HS5V8CCX/RU

RU

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Указания по безопасности, 2
Описание прибора, 6
Включение и эксплуатация , 7
Использование стеклокерамической рабочей поверхности , 10
Часы/таймер обратного отсчета , 12
Уход и техническое обслуживание, 13
Установка, 23

KZ

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары, 4
Құрылғы сипаттамасы, 15
Қосу және пайдалану, 16
Шыны керамикалық плитаны пайдалану , 19
Сағат/минут еске салғыш әрекеті, 20
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 21
Орнату, 23

RU
ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее для возможности обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.

⚠ ОСТОРОЖНО: Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ ВНИМАНИЕ! Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно – опасность пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь тушить огонь водой: выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или подставки. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут – опасность пожара.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых

⚠ Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут — существует опасность пожара. Постоянно внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара.

⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца духовки находится в открытом или нижнем положении, чтобы избежать удара двери.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО: Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: в бытовых комнатах персонала в различных предприятиях, офисах и др. трудовых коллективах; на фермах; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать печь вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллоны) внутри прибора или рядом с ним во избежание пожара.

УСТАНОВКА

⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание

травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушения. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.

⚠ Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.



если прибор установлен на основании, его потребуется выровнять и зафиксировать на стене прилагаемой страховочной цепью, чтобы предотвратить соскальзывание прибора с основания.



ВНИМАНИЕ: Для предотвращения наклона прибора необходимо установить прилагаемую страховочную цепь. См. инструкции по монтажу.

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

⚠ Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

⚠ Если силовой кабель требует замены, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.

ЧИСТКА И УХОД

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.

⚠ Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

⚠ Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.

⚠ Перед выполнением любых действий по очистке и техобслуживанию дайте прибору остыть. во избежание ожогов.

⚠ ВНИМАНИЕ! Выключайте прибор перед заменой лампы: существует опасность поражения электрическим током.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ ♻. Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Символ 🗑 на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь вставными противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

KZ

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

Бұл нұсқаулар мен құрал барлық уақытта ұстану қажет маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді. Өндіршуі осы қауіпсіздік нұсқауларын ұстанбау, құралды дұрыс пайдаланбау немесе басқару параметрлерін дұрыс орнатпау нәтижесінде туындаған ақаулық үшін жауапты емес.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырушы элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстау керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Егер пісіретін беткі қабат шытынап кетсе, пешті пайдаланбаңыз электр тоғы соғу мүмкіндігі бар .

⚠ ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Тағам пісіретін бетке ешқашан зат сақтамаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ:
Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

⚠ Пешті жұмыс беті немесе тіреуіш ретінде пайдаланбаңыз. Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі.

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырғыш элементтерді қолмен ұастаудан сақ болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі қадағаламаған кезде, оларды құрылғыға жақындатуға болмайды

⚠ Тағамды құрғату барысында құралды ешқашан назардан тыс қалдырмаңыз. Құрылғы зонд пайдалану үшін қолайлы болса, осы пеш үшін ұсынылатын зонд температурасын ғана қолданыңы - өрт туу қаупі.

⚠ Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі. Майлы тағамдарды пісірген немесе спиртті ішімдікті қосқан кезде сақ болыңыз - өрт шығу қатері бар. Табалар мен керек-жарақтарды алып шығу үшін пеш қолғабын киіңіз. Тамақ пісіріп болған соң қақпағын ашқан кезде абай болыңыз, пешті ашпас бұрын жайлап буды немесе ыстық ауаны шығарыңыз -күйіп қалу қатері бар. Пештің алдындағы ыстық ауа саңылауларын бітемеңі - өрт туу қаупі.

⚠ Есік ашық немесе төмен қалыпта тұрған жағдайда, есікті соғып кетпеу үшін, абай болыңыз.

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару құралы сияқты алмастыру қондырғысымен пайдаланылуға арналмаған.

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және сол сияқты қолданыстарда пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары; шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

⚠ Басқа қолданыс түріне рұқсат етілмейді (мысалы, бөлмелерді жылыту).

⚠ Бұл құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Бұл құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.

⚠ Құрылғының ішінде немесе жанында жарылғыш немесе тұтанғыш заттарды (мысалы, бензин немесе бүріккіш сауыттар) сақтауға болмайды - өрт шығу қатері бар.

ОРНАТУ

⚠ Құрылғыны екі не одан көп адам тасуы және орнатуы керек - жарақат алу қатері. Қорабынан шығарып, орнату үшін қолғап киіңіз - қолыңызды кесіп алу қатері.

⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымына нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

⚠ Бұл құрылғыны декоративті есіктің артына орнатпаңыз – өрт қаупі бар.

Егер пеш тұғырға қойылса, оның деңгейін реттеп, құрылғының тұғырдан сырғанап кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырмен қабырғаға бекіту қажет.

ЕСКЕРТУ: Құрылғының төңкеріліп кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырды орнату керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

⚠ Пештің алдыңғы шетіндегі деректер тақтасы (есік ашылған кезде көрінеді).

⚠ Құрылғының ашасына қол жеткізу мүмкін болған жағдайда, розеткадан суыру арқылы немесе электр сымдар жүйесі ережесімен бойынша ол розеткадан қажет.

⚠ Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. ч. Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет. Аяғыңыз су болса немесе жалаң аяқ болсаңыз, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының қуат сымы немесе ашасы бүлінген болса, дұрыс жұмыс істемесе немесе бұзылған немесе құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.

⚠ Егер ұзартқыш зақымдалса, қауіпке жол бермеу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету делдалы немесе сол сияқты білімді тұлғалары соған ұқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғының соғу қаупі.

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Ток соғу қаупінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

⚠ ЕСКЕРТУ: Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізерден бұрын құрылғының өшіріліп, қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар; бумен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

⚠ Есіктің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

⚠ Түрпілі немесе жеміргіш өнімдерді, хлор негізіндегі тазартқыш құралдарды немесе таба қырғыштарды пайдаланбаңыз.

⚠ Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын құрылғының суығанына көз жеткізіңіз. - күйіп алу қатері бар.

