

HR

Upute za rad
ŠTEDNJAK I PEĆNICA

Sadržaj

Sigurnosne upute, 2
Opis uređaja, 14
Čišćenje i održavanje, 15
Uporaba stakleno-keramičke
ploče za kuhanje, 18
Pokretanje i upotreba, 19
Postavljanje, 57

HU

Használati útmutató
tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Biztonsági utasítások, 7
A készülék leírása, 35
Beindítás és használat, 36
Az üvegkerámia főzőlap használata, 38
Ápolás és karbantartás, 40
Üzembe helyezés, 57

RS

Uputstva za rad
ŠPORET I PEĆNICA

Sadržaj

Bezbednosna uputstva, 4
Opis uređaja, 21
Puštanje u rad i korišćenje, 22
Korišćenje staklokeramičke
ploče, 25
Čuvanje i održavanje, 26
Postavljanje, 57

RU

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание

Указания по безопасности, 9
Описание прибора, 42
Советы по установке, 43
Использование стеклокерамической
рабочей поверхности, 46
Уход и техническое обслуживание, 48
Установка, 57

BG

Инструкции за работа с уреда
УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за безопасност, 5
Описание на уреда, 28
Включване и работа с уреда, 29
Използване на
стъклокерамичния готварски плот, 32
Грижи и поддръжка на уреда, 33
Монтиране 57

KZ

Пайдалану нұсқаулығы
плита
Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары, 11
Құрылғы сипаттамасы, 50
Орнату жөніндегі кеңестер, 51
Шыны керамикалық плитаны
пайдалану, 54
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 55
Орнату, 57

OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

⚠ Ove su upute valjane ako se na uređaju nalazi simbol dotične države. Ako se na uređaju ne nalazi simbol, pogledajte tehničke upute koje sadrže potrebne upute koje se tiču izmjena na uređaju kako bi se prilagodio uvjetima uporabe u dotičnoj zemlji.

⚠ OPREZ: Upotrebom plinskog štednjaka u prostoriji u kojoj je postavljen stvara se toplina, vlaga i produkti izgaranja. Kuhinja se mora dobro prozračivati dok se uređaj upotrebljava: držite otvore za prirodnu ventilaciju otvorenima ili ugradite uređaj za mehaničku ventilaciju (napu). Duža i intenzivnija uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, primjerice otvaranje prozora ili učinkovitiju ventilaciju pojačavanjem razine mehaničke ventilacije (ako je moguće).

⚠ Nepridržavanje uputa u ovom priručniku može dovesti do požara ili eksplozije dovode do oštećenja imovine ili osobnih ozljeda.

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup se zagrijevaju prilikom uporabe. Pazite da ne biste dodirnuli grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ UPOZORENJE: Ako je površina ploče za kuhanje napukla, ne upotrebljavajte uređaj - opasnost od strujnog udara.

⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuhanje.

⚠ OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

⚠ UPOZORENJE: Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadzora ugradbene ploče može biti opasno: opasnost od požara. NIKADA nemojte gasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.

⚠ Nemojte upotrebljavati ploču za kuhanje kao radnu površinu ili podlogu. Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod

nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ PAŽNJA: Ako pukne staklo ploče za kuhanje, odmah zatvorite sve plamenike i sve električne grijače i izolirajte uređaj od napajanja električnom energijom; – nemojte dirati površinu uređaja; – nemojte upotrebljavati uređaj



Stakleni poklopac može puknuti unutra ako se zagrijava. Zatvorite sve plamenike i električne ploče prije zatvaranja poklopca. Nemojte spuštati poklopac kad plamenik gori

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup se zagrijevaju prilikom uporabe. Nemojte dodirivati grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su neprestano pod nadzorom

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara.

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštена kako biste izbjegli udaranje u vrata.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ OPREZ: Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

⚠ Ne odlažite eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili raspršivače) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

⚠ Upotrebljavajte lonce i tave čija je širina dna ista ili malo veća od plamenika (pogledajte odgovarajuću tablicu). Pazite da lonci na rešetkama ne prelaze rubove površine za kuhanje.

⚠ Nepravilna upotreba rešetki može dovesti do oštećenja ploče za kuhanje: mreže ne okrećite naopako i ne gurajte ih preko ploče za kuhanje.

Nemojte dopustiti da plamen plamenika prelazi preko ruba lonca

Nemojte upotrebljavati: Pekače od lijevanog željeza, kameno posuđe, lonce i tave od terakote, difuzore topline poput metalne mreže ili bilo koje druge vrste. Dva plamenika istovremeno za jednu posudu (npr. za kotlić s ribom).

Ako je zbog lokalnih uvjeta dovoda plina otežano paljenje plamenika, preporučuje se da ponovite radnju s gumbom okrenutim u položaj malog plamena.

Ako kuhinjsku napu postavljate iznad ploče za kuhanje, slijedite upute o pravilnoj udaljenosti.

Mala bi djeca mogla progutati zaštitne gumene nožice ispod rešetaka i ugušiti se. Nakon skidanja rešetki provjerite jesu li sve nožice ispravno namještene.

PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV

⚠ **UPOZORENJE:** Prije postavljanja, provjerite sukladnost lokalnih uvjeta distribucije (vrsta i tlak plina) i konfiguracije uređaja.

⚠ Provjerite odgovara li tlak dovoda plina vrijednostima navedenima u tablici 1 („Specifikacije plamenika i mlaznice“).

⚠ **UPOZORENJE:** Uvjeti konfiguracije ovog uređaja navedeni su na naljepnici (ili podatkovnoj pločici).

⚠ **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj nije priključen na uređaj za odvođenje produkata izgaranja. Mora se postaviti i priključiti u skladu s važećim propisima o instalacijama. Posebnu pozornost treba posvetiti odgovarajućim zahtjevima vezanim za ventilaciju.

⚠ Ako je uređaj spojen na tekući plin, regulacijski vijak mora se zategnuti što je čvršće moguće.

⚠ **VAŽNO:** Kada je uređaj opremljen plinskom cilindrom ili plinskim spremnikom, mora se pravilno namjestiti (okomiti položaj).

⚠ **UPOZORENJE:** Taj postupak mora izvršiti kvalificirani tehničar

⚠ Upotrebljavajte isključivo savitljivo crijevo ili krutu metalnu cijev za priključak plina.

⚠ Priključivanje krute cijevi (bakrene ili čelične): Priključivanje na sustav plina mora se obaviti tako da ni na koji način ne opterećuje uređaj. Tu je i podesivi nastavak cijevi u obliku slova L na dobavnoj rampi uređaja koji se postavlja da bi se spriječila curenja. Brtva se uvijek mora zamijeniti nakon okretanja cijevne spojnice (brtva se isporučuje s uređajem). Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica.

⚠ Priključivanje savitljive cijevi od nehrđajućeg čelika bez brtve na nastavak s navojima: Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica. Ove se cijevi moraju postaviti tako da nikad nisu duže od 2000 mm

kada su u potpunosti produžene. Kad je spajanje izvedeno, provjerite da savitljiva metalna cijev ne dodiruje dijelove u pokretu i da nije stisnuta. Upotrebljavajte isključivo cijevi i brtve sukladne s važećim nacionalnim propisima.

⚠ **VAŽNO:** Ako se upotrebljava crijevo od nehrđajućeg čelika, treba ga spojiti tako da ne dodiruje niti jedan pokretni dio namještaja (npr. ladicu). Mora prolaziti kroz područje bez prepreka i gdje se može pregledati cijelom duljinom.

⚠ Uređaj treba biti spojen na glavni dovod plina ili plinski cilindar u skladu s važećim nacionalnim propisima. Prije spajanja, provjerite je li uređaj kompatibilan s dovodom plina koji želite upotrijebiti. Ako nije, pridržavajte se uputa navedenih u odlomku „Prilagođavanje za različite vrste plina“.

⚠ Nakon spajanja dovoda plina provjerite ima li propuštanja uz pomoć sapunice. Upalite plamenike i okrenite gumbe od maksimalnog 1* do minimalnog položaja 2* kako biste provjerili stabilnost plamena.

⚠ Spajanje na plinsku mrežu ili plinski cilindar može se obaviti pomoću savitljive gumene ili čelične cijevi u skladu s važećim nacionalnim propisima.

PRIJELAZ NA RAZLIČITE VRSTE PLINA

⚠ Kako biste prilagodili uređaj vrsti plina koji je drugačiji od vrste za koju je proizveden (navedeno na nazivnoj pločici), pridržavajte se opisanih koraka navedenih nakon instalacijskih crteža.

POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Električni i plinski priključci moraju biti u skladu s lokalnim propisima.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen), električne priključke i popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetiti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ **UPOZORENJE:** Izmjene na uređaju i način njegova postavljanja od osnovne su važnosti

RS

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsala, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne stavljate nikakve predmete na površinu za kuvanje.

⚠ **NERA PREDOSTROŽNOSTI:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKAD ne pokušavajte da ugasi vatru vodom, već isključite uređaj a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnom tkaninom.

⚠ Ne koristite ploču za kuvanje kao radnu površinu ili potporu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu

sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od opekotina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

⚠ Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ **NERA PREDOSTROŽNOSTI:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, smeštaja prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite ga na otvorenom.

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električne priključke i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije oštetio tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak montiranja završen. Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

 Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata – postoji rizik od požara.



ako se aparatura postavi na postolje, potrebno je da se izniveliše i pričvrsti za zid pomoću isporučenog lanca za zadržavanje, kako bi se sprečilo da uređaj sklizne sa postolja.



UPOZORENJE: Kako bi se onemogućilo prevrtanje uređaja, potrebno je da se namesti isporučeni lanac za zadržavanje. Pogledajte uputstva za montiranje.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

 Pločica se nalazi na prednjoj ivici pećnice (vidljiva je kada su vrata otvorena).

 Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

 Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice i adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

 Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

 Ako je potrebna zamena kabla za napajanje, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

 **UPOZORENJE:** Pobrinite se da uređaj bude isključen pre zamene lampice da bi se izbegao eventualni strujni udar.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 **UPOZORENJE:** Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

 Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

 Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuđa.

 Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete čišćenje ili održavanje. - opasnost od opekotina.



 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom . Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagreјјati. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu.

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-2.

BG

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преи използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на храни с мазнина или олио на плота без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар.

НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

⚠ Не използвайте готварския плот като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материји далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материји далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещият въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като:

кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр. отопляване на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда - съществува опасност от пожар.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица - има опасност от наранявания. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда - има опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонт трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След като уредът бъде монтиран, отпадъците от опаковката (пластмаса, стиропор и др.) трябва да стоят далеч от обсега на деца - има опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа - има опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел - има опасност от електрически удар. Включете уреда едва след завършване на монтажа.

Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне монтирането.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата - има опасност от пожар.



ако уредът се поставя върху основа, тя трябва да бъде нивелирана и закрепена за стената с предоставената задържаща верига, за да не се изплъзне уредът от основата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да не се преобърне уредът, трябва да се монтира предоставената задържаща верига. Вижте инструкциите за нейното монтиране.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен преклювачател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени с еднакъв такъв от производителя, негов сервизен агент или лице с достатъчна квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

⚠ В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате почистване или поддръжка. - опасност от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите уредът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората. Символът , поставен на изделието или придружаващите документи, показва, че този уред не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загривайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

HU

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ VIGYÁZAT! Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.



 **VIGYÁZAT!** Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsíradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

 Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

 Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

 **VIGYÁZAT!** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

 Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

 Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

 Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van, vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

 **FIGYELEM:** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

 Ezt a készüléket háztartási illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

 Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

 A készüléket nem nagyüzemi használatra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.

 Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

ÜZEMBE HELYEZÉS

 A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

 A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

 Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket szintezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



VIGYÁZAT! Annak érdekében, hogy a készülék ne billenjen az aljzatról, a mellékelt láncsal a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálatához.

⚠ VIGYÁZAT! Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT! Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószeret vagy dörzsszivacsot.

⚠ Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.

⚠ VIGYÁZAT! Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével . A csomagolás egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési

szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentációban látható  szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőponton kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománczott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitellel vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitellel vonatkozó követelményeinek.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ 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 получают 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 удушья. 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 можете 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.



ҚАҒАҢДЫҚ ҚҰҚАУЛАРЫ 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. Өндірісуі 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 ұстаудан 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 қолданыңыз - 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 ПАЙДАЛАҢУ

⚠ 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 сымна 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; бұмен 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.

ҚҰАТ 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.

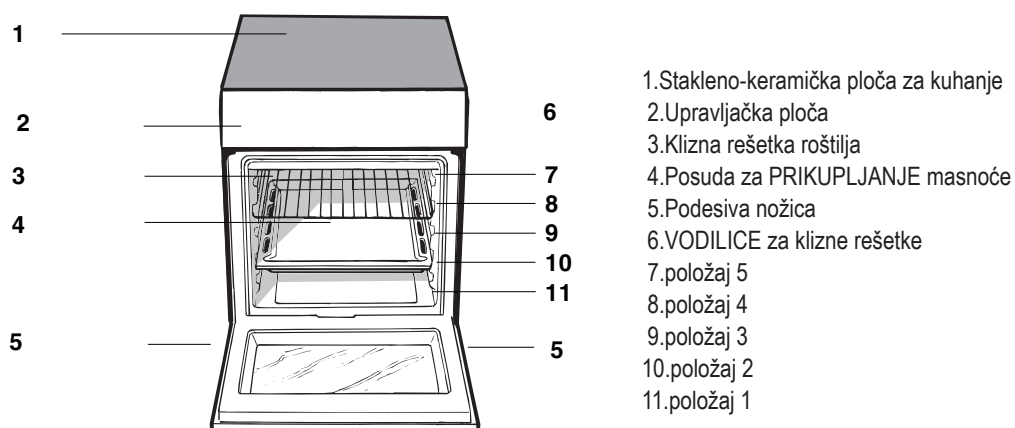
Бұл құрылғы EN 60350-2 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.



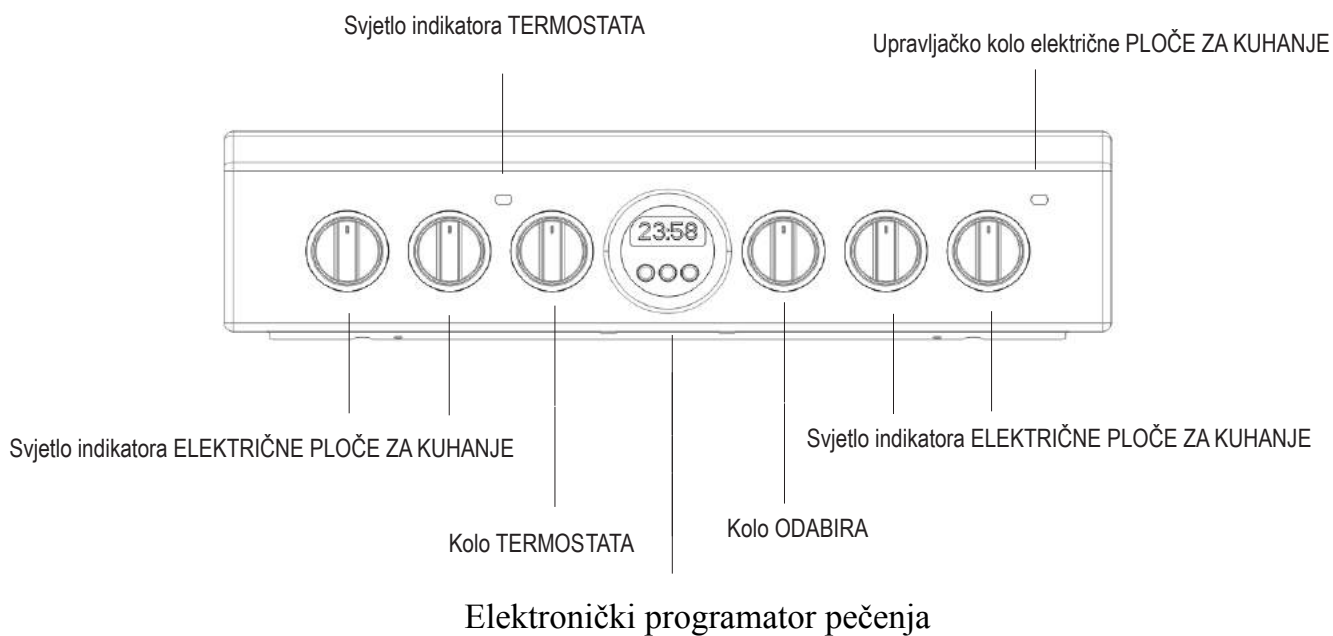
Opis uređaja

HR

Cjelokupni prikaz

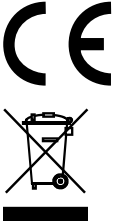


Upravljačka ploča



Čišćenje i održavanje

HR

TABLICA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije pećnice (VxŠxD)	340x391x424cm
Obujam	l 57
Korisne mjere vezane u odjeljak pećnice	Širina 42 cm dubina 44 cm visina 17 cm
Napon i frekvencija	vidi pločicu s podacima
Keramička ploča za kuhanje Prednje lijevo Straga lijevo Straga desno Prednje desno Maks. potrošnja keramičke ploče za pečenje	1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
ENERGETSKA OZNAKA I EKODIZAJN	EU Direktiva br. 65/2014 uključuju či Direktivu 2010/30/EU. EU Odredba br. 66/2014 uključuju či Direktivu 2009/125/EC. EN 60350-1 odredba EN 50564 odredba EN 60350-2 odredba Potrošnja energije kod prirodnog prijenosa topline – mod zagrijavanja: ECO
	Ovaj uređaj je u skladu s sljedećim direktivama Europske ekonomske zajednice: 2006/95/EC od 12/12/06 (Niski napon) i naknadnim dopunama - 2004/108/EC od 15/12/04 (Elektromagnetska kompatibilnost) i naknadnim dopunama - 93/68/EEC od 22/07/93 i naknadnim dopunama. 2002/96/EC 1275/2008 (Mod pripravnosti/isključeno)



Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.

! Kada uređaj koristite prvi put zagrijte pećnicu na maksimalnu temperaturu barem pola sata pri čemu vrata pećnice trebaju biti zatvorena. Provjerite je li prostorija dobro prozračena prije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može ispuštati pomalo neugodan miris zbog izgaranja zaštitnih tvari korištenih u procesu proizvodnje.

! Prije rukovanja proizvodom, uklonite plastičnu foliju sa stijenki uređaja.

Uključivanje pećnice

1. Odaberite željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za mod pečenja ili željenu temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA. Popis s detaljnim načinima pečenja i preporučene temperature pečenja mogu se pronaći u relevantnoj tablici (vidi Tablicu sa savjetima za pečenje u pećnici)

Tijekom pečenja uvijek možete:

- Promijeniti željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja (vidi dolje).
- Prestati s pečenjem okretanjem kola ODABIRA na položaj "0".

! Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način sprječavate oštećenje emajla. Kada u pećnici pečete pomoću ražnja koji se okreće tada koristite samo položaj 1.

! Kuhinjsko posuđe stavljate samo na isporučene rešetke.

Svjetlo indikatora TERMOSTATA

Kada svijetli pećnica akumulira toplinu. Isključit će se kada se unutrašnjost pećnice zagrije na odabranu temperaturu. U tom trenutku svjetlo se uključuje i isključuje naizmjenice, upozoravajući da termostad radi te da održava temperaturu na konstantnoj razini.

Svjetlo pećnice

Ono se uključuje ako okrenete kolo ODABIRA na bilo koji položaj osim "0". Ovo svjetlo je uključeno dokle god pećnica radi. Ako kolo okrenete na  svjetlo će se upaliti bez uključivanja grijača..

