

I 6VSH/KZ**RU**

Русский

**Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание**

Руководство по эксплуатации, 1
ВНИМАНИЕ ,2
Описание изделия-Общий вид, 6
Описание изделия-Панель управления, 7
Монтаж, 8
Включение и эксплуатация, 10
Программы приготовления, 10
Варочная панель, 13
Предосторожности и рекомендации, 14
Техническое обслуживание и уход, 15
Техническое обслуживание, 15

HR

Hrvatski

**Upute za rukovanje
ŠTEDNJAK I PEĆNICA****Sadržaj**

Upute za rukovanje,1
UPOZORENJE,4
Opis uređaja - Cjelokupni prikaz,6
Opis uređaja - Upravljačka ploča,7
Instalacija,28
Početak i uporaba,30
Mjere opreza i savjeti,34
Čišćenje i održavanje,35

RS**UPUTSTVO ZA UPOTREBU
ŠPORET I RERNA****Sadržaj**

Uputstvo za upotrebu, 1
Upozorenje, 5
Opis aparata - opšti pregled, 6
Opis aparata - kontrolna tabla, 7
Instalacija ,46
Pokretanje i korišćenje, 48
Korišćenje staklokeramičke
ploče , 51
Mere opreza i saveti , 52
Čišćenje i održavanje, 53

KZ

Қазақша

**Пайдалану нұсқаулығы
ПЕШ ПЕН АСТЫҢҒЫ ПЕШ****Пайдалану нұсқаулығы,1**

ЕСКЕРТУ , 3

Құрылғы сипаттамасы- Жалпы шолу, 6**Құрылғы сипаттамасы- Басқару тақтасы,7****Орнату,18****Қосу және пайдалану,20****Электр плитаны қолдану,23****Сақтандырулар мен кеңестер,24****Күтім және техникалық қызмет көрсету ,25****SI****Navodila za upravljanje
ŠTEDILNIK S PEČICO****Vsebina**

Navodila za upravljanje, 1

Varnostna navodila, 4

Opis naprave-Pregled, 6

Opis naprave-Nadzorna plošča, 7

Namestitev, 37

Prič etek uporabe in uporaba, 39

Uporaba steklokeramične

kuhalne plošče , 42

Opozorila in nasveti , 43

Nega in vzdrževanje, 44

RU ВНИМАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.

Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью. Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

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

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки

изделия.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек.

Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады.

Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды

шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.

Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

POZOR: Tijekom uporabe uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući.

Ne dirajte grijaće elemente.

Djeca mlađa od 8 godina trebaju uvijek biti pod stalnim nadzorom.

Ovim uređajem mogu rukovati djeca starija od 8 godina kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe s nedovoljnim iskustvom i znanjem ukoliko su pod nadzorom ili su dobili upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju opasnosti kojima su izloženi. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ili vršiti korisničko održavanje bez nadzora.

POZOR: Kuhanje ili ploča s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasna i izazvati požar.

NIKAD ne pokušavajte ugasiti vatru s vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen, npr. s poklopcem ili vatrootpornom krpom.

POZOR: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje.

POZOR: Ako stakleno-keramička površina napukne, isključite uređaj radi izbjegavanja opasnosti od strujnog udara.

Staklo na vratima pećnice ne čistite oštrim abrazivnim sredstvima ili metalnim strugačima da ne biste ogrebli staklo što bi moglo uzrokovati njegovo rasprskavanje.

Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.

Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistače.

Uklonite svu tekućinu s poklopca prije otvaranja.

Ne zatvarajte stakleni poklopac (ako postoji) ako su plinski plamenici ili električne ploče još uvijek vruće.

POZOR: Uređaj isključite prije zamjene lampe radi sprječavanja strujnog udara.

! Kad u unutrašnjost postavite rešetke provjerite je li zaustavljanje usmjereno prema naprijed i natrag u unutrašnjosti pećnice .

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli postanejo med uporabo vroči.

Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu, razen če so pod nenehnim nadzorom.

To napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Otroci se s tem aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati brez nadzora.

OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhalnih površinah brez nadzora je nevarno in lahko povzroči požar. **NIKOLI** ne poskušajte ognja pogasiti z vodo, temveč izključite napravo, nato pa ogenj pokrijte s pokrovom ali ognjevarno odejo. Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil, saj lahko steklo poškodujejo, kar lahko privede do pokanja stekla. Notranje površine predelka (kjer je prisoten) lahko postanejo vroče.