⚠ ЕСКЕРТУ: Шамын алмастырар алдында құрылғыны өшіріңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

Орам материалы 100% қайта өңделеді және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген ♻. Орамның әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган ережелеріне толығымен сәйкес және жауапкершілікпен өткізілуі қажет.

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл құрылғы қайта өңделмелі немесе қайта қолданбалы материалдардан жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қоқысқа тастаңыз. Тұрмыстық электр құрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2012/19/EU Еуропалық директивасына сай белгіленген. Бұл өнімнен дұрыс арылу арқылы қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс әсердің салдарының алдын алуға көмектесесіз. Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Пісіру кестесінде немесе рецептте көрсетілген жағдайда ғана пешті алдын ала қыздырыңыз. Тек қара лак немесе эмаль жағылған пісіру қалыптарын пайдаланыңыз, себебі олар қызуды жақсырақ сіңіреді.

СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

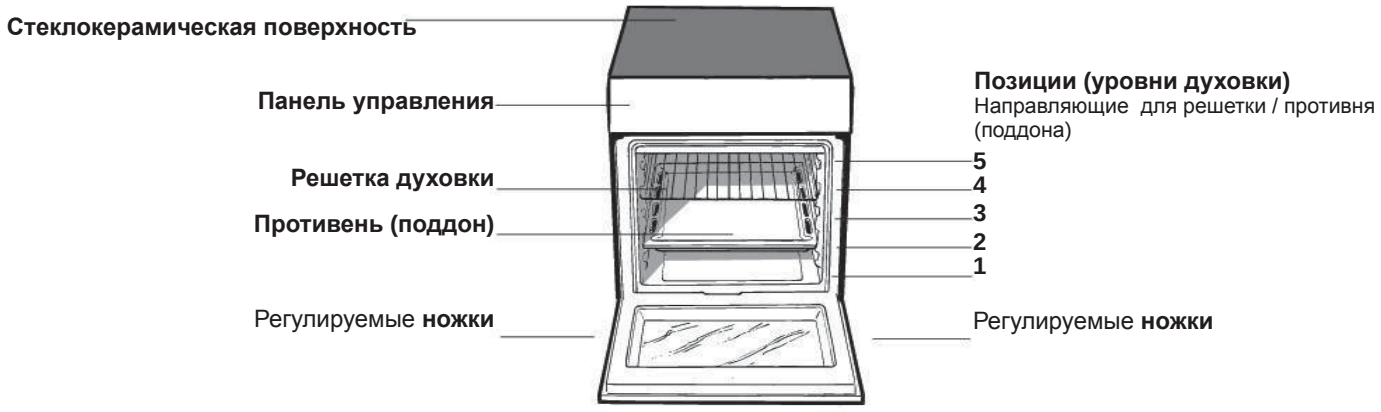
Бұл құрылғы EN 60350-1 Еуропалық стандартына сәйкес, 66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

Бұл құрылғы EN 60350-2 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

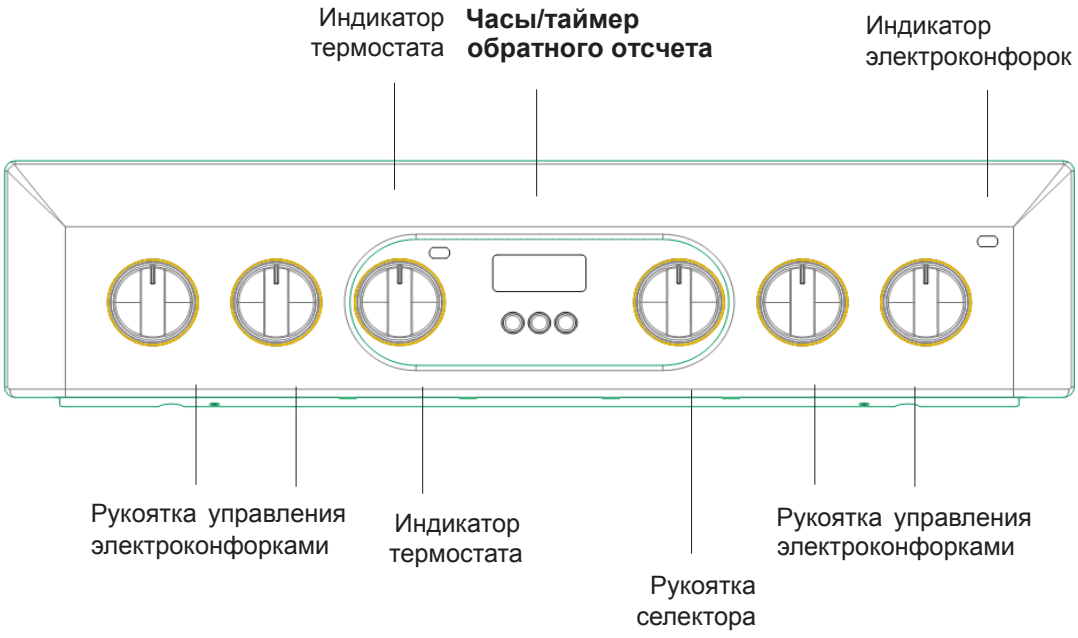
Описание оборудования

RU

Внешний вид



Панель управления



Включение и эксплуатация

RU

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

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

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.

2. Выберите рекомендуемую температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.
Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления* и *Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке*.