Načini pečenja

! Vrijednost temperature može se podesiti za sve načine kuhanja između 60°C i Maks, osim za sljedeće načine

- **ROŠTILJ** (preporuka: podesite samo na razinu **MAKS**)
- **GRATIRANJE** (preporuka: ne iznad 200°C).

ODMRZAVANJE mod

Ventilator koji se nalazi na dnu pećnice omogućuje cirkulaciju zraka sobne temperature oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsta hrana, a posebno osjetljivih vrsta hrane koja ne zahtjeva toplinu, poput: kolača sa sladoledom, šlaga ili desertnih krema, voćnih kolača. Primjenom ventilatora vrijeme odmrzavanja gotovo je prepolovljeno. U slučaju mesa, ribe ili kruha, moguće je ubrzati postupak pomoću moda "pečenja na više razina" i podešavanjem temperature između 80° - 100°C.



Tradicionalna pećnica

Postavke kola programatora: bilo gdje između oznake 50°C i Max

Svjetlo pećnice će se uključiti, kao i gornji i donji grijači (otpornici). Temperatura, određena položajem kola programatora, automatski se postiže i održava putem termostata. Ova funkcija omogućava pečenje svih vrsta hrane zahvaljujući izvrsnoj raspodijeli temperature.



NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU

Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Veličina i izravna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahtjeva visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi odresci, filet mignon i entrecôte -ramstek na žaru). Ovaj način pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih količina na roštilju. Postavite hranu na sredinu rešetke, jer se neće dobro ispeći ako je stavite u uglove.



ModGRATINIRANJA

Gornji grijač se aktivira, a i ventilator počinje raditi. Ova kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmjernog isijavanja topline grijača putem prisilne cirkulacije zraka u cijeloj pećnici. Ovo pomaže u sprječavanju zagorijevanja površine hrane i omogućava prodiranje topline u hranu. U ovom modu pecite sa zatvorenim vratima pećnice.



VIŠERAZINSKI mod

Uključit će se svi grijači (gornji i donji) te ventilator. Kako je temperatura konstantna u cijeloj pećnici, zrak ravnomjerno peče i stvara koru na hrani. Istovremeno se mogu koristiti najviše dvije rešetke.



Način rada BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu, a zatim odaberite funkciju kuhanja.



Način rada EKO

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

Praktični savjeti za pečenje

! Kod načina pečenja na ROŠTILJU postavite posudu za prikupljanje masnoće na položaj 1 i prikupite ostatke kod pečenja (masnoću).

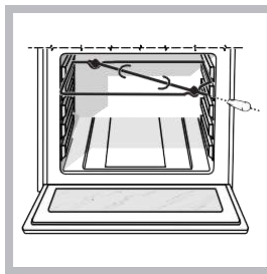
ROŠTILJ

- Umetnite rešetku na položaj 3 ili 4. Hranu postavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo vam da razinu zagrijavanja podesite na maksimum. Gornjim grijačem upravlja termostati i možda neće uvijek raditi.

PIZZA

- Koristite laganu aluminijsku tavu za pizzu. Postavite je na za to namijenjenu rešetku. Za hrskavu koru ne koristite posudu za prikupljanje masnoće, jer ona sprječava stvaranje hrskave korice i produžava vrijeme pečenja.
- Ako pizza ima puno sastojaka na vrhu preporučujemo dodavanje sira mozzarella na vrh pizze kad prođe polovica vremena predviđenog za pečenje.

Ražanj



Za rukovanje roštiljem postupite na sljedeći način:

- a) na prvu rešetku postavite posudu za prikupljanje masnoće;
- b) na četvrtu rešetku umetnite poseban nosač ražnja i postavite šipku ražanja umetanjem kroz poseban otvor na ražnju na poledini

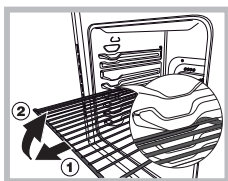
pećnice;

- c) Za pokretanja okretanja šipke ražnja postavite kolo programatora pećnice na postavku .

Tablica savjeta za pečenje u pećnici

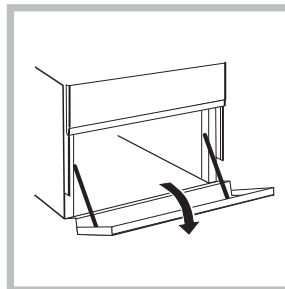
Postavke sklopke odabira	Hrana za pečenje	Težina (kg)	Položaj rešetke za pečenje od dna	Vrijeme prije zagrijavanja (minute)	Postavke kola termostata	Vrijeme pečenja (minute)
Prijenos topline	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Kolači(biskvit)	-	3	15	180	15-20
	Pite	1	3	15	180	30-35
	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Janjetina	1	2	10	180	50-60
	Lokarda	1	2	10	180	30-35
	Kolač od šljiva	1	2	10	170	40-50
	Princez krafne	0.3	3	10	180	30-35
	"Spužvasti" kolač	0.5	3	10	170	20-25
	Pikantne pite	1.5	3	15	200	30-35
Mod za pečenje kolača	Uzdignuti kolačići	0,5	3	15	160	30-40
	Pite	1	3	15	180	35-40
	Voćni kolači	1	3	15	180	50-60
	Kroasani	0,5	3	15	160	25-30
Roštilj	Riba list i sipa	1	4	5	Maks	8-10
	Lignje i kebab od kozica					
	Fileti bakalara	1	4	5	Maks	6-8
	Pečeno povrće	1	4	5	Maks	10
	Teleći biftek	1	3/4	5	Maks	10-15
	Kotleti	1	4	5	Maks	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Maks	15-20
	(pljeskavice)	1	4	5	Maks	7-10
	Lokarde	1	4	5	Maks	15-20
	Tostirani sendviči	n.° 4	4	5	Maks	2-3
	S ražnjem (gdje postoji)					
	Teletina na ražnju					
	Piletina na ražnju	1.0	-	5	Maks	80-90
	Janjetina na ražnju	1.5	-	5	Maks	70-80
		1.0	-	5	Maks	70-80
Gratiniranje	Kokoš pečena na roštilju	1.5	2	5	200	55-60
	Sipa	1.5	2	5	200	30-35

Napomena: vrijeme kuhanja je aproksimativno te može varirati ovisno o pojedinačnim ukusima. Kada pečete na roštilju posuda za prikupljanje masnoće treba se postaviti na prvu rešetku od dna pećnice.



POZOR! Pećnica je opremljena stop sustavom za izvlačenje rešetki te sprječavanjem da izađu iz pećnice. (1) Kao što je prikazano na slici za potpuno izvlačenje rešetki, jednostavno podignite rešetke držite ih za prednji dio i povucite (2).

Prostor za pohranu ispod pećnice*



Prostor ispod pećnice može se koristiti za čuvanje posuda za pečenje ili pribora štednjaka. Uz to, za vrijeme rada pećnice taj prostor se može koristiti za održavanje topline hrane. Za otvaranje prostora za pohranu morate ga okrenuti naopako.

Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje

HR

! Ljepilo koje se koristi za brtve ostavlja trag masnoće na staklu. Prije uporabe uređaja preporučujemo uklonite to sa posebnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tijekom prvih nekoliko sati uporabe možete osjetiti miris gume koji nestaje jako brzo.

Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

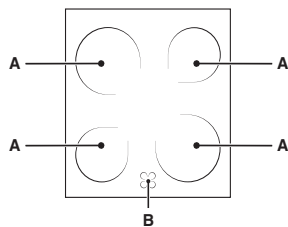
Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.

Za ponovo gašenje okrenite sklopku u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj "0".

Ako je svijetli svjetlo indikatora UKLJUČENA ZONA KUHANJA, to ukazuje da je barem jedna od zona kuhanja na ploči za kuhanje uključena.

Zone kuhanja

Ploča za kuhanje opremljena je električnim grijačima.



Kada se oni koriste zacrvenjet će se sljedeće stavke na ploči za kuhanje.

A. Zona za kuhanje s radijantnim grijačima.

B. Svjetlo indikatora preostale topline: ukazuje kako je temperatura odgovarajuće

zone kuhanja veća od 60°C, ta čak i kad je grijač isključen ona je još uvijek vruća.

Opis grijača

Kružni radijantni grijač postaje crven 10 - 20 sekundi nakon uključivanja.

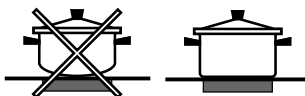
Kružni radijantni grijač jamči ravnomjernu raspodjelu topline pored uobičajenih prednosti radijantnog grijača.

Radijantni grijači isijavaju visoke razine topline i svjetla čim se uključe, te nude sljedeće praktične prednosti:

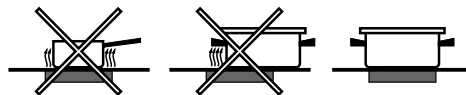
- brzo zagrijavanje (u odnosu na plinske plamenike)
- brzo hlađenje
- istu temperaturu na cijeloj površini (zbog kružnog grijača)

Praktični savjet za uporabu električne ploče za kuhanje

- Koristite tave s debelim, ravnim dnom kako bi se osiguralo da savršeno priliježu zoni za kuhanje.



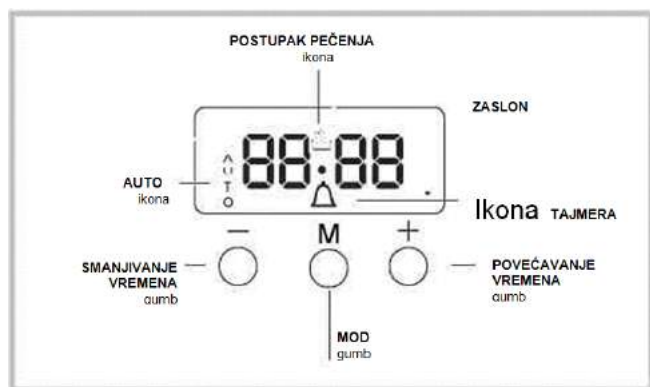
- Uvijek koristite tave s promjerom koji je dovoljno velik da potpuno prekrije ploču radi iskorištenja cjelokupne proizvedene topline.



- Uvijek vodite računa da je dno tave čisto i suho: na ovaj način osigurava se savršeno prilijeganje tava na zone kuhanja te dugoročna učinkovitost i tava i električne ploče za kuhanje.
- Ne koristite posuđe za kuhanje koje koristite na plinskim plamenicima: koncentrirana topline na plinskim plamenicima može deformirati dno tave (kuhinjskog posuđa) te stoga neće ispravno prilijegati na površinu.
- Nikad ne ostavljajte zonu za kuhanje uključenu a da na nju niste stavili tavu (kuhinjsko posuđe) jer to može izazvati oštećenje zone.

Nivo	Ploča
0	Isključen
1	Kuhanje povrća i ribe
2	Kuhanje krumpira (na pari) i juha
3	Nadalje kuhanje velike količine hrane
4	Pečenje (srednje)
5	Pečenje (više)
6	Brzo kuhati

Rukovanje satom/alarmom u minutama



Podešavanje sata

Sat se može podesiti kada je pećnica isključena ili kada je uključena, pod uvjetom da vrijeme završetka ciklusa pečenja nije prethodno programirano. Nakon što ste uređaj spojili na strujnu mrežu, ili nakon nestanka struje, znamenke 00:00 na ZASLONU početi će treperiti.

1. Istovremeno pritisnite gumb "+" i "-".

Zatim će dvotočka između sati i minuta početi treperiti.

2. Koristite gumb "+" i "-" za podešavanje vremena; ako pritisnete ili držite neki od ta dva gumba, zaslon će brže prolaziti kroz vrijednosti, te će tako olakšati i ubrzati podešavanje željene vrijednosti.

Promjena frekvencije alarma

1. Prvo istovremeno pritisnite gumb "+" i "-", a zatim pritisnite gumb  za odabir izbornika za promjenu frekvencije alarma. Kada se pojavi tekst tonX tada se može promijeniti frekvencija signala alarma uzastopnim dodirima na "-".

Podešavanje alarma u minutama

Ova funkcija ne prekida pečenje i ne utječe na pećnicu, ona se jednostavno koristi za aktiviranje alarma kada protekne podešeno vrijeme.

1. Nekoliko puta pritisnite gumb  dok  ikona i tri znamenke na zaslonu ne počnu treperiti.
2. Koristite gumb "+" i "-" za podešavanje željenog vremena; ako pritisnete ili držite neki od ta dva gumba, zaslon će brže prolaziti kroz vrijednosti, te će tako olakšati i ubrzati podešavanje vrijednosti.
3. Pričekajte 5 sekundi, ako još jednom pritisnete gumb na zaslonu će se prikazati odbrojavanje vremena. Kada ovo vremensko razdoblje protekne aktivirat će se alarm.

Programiranje pečenja

Mod pečenja mora se odabrati prije programiranja.

Programiranje vremena trajanja pečenja

1. Nekoliko puta pritisnite gumb  dok ikona  i znamenke TRAJANJA ne počnu treperiti na ZASLONU.
2. Koristite gumb "+" i "-" za podešavanje željenog vremena trajanja; ako pritisnete ili držite neki od ta dva gumba, zaslon će brže prolaziti kroz vrijednosti, te će tako olakšati i ubrzati podešavanje vrijednosti.

3. Pričekajte 5 sekundi, nakon toga ikona  će biti vidljiva na zaslonu.
4. Kada istekne podešeno vrijeme i rad pećnice se zaustavi tada ćete čuti zvuk alarma. Za zaustavljanje alarma pritisnite bilo koji gumb.
- Na primjer: sada je 09:00 sati ujutro, a programirano je vrijeme od 1 sata i 15 minuta. Program će se automatski zaustaviti u 10:15 sati.

Podešavanje vremena završetka pečenja u modu pečenja

1. Slijedite korake 1 do 3 za podešavanje prethodno objašnjenog vremena trajanja pečenja.
2. Zatim, pritisnite gumb  dok na zaslonu ne počne treperiti riječ END (kraj).
3. Koristite gumb "+" i "-" za podešavanje željenog vremena završetka pečenja; ako pritisnete ili držite neki od ta dva gumba, zaslon će brže prolaziti kroz vrijednosti, te će tako olakšati i ubrzati podešavanje vrijednosti.
4. Pričekajte 5 sekundi ili ponovno pritisnite gumb , kada postupak pečenja započne tada će simbol  biti vidljiv na zaslonu.
5. Kada istekne podešeno vrijeme i rad pećnice se zaustavi tada ćete čuti zvuk alarma. Za zaustavljanje alarma pritisnite bilo koji gumb. Programiranje je podešeno.

- kada zasvijetli ikona .
- Na primjer: Sada je 09:00 sati ujutro, a programirano je vrijeme trajanja pečenja od 1 sata. 12:30 sati je podešeno kao vrijeme završetka pečenja.
 - Program će se automatski pokrenuti u 11:30 sati.

Poništavanje programa

Za poništavanje programa:

- pritisnite gumb  dok ikona povezana s postavkom koju želite poništiti i znamenke na zaslonu trepere. Pritisnite gumb "-" dok se na zaslonu ne pojave znamenke 00:00.
- Pritisnite i držite gumb "+" i "-", ovo će poništiti sve prethodno odabrane postavke, uključujući i postavke tajmera.

Pokretanje i upotreba

HR

Čuvanje i zaštita okoliša

- Kad koristite načine pečenja ROŠTILJ ili GRANTIRANJE uvijek držite zatvorena vrata pećnice: Ovo će rezultirati poboljšanim rezultatima u uštedi energije (približno 10%).
- Kad god je to moguće izbjegavajte unaprijed zagrijavati pećnicu i neka uvijek bude puna. Što manje otvarajte vrata pećnice, jer svaki put kad otvorite vrata gubi se toplina. Radi uštede značajne količine energije, jednostavno isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije kraja planiranog pečenja i iskoristite toplinu koju je pećnica nastavila generirati.
- Održavajte brtve čistima isprječite gubitak energije kroz vrata.
- Ako imate ugovoreni obračun potrošnje električne energije temeljen na vremenu, opcija "odgođenog kuhanja" olakšat će vam uštedu novca odgađanjem kuhanja za vrijeme kada je struja jeftinija.
- Iskoristite na najbolji mogući način rezidualnu toplinu koju su proizvele ploče za kuhanje od lijevanog željeza tako što ćete isključiti ploče za kuhanje od lijevanog željeza 10 minuta prije kraja vremena kuhanja, a staklokeramičke ploče za kuhanje 5 minuta prije završetka vremena kuhanja.
- Dno tave ili lonca treba prekriti ploču za kuhanje. Ako je manje od nje, vrijedna energija će se potratiti, a na posudi u kojoj se kuha mogu se stvoriti naslage koje se teško uklanjaju.
- Hranu kuhajte u dobro zatvoreni m loncima i tavama, s poklopcima koji dobro prijanjaju te prilikom kuhanja koristite što je manje moguće vode. Kuhanje u loncima bez poklopca značajno povećava utrošak energije.
- Koristite potpuno ravne lonce i tave
- Ako kuhate jela kojima treba više vremena, isplati se koristiti parni lonac koji je dvaput brži od standardnog i smanjuje potrošak energije za trećinu.

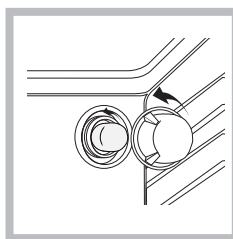
Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

- Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primjer proizvode u sprejevima za čišćenje roštilja i pećnica), sredstava za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđanja, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: ovo može ogrebat površinu tako da se više ne može popraviti.
- Obično je dovoljno oprati ploču za kuhanje pomoću mokre spužve i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
- Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
- Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučeno s uređajem). Uklonite svu prolivenu tekućinu što prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbjegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
- Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vruća.

- Kad je očistite ploča za kuhanje može se tretirati posebnim proizvodom za zaštitu: ovaj proizvod ostavlja nevidljivi filom koji štiti površinu od tekućine koja je može poprskati tijekom kuhanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Ne zaboravite uvijek dobro isprati uređaj čistom vodom i dobro ga prebrisati: ostaci će se zapeći tijekom određenih postupaka pri kuhanju.

Sredstva za čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje	Dostupno od
Grebalica za staklo Oštra lopatica	Trgovine "Sam svoj majstor"
Zamjenske lopatice	Trgovine "Sam svoj majstor", supermarketi, drogerije
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots trgovine, Co-op trgovine, robne kuće, trgovine regionalnih tvrtki za opskrbu el. energijom, supermarketi

Zamjena žarulje pećnice



- Nakon isključivanja pećnice iz strujne utičnice uklonite stakleni poklopac s kućišta lampe (vidi sliku).
- Odvijte žarulju i zamijenite je sličnom: napon 230 V, snage 25 W, grlo E 14.
- Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu

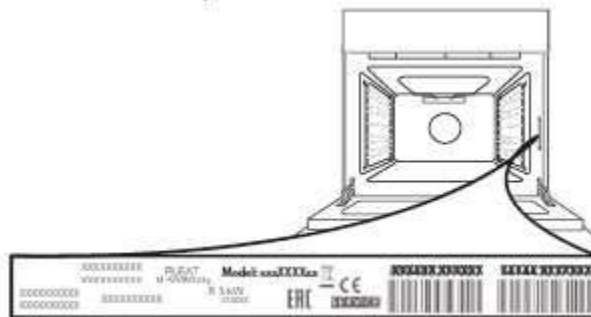
u strujnu utičnicu.

! Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjetljenje prostorija.

POSTPRODAJNI SERVIS

Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na našem web-mjestu. Pripremite se kako biste mogli dati:

- kratki opis problema;
- točnu vrstu modela proizvoda
- kod za pomoć (broj koji se nalazi iza riječi SERVICE na identifikacijskoj pločici PRIČVRŠĆENOJ na proizvod koji se može vidjeti s lijeve strane unutar ruba kada su otvorena vrata pećnice)
- svoju punu adresu
- broj telefona za kontakt.



