

# Haier

РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
ПАЙДАЛАНУШЫ  
НҰСҚАУЛЫҒЫ

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
ПЛИТА  
ЭЛЕКТРЛІК  
ПЛИТА**

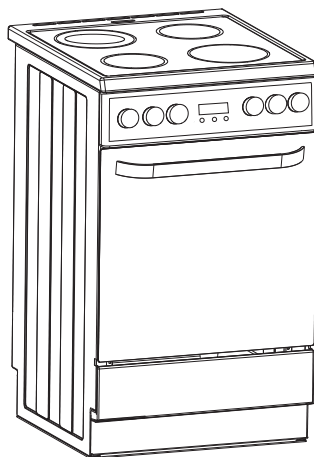
**HCX-5CDPC1  
HCX-5CDPW1  
HCX-5CDPX1**

Перед использованием устройства внимательно прочтите это руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования. Құралды пайдаланудың алдында осы нұсқауды мұқият оқып шығыңыз және оны кейін қолдану үшін сақтап қойыңыз.



**HCX-5CDPC1  
HCX-5CDPW1  
HCX-5CDPX1**

---



## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

Пожалуйста, прочтите инструкцию перед использованием Вашей новой плиты.

Cod:0040305190

# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

---

Плита исключительно проста в использовании и чрезвычайно эффективна. Прочитав инструкцию по эксплуатации, Вы с легкостью будете ею пользоваться.

Перед упаковкой и отправкой со склада производителя плита была тщательно проверена в отношении безопасности и функциональности.

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед использованием прибора.

При неукоснительном следовании данным инструкциям Вам удастся избежать любых проблем с его использованием.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и храните ее в надежном месте, чтобы всегда иметь возможность прочесть.

Необходимо неукоснительно следовать инструкциям во избежание возникновения несчастных случаев.

## **Внимание!**

Не пользуйтесь плитой до того, как прочтете инструкцию по эксплуатации.

Плита предназначена для использования исключительно в быту.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию, изделия, не влияющие на эксплуатацию прибора.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Инструкции по технике безопасности .....	3
Метод экономии электроэнергии .....	4
Вскрытие упаковки .....	5
Утилизация электроприбора .....	5
Описание электроприбора .....	6
Установка .....	7
Эксплуатация .....	9
Перед первым использованием .....	9
Регулировка зон подогрева керамической варочной поверхности .....	9
Выбор кухонной посуды .....	9
Выбор уровня нагрева .....	9
Индикатор зон нагрева .....	10
Электронное программирующее устройство .....	10
Эксплуатация духовки и ее функции .....	14
Механический таймер .....	14
Чистка и уход .....	17
Действия в экстренных случаях .....	20
Приготовление блюд в духовке .....	21
Технические данные .....	27
Электрическое соединение .....	28

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- Прибор нагревается во время работы. Не касайтесь горячих деталей плиты.
- Никогда не подпускайте детей к плите. Во время работы плиты непосредственный контакт с ней может вызвать ожоги.
- Убедитесь, что мелкие детали бытовых приборов, включая соединительные провода, не касаются горячей духовки или варочной панели, т.к. изоляционный материал такого оборудования обычно не стойкий к высокой температуре.
- Не оставляйте плиту без присмотра во время приготовления пищи. Растительное масло и жир могут послужить причиной пожара при перегревании.
- Не допускайте загрязнения варочной поверхности, а также разливания на нее жидкостей при кипении. Необходимо немедленно вытирать любую пролившуюся жидкость.
- Не ставьте кастрюли с мокрым дном на зоны нагрева, т.к. это может вызвать необратимые изменения варочной поверхности (неустраняемые пятна).
- Не включайте варочную поверхность, пока не поставите на нее кастрюлю.
- Не ставьте кастрюли весом более 15 кг на открытую дверцу духовки и кастрюли весом более 25 кг на варочную поверхность.
- Не используйте агрессивные чистящие средства или острые металлические предметы для чистки дверцы, т.к. они могут поцарапать поверхность, что приведет к возникновению трещин в стекле.
- Не пользуйтесь плитой в случае технической неисправности. Любые неисправности должны быть устранены должным образом уполномоченным и квалифицированным лицом.
- При любом происшествии, вызванном технической неисправностью, отключите питание и сообщите о такой неисправности в сервисный центр для ее устранения.
- Необходимо неукоснительно соблюдать правила и положения, содержащиеся в данной инструкции по эксплуатации. Не позволяйте пользоваться плитой лицам, не ознакомленным с содержанием данной инструкции по эксплуатации.
- Нельзя чистить плиту при помощи оборудования для чистки паром.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные детали могут нагреваться во время эксплуатации плиты. Не подпускайте к плите маленьких детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание случайного опрокидывания прибора, например, если ребенок залезет на открытую дверцу, примите меры по приданию ему устойчивости.
- Необходимо выключать духовку перед заменой лампочки во избежание возможного поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные детали могут нагреваться во время эксплуатации гриля. Не подпускайте маленьких детей.
- Прибор не предназначен для управления при помощи внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта и знаний. Использование прибора указанными лицами возможно только под присмотром и руководством лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- При повреждении кабеля питания, его замену должен осуществлять производитель, сервисный агент или уполномоченное лицо во избежание опасности
- Используйте кастрюли, указанные производителем в качестве разработанных для использования с керамической варочной поверхностью. Если на поверхности возникла трещина, выключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

# МЕТОД ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

---



Ответственный подход к использованию электроэнергии не только экономит деньги, но и помогает окружающей среде. Давайте экономить электроэнергию!

Вот как это можно делать:

- Используйте подходящие кастрюли. Кастрюли с толстым плоским дном экономят до 1/3 электроэнергии. Не забывайте по возможности накрывать кастрюли, в противном случае, вы используете в четыре раза больше электроэнергии!
- Подбирайте размер кастрюль к размеру поверхности конфорки. Кастрюля не должна быть меньше конфорки.
- Обеспечьте чистоту конфорок и днищ кастрюль. Грязь препятствует теплопередаче, а выкипающие жидкости после прилипания возможно удалить только при помощи средств, вредных для окружающей среды.
- Не снимайте крышку слишком часто! Не открывайте дверцу духовки слишком часто.
- Своевременно выключайте плиту и используйте остаточное тепло.

При длительном времени приготовления блюд, выключайте зоны нагрева за 5-10 минут до готовности. Это сэкономит до 20% энергии.

- Используйте духовку только для приготовления объемных блюд. Мясо весом до 1 кг более экономно готовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Используйте остаточное тепло. Если время приготовления превышает 40 минут, рекомендуем выключать духовку за 10 минут до готовности

## **Внимание!**

При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления блюд.

- Следите, чтобы дверца духовки была тщательно закрыта. Возможна утечка тепла вследствие выплескивания блюд на уплотнитель дверцы. Очищайте уплотнитель незамедлительно.
- Не устанавливайте плиту в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае повышается потребление электроэнергии.

## ВСКРЫТИЕ УПАКОВКИ

---



Во время транспортировки использовалась защитная упаковка для защиты от повреждений.

После вскрытия упаковки, пожалуйста, утилизируйте все элементы упаковки, чтобы они не нанесли вред окружающей среде.

Все материалы, использованные для упаковки, являются безвредными для окружающей среды; они на 100% подлежат вторичной переработке и промаркированы соответствующим символом.

### **Внимание!**

Во время вскрытия упаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, полистирол упаковочные материалы и т.п.) должны находиться вне пределов досягаемости детей.

## УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

---



Старые электроприборы нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы, а необходимо доставлять в центр вторичной переработки отходов для электрического и электронного оборудования.

Символ на продукции, инструкции по эксплуатации и упаковке указывает, пригодна ли продукция для вторичной переработки.

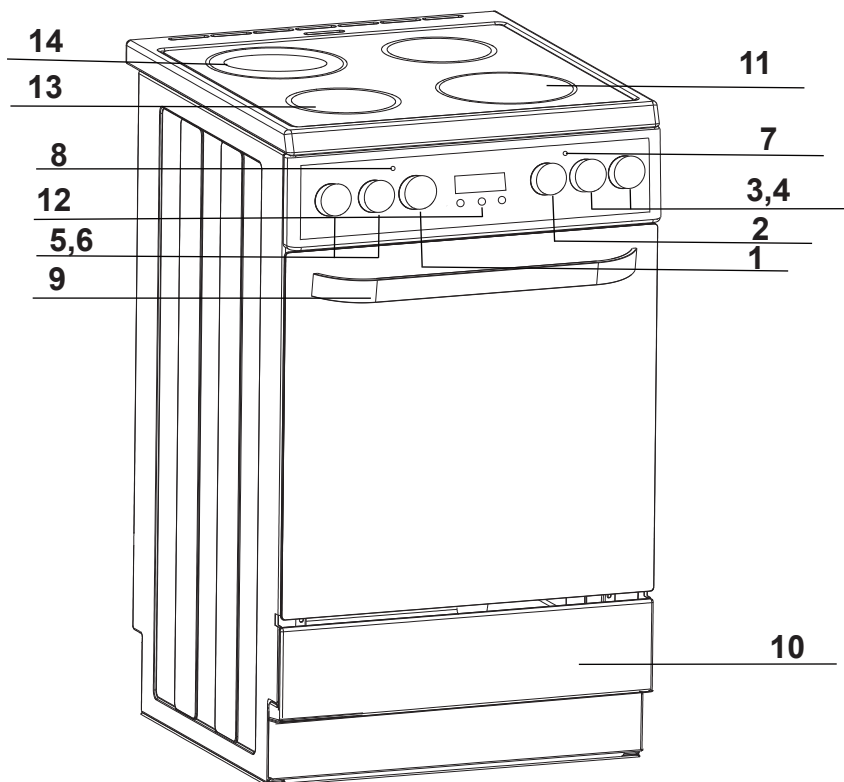
Материалы, использованные внутри прибора, подлежат вторичной переработке, что указано на этикетке. Перерабатывая материалы и другие детали старых приборов, вы вносите существенный вклад в защиту окружающей среды.

Информация о соответствующих центрах захоронения отходов может быть предоставлена местными органами власти



# ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

---



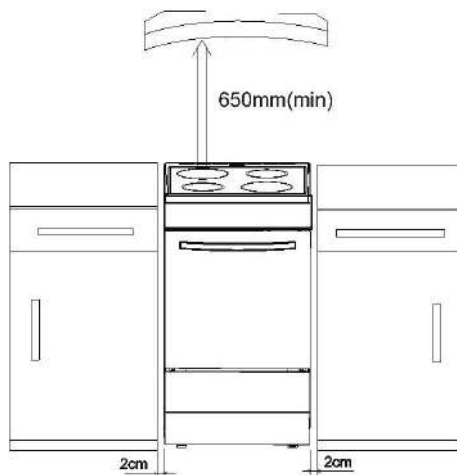
- 1 Ручка регулировки температуры
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3,4,5,6 Ручки регулировки зоны нагрева
- 7 Оранжевая индикаторная лампочка температуры духовки
- 8 Красная индикаторная лампочка работы плиты
- 9 Ручка дверцы духовки
- 10 Ящик
- 11 Нагреватель 180мм
- 12 Электронное программирующее устройство
- 13 Нагреватель 145мм
- 14 Нагреватель 180мм/120мм

# УСТАНОВКА

## Установка плиты

- Кухня должна быть сухой и проветренной, а также иметь эффективную вентиляцию в соответствии с существующими техническими положениями.
- Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, которая выводит обработанные газы, появившиеся в процессе сгорания, пар. Эта система должна состоять из вентиляционной решётки или вытяжного колпака. Вытяжные колпаки необходимо устанавливать в соответствии с инструкциями производителя. Плиту необходимо располагать так, чтобы обеспечить свободный доступ к регулирующим элементам.
- Покрытие или фанерная обшивка, использованные для встроенной мебели, должны быть приклеены термостойким клеем (100°C). Это предотвратит деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в жаростойкости своей мебели, необходимо оставить минимум 2 см свободного пространства вокруг плиты. Стена за плитой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы плиты задняя часть может нагреваться до температуры, на 50°C выше температуры воздуха.

Закрепите плиту к задней стене при помощи 2 цепей

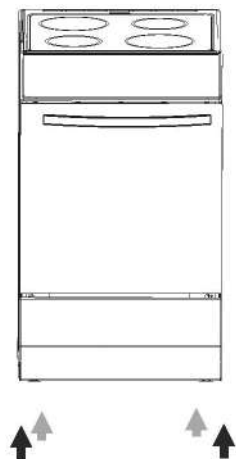


- Плита должна стоять на твердом ровном полу (не используйте основание).

# УСТАНОВКА

---

- Плиту необходимо выровнять перед использованием. Это особенно важно для распределения продуктов на сковороде. Для этой цели используйте регулируемые опоры, доступ к которым открывается при выдвижении ящика. Диапазон регулирования  $\pm 5$  мм



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Перед первым использованием

- Снимите упаковку и очистите ящик. Вымойте внутреннюю поверхность духовки теплой мыльной водой и начисто протрите влажным кусочком ткани или губкой. Протрите верхнюю часть кухонной плиты.
- Выньте и вымойте детали духовки теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию помещения или откройте окно.
- Прогрейте духовку (при температуре 250 в течение около 30 минут), удалите любые пятна, и тщательно вымойте. Плиту необходимо прогреть в течение около 4 минут без сковородок и кастрюль на ней.
- При первом нагревании духовки возможно выделение копоти и производственных запахов. Они исчезнут приблизительно через 30 минут.

## Регулировка зон подогрева керамической варочной поверхности

### Выбор кухонной посуды

Выбирайте кастрюли диаметром как минимум большим, чем зона подогрева. Не используйте кастрюли с вогнутым или выпуклым дном. Не забывайте накрывать кастрюли соответствующей крышкой. Рекомендуем использовать кастрюли с толстым и ровным дном.

Если зоны подогрева и кастрюли загрязнены, невозможно использовать тепло в полной мере.



### Выбор уровня нагрева

Зоны подогрева имеют разные уровни нагрева. Уровень нагрева можно регулировать постепенно путем поворачивания соответствующей ручки справа налево. Ручки находятся на контрольной панели. Чтобы выбрать уровень нагрева необходимо:

- выбрать ручку и повернуть ее;
- установить ее нужной позиции.

Отметки на ручках показывают различные уровни нагрева зон подогрева.