Во время приготовления возможно:

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

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

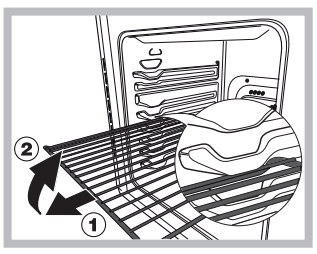
! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Индикатор термостата

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

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0». Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции освещение будет включено без активирования нагревательных элементов



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка: / Торговый знак изготовителя:	Hotpoint ARISTON
Модель:	HS5V8CCX/RU
Изготовитель	Whirlpool EMEA S.p.A.
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	см/ 60 л 340x410x424cm
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	**Класс защиты I**
Класс энергопотребления	B
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: ECO
EAC	В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), 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:	*ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А. ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1 20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ*
Импортер:	**ООО "ВИРЛПУЛ РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:	**ООО "ВИРЛПУЛ РУС"**
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87

Керамическая варочная панель
Передняя левая 1200 Вт
Задняя левая Вт 1700
Задняя правая1200 Вт
Передняя правая Вт 1700

Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями 5800 Вт

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



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

RU

Режимы приготовления

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

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

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

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

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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

СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата между **50** °C и **Max**. Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический, традиционный тип духовки, который был усовершенствован, чтобы обеспечить превосходное распределение тепла при сниженном энергопотреблении.
Статическая духовка до сих пор незаменима для приготовлении блюд, состоящих из двух или более ингридиентов, комбинируемых в одном блюде, например капусты со свиными ребрышками, трески по-испански, рыба по-анконски, нежной телятины с рисом и т.п. Этот режим особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют постоянного добавления жидкости, например: тушеное мясо, мясные запеканки, гуляш, дичь, нога и филе из свинины и пр. Режим остается наилучшим для выпечки кексов и запекания фруктов в закрытых формах.
В этом режиме используйте только один противень (или решетку); при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжих 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.

ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Этот режим позволяет готовить различные блюда на двух решетках одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).
Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентилируемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей (кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста.
Кроме того, данный режим можно использовать для размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80–100°C. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 50°C или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

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

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

* Имеется только в некоторых модификаций моделей.

Режим «**БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ**»

Быстрый предварительный нагрев духовки. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку, а затем выберите необходимую функцию приготовления.

ECO Режим «**ЭКО**»

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. При использовании цикла «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

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

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

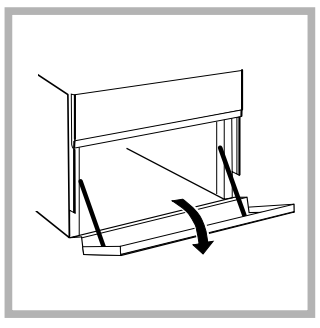
ГРИЛЬ

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

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

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

Нижнии отсек*



Снизу духового шкафа имеется отсек, которыи может быть использован для хранения кухонных принадлежностеи или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (*см. рисунок)*.

! Не помещаите возгораемых предметов в нижнии отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

Использование стеклокерамической рабочей поверхности

RU

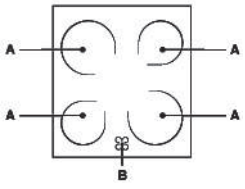
! Перед использованием оборудования удалите остатки клея со стеклокерамической рабочей поверхности плиты с помощью специального неабразивного чистящего средства. В течение первых часов использования рабочей поверхности Вы можете почувствовать неприятных запах каучука — он исчезнет очень быстро.

Включение и выключение зон нагрева

Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.
Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».
При включения хотя бы одной из зон нагрева загорится индикатор электроконфорок.

Использование зон нагрева

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



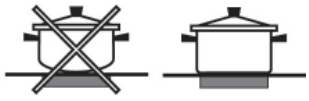
A. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.
B. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °C, даже когда она уже выключена, но еще не остыла.

Нагревательные зоны с галогенными элементами.
Передают тепло посредством излучения внутреннеи галогеннои лампы. Такои принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.
! Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.
Поверните соответствующую рукоятку по часовои стрелки из положения 1 в положение 12.

Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра

Практические советы по использованию рабочей поверхности

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



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



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной
- посудой и продлит срок их службы.

  Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в реультате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

Таблица приготовления в духовом шкафу

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

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

Часы/таймер обратного отсчета

RU



Программирование часов

Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончанияприготовления. После подключения прибора к электросети

либо после отключения электричества
на дисплее будут мигать цифры 00:00.

1. Одновременно нажмите кнопку "+" и "-". Между часами и минутами начнет мигать двоеточие.

2. Настройте время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.

Изменение частоты включения звукового сигнала

1. Сначала одновременно нажмите кнопку "+" и "-", затем нажмите кнопку для вывода меню изменения частоты включения звукового сигнала. При отображении текста tonX частота включения звукового сигнала может быть изменена путем многократного нажатия кнопки "-".

Установка устройства поминутного напоминания

При использовании этой функции готовка не прерывается, и она не влияет на работу духового шкафа; она просто используется для включения звукового сигнала по истечении установленного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка и три цифры.

2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.

3. Подождите 5 секунд, при еще одном нажатии нижней кнопки на дисплее отобразится время обратного отсчета. По истечении этого времени включится звуковой сигнал.

Программирование приготовления

Программирование возможно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

Нажмите несколько раз кнопку . , пока на дисплее не начнет мигать иконка и цифры DUR.

2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.
3. Подождите 5 секунд, после этого на дисплее отобразится иконка .
4. По истечении установленного времени духовой шкаф прекратит готовку, и включится звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

• Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут. Программа выключится автоматически в 10:15 утра.

Настройка окончания приготовления

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности.

2. Затем несколько раз нажмите кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает надпись END

3. Настройте время окончания приготовления с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.

4. Подождите 5 секунд или снова нажмите кнопку . Когда начнется процесс приготовления, на дисплее отобразится символ .

5. По истечении заданного времени духовой шкаф прекратит работу, и включится звуковой сигнал. Для его выключения нажмите любую кнопку.
Установка завершена, когда загорится соответствующая иконка.

• Например: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час, «12:30» установлено как время завершения. Программа включится автоматически в 11:30 утра.

Отмена программы

Чтобы отменить программу:

- нажмите и удерживайте кнопку , пока не замигает иконка, соответствующая настройке, которую необходимо отменить, и цифры на дисплее. Нажмите и удерживайте кнопку “-”, пока на дисплее не отобразятся цифры 00:00.
- Нажмите и удерживайте кнопки “+” и “-”; в этом случае будут отменены все выбранные ранее настройки, включая настройки таймера.

