе олар құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқаулар алуы керек.

• Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеңіз.

• Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінің көмегімен басқаруға арналмаған.

Лақтыру

• Орау материалын лақтырғанда: орауышты қайта пайдаалну мүмкін болуы үшін жергілікті заңнаманы сақтаңыз.

• Қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) туралы 2012/19/EEC еуропалық директивасы ескі тұрмыстық құрылғыларды әдеттегі сұрыпталмаған қалалық қоқысқа лақтырмауды талап етеді. Құрамындағы материалдарды қалпына келтіруді және қайта өңдеуді оңтайландыру және адам денсаулығы мен қоршаған ортаға әсерді азайту үшін ескі құрылғыларды бөлек жинау керек. Өнімдегі сызылған «дөңгелекті себет» таңбасы құрылғыны лақтырғанда бөлек жиналуы керек екені туралы міндетіңіз туралы еске салады. Тұтынушылар ескі құрылғысын дұрыс лақтыру туралы ақпарат алу үшін жергілікті билік органына немесе сатушыға хабарласуы керек.

Қоршаған ортаны құрметтеу және сақтау

• Пешті түстен кейінгі сағаттар мен таңертеңгі сағаттар арасында пайдалану арқылы электр қамту желісі компанияларының жоғары жүктемесін азайтуға болады.

• GRILL (ГРИЛЬ) режимдерін пайдаланғанда әрқашан пеш есігін жабық ұстаңыз: Бұл қуатты үнемдеп (шамамен 10%), жақсырақ нәтижелерге жетуге мүмкіндік береді.

• Есікке дұрыс жабысуы және қызудың шашырауына жол бермеуі үшін жүйелі түрде есік тығыздағыштарын тексеріңіз және қоқыстан таза болуы үшін сүртіңіз.

Қызмет көрсету және күту

Құрылғыны өшіру

Құрылғымен қандай бір қызмет көрсету жұмысынан бұрын оны электр көзінен ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

• Тот баспайтын болат немесе жылтыр сырлы сыртқы бөліктері және резеңке тығыздауыштарын жылы сабын суға малынған губкамен тазалауға болады. Қатты кірді кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Тазалағанннан кейін жақсылап шайыңыз және кептіріңіз. Қыратын ұнтақтарды немесе коррозиялық құралдарды пайдаланбаңыз.

• Плита торларын, конфорка қақпақтарын, от шашатын сақиналарды және конфоркаларды тазалау оңай болу

үшін алынуы тиіс; оларды ыстық сумен және қырмайтын ұнтақ қосып жуыңыз, жақсылап кептіруден бұрын барлық күйген қалдықтардың кетірілгеніне көз жеткізіңіз.

- Жалын қатесі қауіпсіздік құрылғыларының* соңындағы бөлікті жиі тазалаңыз.
- Пештің ішін әр пайдаланудан кейін әлі таза кезінде жақсылап тазалау керек. Ыстық суды және жуғыш затты пайдаланыңыз, содан кейін жақсылап шайыңыз және жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Абразивтік өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің шыны бөлігін губканы және абразивтік емес тазалау өнімін пайдаланып тазалаңыз, содан кейін жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Абразивтік материалды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені бұлар бетке сызат түсіруі және шынының сындыруы мүмкін.
- Қосалқы құралдарды күнделікті пайдаланатын ыдыстар сияқты жууға болады, оларды тіпті ыдыс жуу машинасында жууға болады.
- Құрылғыны пеш салқын кезде ғана тазалаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бөліктер және әсіресе экранда басылатын таңбалар бар аумақтарды еріткіштермен немесе абразивтік жуғыш заттармен тазаламау керек. Тек жылы суға және жуғыш сұйықтыққа малынған ылғалды шүберекті пайдалану ұсынылады. Кальций өте көп су немесе агрессивті жуғыш заттар (фосфор қамтитын) ұзақ тиіп тұрса, тот баспайтын болатты дақ басуы мүмкін.

Барлық беттерді тазалағаннан кейін әрдайым шайып, кептіру қажет.

! Құрылғыны ешқашанда бумен тазалайтын немесе қысыммен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.

Пештің тығыздауыштарын тексеру

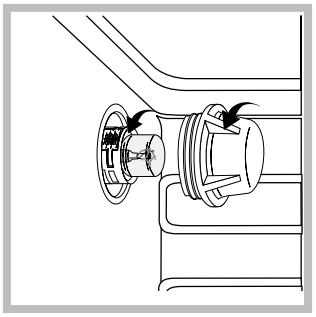
Пештің айналасындағы есік тығыздауыштарын үнемі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздауыштар зақымдалған болса, жақын жердегі өкілетті сатып алғаннан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Біз пешті тығыздауыштары ауыстырылғанға дейін қолданбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне қызмет көрсету

Уақыт өте келе, шүмек кептелуі немесе бұралмай қалуы мүмкін. Егер солай болса, шүмекті ауыстыру керек.

! Бұл іс рәсімін өндіруші рұқсат еткен білікті маман орындауы тиіс.

Пештің шамын ауыстыру



1. Пешті электр желісінен ажыратқаннан кейін, шамның ұяшығын жауып тұрған әйнек қақпақты алып тастаңыз (суретті қараңыз).
2. Жарық шамын ағытып, оны бірдей шаммен ауыстырыңыз: кернеуі - 230 В, қуаты 25 Вт, E 14 қақпағы.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті электр көзіне қайта қосыңыз.

! Пештің шамын қоршаған ортаны жарықтандыру үшін қолданбаңыз.