Уровень	Подходит для
0	выключение электроплиты, использование остаточного тепла
1-2	поддержание температуры, медленное приготовление, небольшое количество пищи (минимальная мощность)
3	медленное приготовление
4-5	медленное приготовление больших количеств, медленная жарка крупных кусков
6	жарка, подготовка основы для супа
7-8	жарка
9	варка, обжаривание, жарка (максимальная мощность)

Чтобы включить внешний контур двухконтурной конфорки поверните ручку управления по часовой стрелки до положения 9, далее поверните ручку до иконки включения контура, после щелчка ручка вернется в положение 9. После включения внешнего контура можете регулировать уровень нагрева.

**ВНИМАНИЕ!!!** Отключение конфорки происходит поворотом ручки в положение "0" строго против часовой стрелки!!! Поворот в положение "0" по часовой стрелки приведет к поломке регулятора.

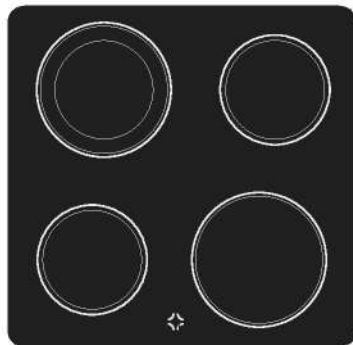
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Индикатор зон нагрева

Если температура зоны нагрева превышает 65 градусов, об этом сигнализирует индикатор, который загорается для этой зоны.

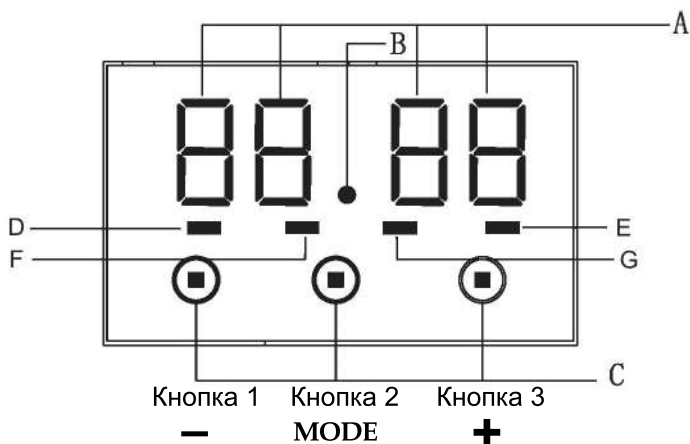
Включенный световой индикатор предупреждает человека, пользующегося плитой, о том, что не следует касаться горячей зоны нагрева.

В течение 5-10 минут после выключения зона нагрева продолжает вырабатывать остаточное тепло, которое может быть использовано, например, для подогрева или поддержания теплоты блюд без включения другой зоны нагрева



Индикатор зон нагрева

## Электронное программирующее устройство



A — Поле экрана дисплея

F — Время приготовления

B — Значок секунд

G — Завершение времени приготовления

C — Кнопки

MODE — Индикатор функционирования

D — Таймер

— — Для уменьшения значений на цифровом дисплее

E — Текущее время

+ — Для увеличения значений на цифровом дисплее

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Установка времени

1. После подключения к сети электропитания на дисплее отобразится «12.00» и мигающий символ .




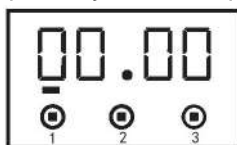
2. Установите текущее время при помощи кнопок 1 и 3. Через 5 секунд после установки времени новые данные будут сохранены.

## Таймер

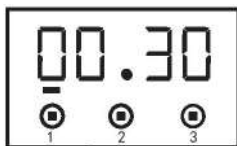
Таймер можно активировать в любое время при любой функции. Таймер можно установить на время от 1 минуты до 23 часов и 59 минут.


Для того чтобы установить таймер, необходимо:

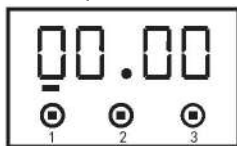
1. Нажмите кнопку 2, на дисплее отобразится мигающий символ . Войдите в режим установки времени.




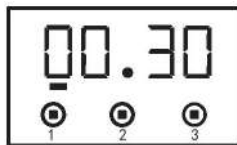
2. Установите таймер, используя кнопки 1 и 3.



3. Через 5 секунд после установки таймера или прямого нажатия кнопки 2 загорится сигнальная функция . Новые данные сохранены.



4. По завершении установленного времени, будет активирован звуковой сигнал и функция  мигает снова.





5. Нажмите любую кнопку, сигнальная функция и звуковой сигнал выключатся. Звуковой сигнал будет выключен автоматически через 2 минуты.

## Внимание!

Кроме звукового сигнала таймера, любой другой звуковой сигнал может быть выключен нажатием любой кнопки. Если звуковой сигнал не выключается вручную, он будет выключен автоматически через 2 минуты.

## Полуавтоматические операции

Если духовка должна быть выключена в определенное время или по истечении определенного периода, необходимо осуществить следующие действия:

1. Поверните ручку функций духовки и ручку регулирования температуры в соответствии с необходимыми значениями.
2. Нажмите кнопку функций, духовка включится и замигает сигнал функционирования .
3. Нажмите кнопку 1 или 3, установите время приготовления в пределах от 1 минуты до 10 часов.
4. Или дважды нажмите кнопку MODE. На дисплее замигает символ . Установите время окончания приготовления кнопками 1 и 3.
5. Установленное время будет сохранено в памяти по прошествии 5 секунд.
6. По прошествии заданного времени духовка выключится автоматически, включится звуковой сигнал.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

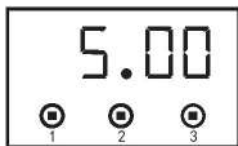
7. Нажмите любую кнопку, звуковой сигнал и символ **→** выключатся. Звуковой сигнал будет выключен автоматически через 2 минуты.

## **Внимание!**

- Диапазон времени приготовления и выключения:
  - Диапазон времени приготовления:  $0 < t \leq 10$  часов
  - Диапазон времени выключения: текущее время < время выключения  $\leq$  текущее время + 10 часов
  - Время выключения = текущее время + время приготовления
- При выполнении полуавтоматических операций, задайте время приготовления или время выключения.
- При выставлении времени приготовления 0 минут или выставлении текущего времени в качестве времени приготовления автоматический режим отключится.
- После выключения автоматического режима и выставления времени приготовления 0 минут, время выключения и текущее время сохраняются.

## **Например:**

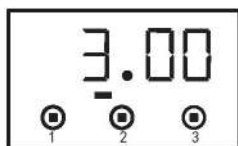
Текущее время 2:00, желаемое время приготовления 3 часа, время выключения будет 5:00 (2:00+3:00=5:00).



Существует два способа настройки:

Первый способ:

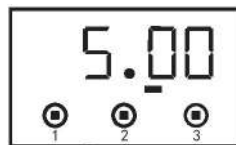
1. Настройте время приготовления, используя кнопки 1 и 3.



2. Время выключения автоматически изменится на 5:00.

Второй способ:

1. Настройте время выключения, используя кнопки 1 и 3.



2. Время приготовления автоматически изменится на 3:00. Через 5 секунд после установки включится автоматический режим.

Спустя 3 часа текущее время покажет «5.00» активируется звуковой сигнал.

## **Работа в автоматическом режиме**

Если духовку необходимо включить на определенный срок и выключить в указанное время, необходимо установить время приготовления и время выключения:

1. Установите ручку регулировки духовки и ручку регулировки температуры на необходимые значения.

2. Нажмите кнопку 2, духовка начнет работу и замигает сигнальная функция **→**.

3. Нажмите кнопку 1 или 3 для настройки время приготовления в пределах от 1 минуты до 10 часов.

4. Нажмите кнопку 2, на дисплее замигает символ **→**. Настройте время выключения, используя кнопки 1 и 3.

5. Заданное время сохраниться в памяти через 5 секунд, символы **→** и **→** всегда включены.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

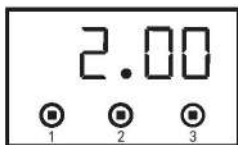
- По прошествии заданного времени духовка выключится автоматически, включится звуковой сигнал, а символ **→** исчезнет.
- Нажмите любую кнопку, звуковой сигнал выключится, символ **→** исчезнет. Звуковой выключится автоматически через 2 минуты.

## **Внимание!**

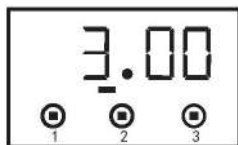
- Время включения = время выключения – время приготовления

## **Например:**

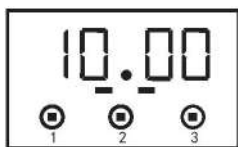
Если текущее время 2:00, время приготовления установлено 3 часа, время выключения установлено 10:00, время включения будет 7:00 (7:00 = 10:00 - 3:00).



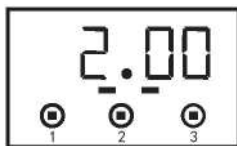
1. Установите время приготовления «3.00» при помощи кнопок 1 и 3.



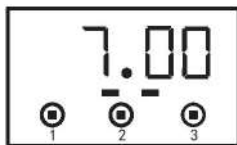
2. Установите время выключения «10.00», используя кнопки 1 и 3.



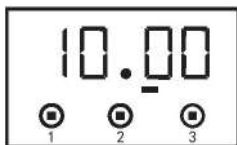
3. Через 5 секунд после установки включится автоматическая функция.



4. При наступлении 7:00 духовка начнет работу.



5. При наступлении 10:00 активируется звуковой сигнал. Духовка выключится автоматически.



## **Внимание!**

- Время выключения > текущее время + время приготовления <= 10 часов.
- Необходимо выставить время приготовления не менее одной минуты и время выключения.
- Если время приготовления выставлено 0 минут, а временем выключения задано текущее время, автоматическая функция выключится.
- После выключения автоматической функции и установки времени приготовления 0 минут, время выключения и текущее время останутся одинаковыми.

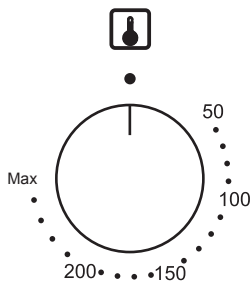


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

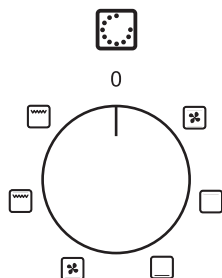
---

## Эксплуатация духовки и ее функции

Духовка регулируется ручкой переключения функций, механическим таймером и ручкой выбора температуры.



Ручка выбора температуры



Ручка с шестью функциями

### **Внимание!**

При выборе функции нагрева (включение нагревателя и т.п.) духовка включится только после выбора температуры при помощи ручки выбора температуры.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Возможные настройки ручки настройки функций



### Верхние и нижние нагреватели включены

Установка ручки в это положение позволит духовки нагреваться обычным способом.



### Комбинированный гриль (гриль и верхний нагреватель)

Активный «комбинированный гриль» позволяет готовить на гриле с помощью гриля и верхнего нагревателя, включенных одновременно.

Эта функция обеспечивает более высокую температуру вверху зоны приготовления, способствующую более интенсивному обжариванию блюда и позволяет готовить на гриле большие порции.



### Нижний нагреватель

При данном положении ручки выбора функции духовка духовка активирует нижний нагреватель.



### Гриль

Когда ручка повернута в это положение духовка активирует функцию гриля. Рекомендуется использовать для приготовления небольших порций блюд. Разместите противень на 4-5 уровне духового шкафа. Включите функцию за 5 мин до использования. Доступная температура от 50 до 200 градусов.



### Включение вентилятора, верхнего и нижнего нагревателей

При данном положении ручки духовка активирует функцию выпечки. Нормальная работа духовки с вентилятором.



### Вентилятор и нижний нагреватель

Когда ручка повернута в это положение, духовка активирует функции нижнего нагревателя и вентилятора.

Воздух нагреваемый нижним нагревателем циркулирует с помощью вентилятора. Подходит для выпекания печенья, кондитерских изделий и приготовления консервированных овощей и фруктов.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Использование гриля

Процесс приготовления на гриле осуществляется при помощи инфракрасных лучей, излучаемых на блюдо радиационным нагревателем.

Для включения гриля необходимо:

- Установить ручку духовки в позицию «гриль».
- Прогреть духовку в течение приблизительно 5 минут (с закрытой дверцей).
- Установить поддон с блюдом на необходимый уровень; при приготовлении на решетке вставьте поддон для стекания жира уровнем ниже (сразу под решеткой).
- Закрывать дверцу духовки

Для приготовления на гриле с функцией «гриль» и «комбинированный гриль», температура должна быть 250°C, но для функции «вентилятор и гриль» температура должна быть установлена максимум на 200°C.

## **Внимание!**

При использовании функции «гриль» рекомендуется закрывать дверцу духовки.

При использовании гриля доступные части могут нагреваться.

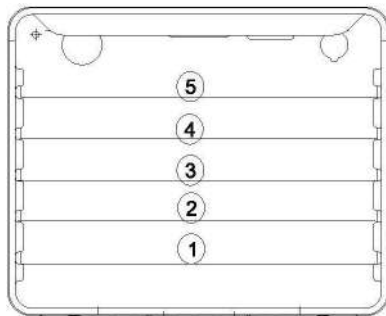
Лучше не подпускать детей к духовке.

## Уровни духовки

Кастрюли и принадлежности (решетка духовки, противень и т.п.) могут вставляться в духовку в пазы на 5 различных уровнях.

Уровни указаны в нижеприведенной таблице.

Всегда считайте уровни снизу вверх!



# ЧИСТКА И УХОД

Обеспечив надлежащую чистку плиты и уход, вы значительно продлите период безотказной работы электроприбора.

Перед началом чистки необходимо выключить духовку и убедиться, что все ручки находятся в положении «0». Не начинайте чистку до полного охлаждения духовки.

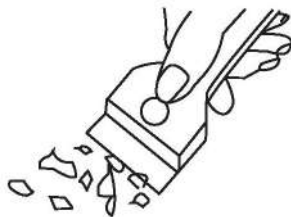
## Духовка

- Духовку необходимо чистить после каждого использования.
- Полностью охладите духовку перед чисткой.
- Никогда не чистите электроприбор при помощи очистки паром под давлением.
- Камеру печи можно мыть исключительно теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- **Паровая очистка**
  - налейте 250мл воды (1 стакан) в миску, поместите ее на первый уровень снизу.
  - закройте дверцу духовки,
  - установите ручку настройки температуры на 50 °С, а ручку настройки функции в положение «нижний нагреватель»,
  - прогревайте камеру печи в течение примерно 30 минут,
  - откройте дверцу духовки, протрите камеру изнутри тряпочкой или губкой и вымойте теплой водой с моющей жидкостью.
- После мытья камеры протрите ее насухо.