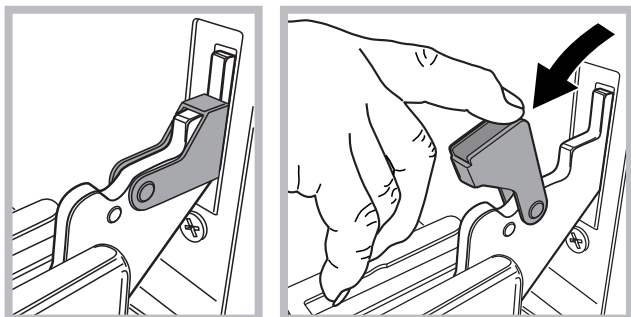
Napomena: Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom servisnom centru za koji je zajamčena upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravno obavljanje popravka.

Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu.

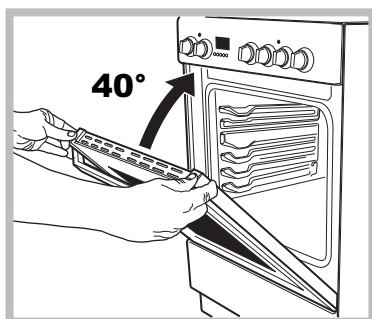
 [www](http://www.indesit.com) Sve specifikacije proizvoda, uključujući ocjene energetske učinkovitosti ove pećnice, mogu se preuzeti s našeg web-mjesta **www.indesit.com**

Uklanjanje i pričvršćivanje vrata pećnice:

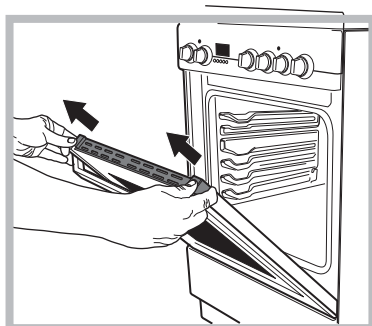
1. Otvorite vrata
2. Vodite računa da se hvataljke šarki vrata pećnice okrenu potpuno unatrag (vidi fotografiju)
3. Zatvarajte vrata sve dok se hvataljke ne zaustave (vrata



će ostati otvorena približno 40°) (vidi fotografiju)

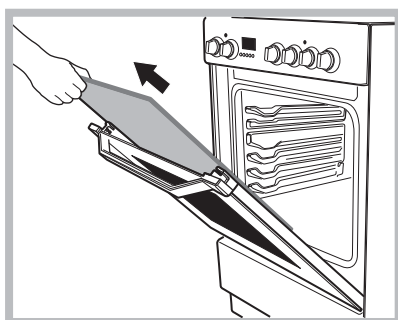


4. Pritisnite dva gumba na gornjem profilu i izvucite profil (vidi fotografiju)
5. Uklonite staklo i očistite na način opisan u poglavlju:



„Čišćenje i održavanje”.

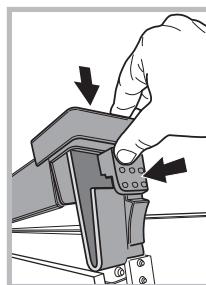
6. Vratite staklo.



POZOR! Pećnica ne smije raditi kada je uklonjeno staklo s unutrašnje strane vrata pećnice!

POZOR! Kada razmontirate staklo s unutrašnje strane vrata pećnice ispravno umetnite stakleni panel tako da tekst napisan na panelu nije okrenut naopako i možete ga lako pročitati.

7. Zamijenite profil, ako čujete zvuk klik to znači da je dio ispravno postavljen.
8. Potpuno otvorite vrata.
9. Zatvorite potpuno (vidi fotografiju).



10. Sada se vrata mogu potpuno zatvoriti, a pećnica se može uključiti i normalno koristiti.

Bočne i stražnje katalitičke stijenke

To su ploče premazane posebnim emajliranim premazom, koji može apsorbirati masnoću koju hrana ispušta tijekom kuhanja/pečenja.

Ovaj emajl je prilično čvrst, tako da različiti pribor (rešetke, posuda za prikupljanje masnoće, itd.) mogu po njemu kliziti bez da ga oštete. Na površini se mogu pojaviti bijele oznake; to nije razlog za brigu.

Međutim, trebate izbjegavati sljedeće:

- grebanje emajla s oštrim predmetima (npr. nožem);
- primjenu deterdženata ili abrazivnih materijala.

Pomoć

! Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.

Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:

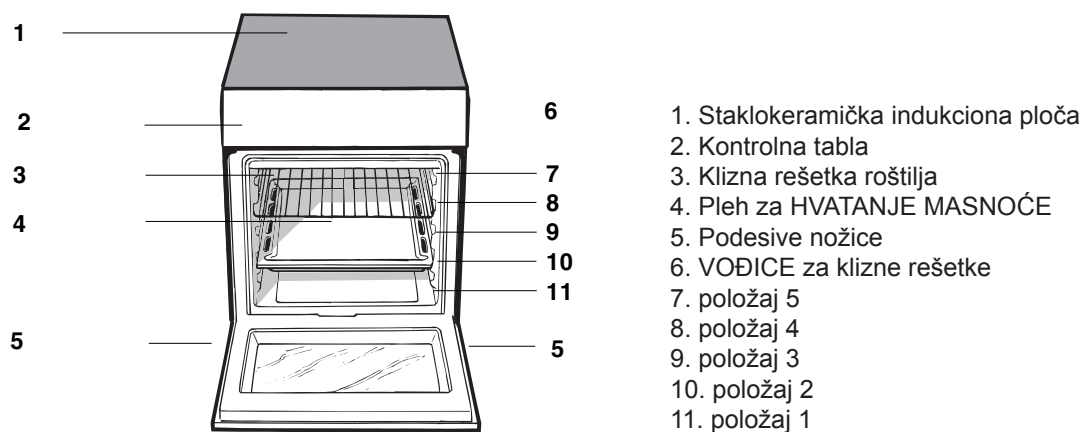
- Tip problema s kojim ste se susreli.
- Model uređaja (Mod.).
- Serijski broj (S/Br).

Zadnje dvije informacije možete pronaći na pločici s podacima na samom uređaju.

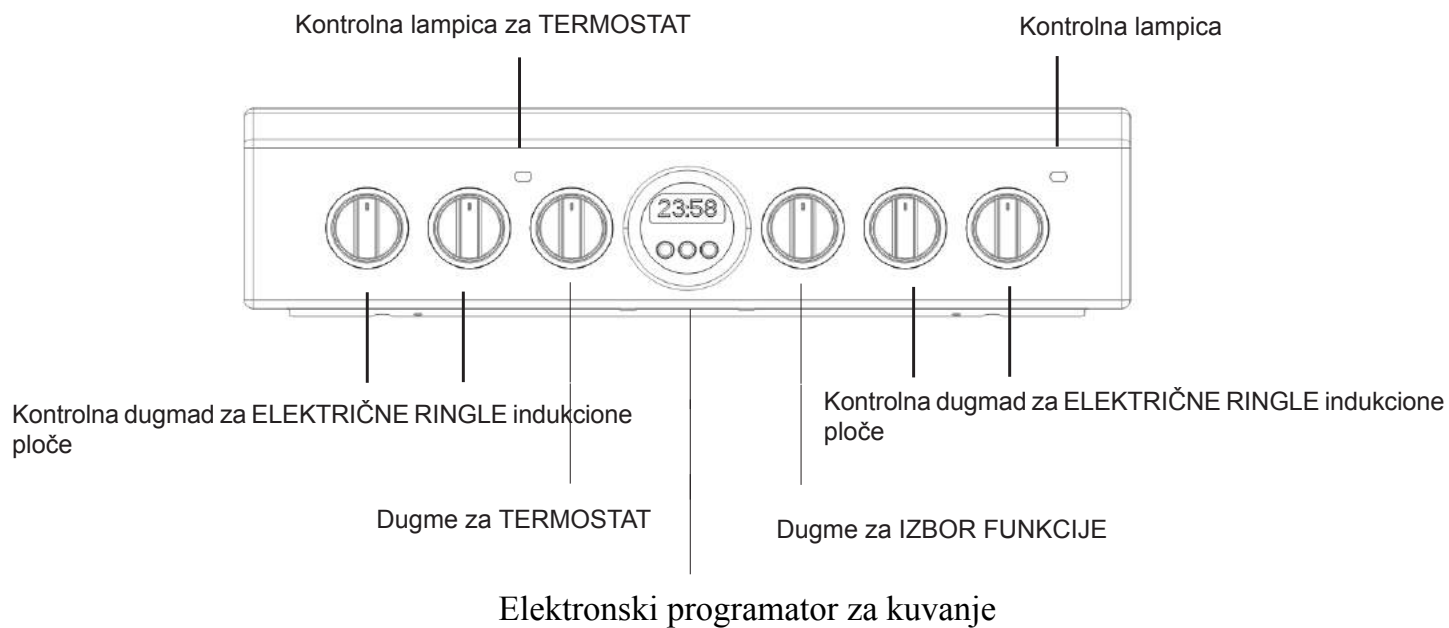
Opis aparata

RS

Pregled



Kontrolna tabla



Puštanje u rad i korišćenje

RS

TABELA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije rerne (VxŠxD)	340x391x424cm
Zapremina	57 l
Dimenzije odeljka rerne	širina 42 cm dubina 44 cm visina 17 cm
Napon i frekvencija	pogledajte natpisnu pločicu
Keramička indukciona ploča	
Zadnja leva	1700 W
Zadnja desna	1200 W
Prednja leva	1700 W
Prednja desna	1200 W
Maksimalna potrošnja keramičke indukcionne ploče	5800 W
ENERGETSKA NALEPNICA i EKO DIZAJN	Potrošnja energije za funkciju zagrevanja konvekcijom: ECO
 	Directive 2009/125/EC



Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.

Prvi put kada koristite aparat, praznu rernu sa zatvorenim vratima zagrejte na maksimalnu temperaturu najmanje pola sata. Pobrinite se da prostorija bude dobro provetrena pre isključivanja rerne i otvaranja vrata rerne. Aparat može da emituje blago neprijatan miris koji izaziva sagorevanje zaštitnih supstanci korišćenih tokom procesa proizvodnje. Pre uključivanja proizvoda, skinite svu plastičnu foliju sa bočnih strana aparata.

Pokretanje rerne

1. Izaberite željeni režim pečenja okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE.
2. Izaberite preporučenu temperaturu za režim pečenja ili željenu temperaturu okretanjem dugmeta za TERMOSTAT.

Lista detaljnih režima pečenja i predloženih temperatura pečenja se može pronaći u odgovarajućoj tabeli (pogledajte tabelu Saveti za pečenje u rerni).

Tokom pečenja uvek možete uraditi sledeće:

- Promenite režim pečenja okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE.
- Promenite temperaturu okretanjem dugmeta za TERMOSTAT.
- Podesite ukupno vreme pečenja i vreme završetka pečenja (pogledajte u nastavku).
- Zaustavite pečenje okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE u položaj „0“.

Nikada ne stavljate predmete direktno na dno rerne; na taj način ćete izbeći oštećenje prevlake od emajla. Kada pečete na ražnju koji se okreće, koristite samo položaj 1 u rerni. Kuhinjsko posuđe uvek stavljajte na isporučenu(e) rešetku(e).

Kontrolna lampica za TERMOSTAT

Kada svetli, rerna generiše toplotu. Ona se isključuje kada unutrašnjost rerne dostigne željenu temperaturu. U ovom trenutku, lampica svetli i isključuje se naizmenično, označavajući da termostad radi i održava temperaturu na konstantnom nivou.

Svetlo rerne

Ono se uključuje okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE u bilo koji položaj koji nije „0“. Ona ostaje upaljena sve dok rerna radi. Ako dugmetom izaberete  svetlo se pali bez aktiviranja bilo kog grejnog elementa.

Režimi pečenja

Vrednost temperature može da se podesi za sve režime pečenja između 60°C i Maks., osim za sledeće režime

- ROŠTILJ (preporučeno: podesite samo MAKSIMALNI nivo snage)
- GRATINIRANJE (preporučeno: ne premašujte 200°C).

ODMRZAVANJE

Ventilator smešten na donjoj strani rerne čini da vazduh na sobnoj temperaturi cirkuliše oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsti hrane, ali naročito za osetljive vrste hrane koje ne zahtevaju toplotu, kao što su, na primer: sladoled torte, deserti sa kremom ili pavlakom, voćne torte. Korišćenjem ventilatora, vreme odmrzavanja je skoro prepolovljeno.

Ukoliko se radi o mesu, ribi ili hlebu, moguće je da ubrzate proces koristeći režim „višestruko pečenje“ i podešavajući temperaturu na 80° - 100°C

Statička rerne

Podešavanje dugmeta: bilo gde između 50 °C i maks. Lampica rerne se pali i gornji i donji grejači (otpornici) se uključuju. Temperatura, podešena pomoću dugmeta termostata, postiže se automatski i održava se konstantnom pomoću kontrole termostata. Ova funkcija omogućava pečenje bilo koje vrste hrane zahvaljujući odličnoj raspodeli temperature.

Roštilj

Aktivira se gornji grejač. Zbog ekstremno visoke i direktne temperature roštilja, može da se zapeče površina mesa i da se ono ispeče dok zadržava sokove da bi bilo mekše.

Režim GRATINIRANJE

Gornji grejni elementi se aktiviraju kada ventilator počne da radi. Kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmernog toplotnog zračenja koje obezbeđuju grejni elementi putem prinudne cirkulacije vazduha kroz rernu. Ovo pomaže u sprečavanju da hrana izgori na površini i omogućava da toplota direktno prodre u hranu. Kada koristite ovu funkciju, uvek zatvorite vrata rerne dok pripremate hranu.

Režim NA VIŠE NIVOVA

Uključice se svi grejni elementi (gornji i donji), kao i ventilator. S obzirom da se toplota raspoređuje ravnomerno po celoj rerni, vazduh u rerni dovodi do ravnomernog kuvanja i završnog pečenja hrane. Istovremeno mogu da se koriste najviše dva nivoa.

Režim BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne. Sačekajte da se dovrši proces predzagrevanja pre nego što stavite hranu u rernu, a zatim izaberite željenu funkciju kuvanja.

ECO Režim EKO

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

Praktični saveti za pečenje

! U režimu pečenja ROŠTILJ, postavite pleh za hvatanje masnoće u položaj 1 da biste sakupili ostatke od pečenja (mast i/ili masnoća).

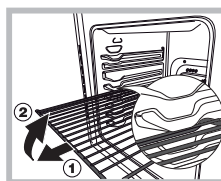
ROŠTILJ

- Rešetku postavite u položaj 3 ili 4. Hranu stavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo da se nivo snage podesi na maksimum. Gornji grejni element se reguliše termostatom i možda neće uvek neprekidno raditi.

PICA

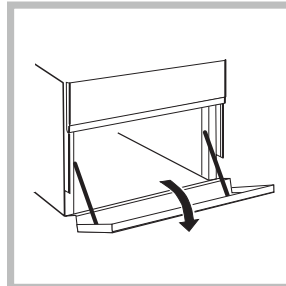
- Koristite lagani aluminijumski pleh za picu. Stavite ga na odgovarajuću rešetku. Za hrskavu koricu nemojte da koristite pleh za hvatanje masnoće pošto on sprečava formiranje korice tako što produžava ukupno vreme pečenja.
- Ukoliko pica ima dosta preliva, preporučujemo da dodate mocarela sir na vrh pice nakon prve polovine procesa pečenja.

! Režimi ROŠTILJ i GRATINIRANJE moraju se koristiti sa zatvorenim vratima rerne.



UPOZORENJE! Rerna ima mehanizam za fiksiranje koji sprečava da se rešetke odvoje i ispadnu iz rerne. (1) Kao što je prikazano na crtežu, ukoliko želite da potpuno izvučete rešetke, jednostavno ih podignite držeći ih za prednji deo i povucite (2).

Skladišni prostor ispod rerne



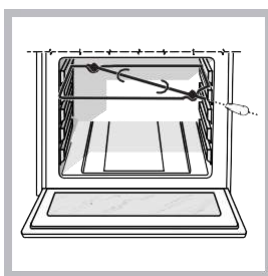
Ispod rerne se nalazi skladište za čuvanje posuđa i pribora za kuvanje. Osim toga, dok rerna radi, ovaj prostor se može koristiti za održavanje hrane toplom. Da biste otvorili skladište, morate da ga okrenete nadole.

Tabela sa savetima za pečenje u rerni

Postavka dugmeta selektor	Hrana koja treba da se kuva	Težina (u kg)	Pozicija resetke za kuvanje na dnu	Vreme za zagrevanje (minuti)	Postavka na dugme termostata	Vreme na kuvanje (minuti)
1 Konvekcija	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (sitno pecivo)	1	3	15	180	15-20
	Punjene pite	1	3	15	180	30-35
	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Voćni kolač	1	2	10	170	40-50
	Ekleri	0.3	3	10	180	30-35
	Patišpanj	0.5	3	10	170	20-25
	Slane pite	1.5	3	15	200	30-35
2 Torte Režim	Torte koje narastaju	0,5	3	15	160	30-40
	Punjene pite	1	3	15	180	35-40
	Voćne torte	1	3	15	180	50-60
	Brioš	0,5	3	15	160	25-30
4 Roštilj	Riba list i sipe/lignje i morski račići	1	4	5	Maks.	8-10
	čevapi	1	4	5	Maks.	6-8
	File bakalara	1	4	5	Maks.	10
	Grilovano povrće	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Teleći odrezak	1	4	5	Maks.	15-20
	Kotleti	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Maks.	7-10
	Skuša	1	4	5	Maks.	15-20
	Zapečeni sendviči	n.º4	4	5	Maks.	2-3
Gratiniranje	Grilovana piletina	1.5	3	5	200	55-60
	Sipa	1.5	3	5	200	30-35

* vremena pečenja su približna i mogu da variraju na osnovu ličnog ukusa. Tokom pečenja na roštilju ili roštilju sa ventilatorskom podrškom, pleh za hvatanje masnoće uvek mora da se postavi na 1. rešetku rerne odozdo.

Ražanj



Za rukovanje ražnjem, postupite na sledeći način:

- stavite okapnu posudu na 1. rešetku;
- umetnite poseban nosač za roštilj na 4. rešetku i postavite šipku ražnja tako što ćete je gurnuti kroz poseban otvor na ražnju u zadnjem delu

rerne;

- da biste pokrenuli šipku ražnja, dugme za izbor rerne postavite u položaj

Korišćenje staklokeramičke ploče

RS

! Lepak nanešen na zaptivke ostavlja masne tragove na staklu. Pre upotrebe aparata, preporučujemo da ih uklonite specijalnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tokom prvih nekoliko sati korišćenja, može se javiti miris gume koji će nestati veoma brzo.

Uključivanje i isključivanje zona za kuvanje

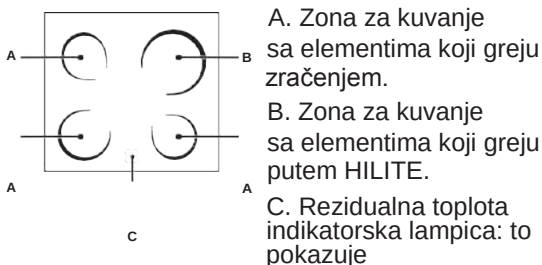
da biste uključili odgovarajuću zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smeru kazaljke na satu.

Da biste je ponovo isključili, dugme okrenite u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu dok ne dođe do položaja „0“.

Ako je indikatorna lampica UKLJUČENE ZONE ZA KUVANJE osvetljena, to pokazuje da je barem jedna od zona za kuvanje na ploči uključena.