Aparata nikoli ne čistite s parnimi ali tlačnimi čistilniki.

Preden odprete pokrov, odstranite kakršno koli tekočino iz njega.

Steklenega pokrova (če je nameščen) ne zapirajte, če je plinski gorilnik ali električna grelna plošča še vedno vroč.

OPOZORILO: Pred zamenjavo svetilke preverite, ali je aparat izključen, da preprečite nevarnost električnega udara.

POZOR: Uporaba neprimernih zaščit kuhalnih površin lahko povzroči nezgode.

! Ko vstavljate rešetko, se prepričajte, da bo prislon obrnjen navzgor in proti zadnji steni odprtine.

UPOZORENJE: Uređaj i pristupni delovi zagrevaju se pri upotrebi.

Treba paziti da se ne dodiruju elementi koji se zagrevaju.

Deca mlađa od 8 godina ne treba da budu u blizini, osim ako su pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj ne smeju da koriste deca mlađa od 8 godina, kao ni osobe sa ograničenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, niti osobe koje nemaju dovoljno znanja ili iskustva u korišćenju ovog uređaja, osim ako su pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost iako su od nje dobile uputstva o pravilnom korišćenju ovog proizvoda i razumeju postojeće opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Deca ne smeju da čiste ili održavaju aparat bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: Kuvanje na indukcionoj ploči na masnoći ili ulju bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da požar ugascite vodom, jednostavno isključite aparat, a zatim plamen poklopite npr. poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer možete da ogrebete površinu što pak može da izazove pucanje stakla.

Unutrašnje površine odeljka (u zavisnosti od slučaja) mogu se zagreјati.

Nemojte čistiti opremom za čišćenje parom ili pod pritiskom.

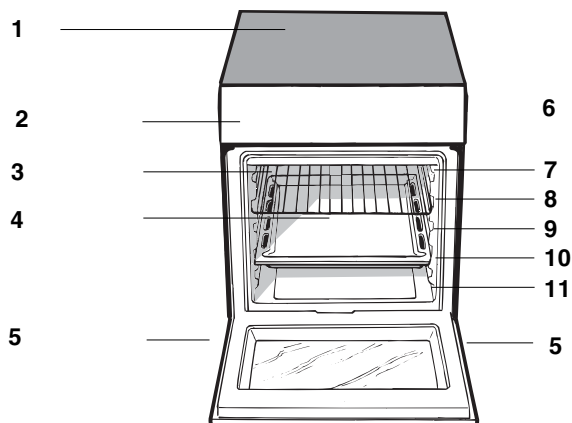
Ako na poklopcu ima tečnosti, uklonite je pre nego što ga otvorite.

Ne zatvarajte stakleni poklopac (u zavisnosti od slučaja) kada su plinske ili električne ringle još uvek vruće.

UPOZORENJE: Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene sijalice kako bi se izbegao eventualni strujni udar.

PAŽNJA: korišćenje neodgovarajućih zaštitnika za ploču može da izazove nezgode.

! Kada stavite rešetku unutra, proverite da li je kočnica okrenuta na gore i ka zadnjem delu praznine.



RU Описание изделия Общий вид

1. Керамическая плита
2. Панель управления
3. Решетка духовки
4. Противень или жарочный лист
5. Регулируемые ножки
6. НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противней решеток
7. Положение 1
8. Положение 2
9. Положение 3
10. Положение 4
11. Положение 5

KZ Жалпы шолу

1. Шын керамикалық лита
2. Басқару тақтасы
3. ГРИЛЬ тартпасы
4. МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА
5. Реттелмелі аяқ
6. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ ЖОЛДАР
7. 5-позиция
8. 4-позиция
9. 3-позиция
10. 2-позиция
11. 1-позиция