## Внимание!

Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные материалы для чистки и уходы за передней стеклянной панелью.

- При чистке не используйте чистящие средства с сильным абразивным эффектом, такие как, например, чистящие порошки, содержащие абразивы, абразивные смеси, абразивные бруски, пемзу, металлические щётки и т.п. они могут поцарапать поверхность варочной панели, причинив непоправимый ущерб.
- Большое количество грязи, прилипшей к варочной панели, можно очистить специальным скребком; будьте осторожны, чтобы при этом не повредить рамку варочной панели.



*Скребок для чистки варочной панели*

## Внимание!

Поддерживайте остроту лезвия, надевая на него крышку (просто нажмите большим пальцем). Возможны травмы, так что будьте осторожны при использовании данного инструмента – берегите от детей.

- Рекомендованы соответствующие мягкие чистящие и моющие средства, такие как любые жидкие эмульсии для удаления жира, растворы теплой воды с небольшим количеством моющей жидкости или чистящие средства для раковин из нержавеющей стали

# ЧИСТКА И УХОД

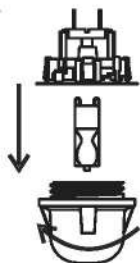
## Замена электролампы в духовке

*Перед началом любых действий, связанных с электрическими деталями, необходимо отсоединить электроприбор от источника питания.*

*Если духовка до этого использовалась, дайте камере и нагревательным элементам остыть перед осуществлением ремонта.*

### Замена лампы

- Отвинтите защитную крышку. Рекомендуем вымыть и высушить стеклянный колпак в этих местах.
- Осторожно удалите старую лампу и вставьте новую, пригодную для работы в условиях высоких температур (300°C) со следующими характеристиками: 230-240В, 50Гц, 25Вт, переходник G9.
- Установите защитную крышку



### ВАЖНО

Никогда не используйте отвертки или другие приспособления для снятия крышки. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампы. Снимайте только вручную.

### ВАЖНО

Никогда не меняйте лампу голыми руками, т.к. загрязнения на ваших пальцах могут вызвать преждевременный выход из строя. Всегда пользуйтесь чистой тряпочкой или перчатками.

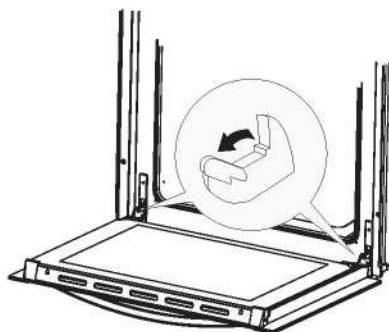
### Обращаем ваше внимание:

Замена лампы не ходит в гарантийное обслуживание.

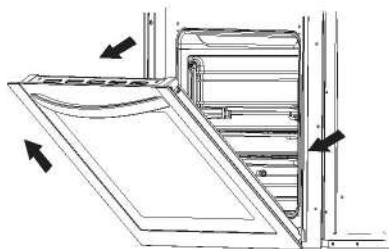
## Снятие дверцы

Чтобы обеспечить более легкий доступ к камере печи для чистки можно снять дверцу.

Для этого откиньте защелку петли вверх. Легко закройте дверцу, приподнимите и потяните на себя. Чтобы вставить дверцу назад, выполните обратные действия. При установке дверцы убедитесь, что прорез петли правильно размещен на выступе держателя петли. После установки дверцы осторожно опустите ее вниз. Если защелка предохранителя не сработала, это может повредить петлю при закрытии дверцы.



Установка защелки предохранителя



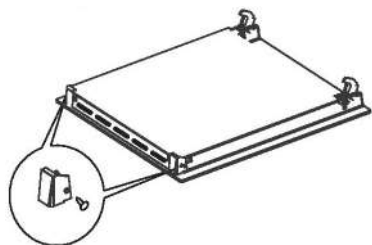
Снятие дверцы

# ЧИСТКА И УХОД

---

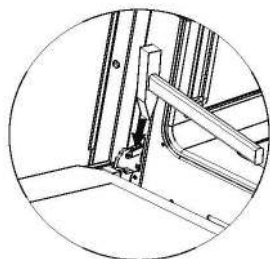
## Снятие внутренней стеклянной панели

Отвинтите и расфиксируйте пластиковые запоры в верхнем углу дверцы. Затем снимите стекло со второго блокировочного механизма и удалите. После чистки вставьте обратно, заблокируйте стеклянную панель и завинтите блокировочный механизм.



Снятие внутренней стеклянной панели

## Установка двери



## Регулярный осмотр

Помимо содержания плиты в чистоте, необходимо:

- Осуществлять периодическую проверку контрольных элементов и варочной панели плиты. После окончания срока действия гарантии необходимо осуществлять техосмотр плиты в сервисном центре как минимум раз в два года.
- Фиксировать любые отказы при эксплуатации.
- Осуществлять периодический осмотр варочной панели плиты

## Внимание!

Любой ремонт должен осуществляться соответствующим сервисным центром или уполномоченным представителем.

# ДЕЙСТВИЯ В ЭКСТРЕННЫХ СЛУЧАЯХ

---

В экстренных случаях необходимо:

- выключить все работающие детали духовки
- отсоединить питание
- позвонить в сервисный центр
- незначительные неисправности можно устранить при помощи инструкций, приведенных в размещенной ниже таблице. Перед тем, как позвонить в службу поддержки клиентов или сервисный центр проверьте пункты, приведенные в таблице.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Прибор не работает.	Отсутствие питания.	Проверьте предохранительную коробку; в случае необходимости замените сгоревший предохранитель, включите автомат.
2. На дисплее мигает «0.00».	Прибор был отсоединен от питания или имело место временное прекращение подачи энергии.	Выставьте текущее время (см. Программирование).
3. Освещение духовки не работает.	Лампа открутилась или повреждена.	Завинтите или замените сгоревшую лампу (см. Чистка и уход).

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

---

## Выпекание кондитерских изделий и хлеба

Наиболее подходит для выпекания с применением верхнего и нижнего нагревателя или горячего воздуха.

### **Внимание!**

- Параметры выпекания, приведенные в Таблицах, являются ориентировочными и могут корректироваться на основе вашего опыта и предпочтений.
- Если вы не нашли необходимый тип выпечки в таблицах, используйте имеющуюся информацию для наиболее похожего типа выпечки.

## Выпекание с применением верхнего и нижнего нагревателя

- Используйте только один уровень.
- Эта позиция выпекания особенно подходит для приготовления сухого печенья, хлеба и кексов. Используйте темные формы для выпекания. Светлые формы отражают тепло, и выпечка не подрумянивается должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпекания на решетку. Убирайте решетку только в случае выпекания на плоском подносе для выпечки, который идет в комплекте с плитой.
- Предварительный нагрев укорачивает время выпекания. Не кладите выпечку в духовку, пока она не прогреется до необходимой температуры.

## Советы по выпеканию

### *Готово ли изделие?*

Проткните изделие деревянной палочкой с наиболее толстой стороны, если тесто не прилипает – выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать оставшееся тепло.

### *Изделие просело*

Сверьтесь с рецептом. В следующий раз используйте меньше жидкости. Придерживайтесь времени перемешивания, особенно при использовании электрических миксеров.

### *Дно изделия слишком светлое*

В следующий раз используйте темные формы для выпекания, поместите форму на уровень ниже или ненадолго переключите в режим выпекания при помощи нижнего нагревателя перед выключением.

### *Чизкейк не пропекся*

В следующий раз уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.

## Предупреждение в отношении таблиц для выпекания

- В таблицах указан диапазон температур. Всегда выбирайте сначала более низкую температуру. Вы всегда сможете увеличить температуру, если кондитерские изделия необходимо пропечь сильнее.
- Указано ориентировочное время выпекания. Оно может изменяться в зависимости от индивидуальных характеристик.
- Звездочка указывает, что духовку необходимо предварительно прогреть



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Таблица для выпекания кондитерских изделий и хлеба

Тип кондитерского изделия	Уровень (снизу вверх)	Температура (°C)	Время выпекания (в минутах)
---------------------------	--------------------------	---------------------	-----------------------------------

## Пироги

Кекс с изюмом	2	150–160	55–70
Коврижка	2	150–160	60–70
Торт в виде дерева (в форме для выпечки)	2	150–160	45–60
Чизкейк (в форме для выпечки)	2	160–170	60–80
Фруктовый пирог	2	170–180	50–70
Фруктовый пирог с сахарной глазурью	2	160–170	60–70
Бисквит	2	160–170	30–40
Пирог с хлопьями	3	170–180	25–35
Фруктовый пирог со смешанным тестом	3	160–170	50–70
Вишневый пирог	3	170–200	30–50
Рулет с вареньем	3	170–180	15–25
Фруктовая булочка	3	150–160	25–35
Плетеная сдобная булочка	2	180–210	35–50
Рождественский кекс	2	170–200	45–70
Яблочный пирог	2	170–200	40–60
Изделия из слоёного теста	2	160–170	40–60

## Соленая выпечка

Рулет с беконом	2	170–180	45–60
Пицца	2	210–230	30–45
Хлеб	2	180–210	50–60
Рулеты	2	200–220	30–40

## Печенья и пирожные

Рулет с тмином	3	160–170	15–25
Печенье	3	160–170	20–30
Дрожжевое слоёное тесто	3	170–200	20–35
Слоёное пирожное	3	180–200	20–30
Пирожное со взбитыми сливками	3	170–200	25–45

## Замороженные пищевые продукты

Яблочный пирог, сырный пирог	2	170–200	50–70
Чизкейк	2	170–180	65–85
Пицца	2	200–220	20–30
Чипсы для духовки	2	200–220	20–35
Картофель фри для духовки	2	200–220	20–35

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

---

## Жарка

Наилучший режим нагрева для каждого типа посуды указан жирным шрифтом в Таблице для жарки.

### Советы по использованию посуды

- Используйте посуду со светлой эмалью, термостойкую стеклянную посуду, глиняную посуду или посуду из ковкого чугуна.
- Не рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали, т.к. она чрезмерно отражает тепло.
- Накрывайте блюда во время жарки или заворачивайте в фольгу. Это сохранит сочность, а духовка останется чистой.
- Если оставить сковороду открытой, блюдо приготовится быстрее. Жарьте большие куски мяса прямо на решетке, поставив под низ противень.


## Советы для жарки!

В таблице для жарки указаны рекомендованные температуры и время жарки. Время жарки во многом зависит от типа мяса, его размера и качества, поэтому могут быть отклонения от указанного времени.

- Жарка больших кусков мяса может вызвать избыточное количество дыма и образование капель на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу духовки. Тем не менее, после завершения жарки тщательно протрите дверцу и стекло.
- Красное мясо, птицу и рыбу целесообразно жарить, если их вес превышает один килограмм.
- Добавьте необходимое количество жидкости во избежание сгорания вытекшего сока. За процессом жарки необходимо следить и при необходимости добавлять воду.
- Приблизительно посередине указанного времени поверните блюдо на 180°, особенно при использовании глубокой посуды.
- При жарке на решетке для гриля, поместите решетку в глубокий противень. Нижний противень задержит капли жира.
- Никогда не оставляйте жареные блюда остывать в духовке, они могут способствовать образованию капель и возникновению коррозии духовки

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Таблица жарки

Тип мяса	Вес (грамм)	Уровень (снизу вверх)	Температура (°C) 	Время жарки (в минутах)	Температура (°C) 	Время жарки (в минутах)
----------	-------------	-----------------------	--	-------------------------	--	-------------------------

## Говядина

Телячья корейка	1000	2	210–230	100–120	200–220	100–120
Телячья корейка	1500	2	210–230	120–150	200–220	120–150
Слабо жаренный ростбиф	1000	2	230–240	30–40	220–230	30–40
Прожаренный ростбиф	1000	2	230–240	40–50	220–230	40–50

## Свинина

Жареная свинина с кожей	1500	2	190–200	140–160	170–180	140–160
Пашина	1500	2	200–210	120–150	180–190	120–150
Пашина	2000	2	190–210	150–180	170–200	150–180
Свиная корейка	1500	2	210–230	120–140	200–220	120–140
Мясной рулет	1500	2	210–230	120–140	200–220	120–140
Свинные котлеты	1500	2	190–210	100–120	170–200	100–120
Жареное рубленое мясо	1500	2	220–230	60–70	210–220	60–70

## Телятина

Телячий рулет	1500	2	190–210	90–120	170–200	90–120
Телячья ножка	1700	2	190–210	120–130	170–200	120–130

## Ягненок

Ребра ягненка	1500	2	200–210	100–120	180–200	100–120
Лопатка барашка	1500	2	200–210	120–130	180–200	120–130
Окорок	1500	2	200–220	100–120	180–210	100–120

## Птица

Цыпленок целиком	1200	2	210–220	60–70	200–210	60–70
Курица	1500	2	210–220	70–90	200–210	70–90
Утка	1700	2	190–210	120–150	170–200	120–150
Гусь	4000	2	170–180	180–200	150–160	180–200
Индейка	5000	2	160–170	180–240	140–150	180–240

## Рыба

Рыба целиком	1000	2	210–220	50–60	200–210	50–60
Рыбное суфле	1500	2	190–210	50–70	170–200	50–70

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

---

## Приготовление блюд на гриле

- При приготовлении на гриле соблюдайте дополнительные меры предосторожности. Интенсивное тепло от инфракрасного нагревателя сильно нагревает духовку и принадлежности. Пользуйтесь защитными рукавицами и принадлежностями для барбекю!
- Прокалывание может вызвать брызги горячего жира. Пользуйтесь длинными щипцами для гриля во избежание ожогов кожи и для защиты глаз.
- Все время следите за процессом приготовления на гриле. При слишком высокой температуре блюдо может быстро сгореть и вызвать пожар!
- Не оставляйте детей вблизи гриля.