Zone za kuvanje

Ploča je opremljena električnim elementima koji greju zračenjem. Kada se oni koriste, sledeće stavke postaju crvene.



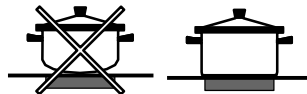
d'a je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60 °C, čak i kad je grejni element isključen ali još uvek vruć.

Zone za kuvanje sa elementima koji greju zračenjem.

Kružni elementi koji greju zračenjem pocrvene 10-20 sekundi nakon što su uključeni.

Praktični saveti za korišćenje ploče

- Koristite lonce sa debelom, ravnom osnovom da biste osigurali da savršeno prijanjaju na zonu za kuvanje.



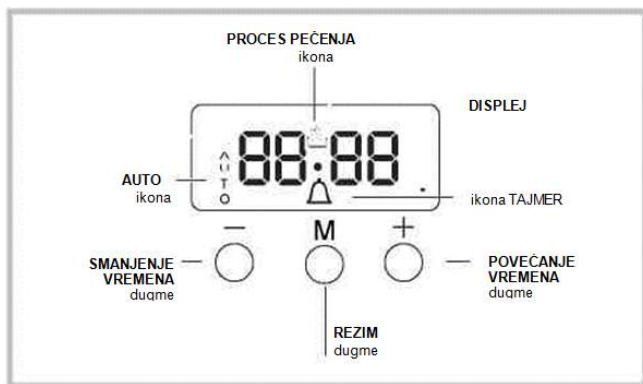
- Uvek koristite lonce čiji je prečnik dovoljno velik da potpuno pokrije ringlu, da biste iskoristili svu proizvedenu toplotu.



- Uvek proverite da li je osnova tiganja potpuno čista i suva: ovo obezbeđuje da tiganji savršeno nalegnu na zone za kuvanje i da tiganji i indukciona ploča ostanu efikasni dug vremenski period.
- Izbegavajte da koristite isto kuhinjsko posuđe koje se koristi na gasnim gorionicima: koncentracija toplote na gasnim gorionicima može da iskrivi osnovu tiganja, što dovodi do toga da ona ne naleže pravilno na površinu.
- Nikada ne ostavljajte zonu za kuvanje uključenu kada na njoj nema tiganja, pošto to može da ošteti zonu.

Postavki	Normalna ili brza ringla
0	isključeno
1	Za kuvanje povrća, ribe
2	Za kuvanje krompira (na pari), supe, leblebije, pasulja.
3	Produžavanje kuvanja velikih količina hrane, minestrone
4	Za pečenje (srednje)
5	Za pečenje (iznad srednjeg)
6	Da se hrana zapeče ili provri za kratko vreme.

Rad sata/minutnog podsetnika



Podešavanje sata

Sat može da se podesi kada je rerna isključena ili uključena, pod uslovom da vreme završetka ciklusa pečenja nije prethodno programirano. Nakon što se aparat priključi na izvor električne energije ili nakon nestanka struje, cifre 00:00 na DISPLEJU će početi da trepću

1. Istovremeno pritisnite dugmad „+“ i „-“
Tada kolona između sati i minuta trepće
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da podesite vreme završetka pečenja; ukoliko pritisnete i zadržite bilo koje od ova dva dugmeta, prikaz će se brže kretati kroz vrednosti, što podešavanje željene vrednosti čini bržim i jednostavnijim.

Promena frekvencije zvučnog signala

1. Prvo istovremeno pritisnite dugmad „+“ i „-“, a zatim pritisnite dugme  za izbor menija za promenu frekvencije zvučnog signala. Kada je prikazan tekst tonX, frekvencija zvučnog signala može da se promeni dodirivanjem „-“ nekoliko puta.

Podešavanje minutnog podsetnika

Ova funkcija ne prekida pečenje i ne utiče na rernu; ona se jednostavno koristi za aktiviranje zvučnog signala kada istekne podešeni vremenski period.

1. Pritisnite dugme  nekoliko puta dok ikona  i tri cifre na DISPLEJU ne počnu da trepću
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da podesite željeno vreme; ukoliko pritisnete i zadržite bilo koje od ova dva dugmeta, prikaz će se brže kretati kroz vrednosti, što podešavanje vrednosti čini bržim i jednostavnijim.
3. Sačekajte 5 sekundi. Ukoliko još jednom pritisnete dugme, displej će tada prikazati odbrojavanje vremena. Kada prođe ovaj period, aktiviraće se zvučni signal.

Programiranje pečenja

Pre programiranja mora da se izabere režim pečenja.

Programiranje trajanja pečenja

1. Pritisnite dugme  nekoliko puta dok ikona  i cifre TRAJANJE na DISPLEJU ne počnu da trepću
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da podesite željeno trajanje; ukoliko pritisnete i zadržite bilo koje od ova dva dugmeta, prikaz će se brže kretati kroz vrednosti, što podeša-

vanje vrednosti čini bržim i jednostavnijim.

3. Sačekajte 5 sekundi, nakon toga će se ikona  pojaviti na displeju.
4. Kada istekne podešeno vreme i rerna prestane da peče, oglasiće se zvučni signal. Pritisnite bilo koje dugme da biste zaustavili zujalicu.
- Na primer: 9:00 je sati ujutru i programirano je vreme od 1 sata i 15 minuta. Program će se automatski zaustaviti u 10:15.

Podešavanje vremena završetka za režim pečenja

1. Pratite korake 1 i 3 za podešavanje trajanja na već opisani način.
2. Zatim pritisnite dugme  dok tekst ZAVRŠETAK na displeju ne počne da trepće
3. Koristite dugmad „+“ i „-“ da podesite vreme završetka pečenja; ukoliko pritisnete i zadržite bilo koje od ova dva dugmeta, prikaz će se brže kretati kroz vrednosti, što podešavanje željene vrednosti čini bržim i jednostavnijim.
4. 4. Sačekajte 5 sekundi ili ponovo pritisnite dugme  , Kada se pokrene proces pečenja, simbol  se prikazuje na displeju..
5. Kada istekne podešeno vreme i rerna prestane da peče, oglasiće se zvučni signal. Pritisnite bilo koje dugme da biste ga zaustavili. Programiranje je podeše-

no kada ikona  svetli.

- Na primer: 9:00 je sati ujutru i programirano je vreme od 1 sata. Kao vreme završetka je podešeno 12:30. Program će se automatski pokrenuti u 11:30.

Otkazivanje programa

Za otkazivanje programa:

- Pritisnite dugme  , dok ikona koja odgovara podešavanju koje želite da otkazete i cifre na displeju ne počnu da trepću. Pritisnite dugme „-“ dok se cifre 00:00 ne pojave na displeju.
- Pritisnite i zadržite dugmad „+“ i „-“ ; ovo će otkazati sva prethodno izabrana podešavanja, uključujući podešavanja tajmera.

Čuvanje i održavanje

Poštovanje i očuvanje okoline

- Uvek držite vrata rerne zatvorena kada koristite režime ROŠTILJ i GORNJA RERNA. Tako ćete postići bolje rezultate i uštedećete struju (oko 10%).
- Kad je to moguće, izbegavajte da prethodno zagrevate rernu uvek se trudite da je napunite. Otvarajte vrata rerne što možete manje jer se toplota gubi pri svakom otvaranju. Da biste sačuvali značajnu količinu energije, isključite rernu 5 do 10 minuta pre završetka planiranog vremena kuvanja i koristite toplotu koju rerna produžava da emituje.
- Automatski programi su zasnovani na standardnim proizvodima hrane.
- Zaptivka nek bude čista i uredna kako se energija ne bi gubila preko vrata.
- Ako imate ugovor za struju sa vremenskom tarifom, opcija „odloženo kuvanje” olakšava uštedu novca ako prebacite rad u jeftiniji vremenski period.
- Iskoristite do maksimuma toplotu ringle tako što ćete ringle od livenog gvožđa isključiti 10 minuta, a keramičke ringle 5 minuta pre isteka vremena kuvanja.
- Osnova vašeg lonca ili tiganja treba da pokriva ringlu. Ako je manja, rasipa se skupocena energija, a lonci koji pokipe ostavljaju zapečene ostatke koji se teško otklanjaju.
- Kuvajte hranu u zatvorenim loncima ili tiganjima sa odgovarajućim poklopcima i koristite što je manje moguće vode. Kuvanje bez poklopca mnogo će povećati potrošnju struje.
- Koristite samo lonce i tiganje sa ravnim dnom.
- Ako nešto kuvate duže vreme, vredi koristiti ekspres lonac; skuvaće se dvaput brže i uštedeće trećinu energije.

Isključivanje aparata

Iskopčajte aparat iz električne mreže pre nego što obavite bilo kakvu radnju na njemu.

Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuvanje

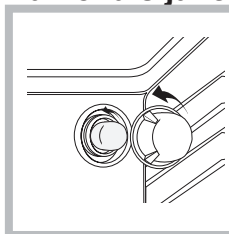
! Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primjer proizvode u sprejevima za čišćenje roštilja i pećnica), sredstava za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđanja, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: ovo može ogrebat površinu tako da se više ne može popraviti.

- Obično je dovoljno oprati ploču za kuvanje pomoću mokre spužve i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
- Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
- Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučeno s uređajem). Uklonite svu prolivenu tekućinu što prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
- Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vru

- Kad je očistite ploča za kuvanje može se tretirati posebnim proizvodom za zaštitu: ovaj proizvod ostavlja nevidljivi filom koji štiti površinu od tekućine koja je može poprskati tijekom kuvanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Ne zaboravite uvijek dobro isprati uređaj čistom vodom i dobro ga prebrisati: ostaci će se zapeći tijekom određenih postupaka pri kuvanju.

Sredstva za čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuvanje	Dostupno od
Grebalica za staklo Oštra lopatica	Trgovine "Sam svoj majstor"
Zamjenske lopatice	Trgovine "Sam svoj majstor", supermarketi, drogerije
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots trgovine, Co-op trgovine, robne kuće, trgovine regionalnih tvrtki za opskrbu el. energijom, supermarketi

Zamena sijalice u rerni



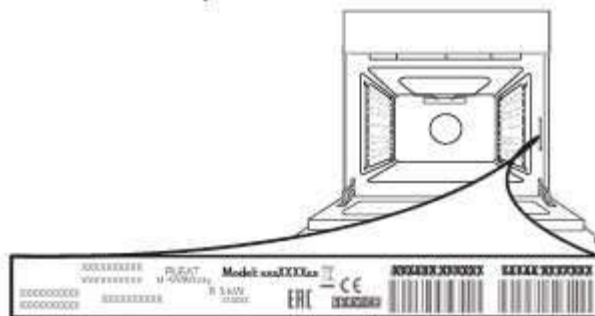
1. Pošto ste iskopčali rernu iz električne mreže, skinite stakleni poklopac sijalice (vidi sliku).
2. Izvadite sijalicu i zamenite je sijalicom istih karakteristika: napona 230 V, snage 25 W, tipa E 14.
3. Vratite poklopac i ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

**Ne-
mojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.**

POSTPRODAJNI SERVIS

Za dobijanje podrške, pozovite broj naznačen u garantnoj knjižici dobijenoj uz uređaj ili sledite uputstva sa naše veb lokacije. Budite spremni da dostavite:

- Kratak opis problema
- Tačan tip modela vašeg uređaja
- Kod za pomoć (broj naveden nakon reči SERVICE na identifikacionoj pločici uređaja koja je pričvršćena za uređaj, može se videti na levoj strani unutrašnje ivice kada su vrata pećnice otvorena)
- Svoju punu adresu
- Broj telefona za kontakt



Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko su neophodne popravke, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar koji garantuje korišćenje originalnih rezervnih delova i ispravno obavlja popravke.

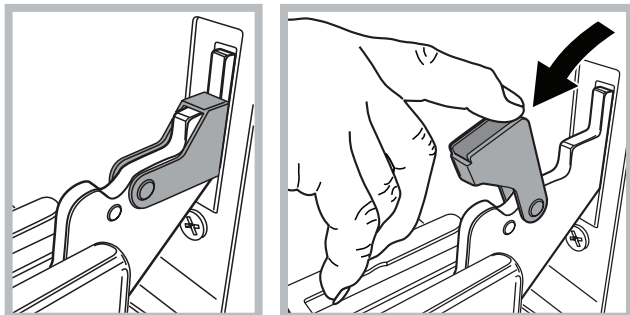
Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.



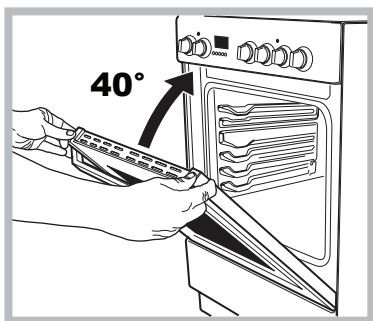
Kompletnu specifikaciju uređaja, uključujući ocene energetske efikasnosti ove pećnice, možete pogledati i preuzeti sa naše veb lokacije **www.indesit.com**

Skidanje i montiranje vrata rerne:

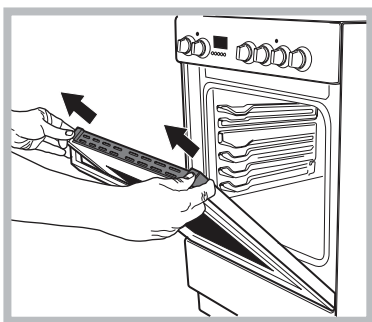
1. Otvorite vrata
2. Šarke na vratima rerne potpuno zarotirajte unazad (po gledajte sliku)



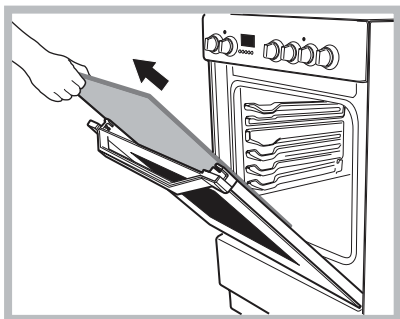
3. Zatvorite vrata dok se šarke ne zaustave (vrata će os tati otvorena otprilike 40°) (pogledajte sliku).



4. Pritisnite dva dugmeta na gornjem profilu i izvucite pro fil (pogledajte sliku).



5. Skinite staklenu ploču i obavite čišćenje na način opisan u poglavlju: „Nega i održavanje“.

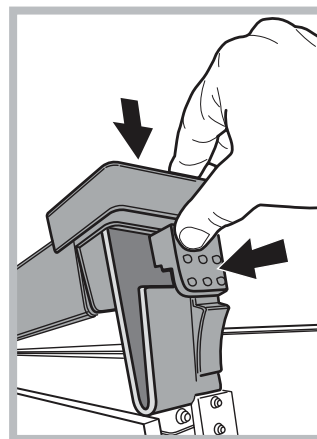


6. Zamenite staklo.

UPOZORENJE! Rerna ne sme da radi kada je skinuto unutrašnje staklo sa vrata!

UPOZORENJE! Prilikom ponovne montaže unutrašnjeg stakla na vratima, pravilno umetnite staklenu ploču tako da tekst napisan na ploči ne bude okrenut naopako i da može lako da se pročita.

7. Zamenite profil, sat će označiti da li je deo pravilno pozicioniran.
8. Potpuno otvorite vrata.
9. Zatvorite nosače (pogledajte sliku).



10. Sada vrata mogu potpuno da se zatvore i možete početi sa normalnim korišćenjem rerne.

Zadnja i bočne katalitičke obloge

Ovi paneli su premazani specijalnim emajlom koji može da apsorbuje masnoću koja se oslobađa tokom pečenja hrane. Ovaj emajl je veoma izdržljiv, tako da razni pribori (rešetke, pleh za hvatanje masnoće, itd.) mogu da klize po njemu i ne oštete ga. Na površinama se mogu pojaviti beli tragovi, ali to ne treba da vas brine.

Uprkos tome, treba izbegavati sledeće:

- struganje emajla oštrim predmetima (na primer, nožem);
- upotrebu deterdženata ili abrazivnih sredstava

Pomoć

Imajte ove informacije pri ruci:

- Model aparata (mod.)
- Serijski broj (S/N).

Ove informacije se nalaze na pločici sa podacima na aparatu i/ili na pakovanju.

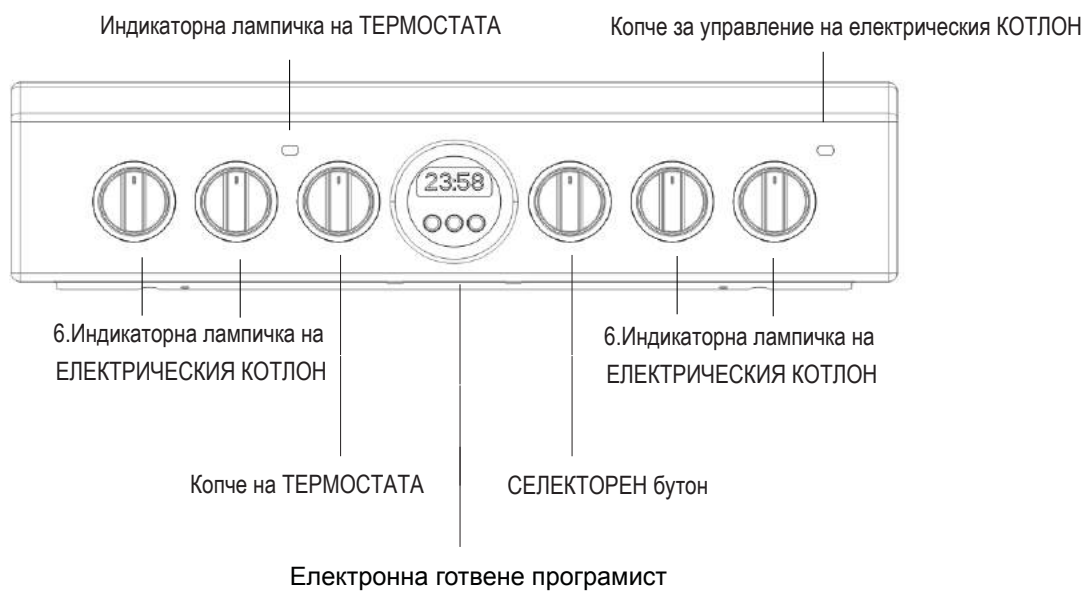
Описание на уреда

BG

Общ преглед



Панел за управление



Включване и работа с уреда

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на печката (ВхШхД)	340x391x424cm
Обем	1 57
Полезни мерни единици, отнасящи се до фурната	Широчина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 17 cm
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Керамични котлони	
Преден ляв	1700 W
Заден ляв	1200 W
Заден десен	1700 W
Преден десен	1200 W
Макс. Консумация на керамичните котлони	5800 W
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ и ЕКОДИЗАЙН	Директива 65/2014/ЕС, включваща директива 2010/30/ЕС. Наредба 66/2014/ЕС, включваща Директива 2009/125/ЕС. Наредба EN 60350-1 Наредба EN 50564 Наредба EN 60350-2 Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване: Традиционен режим ECO
	Този уред отговаря на следните директиви на Европейската икономическа общност: 2006/95/ЕО от 12/12/06 (ниско напрежение) и последващите изменения - 2004/108/ЕО от 15/12/04 (електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕИО от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕО 1275/2008 (Режим на готовност/Изкл.)



След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.

Използване на фурната

BG

! При първото включване на фурната тя трябва да поработи празна за най-малко половин час при термостат на максимум и затворена врата. След това я изключете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита на фурната вещества.

! Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото има риск да се повреди емайлът.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ.
2. Изберете препоръчаната за програмата температура или температурата по желание чрез завъртане на превключвателя ТЕРМОСТАТ.
В специалната таблица може да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчани температури (виж Таблица за печене във фурната).