HR Opis uređaja Cjelokupni prikaz

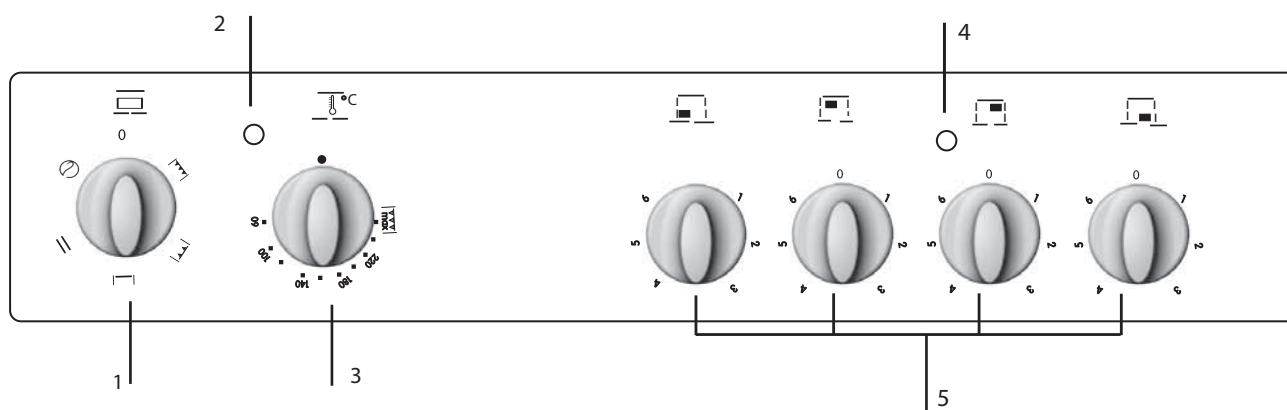
1. Stakleno-keramička ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča
3. Klizna rešetka roštilja
4. Posuda za PRIKUPLJANJE masnoće
5. Podesiva nožica
6. VODILICE za klizne rešetke
7. položaj 5
8. položaj 4
9. položaj 3
10. položaj 2
11. položaj 1

SI Opis aparata Skupni pogled

1. Steklokeramična kuhalna plošča
2. Nadzorna plošča
3. Drсна rešetka
4. Posoda za odcejanje
5. Nastavljiva noga
6. Vodila za dršno rešetko
7. Položaj 5
8. Položaj 4
9. Položaj 3
10. Položaj 2
11. Položaj 1

RS Opis aparata Pregled

1. Staklokeramička indukciona ploča
2. Kontrolna tabla
3. Klizna rešetka roštilja
4. Pleh za HVATANJE MASNOĆE
5. Podesive nožice
6. VOĐICE za klizne rešetke
7. položaj 5
8. položaj 4
9. položaj 3
10. položaj 2
11. položaj 1



RU Описание изделия Панель управления

1. Рукоятка выбора функций духового шкафа
2. Световой индикатор термостата духового шкафа
3. Рукоятка выбора температуры
4. Световой индикатор функционирования электрических конфорок
5. Рукоятки электрических конфорок

KZ Басқару тақтасы

1. **ТАҢДАУ** тұтқасы
2. **ТЕРМОСТАТ** индикатор шамы
3. **ТЕРМОСТАТ** тұтқасы
4. **БЕЛСЕНДІ КОНФОРК** индикатор шамы
5. **Жылумен пісіру** конфорка тұтқалары

HR Opis uređaja Upravljačka ploča

1. Kolo ODABIRA
2. Svjetlo indikatora TERMOSTATA
3. Kolo TERMOSTATA
4. Upravljačko kolo električne PLOČE ZA KUHANJE
5. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE

SI Opis aparata Nadzorna plošča

1. IZBIRNI gumb
2. Indikatorska lučka za TERMOSTAT
3. Gumb za TERMOSTAT
4. Indikatorska lučka za ELEKTRIČNO KUHALNO PLOŠČO
5. Krmilne tipke za ELEKTRIČNO KUHALNO PLOŠČO

RS Opis aparata Kontrolna tabla

1. Dugme za IZBOR FUNKCIJE
2. Kontrolna lampica za TERMOSTAT
3. Dugme za TERMOSTAT
4. Kontrolna lampica
5. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcione ploče

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

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

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

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

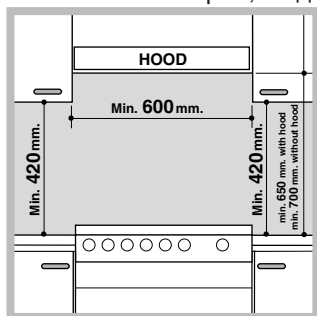
Расположение и нивелировка

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

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

Правильный порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на



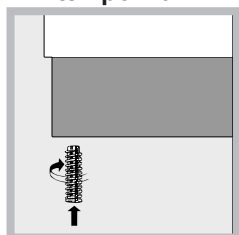
высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.