Нагреватель для гриля особенно подходит для приготовления нежирных сосисок, мясного и рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания и образования хрустящей корочки

## Советы для гриля

- При приготовлении на гриле осуществляется при закрытой дверце.
- В таблице для жарки указаны рекомендованные температуры, уровни и изменяться в зависимости от веса и качества мяса
- Нагреватель для гриля необходимо предварительно прогреть в течение 3 минут.
- Смажьте решетку для гриля маслом перед тем, как поместить на нее продукт, в противном случае, он может прилипнуть к решетке.
- Положите мясо на решетку, затем поместите решетку на противень для сбора жира. Поместите оба подноса в духовку.
- Переверните мясо по прошествии половины необходимого времени жарки. Более тонкие куски достаточно перевернуть один раз, в случае с большими кусками процедуру необходимо повторить. Всегда пользуйтесь щипцами для барбекю во избежание чрезмерного вытекания сока из мяса.
- Темное мясо готовится на гриле быстрее, чем более светлая свинина или телятина
- Каждый раз после использования чистите гриль, духовку и принадлежности

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Таблица для приготовления блюд на гриле

Тип мяса для гриля	Вес (грамм)	Уровень (снизу вверх)	Температура (°C) 	Время приготовления на гриле (в минутах)
--------------------	-------------	-----------------------	--	--

## Мясо и сосиски

2 бифштекса, слабо прожаренных	400	5	240	14–16
2 бифштекса, средней прожарки	400	5	240	16–20
2 бифштекса, прожаренных	400	5	240	20–23
2 кусочка свиного филе	350	5	240	19–23
2 свиных отбивные	400	5	240	20–23
2 телячьих бифштекса	700	5	240	19–22
4 котлеты из ягненка	700	5	240	15–18
4 сосиски-гриль	400	5	240	9–14
2 кусочка мяса с сыром	400	5	240	9–13
Половина одного цыпленка	1400	3	240–250	28–33 (1 сторона) 23–28 (2 сторона)

## Рыба

Филе лосося	400	4	240	19–22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	230	10–13

## Тост

4 кусочка белого хлеба	200	5	240	1,5–3
2 кусочка цельнозернового хлеба	200	5	240	2–3
Сэндвич	600	5	240	4–7

## Мясо/птица

Утка	2000	1	150–170	80–100
Курица	1000	3	180–200	60–70
Жареная свинина	1500	3	160–180	90–120
Костистое свиное мясо	1500	3	160–180	100–180
Свиная нога	1000	3	160–180	120–160
Жареная говядина / говяжье филе	1500	3	190–200	40–80

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

<b>ТИП</b>	HСХ-5СDРС1 HСХ-5СDРW1 HСХ-5СDРХ1
Размеры (высота/ширина/глубина) см	85/50/60

## Верхняя часть кухонной плиты

Нагревательное устройство 180мм (кВ)	1,8
Нагревательное устройство 145мм (кВ)	1,2
Нагревательное устройство 180/120мм (кВ)	1,7/0,7

## Духовка

Регулятор температуры / Переключатель функций	1/1
Уровни направляющих (телескопические направляющие в 3 уровнях – только в некоторых моделях)	5
Верхний/нижний нагреватель (кВ)	0,85/1,15
Нагреватель гриля (кВ)	1,1
Освещение духовки (В)	25

## Режимы функционирования

Верхний/нижний нагреватель (кВ)	2,0
Нижний нагреватель (кВ)	1,15
Верхний/нижний нагреватель/вентилятор (кВ)	2,0
Отдельное освещение духовки (В)	25
Нижний нагреватель/вентилятор (кВ)	1,2
Верх/гриль (кВ)	1,95
Нагреватель гриля (кВ)	1,1
Максимальная температура	250°C
Электрическое соединение	380-415 В 3L~, 50Гц
Номинальное напряжение нагревателей	220-240 В
Суммарная подключённая мощность (кВ)	7,9
Итого духовка(кВ)	2,0
Итого плита (кВ)	5,9
Вес (кг)	43
Класс энергоэффективности	A

Соответствует нормативным актам AS/NZS стандартам EN 50304, AS/NZS60335-1  
.AS/NZS60335-2-6

# ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

## Внимание!



Все электротехнические работы должны осуществляться квалифицированным и уполномоченным электриком.

Нельзя осуществлять переделки или самовольные изменения в электропитании.

Линия должна быть оборудована разъединителем для выключения контактов.


## Инструкции по подключению

Плита предназначена для работы в сети трехфазного переменного тока (380-415 В 3L~50 Гц). Максимально допустимое напряжение нагревательных элементов плиты — 220-240 В. Подключение плиты к однофазной сети переменного тока возможно при надлежащем замыкании контактов в соединительной коробке согласно приведенной ниже схеме электрических соединений. Схема электрических соединений также находится на крышке соединительной коробки. Помните, что соединительный кабель должен соответствовать типу соединения и номинальной мощности плиты.

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ			Рекомендованный тип соединительного провода
<b>Внимание!</b> Напряжение нагревательных элементов 220-240 В <b>Внимание!</b> При любом соединении защитный провод(заземление) необходимо подключать к клемме E 			
1	При однофазном соединении 220-240 В с заземлением, перемычки соединяют 1-2-3 клеммы и 4-5 клеммы, защитный провод к  .		H05W-F3G4
2	При трехфазном соединении 380-415/220-240 В с заземлением, перемычки соединяют 4-5 клеммы, фазы по очереди 1, 2 и 3, защитный провод к  .		H05W-F5G1.5

Соединительный кабель должен быть закреплен кабельным зажимом. В соединительном кабеле провод заземления должен быть длиннее остальных проводов.

## Внимание!

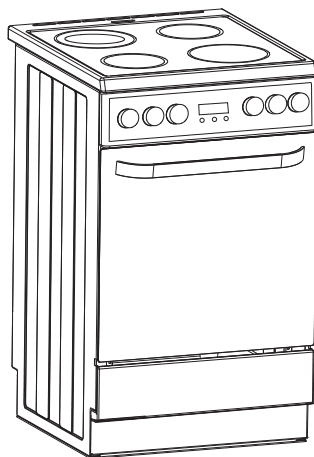
Не забывайте соединять цепь безопасности с клеммой соединительной коробки, помеченной . Перед подсоединением плиты к источнику питания необходимо прочесть информацию в таблице основных технических данных и схему электрических соединений





**HCX-5CDPC1  
HCX-5CDPW1  
HCX-5CDPX1**

---



## **ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**

---

Сіздің жаңа плитаңызды қолданбас бұрын, нұсқаулықты оқып шығуыңызды өтінеміз.

Cod:0040305190

# ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ

---

Плита өте оңай қолданылады және айтарлықтай тиімді. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты оқып шыққан соң, Сіз оны оңай қолдана алатын боласыз.

Плита қапталғанға дейін және өндірушінің қоймасынан жіберілмес бұрын қауіпсіздігі мен атқарымдылығына қатысты мұқият тексерілді.

Аспапты пайдалану алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз.

Осы нұсқаулықтарды мүлтіксіз түрде орындасаңыз, оны қолданумен байланысты кез келген мәселелердің алдын аласыз.

Пайдаланушы нұсқаулығын міндетті түрде сақтап қойыңыз және оқуға мүмкіндік беретін сенімді жерде ұстаңыз.

Төтенше жағдайлардың туындауын болдырмау үшін нұсқаулықтарды мүлтіксіз орындау қажет.

## **Назар аударыңыз!**

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты оқып шықпағанша плитаны қолданбаңыз. Плита тұрмыста қолдану үшін ғана жасалған.

Өндіруші бұйымның құрылымына және толымдануына бұйымның қолданысына ықпал етпейтін өзгертулерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

# МАЗМҰНЫ

---

Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық.....	3
Электр энергиясын үнемдеу әдісі.....	4
Орауышты ашу.....	5
Электр аспабын кәдеге жарату.....	5
Электр аспабының сипаты.....	6
Орнату.....	7
Пайдалану.....	9
Алғашқы пайдаланар алдында.....	9
Керамикалық пісіру жабынының қыздыру аймақтарын реттеу.....	9
Асүйлік ыдыстарды таңдау.....	9
Қыздыру деңгейін таңдау.....	9
Қыздыру аймақтарының индикаторы.....	10
Электронды бағдарламалаушы құрылғы .....	10
Қыздырғыш шкафты пайдалану және оның атқарымдары .....	14
Механикалық таймер .....	14
Тазалау және күтім жасау.....	17
Шұғыл жағдайлардағы іс-әрекет.....	20
Тағамдарды қыздырғыш шкафта әзірлеу.....	21
Техникалық деректер.....	27
Электрлік қосылым.....	28

# ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

- Аспап жұмыс барысында қыздырылады. Плитаның ыстық бөлшектеріне қолыңызды тигізбеңіз.
- Ешқашан балаларыңызды плитаға жақындатпаңыз. Плита жұмыс істеп тұрған кезде онымен тікелей байланыс күйік тудыруы мүмкін.
- Біріктіргіш сымдарды қоса, тұрмыстық аспаптардың ұсақ бөлшектері ыстық қыздырғыш шкафқа немесе пісіру панеліне жанаспайтындығына көзіңізді жеткізіңіз, себебі осындай жабдықтың оқшаулағыш материалы әдетте жоғары температураға төзімді емес.
- Тамақ дайындап жатқан кезде плитаны қараусыз қалдырмаңыз. Өсімдік майы және қатты май, қызып кеткен кезде өртену себебі болуы мүмкін.
- Пісіру жабынының ластануын, сондай-ақ үстіне қайнап жатқан сұйықтықтардың төгілуін болдырмаңыз. Кез келген төгілген сұйықтықты дереу сүртіп тұру қажет.
- Түбі дымқыл кәстрөлдерді қыздыру аймақтарына қоймаңыз, себебі бұл пісіру жабынының кері қайтымсыз өзгерістерін (кетпейтін дақтар) тудыруы мүмкін.
- Пісіру жабынын үстіне кәстрөл қойғанша қоспаңыз.
- Салмағы 15 кг-нан артық кәстрөлдерді қыздырғыш шкафтың ашық тұрған есігіне қоймаңыз және салмағы 25 кг-нан артық кәстрөлдерді пісіру жабынына қоймаңыз.
- Есікшені тазарту үшін агрессивті тазартқыш құралдарды немесе өткір металл заттарды қолданбаңыз, себебі олар жабынды сырып алу мүмкін, бұл шыныдағы жарықтардың пайда болуына әкеп соғады.
- Плитаның техникалық ақаулығы болса оны қолданбаңыз. Кез келген ақаулықтар тиісті түрде, уәкілетті және білікті тұлғамен жойылуы тиіс.
- Техникалық ақаулықтың кесірінен туындаған кез келген оқиға жағдайында қуатты сөндіріңіз және осындай ақаулықты жою үшін ол туралы сервистік орталыққа хабарлаңыз.
- Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта бар ережелер мен қағидаларды мүлтіксіз сақтау қажет. Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың мазмұнымен таныспаған адамдарға плитаны қолдануға жол бермеңіз.
- Бумен тазартуға арналған жабдықтың көмегімен плитаны тазартуға болмайды.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Қолжетімді бөлшектер плитаны пайдалану барысында қызуы мүмкін. Кішкентай балаларды плитаға жақындатпаңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Бұйымды абайсызда төңкеріп алмас үшін, мысалы, егер балаңыз ашық тұрған есікке мініп жатса, оны орнықты ету үшін шара қолданыңыз.
- Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін шамды ауыстырудың алдында қыздырғыш шкафты сөндіру қажет.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Қолжетімді бөлшектер грильді пайдаланған кезде қызуы мүмкін. Кішкентай балаларды жақындатпаңыз.
- Аспап сыртқы таймердің немесе дистанционды басқару жүйесінің көмегімен басқаруға арналмаған.
- Аспап физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті аз, тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға (оның ішінде балаларға) арналмаған. Аталған тұлғалардың осы аспапты қолдануы тек олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның қарауымен және жетекшелігімен мүмкін.
- Балалардың аспаппен ойнамауы үшін оларды бақылап тұру қажет.
- Қуаттау кабелі зақымданған жағдайда, қауіп-қатердің алдын алу үшін оны өндіруші, сервистік агент немесе уәкілетті тұлға ауыстыруы тиіс
- Керамикалық пісіру жабынымен пайдалану үшін әзірленген өндірушімен көрсетілген кәстрөлдерді қолданыңыз. Егер жабында жарық пайда болса, электр тогымен ықтимал зақымдануды болдырмау үшін аспапты сөндіріңіз.

# ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ ӘДІСІ



Электр энергиясын қолдануға жауапты қарау ақшаны үнемдеумен қатар, қоршаған ортаға да көмектеседі. Электр энергиясын үнемдейік!

Мұны былай жасауға болады:

- Қолайлы кәстрөлдерді қолданыңыз. Түбі қалың әрі жалпақ болып келетін кәстрөлдер электр энергиясының 1/3 бөлігін үнемдейді. Мүмкіндігіңізде кәстрөлдің бетін жауып тұрыңыз, әйтпесе сіз электр энергиясын төрт есе көп қолданасыз!
- Конфорка жабынының көлеміне қарай кәстрөлдің көлемін таңдаңыз. Кәстрөлдің пішіні конфоркадан кішкентай болмауы тиіс.
- Конфоркалар мен кәстрөлдердің түптерінің тазалығын қамтамасыз етіңіз. Кір жылу берілуге кедергі келтіреді, ал қайнап суалатын сұйықтықтар жабысып қалған соң, қоршаған ортаға зиянды құралдардың көмегімен ғана жойылуы мүмкін.
- Қақпағын тым жиі ашпаңыз! Қыздырғыш шкафтың есікшесін тым жиі ашпаңыз. Плитаны уақытылы сөндіріңіз және қалған жылуды қолданыңыз.

Тағамдарды ұзақ уақыт бойы дайындаған кезде, қыздыру аймақтарын дайын болғанға дейін 5-10 минут бұрын сөндіріңіз. Бұл 20%-ға дейін энергияны үнемдейді.

- Қыздырғыш шкафты көлемді тағамдарды дайындау үшін ғана қолданыңыз.

Салмағы 1 кг-нан аз етті кәстрөлде, пісіру жабынында пісірген едәуір үнемді.

- Қалған жылуды қолданыңыз.

Егер дайындау уақыты 40 минуттан артық болса, қыздырғыш шкафты тағам дайын болғанға дейін 10 минут бұрын сөндіруді ұсынамыз!

## Назар аударыңыз!

Таймерді қолданған кезде тағамдарды дайындаудың барынша қысқа уақытын белгілеңіз.

- Қыздырғыш шкафтың есікшесі мықтап жабылғанын бақылап тұрыңыз.

Есікшенің тығыздауышына тағамдардың төгілуі кесірінен жылудың жылыстауы мүмкін. Тығыздауышты дереу тазартып тұрыңыз.