По време на печенето винаги е възможно:

- да промените програмата за печене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ;
- да промените температурата чрез превключвателя ТЕРМОСТАТ;
- да прекъснете печенето чрез поставяне на превключвателя ПРОГРАМИ на положение 0;

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато вътре във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва със завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ в положение, различно от "0". То остава включено, докато фурната работи. С избирането на  чрез превключвателя, осветлението се включва, без да се задейства никакъв загреващ елемент.

Статична фурна

Положение на терморегулатора: по избор между 50°C и Max

Включват се осветлението на фурната и горният и долният нагревател (електрически съпротивления). Печката автоматично достига зададената посредством терморегулатора температура и я поддържа посредством контролния прибор (термостат). Тази функция позволява печенето на всякакъв вид ястия благодарение на отличното ниво на разпределение на температурата.



Вентилирана фурна

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Долният и кръглият нагревателен елемент се задействат заедно с вентилатора. Тъй като топлината е постоянна и равномерно разпределена в цялата фурна, въздухът изпича и зачервява ястието равномерно във всичките точки. Можете да печете едновременно и различни по същността си ястия, стига температурата на печене да е близка. Възможно е използването на максимално 2 нива едновременно

при спазване на указанията, приведени в параграф „Едновременно печене на повече нива“.

Тази функция се препоръчва особено за ястия с образуване на коричка или изискващи доста дълго печене, например: лазаня, бъркани макарони, печено пиле с картофи и т.н. Особено добри резултати се постигат и при печене на месо, тъй като по-доброто разпределение на температурата позволява да се пече при по-ниска температура, което намалява загубата на влага, поддържайки по този начин месото по-меко и намалявайки по-малко неговото тегло. Вентилираната фурна е особено подходяща за приготвянето на риба, с прибавяне на много малко подправки, като по този начин нейният външен вид и вкус се запазват.

Десерти: сигурни резултати се постигат при изпичането на торти с набухватели.

Функцията „вентилирана“ фурна може да бъде използвана също така и за бързо размразяване на бели или червени меса, хляб, чрез задаване на температура 80 °C. За размразяването на по-деликатни храни можете да настроите фурната на 60°C или да използвате само циркулацията на студен въздух, като поставите превключвателя на термостата на 0°C.



Програма ГРИЛ

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Включете горния нагревателен елемент и грила. Доста високата температура и директно нагряване на грила позволяват незабавното повърхностно зачервяване на месата, което, възпрепятствайки отделянето на влага, ги запазва по-крехки отвътре. Печенето на грил е особено подходящо за онези ястия, които се нуждаят от висока повърхностна температура: телешки и говежди пържоли, контрафиле, филе, хамбургери и т.н. Печенето се извършва при полуотворена врата на фурната, с изключение на случаите, когато се пече на грил.

Някои примери за употреба са приведени в параграф „Практически съвети при печене“.



Програма ВЕНТИЛАТОРЕН ГРИЛ

Температура: по желание в интервала между 50°C и 200°C.

Включете горния централен нагревателен елемент и задействайте вентилатора. Към еднопосочното излъчване на топлина се прибавя и принудителната циркулация на въздуха във



Режим РАЗМРАЗЯВАНЕ

Вентилаторът, намиращ се на дъното на фурната, прави възможно циркулирането на въздух със стайна температура около храната. Препоръчва се за размразяване на всички видове храни и по-специално за деликатни видове храни, които не се нуждаят от топлина: сладоледени торти, десерти от сметана или яйчен крем, плодови торти. Използването на вентилатора намалява времето на размразяване наполовина. При месо, риба и хляб е възможно използването на режим „Готвене на няколко ястия едновременно“ да се ускори и температурата да се настрои между 80° - 100°C.



Режим БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната, след което изберете предпочитаната от Вас функция за готвене.



Режим ECO

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната докато ястието не стане готово.

Практически съвети за готвене

! В режим на готвене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина).

ГРИЛ

- Поставете скарата в позиция 3 или 4. Поставете храната в центъра на скарата.
- Препоръчваме ви да настроите температурата на максимум. Горният нагревателен елемент се регулира от термостата и може да не работи постоянно.

ПИЦА

- Използвайте лека алуминиева тавичка за пици. Поставете я върху съответната скара. За да получите хрупкава коричка, не използвайте тавата, тъй като тя не позволява образуването на коричка чрез увеличаване на общото време за готвене.
- Ако пицата има много съставки, препоръчваме ви да поставите моцарелата по средата на процеса на готвене.

Таблица за печене във фурна

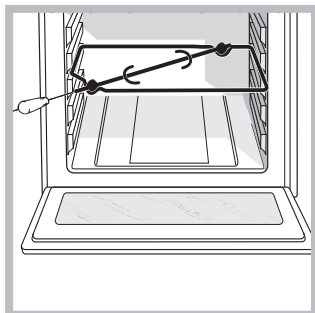
Позиция на ключа	Ястия за готвене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу нагоре	Предварително загряване (минути)	Позиция на терморегулатора	Време за печене (минути)
Статична фурна	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (от ронливо тесто)	-	3	15	180	15-20
	Ронлива торта („Кростата“)	1	3	15	180	30-35
Вентилаторна фурна	Пица (на две нива)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазаня	1	3	10	200	30-35
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Печено пиле + картофи	1	2-4	10	180	60-75
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Бине (на 2 нива)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити (на 2 нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан (на едно ниво)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на две нива)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	25-30
Грил	Морски език и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шишчета от калмари и раци	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от треска	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на скара	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телешки пържоли	1	4	5	Макс.	15-20
	Шницели	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургери	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тостове	4 бр.	4	5	Макс.	2-3
Вентилаторен грил	Пиле на грил	1.5	3	5	200	55-60
	Сепия	1.5	3	5	200	30-35

! Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на грил или вентилаторен грил, тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.

Печене на шиш

За да използвате функцията за печене на шиш

(вж. диаграмата),
процедирате по
следния начин:

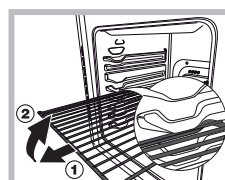


1. Поставете тавичката
за мазнини в позиция 1.

2. Поставете опората за шиша в позиция 3 и
поставете шиша в отвора на задния панел на
фурната.

3. Включете функцията за печене на шиш, като
изберете символите

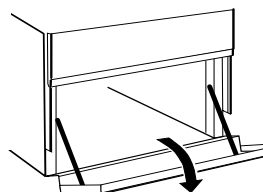
Когато този режим е активиран, печенето на шиш
спира при отваряне на врата на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната е
снабдена със стоп система при
издърпване на скарите, която не им
позволява да изскочат от фурната.
(1)

Както е показано на илюстрацията,
за да ги издърпате докрай, просто
вдигнете скарите, държейки ги за
предната част и ги издърпайте (2).

Долно чекмедже*



Под фурната се намира
чекмедже, което може да бъде
използвано за съхранение на
аксесоари или тигани. За
отварянето му е необходимо
да го завъртите надолу.

Внимание: Никога не
използвайте долното чекмедже
за съхраняване на запалими
материали.

! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако
такова е налице) може да се нагорещи.

!Никога не използвайте долния шкаф за съхраняване
на запалим материал.

*Само при някои модели

Използване на стъклокерамичния готварски плот

BG

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зона за печене, завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка.

За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение "0". Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

Превключватели за управление на електрическите плочи на готварския плот

Готварските печки могат да бъдат окомплектовани с обикновени и бързи ел. нагревателни плочи (бързите плочи се отличават от останалите по червения кръг в средата). За избягване на загуби на топлина и щети на плочите добре е да използвате съдове с плоско дъно и диаметър, не по-малък от този на плочата. В таблицата са указани съответствията между положенията, отбелязани на превключвателя, и употребата, за която се препоръчват нагревателните плочи.

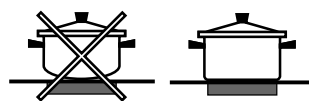
Преди да ги използвате за първи път, е необходимо да загреете плочите до максимална температура за около 4 мин, без тенджера. По време на тази начална фаза защитното покритие се втвърдява и достига максимална устойчивост (здравина).

Светодиод за включени ел. нагревателни плочи
Запалва се, когато е включена някоя от ел. нагревателните плочи.

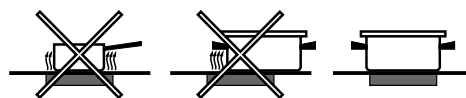
Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на зеленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона;

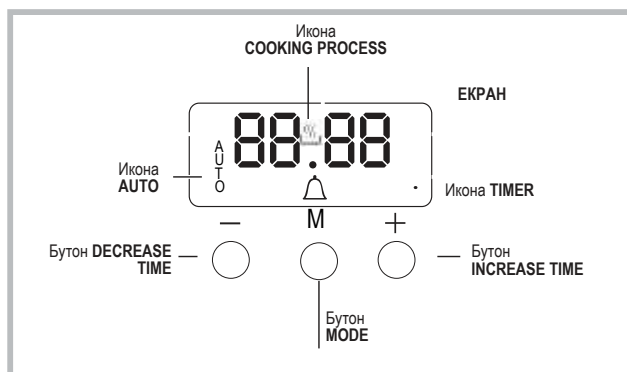


- използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагряващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално; така и тенджерите, и плотът за готвене ще имат по-голяма дълготрайност;
- избягвайте употребата на тенджери, използвани за готвене с газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която ще загуби способността си да прилепва плътно;
- никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

Работа на часовника/обратното броене



Настройване на часовника !

! Часовникът може да бъде настроен, когато фурната е изключена или включена, при условие, че времето за край на цикъла на готвене не е бил програмиран предварително. След като уредът бъде свързан към електрическата мрежа,

или след спиране на тока, цифрите 00:00 започват да мигат на ДИСПЛЕЯ.

1. Натиснете едновременно бутони "+" и "-".
След това колоната между часовете и минутите започва да мига.
2. Използвайте "+" и "-" бутоните, за да настроите часа; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще премине по-бързо между стойностите, правейки настройването на стойността по-бързо и лесно.

Промяна на честотата на зумера

1. Натиснете едновременно бутони "+" и "-" и след това натиснете бутона , за да изберете менюто за промяна на честотата на зумера. Докато се вижда текстът topX, честотата на сигнала на зумера може да се променя чрез постоянно натискане на "-".

Настройване на таймера за обратно броене

! Тази функция не прекъсва готвенето и не влияе на фурната; тя просто се използва за активиране на зумера при изтичане на определен период от време.

1. Натиснете  бутона няколко пъти, докато  иконата и трите цифри на екрана започнат да мигат.
2. Използвайте "+" и "-" бутоните, за да настроите желан час; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще премине по-бързо между стойностите, правейки настройването на стойността по-бързо и лесно.
3. Изчакайте 5 секунди, ако натиснете бутона още веднъж, дисплеят ще обратното броене. Зумерът ще се активира след изтичане на този период от време.

Програмиране на готвенето !

! Режимът на готвене трябва да бъде избран преди програмата да започне.

Програмиране на продължителността на готвене

1. Натиснете  бутона няколко пъти, докато **AUTO** иконата и DUR цифри на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат.
 2. Използвайте "+" и "-" бутоните, за да настроите желаната продължителност; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще премине по-бързо между стойностите, правейки настройването на стойността по-бързо и лесно.
 3. Изчакайте 5 секунди, за да се покаже **AUTO** иконата на дисплея.
 4. След изтичане на зададеното време и спиране на готвенето, ще чуете зумера. Натиснете произволен бутон, за да спрете зумера.
- Например: часът е 9:00 и е програмирано времето от 1 час и 15 минути. Програмата автоматично ще спре в 10:15.

Настройване на край на режима на готвене

1. Следвайте стъпки 1 до 3, за да настроите продължителността, както подробно е описано по-горе.
 2. След това натиснете бутона , докато текстът END не започне да мига на екрана.
 3. Използвайте "+" и "-" бутоните, за да настроите края на готвенето; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще премине по-бързо между стойностите, правейки настройването на стойността по-бързо и лесно.
 4. изчакайте 5 секунди или натиснете отново бутона . След като процесът на готвене започне, на дисплея ще се вижда символът .
 5. След изтичане на зададеното време, печката ще започне да готви и ще се чуе зумерът. Натиснете произволен бутон, за да го спрете. Програмирането е зададено след като иконата **AUTO** започне да свети.
- Например: Часът е 9:00 и за дадена продължителност от 1 час. Предвиденият краен час е 12:30. Програмата автоматично ще започне в 11:30.

Отмяна на програма

За да отмените програма:

- Натиснете бутона , докато иконата, съответстваща на настройката, която искате да отмените и цифрите на дисплея не започнат да мигат. Натиснете бутона "-", докато цифрите 00:00 се появят на дисплея.
- Натиснете и задържете бутона "+" и "-"; това ще отмени всички предишно избрани настройки, включително и настройките на таймера.

Пестене и опазване на околната среда

- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно най-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Винаги, когато е възможно, избягвайте предварително загряване на фурната и стремете да я запълните. Отваряйте вратата на фурната колкото е възможно най-малко, тъй като при всяко отваряне се губи топлина.
- За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готвене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира. Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.
- Ако имате договор за изчислена по времетрайфа за електроенергия, опцията „забавено готвене“ ще ви помогне по-лесно да спечелите пари, задавайки по-евтин времеви период за изпълнение на операцията.
- Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки чугунения котлон 10 минути преди края на готвене, а стъклокерамичния котлон - 5 минути.
- Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, а готвещите се над тях домакински съдове оставят остатъци, които трудно могат да се премахнат.
- Гответе храната в затворени съдове или съдове с плътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджери и тигани
- Ако приготвяте ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджерата под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията

Почистване на стъклокерамичния стъклен плот

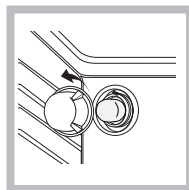
! Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване (например спрей флакони за барбекю и фурни), продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да надраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете плота с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупаната мръсотия в голямо количество се използва специална стръгалка (не е включена в комплекта на доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали, като напр. пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стръгалка, докато повърхността е още топла.

- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или защита: невидимото покритие, оставен от този продукт, предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на готвене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.
- не забравяйте, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушава: остатъците от продукти биха могли всъщност образуват нагар при следващо готвене

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигура).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.



Почистване на неръждаемата стомана

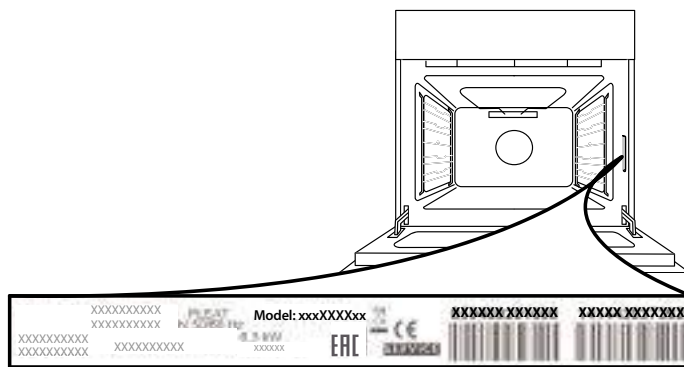
Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

! Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За техническа помощ се обадете на номера, посочен на приложената към продукта гаранционна книжка или следвайте инструкциите в уебсайта ни. Бъдете готови да посочите:

- Кратко описание на проблема
- Точния тип модел на изделието
- Код за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, ПОСТАВЕНА на изделието, която се вижда на левия вътрешен ръб при отваряне на вратичката на фурната)
- пълния си адрес
- Телефонен номер за контакт

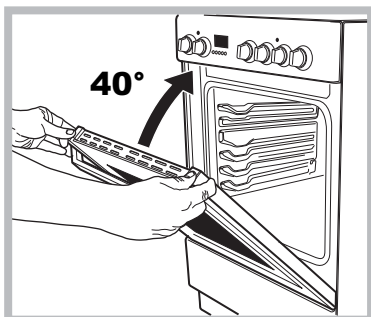
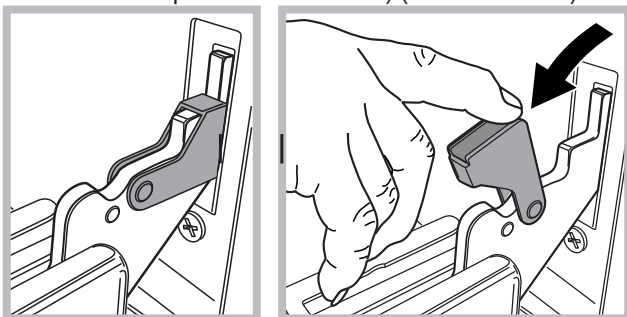


Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

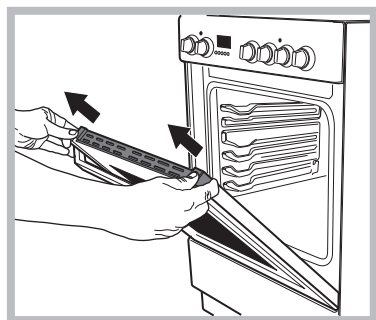
Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.

Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

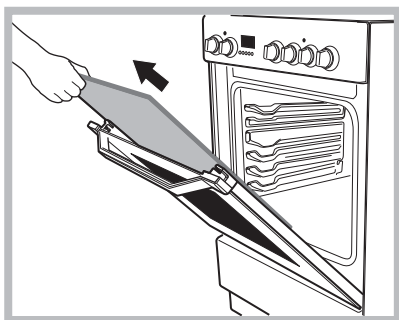
- 1.Отворете вратата
- 2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
- 3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)



- 4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)



- 5.извадете стъклото и почистете както е посочено в глава: „Поддръжка и почистване”



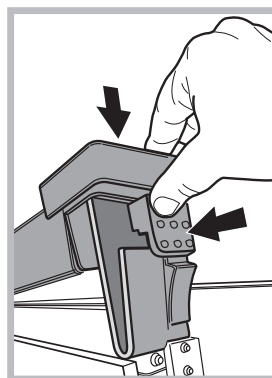
- 6.Сменете стъклото

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху

панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.

- 7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.
8. Отворете вратата докрай.
- 9.Затворете опорите (виж фотото).



- 10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

Странични и задни каталитични обшивки

При някои модели, най-изложените вътрешни вертикални стени на фурната са покрити с пореста емайл, който се нарича каталитичен емайл. При нагряване този емайл разрушава мазнините, отделяни от храната. Това “окисляване” на масните частици се случва, когато температурата на стените надвиши 170°C. Порестото качество на каталитичния емайл увеличава повърхността.

Дръжте следната информация под ръка:

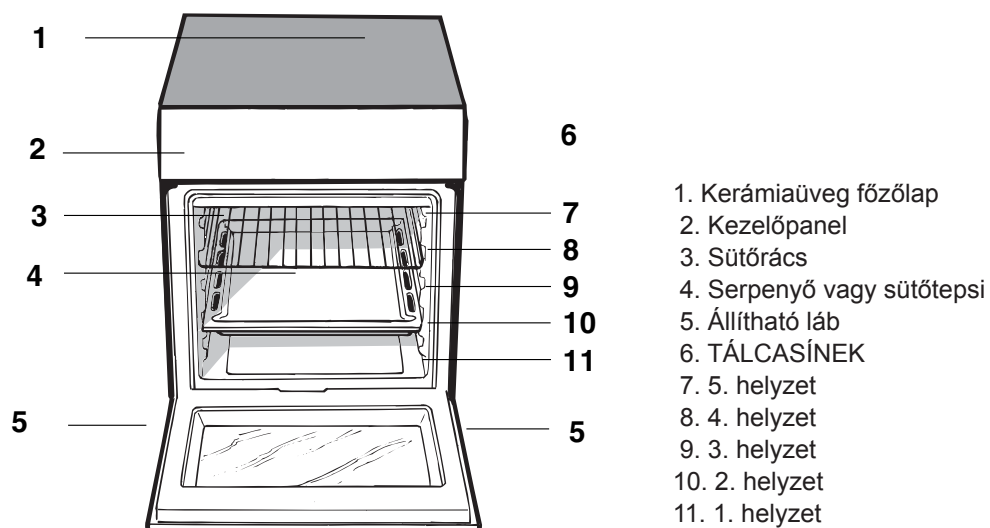
- Типа на проблема.
- Модела на машината (Mod.).
- Серийния номер (S/N).