Обслуживание и уход

RU

Экономия энергии и охрана окружающей среды

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

Отключение оборудования

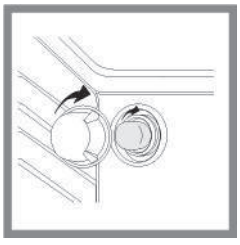
! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

! Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения



1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения·

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

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

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

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

Чистка поверхности из нержавеющей стали

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

Помощь

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

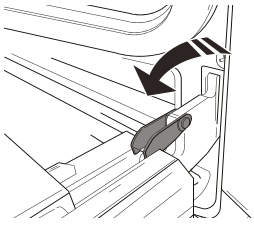
Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

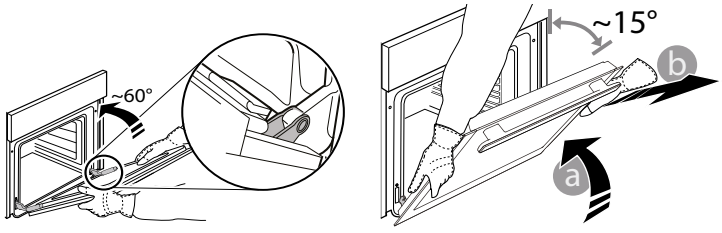
RU

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

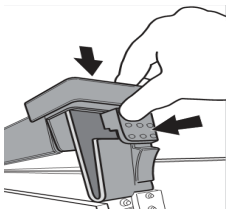
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

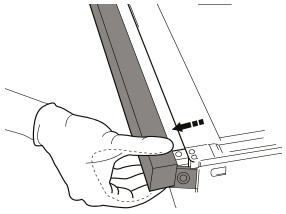
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

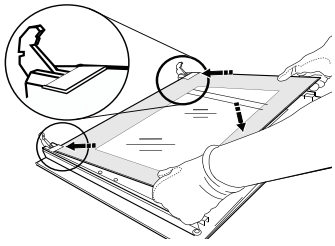
1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.





2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

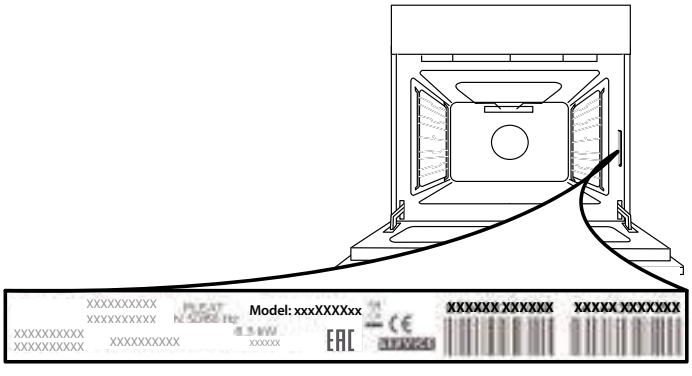
3. **При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.**



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

Для получения помощи позвоните по номеру, указанному в прилагаемом к изделию гарантийном талоне, или следуйте инструкциям на нашем сайте. Будьте готовы предоставить следующую информацию:

- Краткое описание проблемы
- Тип и модель изделия
- Сервисный код (номер после слова “SERVICE” на паспортной табличке, ЗАКРЕПЛЕННОЙ на изделии — она находится слева на внутреннем краю духовки и видна при открытой дверце)
- Ваш полный адрес
- Номер телефона для связи



Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

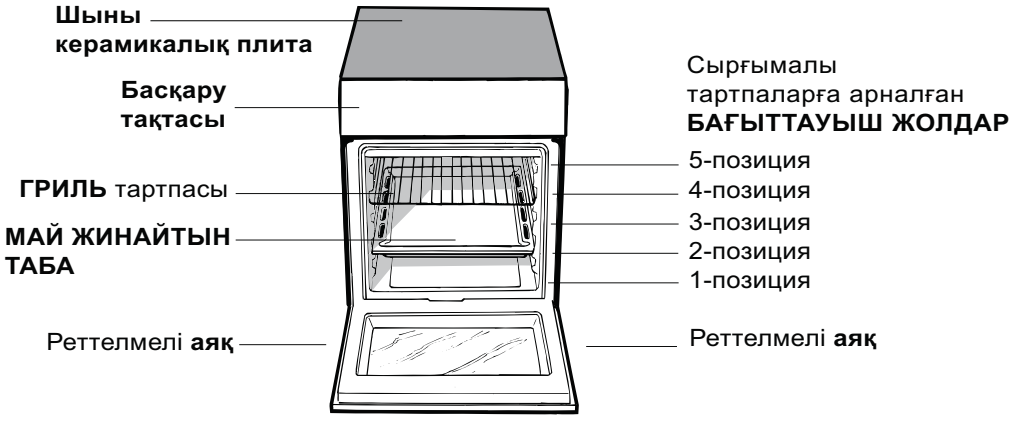
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

www Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте www.hotpoint-ariston.com/ha