- Плитаны тоңазытқыштарға/мұздату камераларына тікелей жақын жерде орнатпаңыз.

Әйтпесе электр энергиясын тұтыну арта түседі.

## ОРАУЫШТЫ АШУ

---



Тасымалдау кезінде зақымданудан қорғау үшін қорғаныс орауыш қолданылды.

Орауышты ашқаннан кейін, орауыштың элементтері қоршаған ортаға зиян тигізбеуі үшін оларды кәдеге жаратуыңызды өтінеміз.

Орауыш үшін қолданылған барлық материалдар қоршаған ортаға зиян тигізбейді; олар 100%-ға қайтара өңдеуге жатады және тиісті таңбамен таңбаланған.

### **Назар аударыңыз!**

Орауышты ашқан кезде, орауыш материалдар (полиэтилен пакеттер, полистирол орауыш материалдар және т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде орналасуы тиіс.

## ЭЛЕКТР АСПАБЫН КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

---



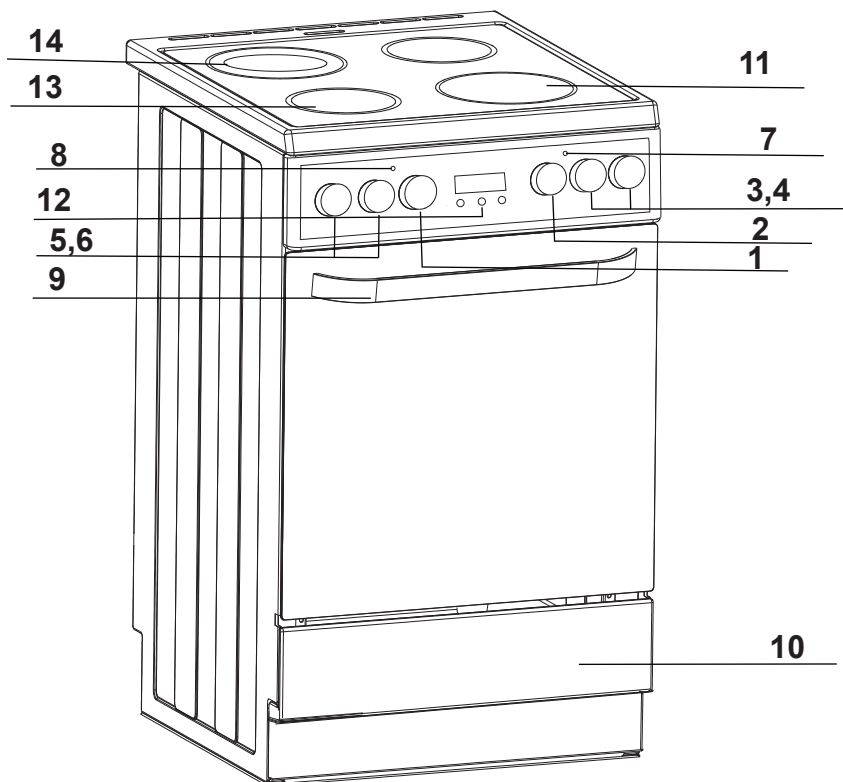
Ескі электр құралдарын кәдімгі тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратуға болмайды. Оларды электр және электронды жабдыққа арналған қалдықтарды қайтара өңдеу орталықтарына жеткізу қажет.

Өнімдегі таңба, пайдалану және орау жөніндегі нұсқаулар өнімнің қайтара өңдеу үшін жарамды немесе жарамсыз екенін аңғартады.

Аспаптың ішінде қолданылған материалдар қайтара өңдеуге жатады, бұл заттаңбада көрсетілген. Ескі аспаптардың материалдары мен басқа бөлшектерін қайта өңдей отырып, сіз қоршаған ортаны қорғауға айтарлықтай үлесіңізді қосасыз.

Қалдықтардың көмудің тиісті орталықтары туралы ақпарат жергілікті билік органдарымен ұсынылуы мүмкін.

# ЭЛЕКТР АСПАБЫНЫҢ СИПАТЫ

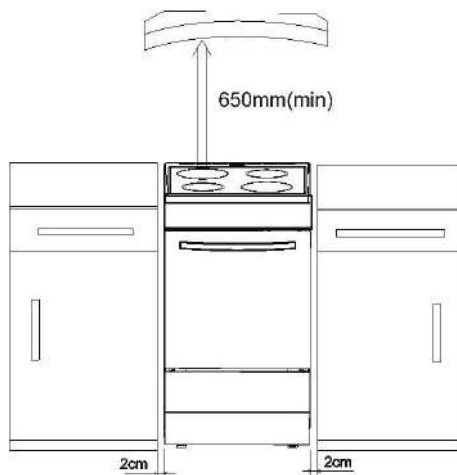


- 1 Температураны реттеу тұтқасы
- 2 Қыздырғыш шкафтың атқарымын таңдау тұтқасы
- 3,4,5,6 Қыздыру аймағын реттеу тұтқалары
- 7 Қыздырғыш шкаф температурасының қызғылт-сары түстес индикаторлық шамы
- 8 Плитаның жұмысының қызыл индикаторлық шамы
- 9 Қыздырғыш шкафтың тұтқасы
- 10 Жәшік
- 11 Қыздырғыш 180мм
- 12 Электронды бағдарламалаушы құрылғы
- 13 Қыздырғыш 145 мм
- 14 Қыздырғыш 180мм/120мм

## Плитаны орнату

- Асүй құрғақ және желдетілген болуы тиіс, сондай-ақ қолданыстағы техникалық ережелерге сәйкес тиімді желдету жүйесі болуы тиіс.
- Орынжай желдету жүйесімен жабдықталуы тиіс. Ол жану үдерісінде пайда болған өңделген газдарды, буды шығарады. Бұл жүйенің желдеткіш жүйесі немесе сорып шығаратын қалпағы болуы тиіс. Сорып шығаратын қалпақтарды өндірушінің нұсқауларына сәйкес орнату қажет. Плитаны реттеуіш элементтердің еркін қолжетімділігін қамтамасыз ете отырып жайғастыру керек.
- Құрылатын жиһаз үшін қолданылған жабын немесе жұқа тақтаймен қаптау қызуға төзімді желіммен (100°C) жабыстырылуы тиіс. Бұл жабынның деформациясының немесе жабынның қабатталуының алдын алады. Егер сіздің жиһазыңыз қызуға төзімді екендігіне сенімді болмасаңыз, плитаның айналасында кем дегенде 2 см-лік бос кеңістік қалдыру қажет. Плитаның артындағы қабырға жоғары температураларға төзімді болуы тиіс. Плита жұмыс істеген кезде артқы бөлігі ауа температурасынан 50°C-ге жоғарғы температураға дейін қызуы мүмкін.

2 шынжырдың көмегімен плитаны артқы қабырғаға бекітіңіз



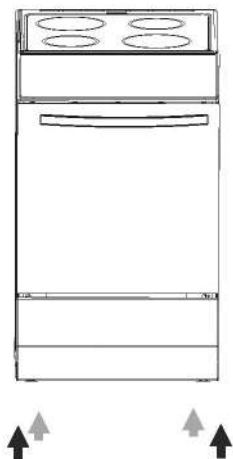
- Плита қатты тегіс еденде тұруы тиіс (негіздеме қолданбаңыз).



# ОРНАТУ

---

- Плитаны қолданбас бұрын тегістеп алу қажет. Бұл табада азық-түлікті бөліп тарату үшін айтарлықтай маңызды. Осы мақсатта, жәшікті жылжытқан кезде қолжетімділік берілетін реттелетін тіреулерді қолданыңыз. Реттеудің диапазоны +/- 5 мм



# ПАЙДАЛАНУ

## Алғашқы пайдаланар алдында

- Орауышты алып тастаңыз және жәшікті тазартыңыз. Жылы сабынды сумен қыздырғыш шкафтың ішкі жабынын жуыңыз және матаның ылғалды жағымен немесе ысқышпен құрғатып сүртіңіз. Асүйлік плитаның жоғарғы бөлігін сүртіңіз.
- Қыздырғыш шкафтың бөлшектерін алып шығыңыз және жуғыш құралдың аздаған мөлшері қосылған жылы сумен жуыңыз.
- Орынжайдың желдету жүйесін қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Қыздырғыш шкафты қыздырыңыз (250 температурасында, шамамен 30 минут бойы), кез келген дақтарды жойыңыз және мұқият жуып шығыңыз. Плитаны шамамен 4 минут бойы, үстіне табалар мен кәстрөлдер қоймай қыздырып алу қажет.
- Қыздырғыш шкафты алғаш рет қыздырған кезде күйе мен өндірістік иістер бөлінуі мүмкін. Олар шамамен 30 минуттан соң жойылады.

## Керамикалық пісіру жабынының қыздыру аймақтарын реттеу

### Асүйлік ыдыстарды таңдау

Диаметрі қыздыру аймағына қарағанда көбірек кәстрөлдерді таңдаңыз. Түбі шұңқыр немесе дөңес кәстрөлдерді қолданбаңыз. Кәстрөлдерді тиісті қақпақпен жабуды ұмытпаңыз. Түбі қалың және тегіс кәстрөлдерді қолдануды ұсынамыз. Егер қыздыру аймақтары мен кәстрөлдер кірленген болса, жылуды толық көлемінде қолдану мүмкін емес болады.



### Қыздыру деңгейін таңдау

Қыздырғыш аймақтар әртүрлі қыздыру деңгейлеріне ие. Қыздыру деңгейі біртіндеп тиісті тұтқаны солдан оңға қарай бұрып реттелуі мүмкін. Тұтқалар бақылау панелінде орналасқан. Қыздыру деңгейін таңдау үшін:

- тұтқаны таңдап, оны бұраңыз;
- оның қажетті жайғасымын орнатыңыз.

Тұтқалардағы белгілер жылыту аймақтарының әртүрлі қыздыру деңгейлерін көрсетеді.

Деңгейі	Осыған жарамды
0	электр плитасын сөндіру, қалған жылуды қолдану
1-2	температураны бір деңгейде ұстап тұру, баяу ас пісіру, тағамның аздаған мөлшері (ең аз қуаттылық)
3	баяу ас өзірлеу
4-5	астың көп мөлшерлерін баяу пісіру, ірі кесектерді баяу қуыру
6	қуыру, сорпаның негізін дайындау
7-8	қуыру
9	пісіру, қуырып пісіру, қуыру (ең көп қуаттылық)

Екі сұлбалы конфорканың сыртқы сұлбасын қосу үшін басқару тұтқасын сағат тілі бойынша 9 күйіне дейін бұраңыз, одан соң тұтқаны сұлбаны қосудың белгішесіне бұраңыз, шертуден кейін ТҰТҚА 9 күйіне оралады. Сыртқы сұлбаны қосқан соң қыздыру деңгейін реттей аласыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!!!** Конфорка тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытпен ғана "0" күйіне БҰРУ АРҚЫЛЫ сөнеді!!! Сағат тілі бойынша "0" КҮЙІНЕ бұру реттеуіштің БҰЗЫЛУЫНА әкеп соғады.

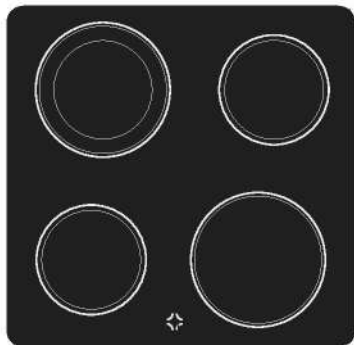
# ПАЙДАЛАНУ

## Қыздыру аймақтарының индикаторы

Егер қыздыру аймағының температурасы 65 градустан асатын болса, мұны осы аймақ үшін жанатын индикатор аңғартады.

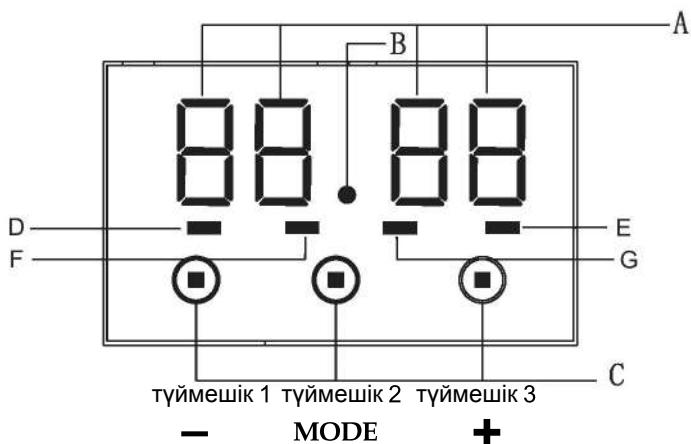
Қосуды жарық индикаторы плитаны қолданатын адамды қыздырудың ыстық аймағына жанасуға болмайтындығы туралы ескертеді.

Қыздыру аймағы сөнгеннен кейін 5-10 минут бойы қалдық жылууды өндіре береді, оны мысалы басқа қыздыру аймағын қоспай, тағамдарды жылыту немесе жылуын ұстап тұру үшін қолдануға болады.



Қыздыру аймақтарының индикаторы

## Электронды бағдарламалаушы құрылғы



**A** — Бейнебет экранының өрісі

**B** — Секундтар белгісі

**C** — Түймелер

**D** — Таймер

**E** — Ағымдағы уақыт

**F** — Ас пісіру уақыты

**G** — Ас пісіру уақытының аяқталуы

**MODE** — Жұмыс істеу индикаторы

**—** — Түрлі-түсті бейнебеттегі мәндерді азайту үшін

**+** — Түрлі-түсті бейнебеттегі мәндерді ұлғайту үшін

# ПАЙДАЛАНУ

## Уақытты белгілеу

1. Электр қуат беру желісіне қосқаннан кейін бейнебетте «12.00» және жыпылықтағыш таңбасы пайда болады. 🕒



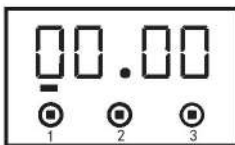
2. 1 және 3 түймешіктерінің көмегімен ағымдағы уақытты белгілеңіз. Уақытты белгілегеннен кейін 5 секундтан соң жаңа деректер сақталынады.

## Таймер

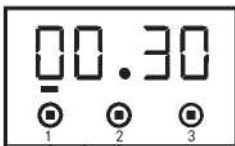
Таймерді кез келген уақытта, кез келген атқарымда белсенді етуге болады. Таймерді 1 минуттан бастап 23 сағат және 59 минут уақытына дейін белгілеуге болады.