Тези последни две сведения се намират на фирмената табелка, разположена върху уреда..

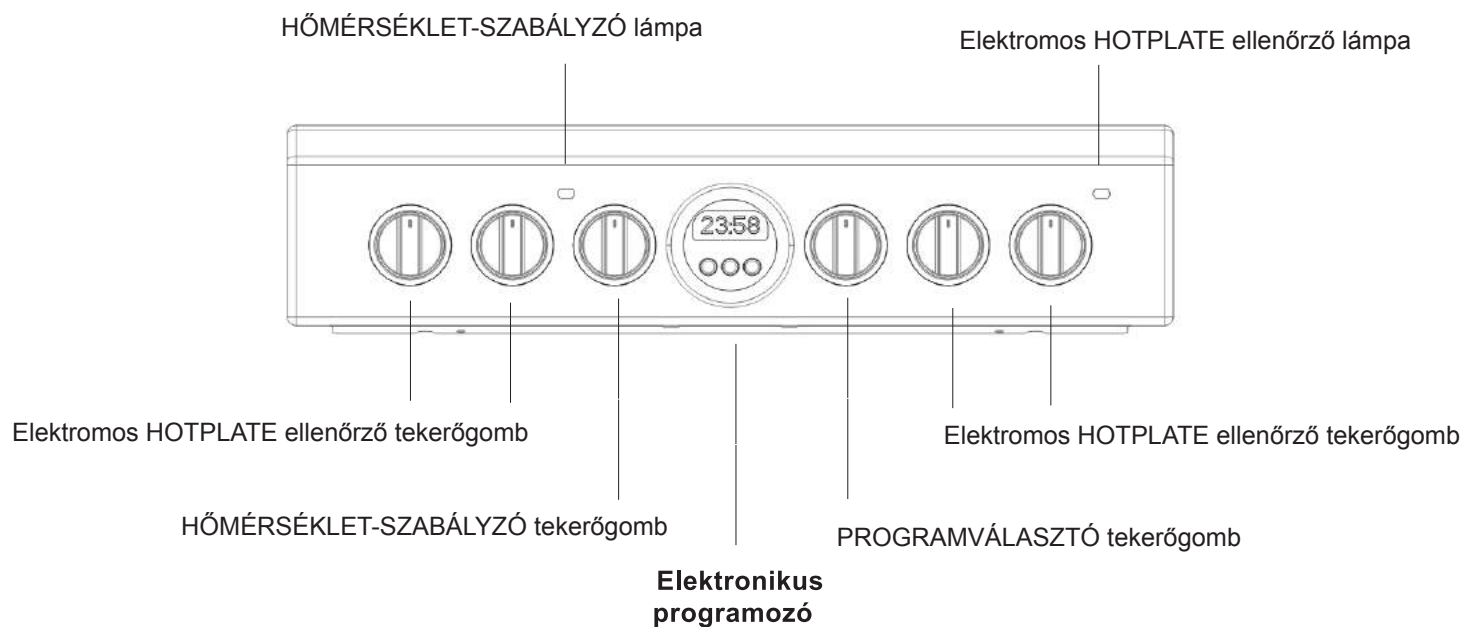
A készülék leírása

HU

A készülék áttekintése

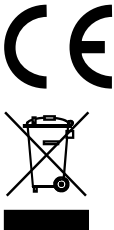


Kezelőpanel



Beindítás és használat

HU

MŰSZAKI ADATOK TÁBLÁZATA	
A sütő méretei (Magasság x Szélesség x Mélység)	340x391x424cm
Térfogat	57 l
A sütőtérre vonatkozó hasznos adatok	szélesség 42 cm mélység 44 cm magasság 17 cm
Feszültség és frekvencia	lásd az adattáblát
Kerámia főzőlap	
Bal első	1700 W
Bal hátsó	1200 W
Jobb hátsó	1700 W
Jobb első	1200 W
A kerámia főzőlap max. fogyasztása	5800 W
ENERGIACÍMKÉ és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS	
A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv. A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 60350-1 szabvány EN 50564 szabvány EN 60350-2 szabvány	
Energiafogyasztás természetes hőáramlás esetén – melegítő funkció: ECO	
	
Ez a berendezés az Európai Gazdasági Közösség alábbi irányelveinek felel meg: A 12/12/06-i 2006/95/EK alacsonyfeszültségű irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 15/12/04-i 2004/108/EK irányelv és későbbi módosításai – A 22/07/93-i 93/68/EGK irányelv és későbbi módosításai. 2002/96/EK 1275/2008 (Stand-by/Off mode)	



A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelelet.

A sütő használata

! A készülék első használata előtt legalább fél órán át fűtse fel az üres sütőt csukott sütőajtó és maximális hőmérséklet mellett. A sütő kikapcsolása és a sütőajtó kinyitása előtt gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről. A készülékből kissé kellemetlen szag távozhat, melyet a gyártási folyamat során használt védőanyagok elégése okoz.

! A készülék működtetése előtt távolítson el minden műanyag fóliát a készülék oldalairól.

! Soha ne helyezzen tárgyakat közvetlenül a sütő aljára; így elkerülhető a zománcbevonat sérülése.

1. Válassza ki a kívánt sütési módot a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb segítségével.
2. Válassza ki a sütési módhoz ajánlott vagy a kívánt hőmérsékletet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gomb segítségével.

A sütési módok és az ajánlott sütési hőmérsékletek listája a vonatkozó táblázatban található (lásd a Sütési javaslatok táblázatot).

A sütés során minden esetben:

- módosítható a sütési mód a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombbal.
- módosítható a hőmérséklet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gombbal.
- leállítható a sütés a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb „0” helyzetbe állításával.

! Az edényt mindig a mellékelt rács(ok)ra helyezze.

Hőmérséklet jelzőfény

Ha világít, a sütő éppen fűt. Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, kialszik. Ekkor a jelzőfény villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a termosztát működik, és a hőmérsékletet állandó szinten tartja.

Sütő lámpa

Bekapcsolásához forgassa a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombot bármelyik helyzetbe a „0” álláson kívül. A sütő

működése alatt végig világít. Ha a gombot a  állásba forgatja, felkapcsol a világítás, de a fűtőelemek nem kapcsolnak be.

Program



Kiolvasztás program

A sütő alján elhelyezett ventilátor az étel körül szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Bármilyen típusú étel felolvasztásához javasolt, de különösen olyan könnyű ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, például: fagylalttorta, krémes vagy tejszínes sütemények, gyümölcsös édességek. A kiolvasztás ideje megközelítőleg megfelelődik. Hús, hal vagy kenyér esetén felgyorsítható a ventilátor funkció segítségével, 80° - 100°C hőmérséklet beállításával.

Hagyományos

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső fűtőszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hőeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tokehal spanyol módra, tokehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb. Kitűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél, mint pl.: roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj stb., melyek lassú sütést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütési mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütőben való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütési móddal süt, csak egy szintet használjon, máskülönb a hőeloszlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a hőmérséklet kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hőre, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.



Légkeveréses sütő

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
A hőelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a hő az egész sütőben állandó és egyenletes, a levegő egyenletesen sűti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is sűthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az „Egyidejű sütés több szinten” című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.
Ez a sütési mód ideális csőben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszán tartó sütést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb. Ezenkívül jelentős haszonnal jár sült ételek sütésekor, mivel a hőmérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.
Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el.

A „légkeveréses” funkció fehér és vörös húskok, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a hőmérséklet 80 °C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hőfokszabályozó tekerőgomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.



GRILLEZÉS program

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol a felső fűtőszál, és működni kezd a forgórak. A grillezés különösen magas és közvetlen hőmérsékletre lehetővé teszi, hogy a húskok felszínét úgy pirítsa meg, hogy megakadályozza a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb.
A sütést félig nyitott sütőajtó mellett végezze, kivéve a forgórakon történő sütést.
A „Praktikus sütési tanácsok” című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.



Légkeveréses grill program

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.
Bekapcsol a felső közepes fűtőszál és működni kezd a ventilátor. Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hőszárazással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Így, a hő helyes eloszlásának elősegítésével megakadályozza, hogy az ételek a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rakott húsból, kolbász, hurka, sertésborda, bárányborda, töltött csirke, zsályás fűj, vesepecsenye stb. elkészítésénél.
Halaknál, a légkeveréses grillezés utólríhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

! A FELSO SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

! FELSO SÜTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácst az 5. szintre, a sütési melléktermékek (sajt és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. **LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSKOR helyezze a rácst a 2. vagy 3. szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.**



GYORS ELŐMELEGÍTÉS üzemmód

A sütő gyors előmelegítése. Étél behelyezése előtt a sütőbe várja meg az előmelegítés végét, majd válassza ki a kívánt sütő funkciót.

ECO ECO üzemmód

Töltött sülték és húsfilé egy szinten történő sütéséhez. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étél el nem készült.

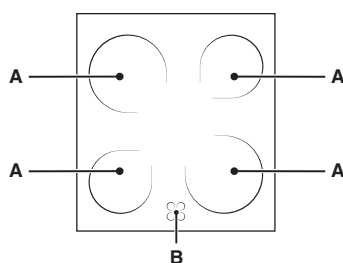
Az üvegkerámia főzőlap használata

! Az üvegtömítéshez használt ragasztóanyag zsírfoltokat hagyhat az üvegen. Azt tanácsoljuk, hogy ezeket a készülék használata el előtt távolítsa el egy átlagos tisztítószerrel (nem súrolószer)! Kezdetben enyhe gumiszagot érezhet, amely aztán rögtön megszűnik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Egy főzőfelület bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba! A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban "0" pozícióra! A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

Főzőzónák



A főzőlap elektromos hőszugárzóval és hilité fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.

A. Főzőzóna

sugárzó fűtőelemekkel.

B. A maradék hő-visszajelző lámpa: ez azt jelzi, hogy a vonatkozó főzőzóna hőmérséklete 60 °C fölötti – ez a helyzet akkor is fennállhat, ha a fűtőelem már ki lett kapcsolva, de még meleg.

A fűtőelemek leírása

A körkörös sugárzó/hilité fűtőelemek 10–20 másodperccel a bekapcsolás után pirosak lesznek.

A körkörös sugárzó fűtőelemek egyenletes hőeloszlást biztosítanak a sugárzó fűtőelemek szokványos előnyeinek túlmenően.

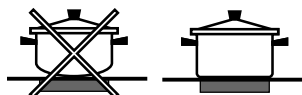
A sugárzó fűtőelemek már a bekapcsolás pillanatában nagy hőmennyiséget bocsátanak ki, aminek a következők a gyakorlati előnyei:

- gyors melegítés (a gázégőhöz viszonyítva)
- gyors lehűlés
- egyenletes hőmérséklet a teljes felületen (a körkörös fűtőelemeknek köszönhetően)

Beállítás	Normál vagy gyors étel
0	Ki
1	Zöldségek, hal főzése
2	Burgonya főzése (gőzzel), levesek, csicseriborsó, bab főzése
3	Nagy mennyiségű étel, leves főzésének folytatása
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlag felett)
6	Pörköléshez és a forrás rövid időn belüli eléréséhez

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



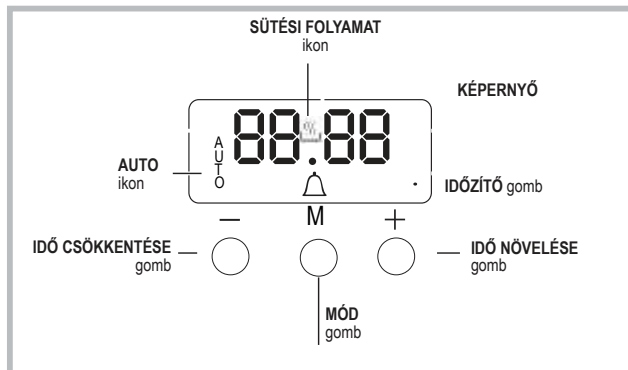
- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását.



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképeségét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Az óra/perc emlékeztető beállítása

HU



Az óra beállítása !

! Bár az órát a sütő kikapcsolt, illetve bekapcsolt állapotában egyaránt be lehet állítani, ha a sütési ciklus vége előzetesen nem lett beprogramozva. A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után,

illetve áramkimaradást követően a 00 érték elkezd villogni a KIJELZŐN.

1. Nyomja meg egyszerre a "+" és a "-" gombokat. Ekkor az óra és a percek közötti kettőspont villogni kezd.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be az időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.

A berregő frekvenciájának a módosítása

1. Először nyomja meg egyszerre a "+" és a "-" gombokat, majd nyomja meg az  gombot a berregő frekvenciájának módosításához való menü kiválasztásához. Ha a tonX felirat látható, akkor a berregő frekvenciája a "-" gomb ismételt megérintésével módosítható.

A perc emlékeztető beállítása !

! Ez a funkció nem szakítja meg a sütést és nincs hatással a sütőre. Egyszerűen csak a berregőt aktiválja, amikor a beállított idő letelt.

1. Nyomja meg ismételt a  gombot, amíg a  ikon és a három számjegy el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a kívánt időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet. Ha megegyeszer megnyomja a gombot, akkor a kijelzőn megjelenik a számláló. A visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés.

A sütési mód beállítása !

! A sütés programozása csak azután lehetséges, hogy kiválasztott egy sütési programot.

A főzési idő beprogramozása

1. Nyomja meg ismételt a  gombot, amíg a **AUTO** ikon és a DUR felirat el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg az iconXX megjelenik a kijelzőn.
4. Miután letelt az idő és a sütő befejezi a sütést, megszólal a hangjelzés. A hangjelzés elnémításához nyomjon le egy gombot.
 - Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10:15-kor automatikusan leáll.

A sütés végének beállítása egy sütési módhoz

1. Hajtsa végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket.
2. Majd nyomogassa a  gombot addig, míg az END felirat a KIJELZŐN villogni nem kezd.
3. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a sütés végét. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.
4. Várjon 5 másodpercet és nyomja meg az  gombot megegyeszer. Amikor elindul a sütési folyamat, a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
5. Miután letelt az idő, a sütő befejezi a sütést és megszólal a hangjelzés. Az elnémításához nyomjon meg egy gombot. Amennyiben a **AUTO** szimbólum kigyullad, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült.
 - Például: 9:00 óra van és a sütés 1 óra időtartamra van beállítva. 12:30 a tervezett befejezési idő. A program 11:30-kor automatikusan elindul.

Sütési beállítás törlése

Egy beállítás törléséhez tegye a következőt:

- nyomogassa a  gombot addig, míg a törölni kívánt beállítás szimbóluma és a számjegyek a kijelzőn villogni nem kezdenek. Nyomogassa a "-" gombot addig, míg a kijelzőn meg nem jelenik a 00:00 érték.
- Tartsa egyidejűleg lenyomva a "+" és a "-" gombokat. Így minden előzetesen kiválasztott beállítás törlődik, ideértve az időzítőt is.

Sütési táblázat

Választó gomb állása	Étel fajtája	Súly (Kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Kiolvasztás	Bármilyen fagyasztott étel					
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú vagy marhasült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Keksz (omlós)	-	3	15	180	15-20
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses mód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makrhal	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Sós és édes sütemény	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max	6-8
	Tőkehal filé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Karaj	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max	2-3
Légkeveréses grill	Grill csirke	1.5	3	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	3	5	200	30-35

Megjegyzés: a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

Alsó rekesz

A sütő alatt egy rekesz található, ahol a sütő tartozékai vagy mély edények tárolhatók.

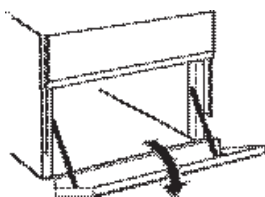
! A rekesz (ha van) belső felülete felforrósodhat.

! Ezért ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő alsó rekeszébe.

Alsó tárolótér

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.



Praktikus tanács sütéshez

! A GRILL sütési módban helyezze a cseppfelfogó tálcát az 1. szintre, így az felfogja a sütéskor keletkező zsíradékot.

GRILL

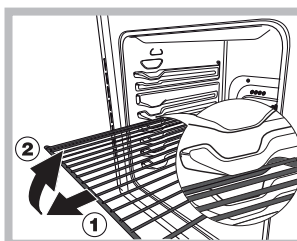
- Helyezze a rácsot a 3. vagy 4. szintre. Tegye az ételt a rács közepére.
- Javasoljuk, hogy a teljesítményszintet állítsa a maximális fokozatra. A felső fűtőelemet egy termosztát szabályozza, és az nem működhet folyamatosan.

PIZZA

- Használjon világos alumínium pizzasütő lapot. Helyezze azt a megfelelő rácsra.

A ropogós tészta érdekében ne használjon cseppfelfogó tálcát, mivel az hosszabb sütési időt eredményez, ami megakadályozza a ropogóságot.

- Ha a pizzára sok feltétet helyezett, javasoljuk, hogy a mozzarellát a sütés felénél tegye a pizzára.



FIGYELEM! A sütő rác-srögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).

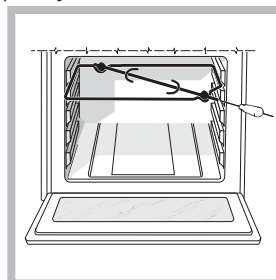
A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az

elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

A forgónyárs használata

A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:

- a) Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tepsi tartó sínbe!



- b) Helyezze a speciális forgónyárs tartót a 3. sínbe és illessze a nyársat helyére a sütő hátsó oldalán közepén lévő lyukon keresztül!

- c) A nyárs elindításához állítsa az „L” választó kapcsolót a  állásba!

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztéseket.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztést okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

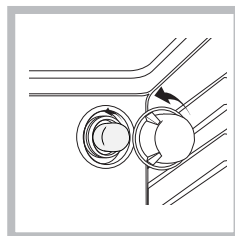
Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

- ! Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószerek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet!
- Normál karbantartáshoz, a sütőt elég nedves ronggyal lemosni, majd konyhai, nedvszívó törőlapírral megszáritani.
 - Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerezrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg!
 - A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nem mellékelte)! A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkőssenek! A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálal szivacsot!
 - Amennyiben a főzőlapra ráegne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével!

- tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó fi lmréteg megvédi a felületeket a főzőkor kicsöpögő ételmaradéktól. Ezeket a műveleteket a készülék langyos vagy hideg állapotában tanácsos végrehajtani.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszáritani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzőkor ráköthetnek a főzőlapra!