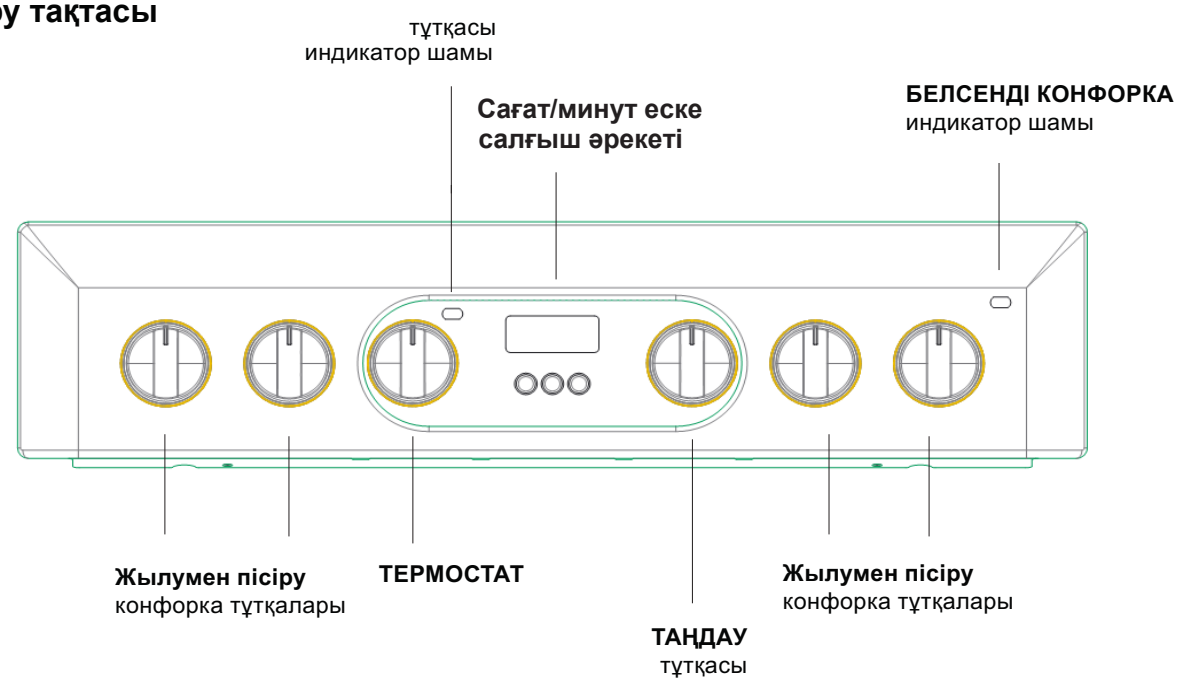
Құрылғы сипаттамасы

KZ

Жалпы шолу



Басқару тақтасы



Қосу және пайдалану

KZ

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

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

Пешті 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.

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

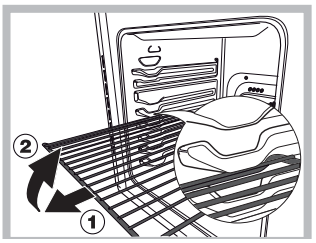
! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

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

Пеш шамы

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



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

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	340x410x424cm
Көлемі	60 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита **Алдыңғы сол жақ** **Артқы сол жақ** **Артқы оң жақ** **Алдыңғы оң жақ** **Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні**	 1200 Вт 1700 Вт 1200 Вт 1700 Вт 5800 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Табиғи конвекция класы– қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: ECO

ИМПОРТТАУШЫ:	**"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ**
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800-333-38-87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	**"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ**
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800-333-38-87

Тағам дайындау режимдері

Статикалық пеш

Тұтқа параметрі: **50**°C мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр
Пеш шамы жанады да, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері (кедергілер) қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, термостат басқару элементімен бір қалыпта ұсталады. Бұл функция температураны керемет таратудың арқасында кез келген тағамды пісіруге мүмкіндік береді.

«Жібіту» режимі

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

ГРИЛЬ режимі

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

ГРАТИН режимі

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

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

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимі

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

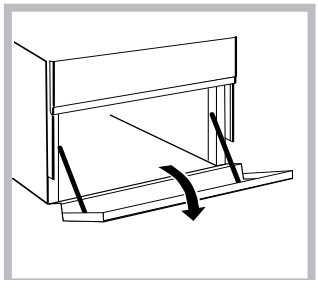
ECO (ЭКО) режимі

Сирақтар және сүйексіз етті бір сөреде пісіруге арналған. ЭКО циклін қолданып, сәйкесінше, электр қуатын тиімді пайдалану үшін, пештің есігін тағам толық дайын болмайынша ашпаған жөн.

FAST PREHEAT (АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ) режимі

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Пешке тамақты салмас бұрын, алдын ала қыздыру режимінің аяқталуын күтіңіз, содан соң қажетті пісіру функциясын таңдаңыз.

Пеш астындағы сақтау бөлімі



Пеш астындағы бөлімді табалар мен плитаның керек-жарақтарын сақтау үшін пайдалануға болады. Оған қоса, пеш істеп тұрған кезде, оны тағамдарды жылы ұстау үшін қолдануға болады. Сақтау бөлімін ашу үшін оны төмен қарай бұрыңыз.

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

KZ

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру ұзақтығы (мин)	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)
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
Гриль 	Камбала мен каркатица	1	4	5	Ең жоғары	8-10
	Кальмар мен асшаян кебабы	1	4	5	Ең жоғары	6-8
	Треска белдемесі	1	4	5	Ең жоғары	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	10-15
	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Котлет	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Ең жоғары	7-10
	Макрель	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қуырылған нан	4 дана	4	5	Ең жоғары	2-3
	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	2	5	200	55-60
	Каракатица	1.5	2	5	200	30-35

Бірнеше сөреде 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.

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

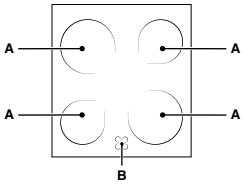
!Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.
Оны өшіру үшін тұтқаны «0» қалпына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
ЭЛЕКТР КОНФОРКАСЫ ҚОСУЛЫ индикатор шамы жанып тұрса, демек плитада кем дегенде бір конфорка қосылып тұр.

Пісіру аймақтары

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



A. Галогенді қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.
B. Қалдық қызу индикатор шамы: ол қыздыру элементі өшіріліп, бірақ әлі ыстық кезде тиісті пісіру аумағының температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

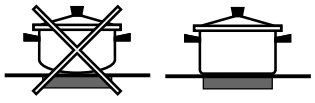
Галогенді қыздыру элементтері бар пісіру аумақтары
Олар ішіндегі галогенді шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

! Галогенді қыздыру элементтеріне тікелей қарамаңыз.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 12 аралығындағы позицияға бұраңыз.

Позиция	Қызу шығаратын конфорка
0	Өшірулі
1	Май мен шоколад еріту
2	Сұйықтықтарды қыздыру
3	
4	Сорпалар мен соустар
5	
6	Қайнау нүктесінде пісіру
7	
8	Табада қуыру
9	
10	Үлкен мөлшерді қайнату
11	
12	Қуыру

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.

Сағат/минут еске салғыш әрекеті

KZ



Сағатты орнату

Сағатты духовка өшірулі кезде немесе қосулы кезде орнатуға болады, тек алдында әзірлеу циклының аяқталу уақыты бағдарламаланған болмаса. Құрылғы желіге қосылғаннан кейін

немесе ток үзілгеннен кейін 00:00
цифрлары ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастайды

1. «+» және «-» түймелерін бір уақытта басыңыз, сонда сағаттар мен минуттар арасындағы қос нүкте жыпылықтайды

2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

Зуммер жиілігін өзгерту

1. Зуммер жиілігін өзгертуге арналған мәзірді таңдау үшін алдымен «+» және «-» түймелерін бір уақытта басыңыз, содан кейін M түймесін басыңыз. Мәтін көрініп тұрғанда зуммер сигналының жиілігін «-» түймесіне қайта-қайта тию арқылы өзгертуге болады.