Таймерді орнату үшін:

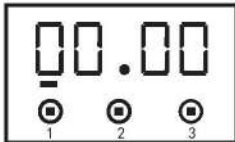
1. 2 түймешігіне басыңыз, бейнебетте 🕒 жыпылықтайтын таңбасы пайда болады. Уақытты белгілеу режиміне кіріңіз.



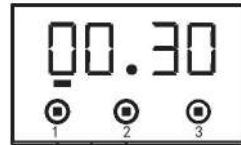
2. 1 және 3 түймешіктерін қолданып, таймерді орнатыңыз.



3. Таймер орнатылғаннан немесе 2 түймешікті тікелей басқаннан соң 5 секунд өткеннен кейін дабыл атқарымы жанады. 📢 Жаңа деректер сақталды.



4. Белгіленген уақыт аяқталған соң дыбыстық сигнал пайда болады және 📢 атқарымы қайтадан жыпылықтай бастайды.



5. Кез келген түймешікке басыңыз, атқарым және дыбыстық сигнал сөнеді. Дыбыстық сигнал автоматты түрде 2 минуттан соң сөнеді.

## Назар аударыңыз!

Таймердің дыбыстық сигналымен қатар, кез келген түймешікке басу арқылы басқа да кез келген дыбыстық сигнал сөндірілуі мүмкін. Егер дыбыстық сигнал қолмен сөңбесе, автоматты түрде 2 минуттан кейін сөнеді.

**Жартылай автоматты операциялар** Егер қыздырғыш шкаф белгілі уақытта немесе белгілі кезеңнен соң қосылуға тиіс болса, келесі әрекеттерді орындау қажет:

1. Қажетті мәндерге сәйкес қыздырғыш шкаф атқарымының тұтқасын және температураны реттеу тұтқасын бұраңыз.
2. Атқарым түймешігіне басыңыз, қыздырғыш шкаф қосылып, жұмыс істеу сигналы жыпылықтай бастайды.
3. 1 немесе 3 түймешігіне басыңыз, 1 минуттан 10 сағатқа дейінгі аралықта ас пісірудің уақытын белгілеңіз.
4. Немесе екі рет MODE түймешігіне басыңыз. Бейнебетте → таңбасы жыпылықтай бастайды. 1 және 3 түймешіктерімен ас пісіруді аяқтау уақытын белгілеңіз.
5. Белгіленген уақыт 5 секундтан соң жадқа сақталатын болады.
6. Белгіленген уақыттан соң қыздырғыш шкаф автоматты түрде сөнеді, дыбыстық сигнал қосылады.

# ПАЙДАЛАНУ

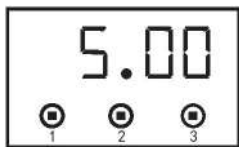
7. Кез келген түймешікке басыңыз, дыбыстық сигнал мен таңба **→** сөнеді. Дыбыстық сигнал автоматты түрде 2 минуттан соң сөнеді.

## Назар аударыңыз!

- Ас пісіру және сөндіру уақытының диапазоны:
  - Ас пісіру уақытының диапазоны:  $0 < t \leq 10$  сағат
  - Сөндіру уақытының диапазоны: ағымдағы уақыт  $<$  сөндіру уақыты  $\leq$  ағымдағы уақыт + 10 сағат
  - Сөндіру уақыты = ағымдағы уақыт + дайындау уақыты
- Жартылай автоматты операцияларды орындаған кезде дайындау уақытын немесе сөндіру уақытын белгілеңіз.
- 0 минут ас пісіру уақытын белгілеген кезде немесе ас пісіру уақыты ретінде ағымдағы уақытты белгілеген кезде, автоматты режим сөнеді.
- Автоматты режимді сөндірген соң және 0 минут дайындау уақытын орнатқан соң сөндіру уақыты мен ағымдағы уақыт сақталады.

## **Мысалы:**

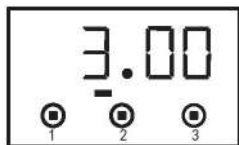
Ағымдағы уақыт 2:00, қалаулы уақыт ас пісіру уақыты 3 сағат, сөндіру уақыты 5:00 сағат ( $2:00+3:00=5:00$ ) болады.



Екі теңшеу тәсілі бар:

Бірінші тәсіл:

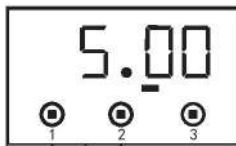
1. 1 және 3 түймешіктерін қолданып, ас пісіру уақытын теңшеңіз.



2. Сөндіру уақыты автоматты түрде 5:00 сағатқа өзгереді.

Екінші тәсіл:

1. 1 және 3 түймешіктерін қолданып, сөндіру уақытын теңшеңіз.



2. Ас пісіру уақыты автоматты түрде 3:00 сағатқа өзгереді. Орнатқаннан кейін 5 секундтан соң автоматты режим қосылады.

3 сағаттан соң ағымдағы уақыт «5.00» сағатты көрсетеді, дыбыстық сигнал қосылады.

## **Автоматты режимдегі жұмыс**

Егер қыздырғыш шкафты белгілі мерзімге қосу және көрсетілген мерзімде сөндіру қажет болса, дайындау уақыты мен сөндіру уақытын орнату қажет:

1. Қыздырғыш шкафты реттеу тұтқасы мен температураны реттеу тұтқасын қажетті мәндерге орнатыңыз.
2. 2 түймешігіне басыңыз, қыздырғыш шкаф өз жұмысын бастайды және сигналдық атқарым жыпылықтайды. **→**
3. 1 минуттан 10 сағатқа дейінгі аралықта ас пісіру уақытын теңшеу үшін 1 немесе 3 түймешігіне басыңыз.
4. 2 түймешігіне басыңыз, бейнебетте **→** таңбасы жыпылықтай бастайды. 1 және 3 түймешіктерін қолданып, сөндіру уақытын теңшеңіз.
5. Белгіленген уақыт 5 секундтан соң жадқа сақталады, **→** және **→** таңбалары әрқашан қосылып тұрады.F

# ПАЙДАЛАНУ

6. Белгіленген уақыттан соң қыздырғыш шкаф автоматты түрде сөнеді, дыбыстық сигнал қосылады, ал **→** таңбасы жойылады.

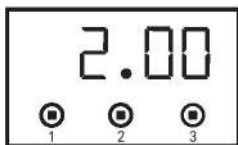
7. Кез келген түймешікке басыңыз, дыбыстық сигнал сөнеді, **→** таңбасы жойылады. Дыбыстық сигнал автоматты түрде 2 минуттан соң сөнеді.

## Назар аударыңыз!

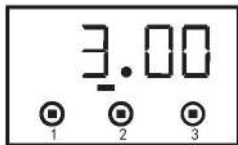
• Қосу уақыты = сөндіру уақыты - дайындау уақыты

## **Мысалы:**

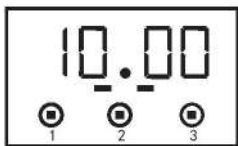
Ағымдағы уақыт 2:00 болса, ас әзірлеу уақыты 3 сағат болып белгіленсе, сөндіру уақыты 10:00 болып белгіленсе, қосу уақыты 7:00 (7:00 = 10:00 - 3:00) болады.



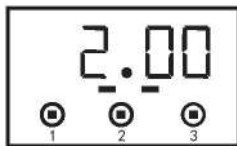
1. 1 және 3 түймешіктерінің көмегімен «3.00» ас пісіру уақытын белгілеңіз.



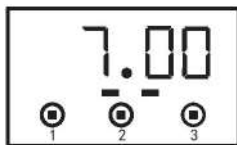
2. 1 және 3 түймешіктерін қолданып, «10.00» сөндіру уақытын белгілеңіз.



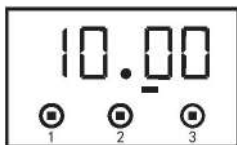
3. Орнатқаннан кейін 5 секундтан соң автоматты атқарым қосылады.



4. Сағат 7:00-де қыздырғыш шкаф жұмысын бастайды.



5. Сағат 10:00-де дыбыстық сигнал қосылады. Қыздырғыш шкаф автоматты түрде сөнеді.



## **Назар аударыңыз!**

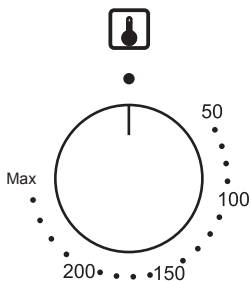
- Сөндіру уақыты > ағымдағы уақыт + дайындау уақыты ≤ 10 сағат.
- Бір минуттан кем емес ас пісіру уақытын және сөндіру уақытын белгілеу қажет.
- Ас әзірлеу уақыты 0 минут түрінде белгіленген болса, ал сөндіру уақыты ағымдағы уақыт болып белгіленсе, автоматты атқарым сөндіріледі.
- Автоматты атқарымды сөндірген соң және 0 минут дайындау уақытын орнатқан соң, сөндіру уақыты мен ағымдағы уақыт бірдей болып қалады.

# ПАЙДАЛАНУ

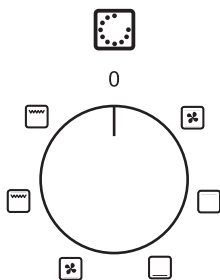
---

## Қыздырғыш шкафты пайдалану және оның атқарымдары

Қыздырғыш шкаф атқарымдарды ауыстыру тұтқасымен, механикалық таймермен және температураны таңдау тұтқасымен реттеледі.



Температураны таңдау тұтқасы



Алты атқарымы бар тұтқа

### **Назар аударыңыз!**

Қыздыру атқарымын таңдаған кезде (қыздырғышты қосу және т.б.) қыздырғыш шкаф температураны таңдау тұтқасының көмегімен температураны таңдаған соң ғана қосылады.

# ПАЙДАЛАНУ

Атқарымдарды теңшеу тұтқасының ықтимал теңшелімдері


 Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

Тұтқаны осы күйге орналастыру қыздырғыш шкафаға кәдімгі тәсілмен қызуға мүмкіндік береді.

 Құрамалы гриль (гриль және жоғарғы қыздырғыш)

Белсенді «құрамалы гриль» бір мезгілде қосулы гриль мен жоғарғы қыздырғыштың көмегімен грильде ас дайындауға мүмкіндік береді.

Бұл атқарым тағамды аса тиімді қуыруға мүмкіндік беретін ас пісіру аймағының үстінде аса жоғары температураны қамтамасыз етеді және грильде үлкен порциялар дайындауға мүмкіндік береді.

 Төменгі қыздырғыш

Қыздырғыш шкафтың атқарымын таңдау тұтқасының бұл күйінде, қыздырғыш шкаф төменгі қыздырғышты белсенді етеді.

 Гриль

Тұтқа осы күйге бұралған кезде, қыздырғыш шкаф «гриль» атқарымын белсенді етеді. Тағамның шағын порцияларын дайындау үшін қолдану ұсынылады. Жайпақ табақты қыздырғыш шкафтың 4-5 деңгейлеріне қойыңыз. Атқарымды қолдануға дейін 5 минут бұрын қосыңыз. Қол жетімді температурасы 50-ден 200 градусқа дейін.



Желдеткіш жүйесін, жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды қосу

Тұтқаның бұл күйінде қыздырғыш шкаф пісіру атқарымын белсенді етеді. Желдеткіші бар қыздырғыш шкафтың қалыпты жұмысы.



Желдеткіш пен төменгі қыздырғыш

Тұтқа осы күйге бұралған кезде, қыздырғыш шкаф төменгі қыздыру және желдету жүйесінің атқарымын белсенді етеді.

Төменгі қыздырғышпен жылынатын ауа, желдеткіш жүйенің көмегімен таратылады. Печенье, кондитерлік бұйымдарды пісіруге және консервіленген көкөністер мен жемістерді дайындауға үйлесімді.



# ПАЙДАЛАНУ

## Грильді қолдану

Грильде ас әзірлеу үдерісі тағамға қызып тұрған қыздырғышпен сәулеленетін инфрақызыл сәулелердің көмегімен жүзеге асырылады.

Грильді қосу үшін:

- Қыздырғыш шкафтың тұтқасын «гриль» жайғасымына орнатыңыз.
- Қыздырғыш шкафты шамамен 5 м йы (есікшесі жабық болуы тиіс) қыздырыңыз.
- Тағам қойылған түпқойманы қажетті деңгейге қойыңыз; торда дайындаған кезде майдың ағуы үшін түпқойманы төмендегі деңгейге (дәл тордың астында) қойыңыз.
- Қыздырғыш шкафтың есікшесін жабыңыз

«Гриль» және «құрамалы гриль» атқарымымен грильде ас дайындау үшін температура 250°C болуы тиіс, бірақ «желдеткіш және гриль» атқарымы үшін ең көп температура 200°C болып орнатылуы тиіс.

## **Назар аударыңыз!**

«Гриль» атқарымын қолданған кезде қыздырғыш шкафтың есігін жабу ұсынылады.

Грильді қолдану кезінде қол жетімді бөліктер қызуы мүмкін.

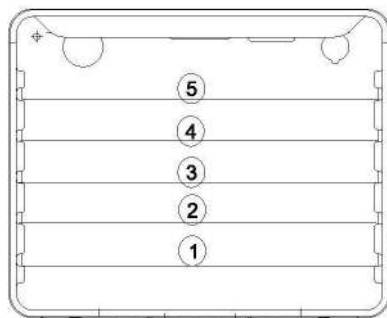
Балаларды қыздырғыш шкафқа жақындатпаған дұрыс.

## Қыздырғыш шкафтың деңгейлері

Кәстрөлдер мен керек-жарақтар (қыздырғыш шкафтың торы, жайпақ табақ және т.б.) қыздырғыш шкафтың 5 әртүрлі деңгейлердегі қуыстарына енгізілуі мүмкін.

Деңгейлер төмендегі кестеде келтірілген.

Деңгейлерді әрқашан астынан үстіне қарай санаңыз!



# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

Плитаны тиісті түрде тазарту мен оған күтім жасауды қамтамасыз етіп, электр құралдың тоқтаусыз жұмыс істеу кезеңін айтарлықтай ұзартасыз.

Тазартуды бастамас бұрын қыздырғыш шкафты сөндіріп, барлық тұтқалар «0» күйінде екендігіне көз жеткізіңіз. Қыздырғыш шкаф толықтай суығанша тазартуды бастамаңыз.