Üvegkerámia főzőlap tisztítók	Kaphatók
Ablak kaparókés Pengés kaparókések	Barkácsboltok
Csere pengék	Barkácsboltok, szupermarketek, gyógyszertárak
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Co-op üzletek, department stores, Regionális áramszolgáltató vállalat boltjai, szupermarketek

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



- A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra)!
- Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

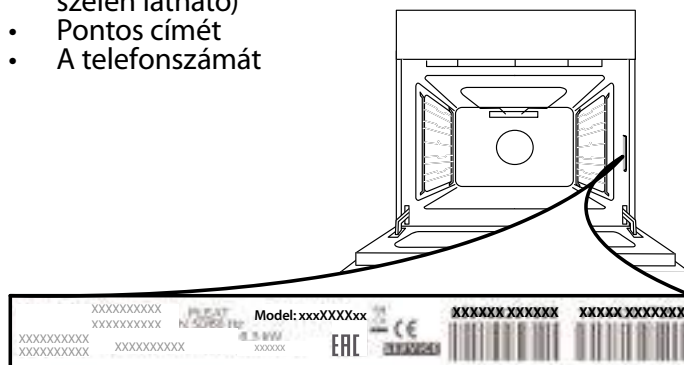
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

VEVŐSZOLGÁLAT

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelte garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat. A következőket kell megadnia:

- a hiba rövid leírását
- a készülék pontos típusát
- a szervizszámot (az adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adatlap nyitott sütőajtónál a sütőtér bal szélén látható)
- Pontos címét
- A telefonszámát



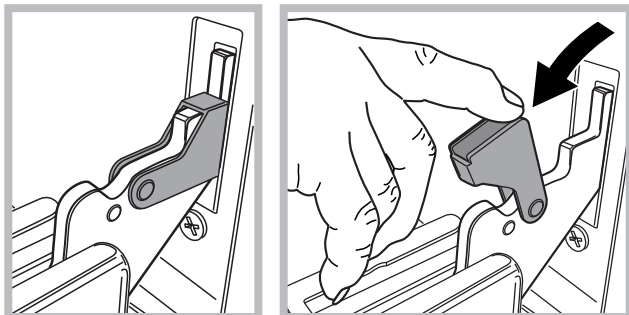
Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelte garanciafüzetben talál.

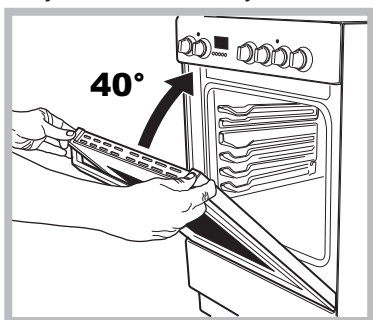
 A sütő teljes műszaki leírása az energiahatékonysági besorolással együtt elolvasható és letölthető a honlapunkról: **www.indesit.com**

A sütőajtó levétele és felhelyezése:

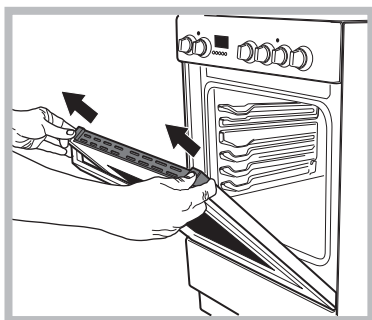
1. Nyissa ki az ajtót
2. Forgassa el hátrafelé a sütőajtón elhelyezkedő kallantyúkat (lásd ábra).



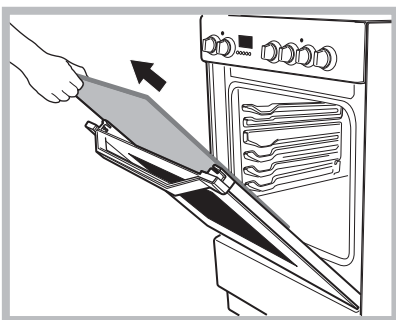
3. Zárja be az ajtót amíg a pántok meg nem akadnak (az ajtó kb. 40°-osan nyitva marad) (lásd ábra).



4. Nyomja le a felső profil két gombját és vegye ki a profilt (lásd ábra)



5. Távolítsa el az üveglapot és tisztítsa meg a „Karbantartás és ápolás” fejezetben leírtaknak megfelelően.

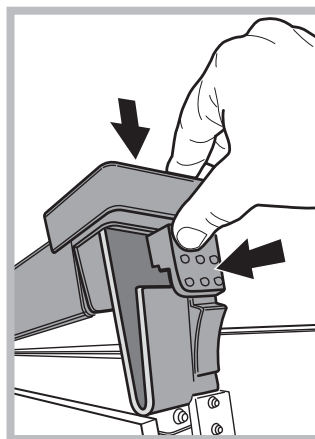


6. Helyezze vissza az üveget.

FIGYELEM! A sütőt ne használja eltávolított belső ajtóüveggel!

FIGYELEM! A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.

7. Helyezze vissza a profilt, egy kattánás fogja jelezni, hogy az alkatrész behelyezése megfelelő.
8. Nyissa ki az ajtót teljesen.
9. Zárja be a tartóelemeket (lásd ábra).



10. Most az ajtó teljesen be van zárva és a sütő megkezdheti a normális működést.

Oldalsó és hátsó katalitikus lemezek

Ezek a lemezek egy különleges zománcal vannak bevonva, melyek felszívják a sütés közben képződő zsírt.

Ez a zománc elég ellenálló ahhoz, hogy kopás nélkül lehetővé tegye a különböző kiegészítők (rácsok, zsírfogók, stb...) csúsztatását. Ne aggódjon, ha apró fehér foltokat észlel a felületeken.

Ezenkívül ne:

- kaparja a zománcot éles tárgyakkal (pl. késsel);
- használjon tisztítószeret vagy súrolószereket.

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

Описание оборудования

Внешний вид

RU

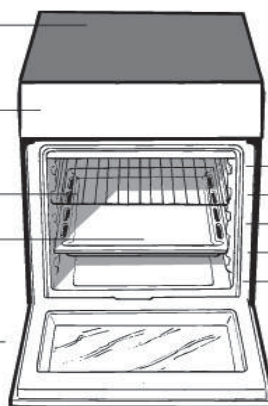
Стеклокерамическая поверхность

Панель управления

Решетка духовки

Противень (поддон)

Регулируемые ножки



Позиции (уровни духовки)

Направляющие для решетки / противня (поддона)

5

4

3

2

1

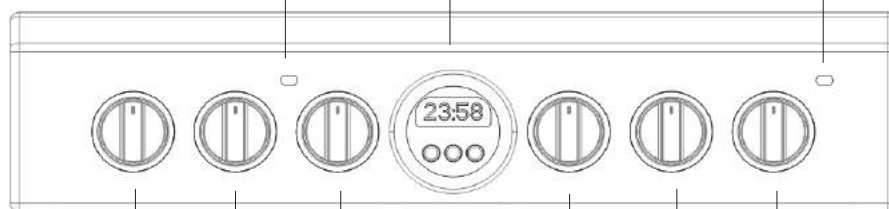
Регулируемые ножки

Панель управления

Электронный таймер

Индикатор термостата

Индикатор электроконфорок



Рукоятка управления электроконфорок

Индикатор термостата

Рукоятка селектора

Рукоятка управления электроконфорок

Включение и эксплуатация

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливании 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.

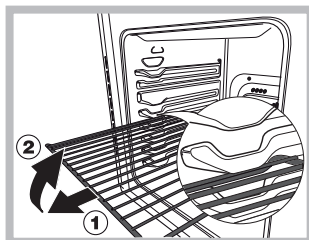
! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

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:	 Indesit
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	IS5V5CCX/EU
Изготовитель:	Whirlpool EMEA S.p.A.
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	см/ 57 л 340x391x424cm
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230/ 380-400 V 3N~
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 нагрева: ECO
 	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 XXXXXXXX * 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:	ВИРПУЛ ЕМЕА С.П.А. ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1 20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ
Импортёр:	ООО "ВИРПУЛ 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 "ВИРПУЛ 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 1700 Вт
Задняя правая 1200 Вт
Передняя правая 1700 Вт

Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями 5800 Вт

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



После прокладки провода электропитания закрутите металлическую крышку тремя винтами.

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 ингредиентов, комбинируемых в одном блюде, например капусты со свиными ребрышками, трески по-испански, рыба по-анконски, нежной телятины с рисом и т.п.

* Имеется только в некоторых модификациях моделей.

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.

ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата между 50 °C и Max. Включены нагревательные элементы и вентилятор. Так как тепло распределяется равномерно по всей духовке, горячий воздух готовит и запекает пищу одинаково по всей поверхности.

Этот режим позволяет готовить одновременно различные блюда, если температура их приготовления одинакова. Одновременно могут использоваться не более двух уровней духовки (см. § «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

В частности, данный режим рекомендуется использовать на окончательной стадии приготовления блюд на решетке («gratin») и для блюд, требующих длительного приготовления (лазанья, запеченная лапша, жаренные цыплята с картофелем и т.п.). Кроме того, режим можно использовать для готовки жаркого при меньшей температуре, что позволяет приготовить мясо более сочным и нежным. Режим вентиляруемой духовки особенно подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, сохраняя таким образом вкус и аромат блюда.

Великолепные результаты получаются при выпечке изделий из дрожжевого теста.

Также данный режим можно использовать для быстрого размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80 °C. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60 °C или используйте циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата в позицию 0 °C.



ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата между 50 °C и Max.

Включен верхний центральный нагревательный элемент и вертел.

Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса и прожаривать его. На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштексы, отбивные из телятины, ребрышки, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля на с. 9.

🌀 ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата между **50 °C** и **Max**.

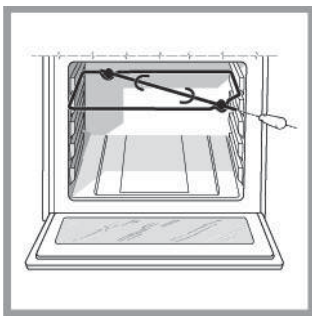
Работают верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор. Такая комбинация повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательного элемента благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

Превосходные результаты получаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, цыплят и перепелов под пряным соусом, филе из свинины и т.п. Режим также идеален для приготовления рыбы кусками — окуня, тунца, меч-рыбы, фаршированных кальмаров и пр.

Вертел *

Чтобы задействовать вертел:

- поместите поддон для сбора жира/сока на 1-й уровень духовки;
- вставьте рамку вертела на 3-й уровень, поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие на задней стенке духовки;
- включите вертел, повернув рукоятку селектора в позицию  или .



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.

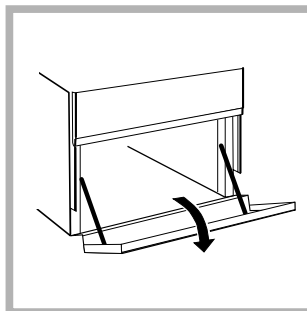
ГРИЛЬ

! 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 решетки.
- 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%).

Нижний отсек*



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

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

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

* Имеется только в некоторых модификаций моделей.

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

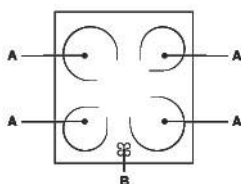
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

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.



А. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.

В. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °С, даже когда она уже выключена, но еще не остыла.

Нагревательные зоны с галогенными элементами.

Передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы. Такой 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 часовой стрелки из положения 1 в положение 12.

Электрические конфорки

Рукоятку управления конфоркой можно вращать по или против часовой стрелки, устанавливая в одну из 6 позиций:

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Слабый нагрев
2-5	Средний нагрев
6	Сильный нагрев

При установке рукоятки управления электроконфоркой в любую позицию, кроме «Выкл.», будет гореть соответствующий индикатор.

Поз.	Электрическая конфорка
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 результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.

- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

Таблица приготовления в духовом шкафу

RU

Позиция рукоятки селектора духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварит. разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	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 режимов «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 окончания приготовления. 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.

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

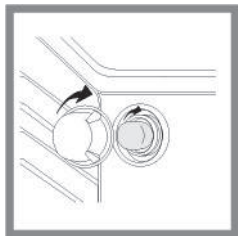
! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

! 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 оборудование 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 – Е 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 сахаросодержащие 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
Скребок 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.

Боковые и задние каталитические панели

Это панели, покрытые специальной эмалью, которая может впитывать жир от пищи во время ее приготовления.

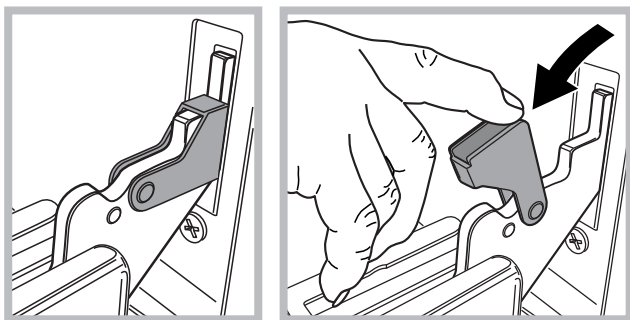
Эта эмаль является достаточно прочной, таким образом, по ней могут перемещаться различные аксессуары (подставки, поддоны и т.д.), не повреждая поверхность. На поверхностях могут появляться белые отметки, они не являются причиной для беспокойства.

Тем не менее, рекомендуется исключить следующие действия:

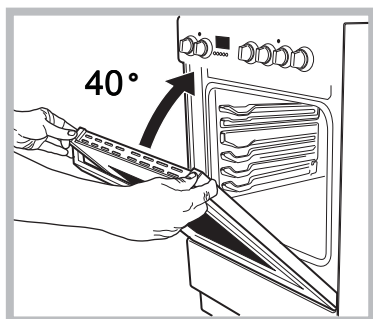
- чистка эмали острыми предметами (например, ножом);
- использование синтетических моющих средств или абразивных материалов.

Съем и обратная установка дверцы духовки:

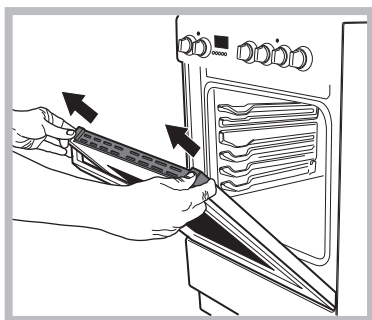
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



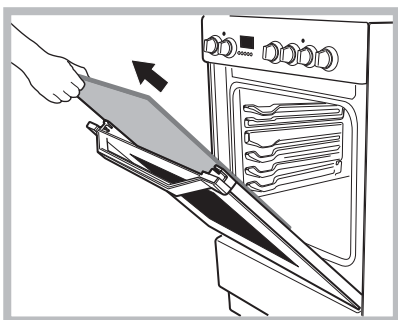
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".

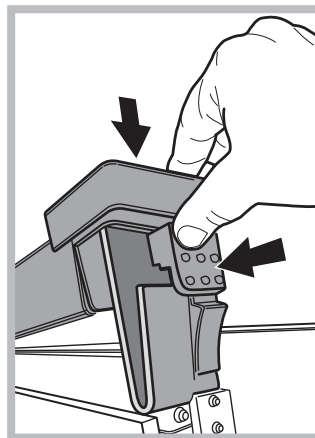


6. Установка стекла на место.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать духовой шкаф при снятом внутреннем стекле дверцы.

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

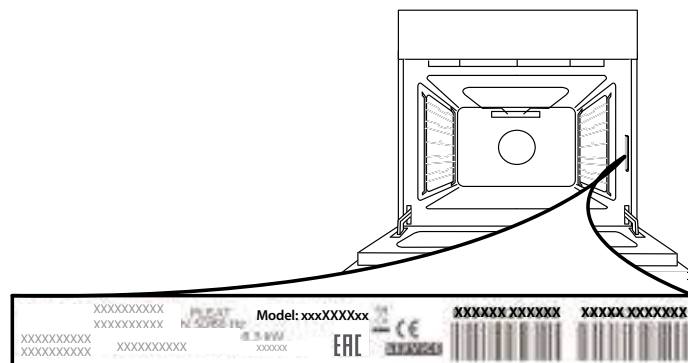
7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)



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

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



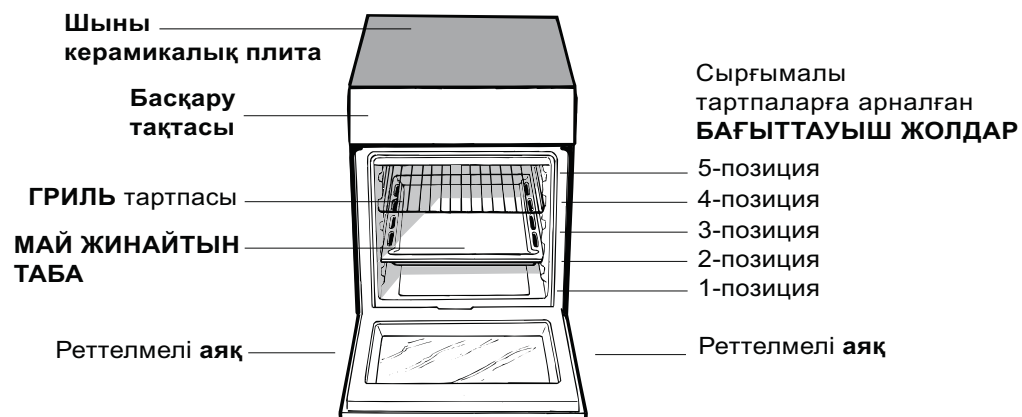
Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

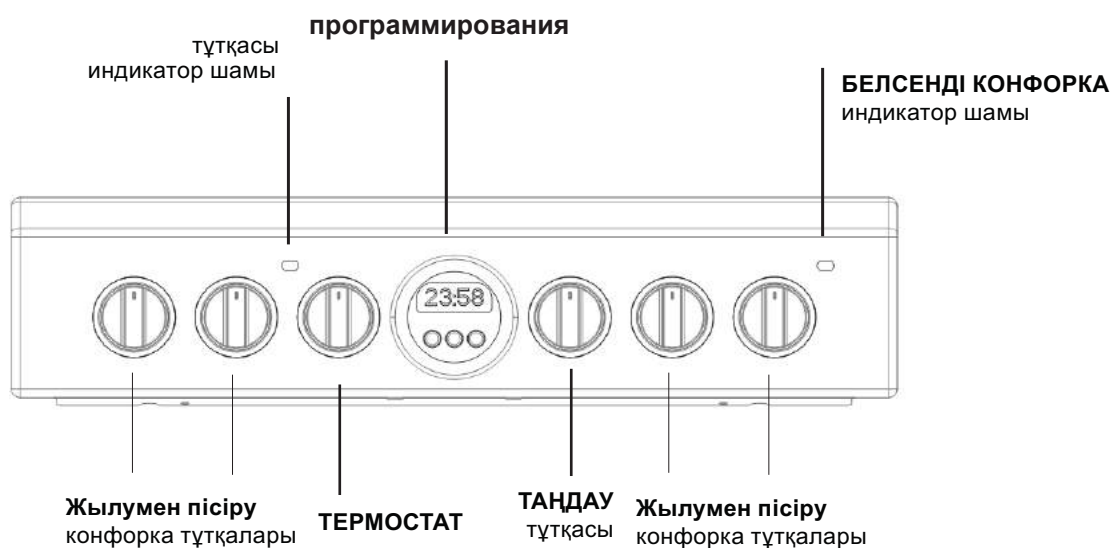
Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

KZ



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.

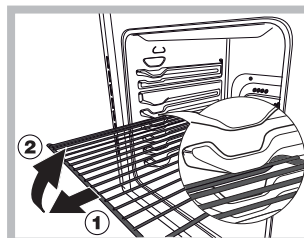
! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

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)	340x391x424cm
Көлемі	57 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	1200 Вт
Артқы сол жақ	1700 Вт
Артқы оң жақ	1200 Вт
Алдыңғы оң жақ	1700 Вт
Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	5800 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Табиғи конвекция класы— қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: ECO
	
ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ
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" ЖІШ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 —үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800 -333 -38 -87

Бағдарламалар

«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.