Минут еске салғышын орнату

Бұл функция әзірлеуді үзбейді және духовкаға әсер етпейді; ол жай орнатылған уақыт мөлшері өткенде зуммерді белсендіру үшін пайдаланылады

1. M түймесін дисплейде белгішесі және үш цифр жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз
2. Қажет уақытты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

3. 5 секунд бойы күтіңіз. Түймені тағы бір рет бассаңыз, дисплей уақыттың кері санағын көрсетеді. Бұл уақыт кезеңі өткенде зуммер белсендіріледі

Әзірлеуді бағдарламалау

Бағдарламалауды орындай алудың алдында әзірлеу режимін таңдау керек.

Әзірлеу ұзақтығын бағдарламалау

M түймесін ДИСПЛЕЙДЕ AUTO белгішесі және ұзақтық цифрлары жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз

2. Қажет ұзақтықты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

3. 5 секунд бойы күтіңіз, содан кейін AUTO белгішесі дисплейде көрінеді.

4. Орнатылған уақыт өткенде және духовка әзірлеуді тоқтатқанда зуммер дыбыстарын естисіз. Зуммерді тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

- Мысалы: уақыт 9:00 және 1 сағат және 15 минут уақыты бағдарламаланған. Бағдарлама 10:15 уақытында автоматты түрде тоқтайды.

Әзірлеу режимі үшін аяқталу уақытын орнату

1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-3 қадамдарын орындаңыз.

2. Содан кейін M түймесін дисплейде END (СОҢЫ) мәтіні жыпылықтай бастағанша басыңыз

3. Әзірлеудің аяқталу уақытын реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

4. 5 секунд бойы күтіңіз немесе M түймесін қайтадан басыңыз. Әзірлеу процесі басталғанда таңбасы дисплейде көрінеді.

5. Орнатылған уақыт өткенде духовка әзірлеуді тоқтатады және зуммер дыбыс шығарады. Оны тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

Белгіше жанғанда бағдарламалау орнатылғаны AUTO

- Мысалы: Уақыт 9:00 және 1 сағат ұзақтық бағдарламаланған. 12:30 — жоспарлы аяқталу уақыты. Бағдарлама 11:30 уақытында автоматты түрде басталады.

Бағдарламаны болдырмау

Бағдарламаны болдырмау үшін:

- M түймесін дисплейде болдырмау керек параметрге сай белгіше және цифрлар жыпылықтағанша басыңыз. «-» түймесін дисплейде 00:00 цифрлары пайда болғанша басыңыз.
- «+» және «-» түймелерін басып тұрыңыз; Бұл алдында таңдалған барлық параметрлерді, соның ішінде, таймер параметрлерін болдырмайды.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

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.

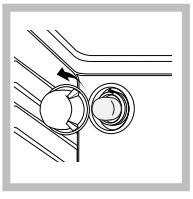
Құрылғыны өшіру

токтан ажыратыңыз.
! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.
Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

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 E 14.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа қайтадан қосыңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

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

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

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

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

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

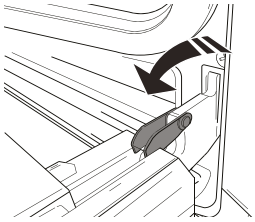
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

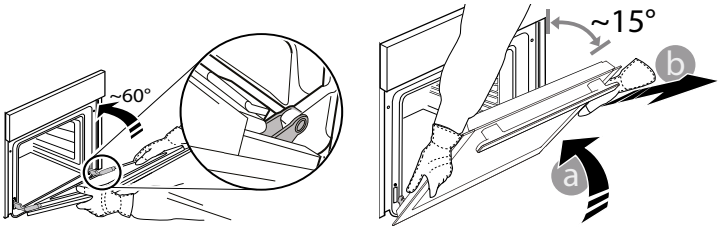
KZ

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

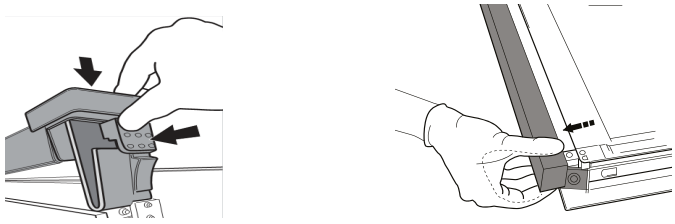
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

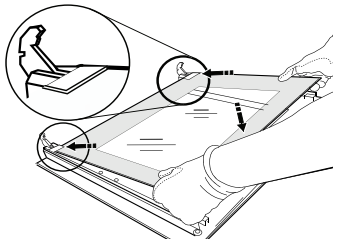
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

1. Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз.



2. Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

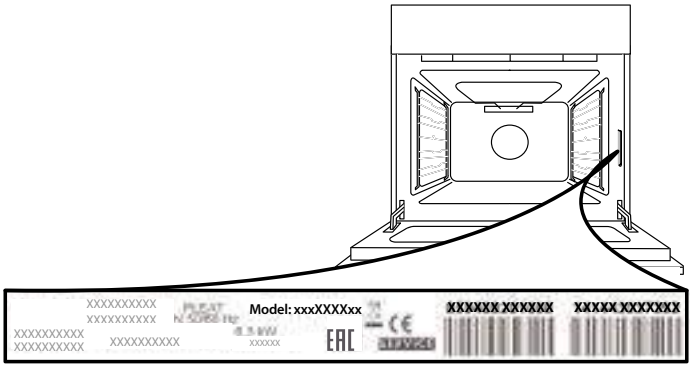
3. Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.



4. Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

Көмек алу үшін өнімнің қаптамасына салынған кепілдік кітапшасында берілген нөмірге қоңырау шалыңыз немесе вебсайттағы нұсқауларды орындаңыз. Келесі ақпаратты беруге дайын болыңыз:

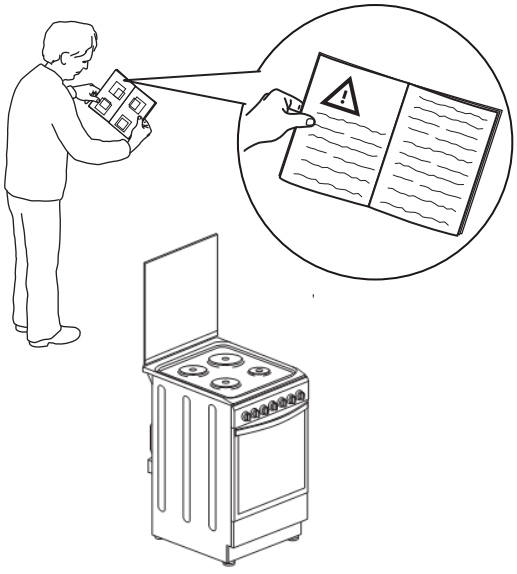
- Мәселенің қысқаша сипаттамасы;
- Өнімінің нақты түрі мен үлгісі;
- Көмек алу коды (ӨНІМГЕ ЖАПСЫРЫЛҒАН тақтадағы SERVICE сөзінен кейінгі сан, оны пештің есігін ашып, сол жақ ішкі қырынан көруге болады).
- Толық мекенжайыңыз
- Байланыс телефон нөмірі

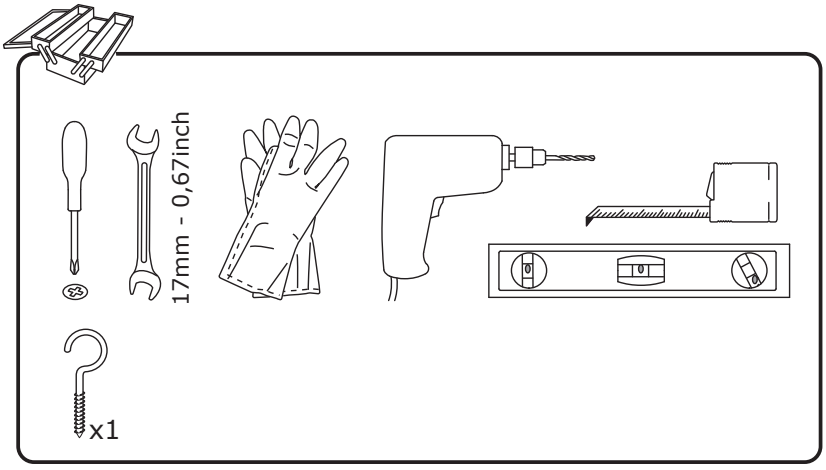


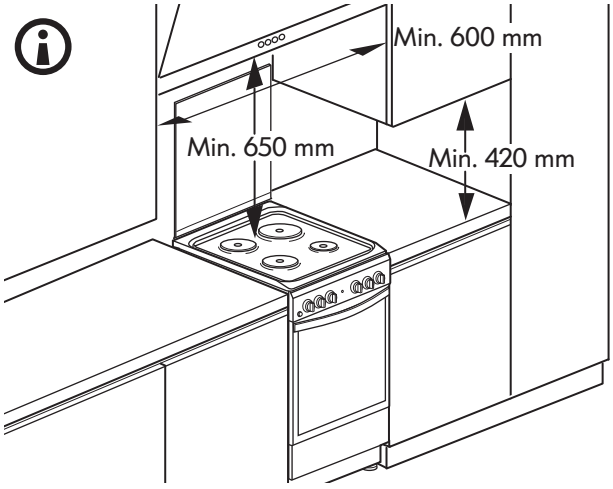
Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

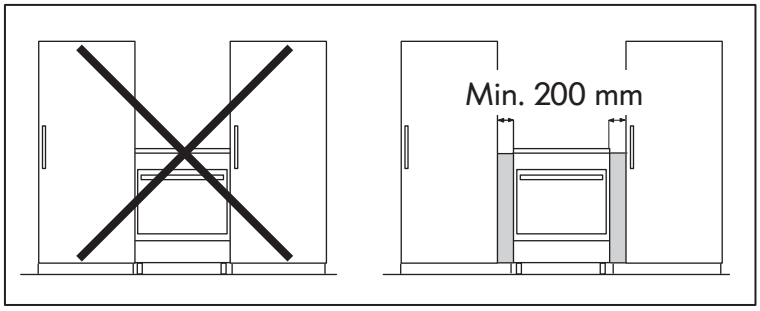
Кепілдік туралы толығырақ ақпарат алу үшін ішіне салынған кепілдік кітапшасын оқыңыз.

www Өнімнің толық сипаттамасын, соның ішінде осы пешке арналған энергияны түрлендіру коэффициентін www.hotpoint-ariston.com/ha сайтынан оқуға және жүктеп алуға болады