## Қыздырғыш шкаф

- Қыздырғыш шкафты әрбір қолданудан кейін тазарту қажет.
- Қыздырғыш шкафты тазартпас бұрын оны толықтай суытып алыңыз
- Ешқашан электр құралын қысымы бар бұмен тазарту арқылы тазартпаңыз.
- Пештің камерасын жуғыш сұйықтықтың аздаған мөлшері қосылған жылы сумен ғана жууға болады.

## • Бұмен тазарту

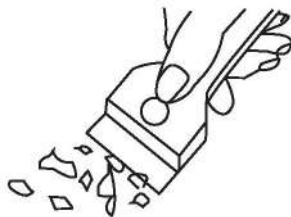
— тегенге 250 мл су (1 стакан) құйыңыз, оны төмендегі бірінше деңгейге қойыңыз.  
— қыздырғыш шкафтың есікшесін жабыңыз;  
— температураны теңшеу тұтқасын 50 °C-қа, ал атқарымды теңшеу тұтқасын «төменгі қыздырғыш» күйіне орнатыңыз,  
— шамамен 30 минут бойы пештің камерасын қыздырыңыз;  
— қыздырғыш шкафтың есікшесін ашып, камераны ішінен матамен немесе ысқышпен сүртіңіз және жуғыш сұйықтығы бар жылы сумен жуыңыз.

- Камераны жуған соң, құрғатып сүртіңіз.

## Назар аударыңыз!

Алдыңғы шыны панелін тазарту және оған күтім жасау үшін құрамында абразивті материалдары бар тазартқыш құралдарды қолданбаңыз.

- Тазартқан кезде құрамында абразивтері бар тазартқыш ұнтақтарды, абразивті қоспаларды, абразивті қайрақтарды, кеуектасты, металл қылшақтарды және т.с.с. қатты абразивті әсері бар тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Олар түзелмейтін залал келтіріп, пісіру панелінің жабынын сырып алуы мүмкін.
- Пісіру панеліне жабысып қалған кірдің көп мөлшерін арнайы қырғышпен тазартуға болады, бұл арада пісіру панелінің жиегін зақымдап алмау үшін абай болыңыз.



## *Пісіру панелін тазартуға арналған қырғыш*

### Назар аударыңыз!

Қақпағын жабу арқылы пышақтың өткірлігін сақтаңыз (жай ғана бас бармағыңызбен басыңыз). Жарақаттар болуы мүмкін, сондықтан осы құралды қолданған кезде абай болыңыз - балалардан сақтаңыз.

- Майды жоюға арналған кез келген сұйық эмульсиялар, жуғыш сұйықтықтың аздаған мөлшері қосылған жылы судың ерітінділері немесе тот баспайтын болаттан жасалған шұңғылшаларға арналған тазартқыш құралдар сияқты тиісті жұмсақ тазартқыш және жуғыш құралдар ұсынылады

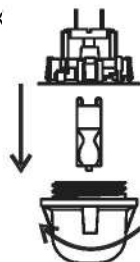
# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

## Қыздырғыш шкафтың электр шамын ауыстыру

*Электр белшектермен байланысты кез келген әрекеттерді бастамас бұрын, электр құралды қуаттау кезінен ажырату керек. Қыздырғыш шкаф бұрын қолданылған болса, камераны және қыздырғыш элементтерді жөндеуді жүзеге асырмас бұрын оларды суытып алыңыз.*

## Шамды ауыстыру

- Қорғаныс қақпағын бұрап алу. Осы жерлерде шыны қалпағын жуып, құрғатуды ұсынамыз.
- Ескі шамды абайлап алып тастаңыз және жоғары температура (300°C) шарттарында жұмыс істеу үшін жарамды, келесі сипаттамалары бар жаңа шамды салыңыз: 230-240В, 50Гц, 25Вт, жалғастырғыш тетік
- Қорғаныс қақпағын орнатыңыз.



## МАҢЫЗДЫ

Қақпақты алып тастау үшін ешқашан бұрауыштарды немесе басқа құрал-жабдықтарды қолданбаңыз. Бұл қыздырғыш шкафтың эмалін немесе шамның патронын зақымдауы мүмкін. Тек қолмен ғана алып тастаңыз.

## МАҢЫЗДЫ

Ешқашан шамды жалаң қолмен ауыстырмаңыз, себебі қолыңыздағы кір мерзімінен бұрын істен шығуын тудыруы мүмкін. Әрқашан таза матаны немесе қолғаптарды қолданыңыз.

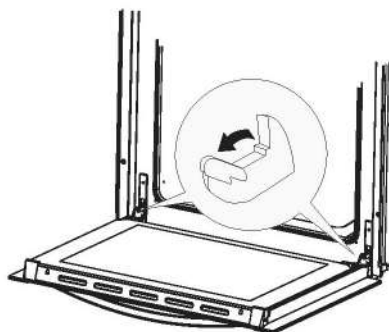
## Назар аударыңыз:

Шамды ауыстыру кепілдік қызмет көрсетуге кірмейді.

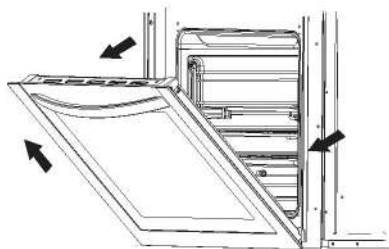
## Есікшені алып тастау

Тазарту үшін пештің камерасына анағұрлым оңай қол жеткізуді қамтамасыз ету үшін есікшені алып тастауға болады.

Ол үшін ілмектің ысырмасын жоғары қарай қайырыңыз. Есікшені ақырындап жабыңыз, көтеріңіз және өзіңізге қарай тартыңыз. Есікшені орнына қою үшін әрекеттерді керісінше орындаңыз. Есікшені орнатқан кезде, ілгектің кертгі ілгек тұтқышының шығыңқы жерінде дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Есікшені орнатқан соң оны абайлап төмен түсіріңіз. Егер сақтандырғыштың ысырмасы іске қосылмаса, ол есікті жабу кезінде ілгекті бұзуы мүмкін.



Сақтандырғыштың ысырмасын орнату



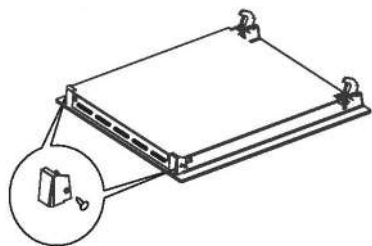
Есікшені алып тастау

# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

---

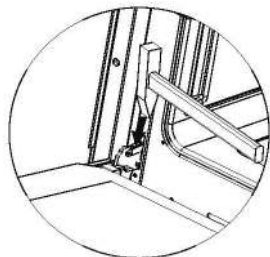
## Ішкі шыны панелін алып тастау

Есікшенің жоғары бұрышындағы пластикті тиектерді бұрап алыңыз және босатыңыз. Содан соң, екінші бұғаттау тетігінің шынысын алып тастаңыз. Тазартқан соң орнына қойыңыз, шыны панелін бұғаттаңыз және бұғаттау механизмін бұрап бекітіңіз.



## Ішкі шыны панелін алып тастау

### Есікті орнату



## Үнемі тексеріп қарау

Плитаны таза ұстаумен қатар:

- Плитаның пісіру панелі мен бақылау элементтерін мерзімді түрде тексеру. Кепілдік мерзімі аяқталған соң, плитаны техникалық байқауды кем дегенде екі жылда бір рет сервистік орталықта жүзеге асыру қажет.
- Пайдаланған кезде кез келген істен шығуларын жазып алу қажет.
- Плитаның пісіру панелін мерзімді түрде байқауды жүзеге асыру керек

### Назар аударыңыз!

Кез келген жөндеу жұмыстары тиісті сервистік орталықпен немесе уәкілетті өкілмен жүзеге асырылуы тиіс.

# ШҰҒЫЛ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Шұғыл жағдайларда:

- қыздырғыш шкафтың барлық жұмыс істеп тұрған бөлшектерін сөндіру керек
- қуатты ажырату керек
- сервистік орталыққа хабарласу керек
- аздаған ақаулықтарды төмендегі кестеде келтірілген нұсқаулардың көмегімен жоюға болады. Клиенттерге қолдау көрсету қызметіне немесе сервистік орталыққа қоңырау шалмас бұрын, кестеде келтірілген тармақтарды тексеріңіз.

МӘСЕЛЕ	СЕБЕП	ӘРЕКЕТ
1. Аспап жұмыс істемейді.	Қуат көзі жоқ.	Сақтандырғыш қорапты тексеріңіз; қажет болса, өртенген сақтандырғышты ауыстырыңыз, автоматты қосыңыз.
2. Бейнебетте «0.00» жыпылықтайды.	Бұйым қуат көзінен ажыратылған немесе энергияның берілуі уақытша тоқтатылған.	Ағымдағы уақытты белгілеңіз (Бағдарламалауды қар.)
3. Қыздырғыш шкафтың жарықтандыру жүйесі жұмыс істемейді.	Шам босап кеткен немесе зақымдалған.	Жанып кеткен шамды бұрап алыңыз немесе ауыстырыңыз (Тазарту және күтім жасауды қар.)

# ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРҒЫШ ШКАФТА ПІСІРУ

## Кондитерлік бұйымдар мен нан пісіру

Жоғарғы және төменгі қыздырғышты немесе ыстық ауаны қолдана отырып пісіру үшін анағұрлым үйлесімді.

### Назар аударыңыз!

- Кестелерде келтірілген пісіру параметрлері долбарлы болып табылады және сіздің тәжірибеңіз бен талғамыңыздың негізінде түзетілуі мүмкін.
- Егер сіз кестелерде пісірудің қажетті түрін таба алмасаңыз, пісірудің анағұрлым ұқсас түріне арналған ақпаратты қолданыңыз.

## Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды қолдана отырып пісіру

- Бір деңгейді ғана қолданыңыз.
- Пісірудің бұл жайғасымы құрғақ печенье, нан мен кекстерді дайындау үшін анағұрлым үйлесімді. Күңгірт түстес пісіру қалыптарын қолданыңыз. Ашық түсті қалыптар жылуды шағылыстырады, ал пісірме тиісінше қызарады.
- Өрқашан пісіру қалыптарын торға қойыңыз. Торды, плитамен бірге жеткізілетін пісіруге арналған жайпақ табақта ас пісірген жағдайда ғана алып тастаңыз.
- Алдын ала қыздыру пісіру уақытын азайтады. Қыздырғыш шкаф қажетті температураға дейін қызғанша ішіне пісірмені қоймаңыз. F

## Пісіру бойынша кеңестер

### *Бұйым дайын ба?*

Бұйымды ағаш таяқшаның анағұрлым жуан жағымен тесіп көріңіз, егер қамыр жабыспаса - пісірме дайын. Қыздырғыш шкафты сөндіріп, қалған жылуды пайдалануға болады.

### *Бұйым отырып қалды*

Рецептпен салыстырып алыңыз. Келесі жолы азырақ сұйықтық мөлшерін қолданыңыз. Әсіресе электрлік миксерлерді қолданған кезде араластыру уақытын сақтаңыз.

### *Бұйымның түбі тым ақшыл түстес*

Келесі жолы күңгірт түстес пісіру қалыптарын қолданыңыз, қалыпты төменгі деңгейге қойыңыз немесе сөндірудің алдында төменгі қыздырғыштың көмегімен пісіру режимін аз уақытқа дейін ауыстырып қосыңыз.

### *Чизкейк піспей қалды*

Келесі жолы пісіру температурасын азайтып, пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

## Пісіруге арналған кестелерге қатысты ескертпе

- Кестелерде температуралардың диапазоны көрсетілген. Өрқашан алдымен төменірек температураны таңдаңыз. Егер кондитерлік бұйымдарды қаттырақ пісіру керек болса Сіз өрқашан температураны ұлғайта аласыз.
- Ас пісірудің долбарлы уақыты көрсетілген. Ол жеке сипаттамаларға байланысты өзгеруі мүмкін.
- Жұлдызша, қыздырғыш шкафты алдын ала қыздыру қажеттігін аңғартады

# ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРҒЫШ ШКАФТА ПІСІРУ

Кондитерлік бұйымдар мен нан пісіруге арналған кесте

Кондитерлік бұйымның түрі	Деңгейі (астынан үстіге қарай)	Температура (°C)	Ас пісіру уақыты (минуттарда)
---------------------------	--------------------------------------	---------------------	-------------------------------------

## Қаусырмалар

Жүзім қосылған кекс	2	150–160	55–70
Коврижка	2	150–160	60–70
Ағаш түріндегі торт (пісіру қалыбында)	2	150–160	45–60
Чизкейк (пісіру қалыбында)	2	160–170	60–80
Жемістер қаусырмасы	2	170–180	50–70
Қант глазури қосылған жемістер қаусырмасы	2	160–170	60–70
Бисквит	2	160–170	30–40
Үлпектер қосылған қаусырма	3	170–180	25–35
Аралас қамыр қосылған жемістер қаусырмасы	3	160–170	50–70
Шие қаусырмасы	3	170–200	30–50
Қайнатпа қосылған орама	3	170–180	15–25
Жемісті тоқаш	3	150–160	25–35
Майқоспалы өрме тоқаш	2	180–210	35–50
Рождестволық кекс	2	170–200	45–70
Алма қаусырмасы	2	170–200	40–60
Қатпарлы қамырдан жасалған бұйымдар	2	160–170	40–60

## Тұздалған пісірме

Бекон қосылған орама	2	170–180	45–60
Пицца	2	210–230	30–45
Нан	2	180–210	50–60
Орамалар	2	200–220	30–40

## Печеньелер мен тәтті нандар

Зире қосылған орама	3	160–170	15–25
Печенье	3	160–170	20–30
Қатпарлы ашытқы қамыры	3	170–200	20–35
Қатпарлы тәтті нан	3	180–200	20–30
Шайқалған кілегей қосылған тәтті нан	3	170–200	25–45

## Тоңазытылған тамақ өнімдері

Алма қаусырмасы, ірімшік қаусырмасы	2	170–200	50–70
Чизкейк	2	170–180	65–85
Пицца	2	200–220	20–30
Қыздырғыш шкафқа арналған қуырылған картоп	2	200–220	20–35
Қыздырғыш шкафқа арналған фри картобы	2	200–220	20–35

# ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРҒЫШ ШКАФТА ПІСІРУ

## Қуыру

Ыдыстың әрбір түріне арналған қыздырудың ең жақсы режимі Қуыруға арналған кестеде қалың қаріппен көрсетілген.