Конвекция режимі

Термостат тұтқасының позициясы: **50°C** мен **Макс.** арасында. Бұл параметр орнатылған кезде жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл – жылуды үлестіру мен аз қуат тұтыну жағынан өте жақсы болып табылатын пештің классикалық, дәстүрлі түрі. Конвекция пеші бірнеше ингредиенттен тұратын тағамды пісіру жағынан әлі үздік болып есептеледі, мысалы қабырғалар мен қырыққабат, испан мәнеріндегі нәлім, Анкона мәнеріндегі қақталған балық, жұмсақ бұзау еті мен күріш, т.б. Сондай-ақ, баяу пісірілуі тиіс және сұйықтық қосуды қажет ететін бұзау етінен немесе сиыр етінен тағам (бұқтырылған ет, бұқтырылған тағам, гуляш, жабайы аң, сан ет, т.б.) дайындаған кезде жақсы нәтижеге қол жеткізуге болады. Сонда да ол торт пен жемістерді пісіру және пеште бетін жауып құмырада пісіру үшін ең жақсы жүйе болып табылады. Конвекция режимінде пісірген кезде бір уақытта тек бір май жинайтын табаны немесе пісіру тартпасын қолданыңыз, әйтпесе қызу біркелкі тарамайды. Әр түрлі тартпа биіктіктерін қолдану арқылы пештің жоғарғы және төменгі жақтарындағы қызу мөлшерін теңестіруге болады. Жоғарыдан қанша қызу берілуі тиіс екеніне негізделе отырып, әр түрлі тартпа биіктіктерінің ішінен таңдаңыз.

Желдеткіш қолданылатын режим

Термостат тұтқасының позициясы: **50°C** мен **Макс.** арасында.

Қыздыру элементтері мен желдеткіш қосылады. Пештің ішінде қызу тұрақты әрі біркелкі болатындықтан ауа тағамның бетін толығымен біркелкі қызартып пісіреді. Бұл режимде пісіру температуралары бірдей болса, әр түрлі тағамды бір уақытта пісіруге болады. Бір уақытта ең көбі 2 тартпаны қолдануға болады; мына бөлімдегі нұсқауларды орындау керек: «Бірнеше тартпада тағам пісіру».

Желдеткіш қолданылатын осы режим гратинмен қапталуы тиіс немесе келесі мысалдардағыдай ұзақ уақытты қажет ететін тағамдар үшін әсіресе қолайлы: лазанья, пісірілген паста өнімдері, тауық пен картопты қуыру, т.б... Оған қоса, қызудың жақсы тарауы арқасында қуырылған тағамдарды пісірген кезде төмен температураны қолдануға болады. Нәтижесінде шырын азырақ жоғалады, ет жұмсағырақ болады және қуырылған тағамның салмағы азырақ азаяды. Желдеткіш қолданылатын режим тұздықты азырақ қосып балық дайындауға әсіресе қолайлы, сөйтіп оның дәмі мен түрі сақталады. Десерттер: желдеткіш қолданылатын режим ашытылған кекстерді пісіруге өте қолайлы. Оған қоса, бұл режимді температураны 80 °C-қа орнату арқылы ақ немесе қызыл етті және нанды жылдам жібіту үшін қолдануға болады. Нәзік тағамдарды жібіту үшін термостатты 60 °C-қа орнатыңыз немесе термостатты 0 °C-қа орнату арқылы тек салқын ауаны айналдыру мүмкіндігін пайдаланыңыз.

Гриль

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **50°C** пен арасына. Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі іске қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәріні ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жоғары бет температурасын қажет ететін тағамдарға грильді пайдаланған абзал: бифштекс, сиыр еті, қабырға стейкі, белдеме, гамбургерлер және т.б... Гриль істігін пайдаланған жағдайдан басқа, пісіру кезінде есікті әрдайым жабық ұстаңыз. Кейбір мысалдар «Тағам дайындау бойынша кеңес» параграфында берілген.

Желдеткішпен пісірілген гриль

«М» термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **50°C** пен **Макс.** арасына. Үстіңгі ортаңғы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің бір бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады. Бұл тағамды күйіп кетуден сақтауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Ет пен көкөністерден, сосискалардан, қабырғалардан, жаншылған қой етінен, дәмдеуіш соустағы тауық, құр еті, жаншылған доңыз еті, т.б..**Гратин пісірген кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.** Бұл режим семсер балық, тунец, алабұға, турама салынған каракатица сияқты балық стейктерін дайындауға қолайлы.

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
	Бөліш	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 бөліш (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 бөліш	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

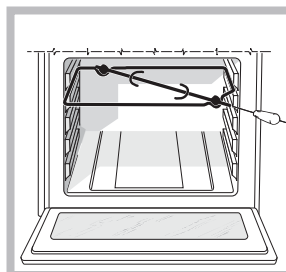
Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау

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

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

* Тек белгілі модельдерде болады

Гриль-бар *



Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

- 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;
- 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегін салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;

с) істікті іске қосу үшін пештің таңдау тұтқасын  параметріне қойыңыз

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

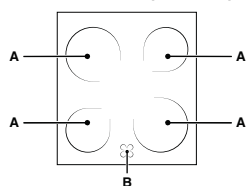
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

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

Пісіру аймақтары

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



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

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

температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

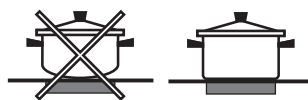
Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

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

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

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



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



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

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 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. 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

1. түймесін ДИСПЛЕЙДЕ 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 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 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 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

- 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:

- 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

KZ

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.

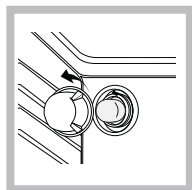
Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

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 Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

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

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита өте кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Кетпей қойған кірді кетіру үшін тиісті қырғышты қолданыңыз (ол құрылғымен бірге берілмейді). Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сүртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған тот баспайтын болат сымнан жасалған губканы сабынды суға малып қолдансаңыз, тамаша нәтижеге қол жеткізуге болады.
- Пластмассалық немесе қантқа ұқсас заттар абайсыз плитада ерісе, плита беті әлі ыстық кезде оларды дереу қырғышпен алып тастау керек.

- Тазалағаннан кейін, плитаны арнайы қорғағыш күтім өнімімен өңдеуге болады: бұл өнім қалдыратын көзге көрінбейтін үлдір плитаның бетін пісіру кезінде таматын тамшылардан қорғайды. Бұл қызмет көрсету жұмыстарын құрылғы жылы (ыстық емес) немесе салқын кезде орындау керек.
- Құрылғыны таза сумен шайып, жақсылап кептіруді ұмытпаңыз: қалдықтар кейін пісірген кезде жабысып, қатып қалуы мүмкін.

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

Тот баспайтын болатты тазалау

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

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Бүйірлік және артқы каталитикалық қабаттар

Бұл панельдер әзірлеу кезінде тамақ шығаратын майды сіңіретін арнайы эмальмен қапталған.

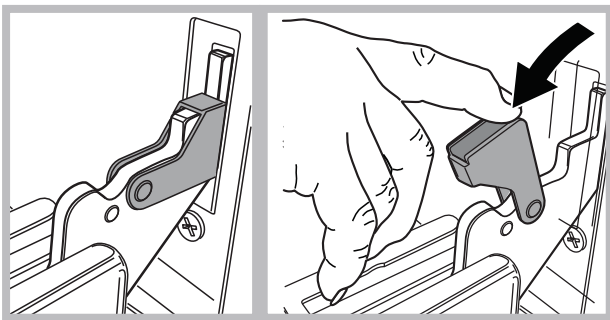
Бұл эмаль айтарлықтай күшті, сондықтан әр түрлі қосалқы құралдар (серелер, түпқоймалар, т.б.) олардың бойымен зақымдамай сырғи алады. Беттерде ақ белгілер пайда болуы мүмкін; бұлар алаңдаушылық үшін себеп емес.

Дегенмен, келесілерді болдырмау керек:

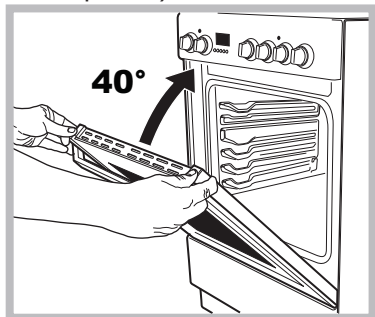
- эмальға үшкір заттармен (мысалы, пышақпен) сызат түсірмеу;
- жуғыш заттарды немесе абразивтік материалдарды пайдалану.

Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

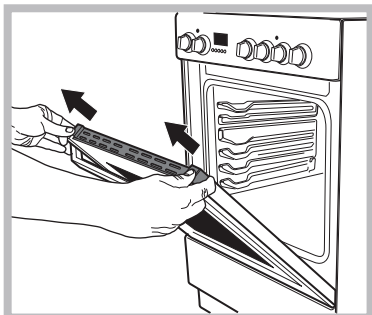
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



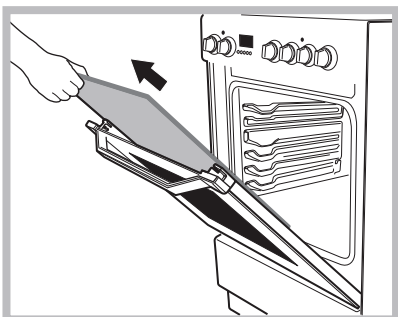
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



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



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

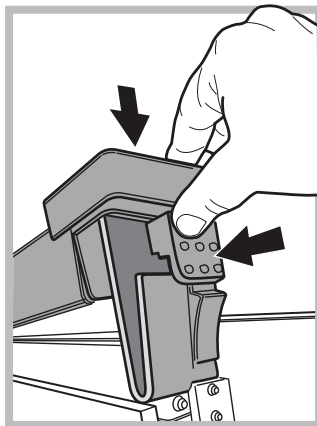


6. Шыныны орнына салыңыз.

ЕСКЕРТУ! Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

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

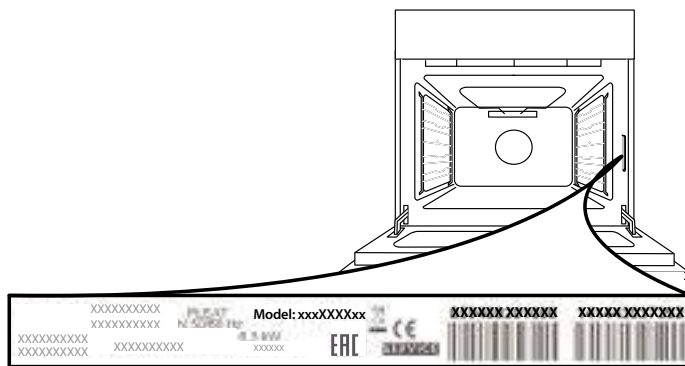
7. Профильді орнына қойыңыз, дұрыс қойылған кезде «тық» еткен дыбыс естіледі.
8. Есікті толық ашыңыз.
9. Тіректерді жабыңыз (фотосуретті қараңыз).



10. Енді есікті толығымен жауып, пешті әдеттегідей қосуға болады.

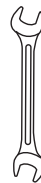
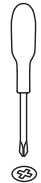
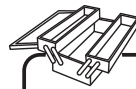
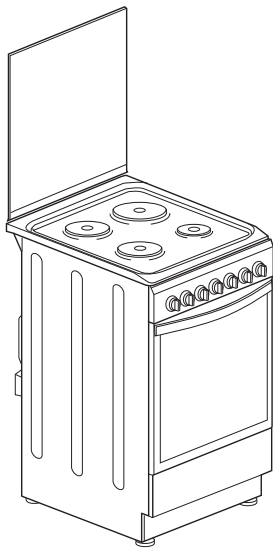
Көмек алу үшін өнімнің қаптамасына салынған кепілдік кітапшасында берілген нөмірге қоңырау шалыңыз немесе вебсайттағы нұсқауларды орындаңыз. Келесі ақпаратты беруге дайын болыңыз:

- 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

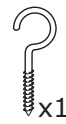
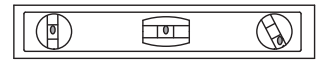
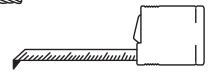
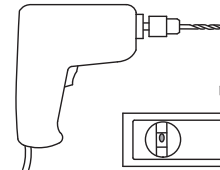


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

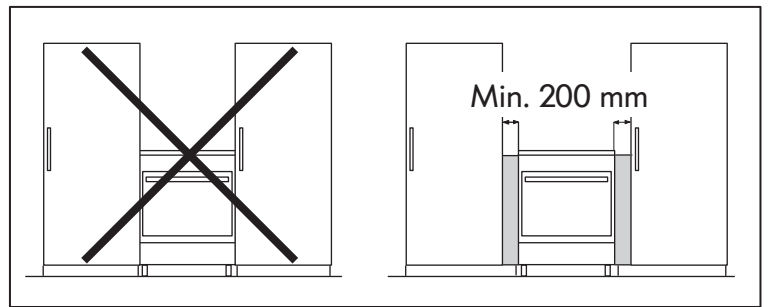
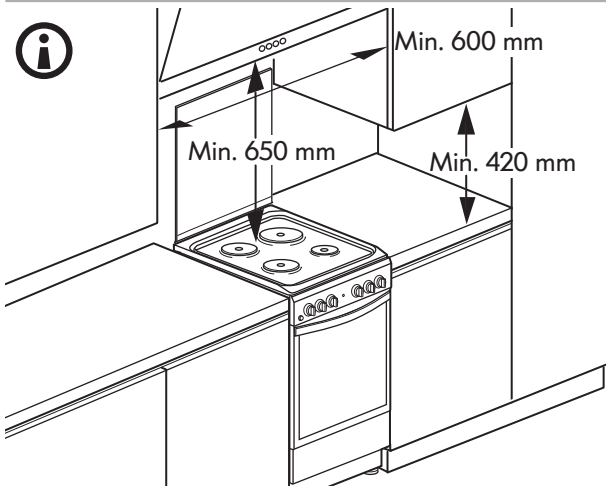
Кепілдік туралы толығырақ ақпарат алу үшін ішіне салынған кепілдік кітапшасын оқыңыз.



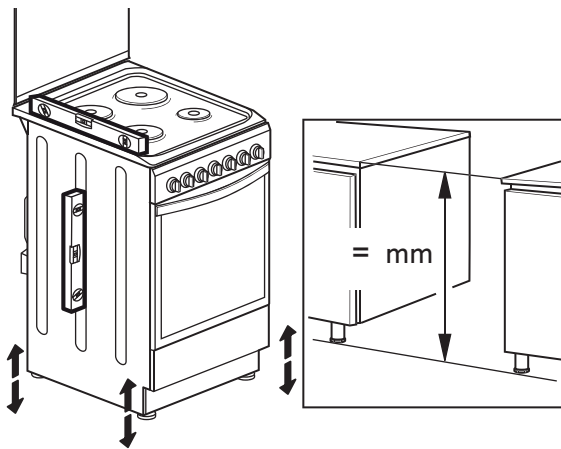
17mm - 0,67inch



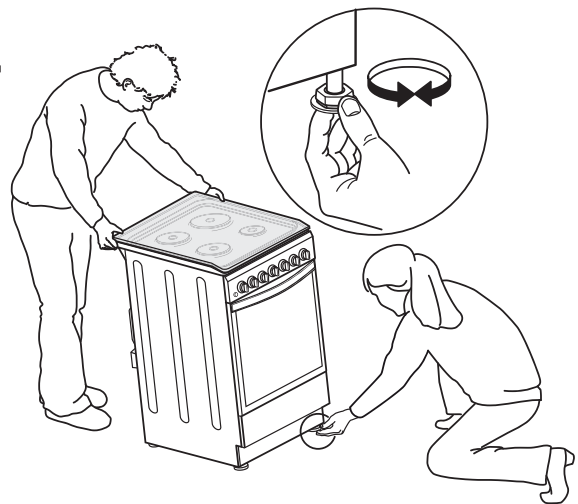
x1



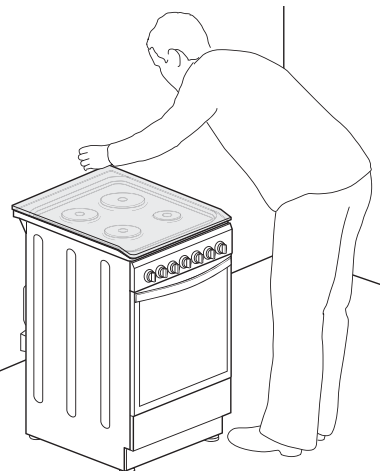
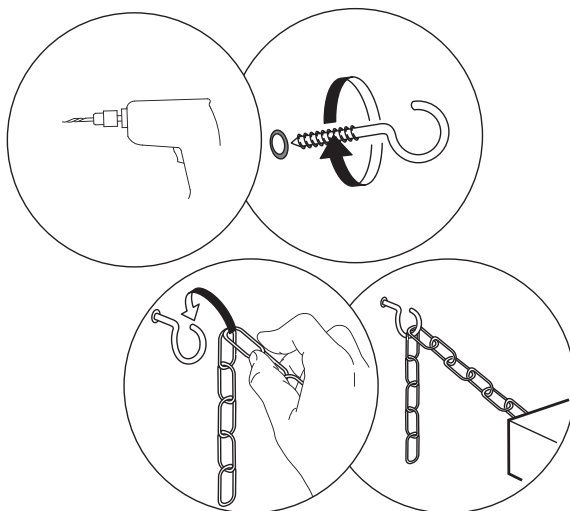
1



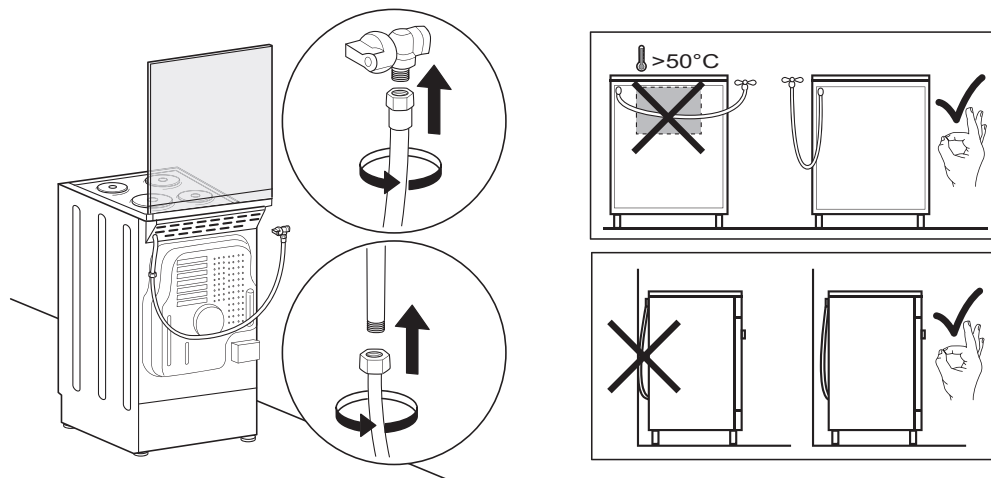
2



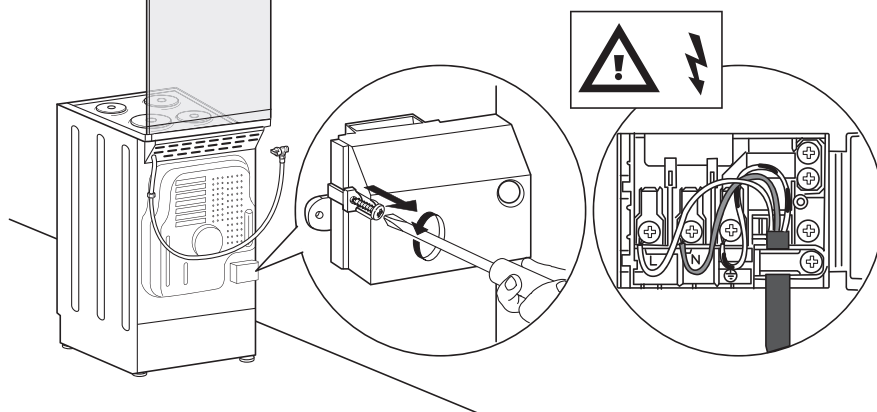
3



4



5



6