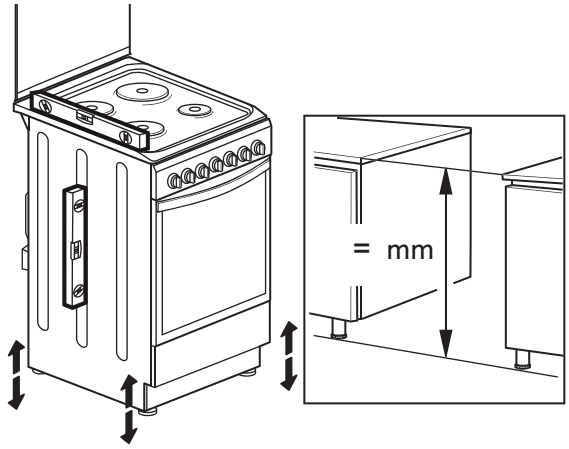




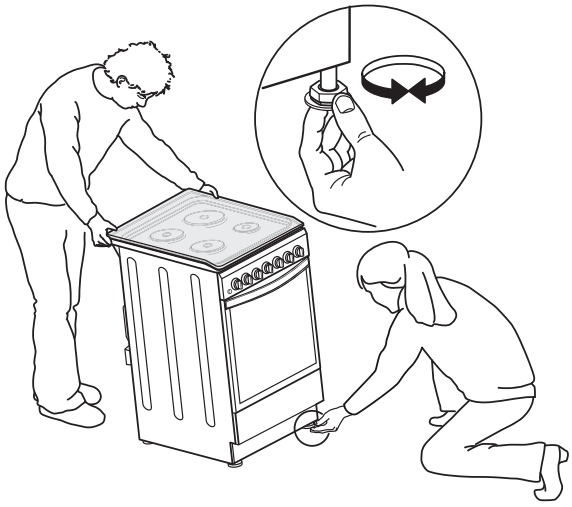




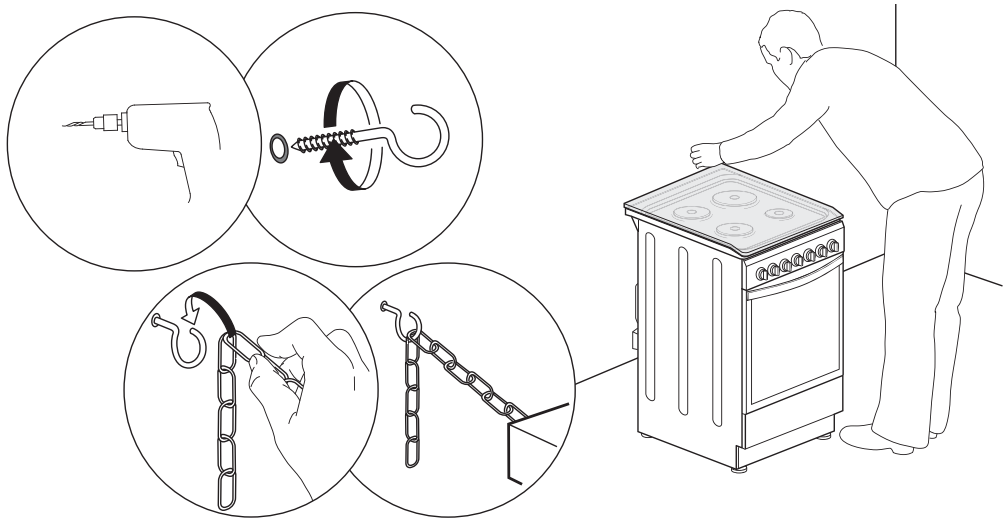
1



2



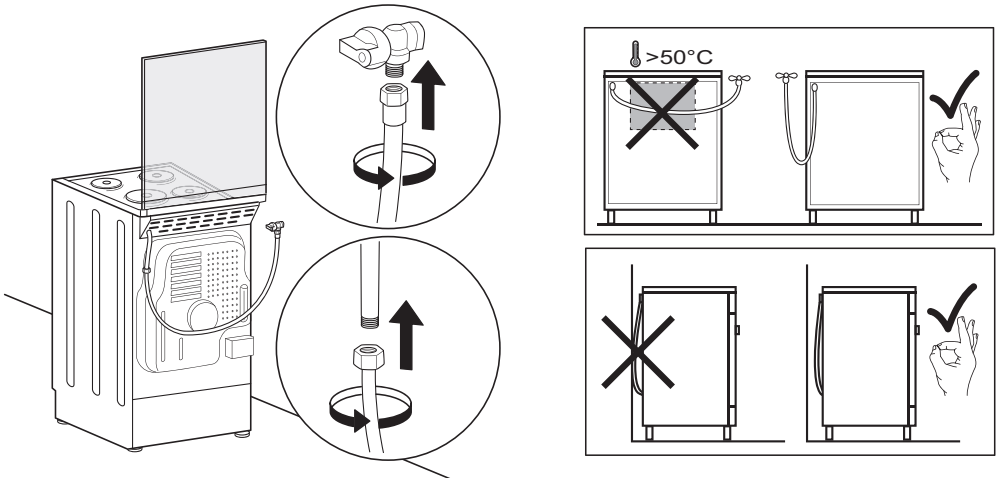
3



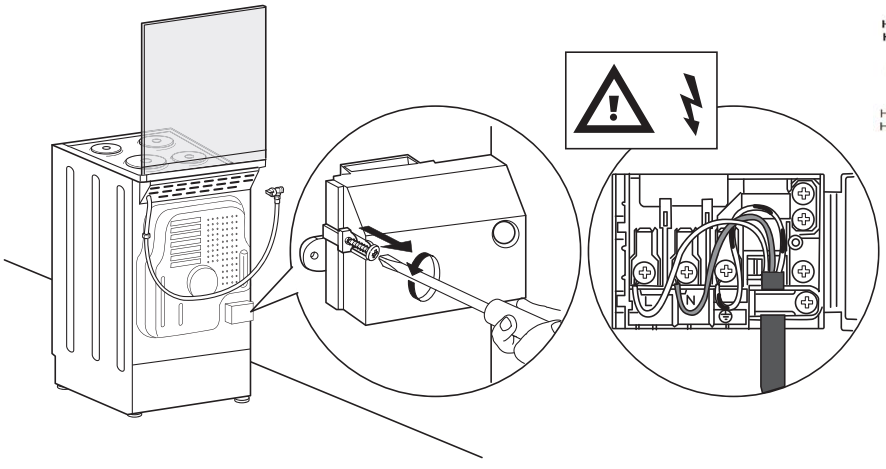
Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.hotpoint-ariston.com/ha

01/2019 - W11329080
XEROX FABRIANO

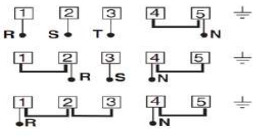
4

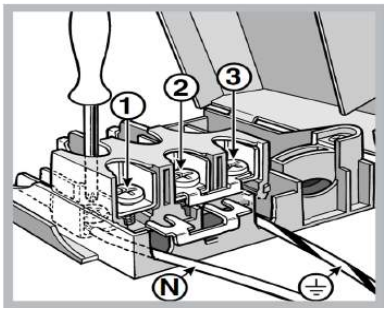


5



380-400 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746
380-400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746
220-230V~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746





6