## Ыдыстарды қолдану бойынша кеңестер

- Ашық түсті эмалі бар ыдыс-аяқты, қызуға төзімді шыны ыдыс-аяқты, балшықтан жасалған ыдыс-аяқты немесе таптауға көнгіш шойыннан жасалған ыдыс-аяқты қолданыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты қолдану ұсынылмайды, себебі ол шамадан тыс мөлшерде жылуды шағылыстырады.
- Қуырған кезде тағамның бетін жабыңыз немесе жұқалтырға ораңыз. Бұл нәрлілігін сақтайды, ал қыздырғыш шкаф таза болып қалады. Егер табаның бетін ашық қалдырсаңыз, ас тезірек піседі. Үлкен кесектерді астына жайпақ табақ қойып, тордың өзінде қуырыңыз.

## Қуыруға арналған кеңестер!



Қуыруға арналған кестеде қуырудың ұсынылатын температуралары мен уақыты көрсетілген. Қуыру уақыты көбінесе еттің түріне, оның көлеміне және сапасына байланысты, сондықтан көрсетілген уақыттан ауытқуы мүмкін.

- Еттің ірі кесектерін қуыру түтіннің шамадан артық мөлшерін және қыздырғыш шкафтың есікшесінде тамшылардың пайда болуын тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және қыздырғыш шкафтың жұмысына әсерін тигізбейді. Дегенмен, қуырып болған соң есікше мен шыныны мұқият сүртіп шығыңыз.
- Қызыл етті, құсты және балықты олардың салмақтары бір килограммнан артық болса қуырған жөн.
- Ағып кеткен сөл жанып кетпес үшін аздап сұйықтық құйыңыз. Қуыру үдерісін бақылап тұру керек және қажет болса су қосып тұру керек.
- Шамамен белгіленген уақыттың ортасында, әсіресе терең ыдысты қолданған кезде тағамды 180о-қа аударыңыз.
- Грильге арналған торда қуырған кезде, торды терең жайпақ табаққа қойыңыз. Төменгі жайпақ табақта майдың тамшылары бар.
- Қуырылған тағамдарды қыздырғыш шкафта ешқашан суытпаңыз, олар тамшылардың пайда болуына және қыздырғыш шкафтың тоттануының туындауына ықпал етуі мүмкін.



# ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРҒЫШ ШКАФТА ПІСІРУ

## Қуыру кестесі

Еттің түрі	Салмағы (грамм)	Деңгейі (астынан үстіге қарай)	Темпера- тура (°C) 	Қуыру уақыты (минуттарда)	Темпера- тура (°C) 	Қуыру уақыты (минуттарда)
------------	--------------------	--------------------------------------	--	---------------------------------	--	---------------------------------

### Сиыр еті

Бұзаудың төс еті	1000	2	210–230	100–120	200–220	100–120
Бұзаудың төс еті	1500	2	210–230	120–150	200–220	120–150
Аздап қуырылған ростбиф	1000	2	230–240	30–40	220–230	30–40
Қуырылған ростбиф	1000	2	230–240	40–50	220–230	40–50

### Шошқа еті

Терісі бар қуырылған шошқа еті	1500	2	190–200	140–160	170–180	140–160
Шандыр	1500	2	200–210	120–150	180–190	120–150
Шандыр	2000	2	190–210	150–180	170–200	150–180
Шошқаның төс еті	1500	2	210–230	120–140	200–220	120–140
Ет орамасы	1500	2	210–230	120–140	200–220	120–140
Шошқа етінен жасалған котлеттер	1500	2	190–210	100–120	170–200	100–120
Қуырылған шабылған ет	1500	2	220–230	60–70	210–220	60–70

### Бұзау еті

Бұзау еті орамасы	1500	2	190–210	90–120	170–200	90–120
Бұзау аяғы	1700	2	190–210	120–130	170–200	120–130

### Қозы еті

Қозы қабырғалары	1500	2	200–210	100–120	180–200	100–120
Қой жауырыны	1500	2	200–210	120–130	180–200	120–130
Сан ет	1500	2	200–220	100–120	180–210	100–120

### Құс

Тұтас балапан	1200	2	210–220	60–70	200–210	60–70
Тауық	1500	2	210–220	70–90	200–210	70–90
Үйрек	1700	2	190–210	120–150	170–200	120–150
Қаз	4000	2	170–180	180–200	150–160	180–200
Күркетауық	5000	2	160–170	180–240	140–150	180–240

### Балық

Тұтас балық	1000	2	210–220	50–60	200–210	50–60
Балық суфлесі	1500	2	190–210	50–70	170–200	50–70

# ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРҒЫШ ШКАФТА ПІСІРУ

## Тағамдарды грильде пісіру

- Грильде ас пісірген кезде қосымша сақтық шараларын сақтаңыз. Инфрақызыл қыздырғыштан келетін қарқынды жылу қыздырғыш шкаф пен керек-жарақтарды қатты қыздырады. Қорғаныс қолғаптарын және барбекюге арналған құрал-жабдықтарды қолданыңыз!
- Тесу кезінде ыстық май шашырауы мүмкін. Терінің күйіп қалуын болдырмау үшін және көзді қорғау үшін грильге арналған ұзын қысқаштарды қолданыңыз.
- Грильде ас пісіру үдерісін үнемі байқап тұрыңыз. Температурасы тым жоғары болған жағдайда, тағам жанып кетіп, өртенуге себеп болуы мүмкін!
- Балаларды грильдің жанында қалдырмаңыз.


Грильге арналған қыздырғыш майлы емес сосискаларды, ет және балық сүбесі мен стейктерді дайындау үшін, сондай-ақ қызартып қуыру және қытырлақ қабықшаның пайда болуы үшін айтарлықтай үйлесімді

## Грильге арналған

- Грильде ас пісірген кезде қыздырғыш шкафтың есігі жабық болуы тиіс.
- Қуыру кестесінде ұсынылатын температуралар көрсетілген, деңгейлер еттің салмағы мен сапасына қарай өзгереді
- Грильге арналған қыздырғышты алдын ала 3 минут бойы қыздыру қажет.
- Азық-түлікті үстіне қоймас бұрын грильге арналған торға май жағыңыз, әйтпесе ол торға жабысып қалуы мүмкін.
- Етті торға қойыңыз, одан кейін торды май жинауға арналған жайпақ табақтың үстіне қойыңыз. Жайпақ табақтың екеуін де қыздырғыш шкафаға қойыңыз.
- Қуырудың қажетті уақытының жартысы өткеннен кейін етті екінші жағына аударыңыз. Жұп-жұқа кесектерді бір рет аударған жеткілікті, кесектер үлкен болса, оларды бірнеше рет аударып тұру қажет. Еттің сөлі шамадан тыс бөлінбеуі үшін, барбекю шымшуырын әрдайым пайдаланыңыз.
- Күңгірт ет ашық түсті шошқа етіне немесе бұзау етіне қарағанда грильде тезірек піседі.
- Әрбір қолданудан кейін грильді, қыздырғыш шкафты және керек-жарақтарды тазартып тұрыңыз

# ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРҒЫШ ШКАФТА ПІСІРУ

## Грильде тағамдар дайындауға арналған кесте

Грильге арналған еттің түрі	Салмағы (грамм)	Деңгейі (астынан үстіге қарай)	Темпера- тура (°C) 	Грильде ас пісіру уақыты (минуттарда)
-----------------------------	--------------------	--------------------------------------	--	---

### Ет пен сосискалар

аздап қуырылған 2 бифштекс	400	5	240	14–16
орташа қуырылған 2 бифштекс	400	5	240	16–20
қуырылған 2 бифштекс	400	5	240	20–23
Шошқа сүбесінің 2 кесегі	350	5	240	19–23
2 жанышталған шошқа еті	400	5	240	20–23
бұзау етінен жасалған 2 бифштекс	700	5	240	19–22
қозы етінен жасалған 4 котлет	700	5	240	15–18
4 гриль сосискалар	400	5	240	9–14
Ірімшік қосылған еттің 2 кесегі	400	5	240	9–13
Бір балапанның жартысы	1400	3	240–250	28–33(1 жақ) 23–28(2 жақ)

### Балық

Албырт сүбесі	400	4	240	19–22
Аллюминий жұқалтырындағы балық	500	4	230	10–13

### Тост

Ақ нанның 4 тілімі	200	5	240	1,5–3
Тұтас дөнді нанның 2 тілімі	200	5	240	2–3
Сэндвич	600	5	240	4–7

### Ет/құс

Үйрек	2000	1	150–170	80–100
Тауық	1000	3	180–200	60–70
Қуырылған шошқа еті	1500	3	160–180	90–120
Сүйекті шошқа еті	1500	3	160–180	100–180
Шошқа аяғы	1000	3	160–180	120–160
Қуырылған сиыр еті / сиыр сүбесі	1500	3	190–200	40–80

# ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

<b>ТҮРІ</b>	HСХ-5СDРС1 HСХ-5СDРW1 HСХ-5СDРХ1
Көлемдері (биіктігі/ені/тереңдігі) см	85/50/60

## Асүйлік плитаның жоғарғы бөлігі

Қыздырғыш құрылғы 180мм (кВ)	1,8
Қыздырғыш құрылғы 145мм (кВ)	1,2
Қыздырғыш құрылғы180/120мм (кВ)	1,7/0,7

## Қыздырғыш шкаф

Температура реттегіші/Атқарымдарды ауыстырып-қосқыш	1/1
Бағыттауыштар деңгейлері (3 деңгейдегі телескопиялық бағыттауыштар - кейбір үлгілерде ғана)	5
Жоғарғы/төменгі қыздырғыш (кВ)	0,85/1,15
Грильдің қыздырғышы (кВ)	1,1
Қыздырғыш шкафтың жарықтандыру жүйесі (В)	25

## Жұмыс істеу режимдері

Жоғарғы/төменгі қыздырғыш (кВ)	2,0
Төменгі қыздырғыш (кВ)	1,15
Жоғарғы/төменгі қыздырғыш/желдеткіш (кВ)	2,0
Қыздырғыш шкафтың бөлек жарықтандыру жүйесі (В)	25
Төменгі қыздырғыш/желдеткіш (кВ)	1,2
Үсті/гриль (кВ)	1,95
Грильдің қыздырғышы (кВ)	1,1
Ең жоғары температурасы	250°C
Электрлік қосылым	380-415 В 3L~, 50Гц
Қыздырғыштардың атаулы кернеуі	220-240 В
Жалпы қосылған қуаттылық (кВ)	7,9
Қыздырғыш шкафтың барлығы (кВ)	2,0
Плитаның барлығы (кВ)	5,9
Салмағы (кг)	43
Энергоэффективдүүлүктүн классы	A

EN 50304, AS/NZS60335-1, AS/NZS60335-2-6 стандарттарына, AS/NZS нормативтік актілеріне сай келеді

# ЭЛЕКТРЛІК ҚОСЫЛЫМ


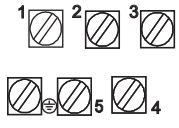

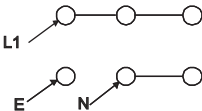

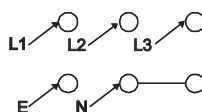
## Назар аударыңыз!

Барлық электр-техникалық жұмыстар білікті және уәкілетті электршімен жүзеге асырылуы тиіс.

Электр қуаты жүйесін қайта жөндеуге немесе өз бетінше өзгертуге болмайды. Желі, түйіспелерді сөндіруге арналған ажыратқышпен жабдықталуы тиіс.

## Қосу жөніндегі нұсқаулықтар

Плита үш фазалық айнымалы ток желісінде жұмыс істеуге арналған (380-415 В 3L~50 Гц). Плитаның қыздырғыш элементтерінің барынша рұқсат етілген кернеуі — 220-240 В. Плитаны айнымалы токтың бір фазалы желісіне қосу, төменде келтірілген электрлік қосылыстар сызбанұсқасына сәйкес біріктіргіш қораптағы түйіспелерді тиісінше тұйықтау кезінде жүзеге асырылуы мүмкін. Электр қосылыстардың сызбанұсқасы да біріктіргіш қораптың қақпағында орналасқан. Біріктіргіш кабель қосылыстың түріне және плитаның атаулы қуаттылығына сәйкес келуі керектігі есіңізде болсын.

ЭЛЕКТР ҚОСЫЛЫСТАРДЫҢ СЫЗБАНҰСҚАСЫ		Біріктіргіш сымның ұсынылатын түрі	
<p>Назар аударыңыз! Қыздырғыш элементтердің кернеуі 220-240 В</p> <p>Назар аударыңыз! Кез келген қосылыста, қорғағыш сымды (жерге тұйықталатын сымды) E клеммасына жалғау керек </p>			
1	<p>Жерге тұйықталған 220-240 В бір фазалы қосылысында, қосқыштар 1-2-3 клемманы және 4-5 клемманы .</p>		H05W-F3G4
2	<p>Жерге тұйықталған 380-415/ 220-240 В үш фазалы қосылысында, қосқыштар 4-5 клемманы, 1,2 және 3 кезек бойынша фазаларды, , қорғағыш сымын біріктіреді.</p>		H05W-F5G1.5

Біріктіргіш кабель кабельді қысқышпен бекітілуі тиіс. Біріктіргіш кабельде жерге тұйықтайтын сым қалған сымдардан ұзынырақ болуы тиіс.

## Назар аударыңыз!

ауіпсіздік шынжырын деп белгіленген біріктіргіш қорап клеммасымен біріктіруді ұмытпаңыз. Плитаны қуаттау көзіне жалғамас бұрын негізгі техникалық деректердің кестесіндегі ақпаратты және электрлік қосылыстардың сызбанұсқаларын оқыңыз

# Haier

Производитель:

«Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd»

Хайер Оверсиз Электрик Апплаенсиз Корп. Лтд

Адрес: Room S401,Haier Brand building,Haier Industry park

Hi-tech Zone,Laoshan District Qingdao, China

Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер индастри парк

Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Импортер:

Филиал ООО «ХАР» в Красногорском р-не

МО Адрес

импортера:

143442, Московская область, Красногорский район, с/п Отраденское, 69 км МКАД,

офисно-общественный

комплекс ЗАО "Гринвуд", стр. 31. Сделано в Китае.

Дата изготовления и гарантийный срок указаны на этикетке устройства.

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, black, sans-serif font, centered within a white square. The 'E' and 'A' are connected at the top, and the 'C' is positioned to the right of the 'A'.