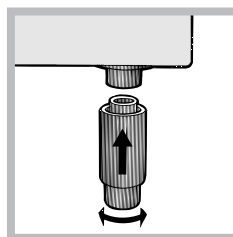
возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Нивелировка



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



Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

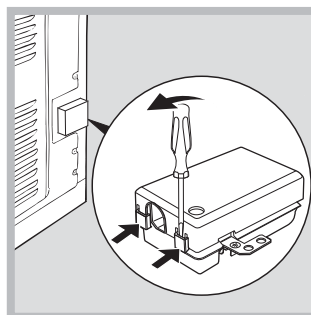
Во избежание перегрева данное изделие нельзя устанавливать за декоративной дверью

Электрическое подключение

Подсоединение сетевого шнура

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнимите боковые шпонки крышки зажимной коробки;



- Потяните и откройте крышку зажимной коробки.

Подсоедините сетевой

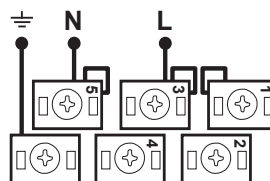
шнур следующим образом:

- отвинтите винт кабельного зажима и винты контактов

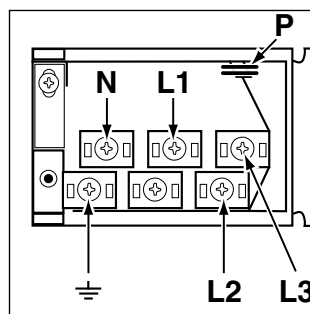
! фабричная установка переключек соответствует монофазному соединению 230 В (см. схему).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

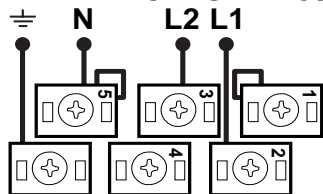


- для осуществления электрических соединений, показанных на схемах, используйте две переключки, расположенные внутри соединительной коробки (см. схему - ссылка "P").

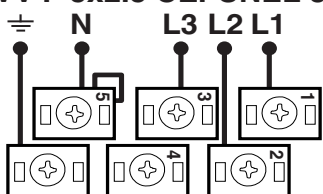


* Имеется только в некоторых моделях.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



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

Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания

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

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

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

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

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

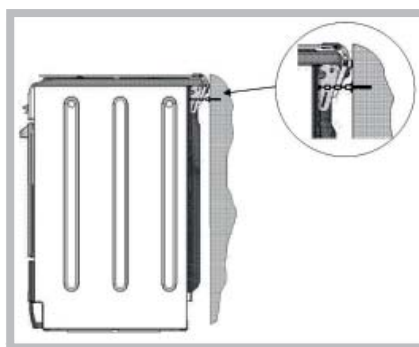
! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат

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

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

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Безопасность цепи



! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, **НЕОБХОДИМО** установить

прилагающуюся предохранительную цепь. Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

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

Внимание: Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

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

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

Программы приготовления

Статическая духовка

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

В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свинными ребрами, треска по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях

* Имеется только в некоторых моделях.

для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется большой жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Кондитерская выпечка

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

Включается нижний нагревательный элемент. Данная функция предназначена для приготовления деликатных блюд, таких как кондитерская выпечка, требующая подъема теста, чему способствует выделение тепла снизу.

Хотим обратить ваше внимание на то, что для достижения более высоких температур требуется больше времени, следовательно в этих случаях следует использовать режим «Статическая духовка».

Нагрев сверху

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

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

Гриль

Положение рукоятки термостата: **Макс.**

Включается центральный верхний нагревательный элемент.

Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

Программа ECO

Подходит для запекания больших кусков мяса. Разогреть духовку перед тем, как положить в нее пищу. Рекомендуется перевернуть мясо во время приготовления, чтобы получить равномерное поджаривание с обеих сторон. Во время приготовления время от времени поливать мясо, чтобы не пересушить его.

Световой индикатор термостата духового шкафа

Показывает фазу нагревания, когда индикатор термостата гаснет, это означает, что внутри духового шкафа была достигнута температура, заданная рукояткой термостат. На данном этапе мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно для поддержания неизменного значения температуры в духовке.

Практические советы по приготовлению блюд

При приготовлении блюд в духовом шкафу используйте только один противень или решетку. Противень или решетка устанавливаются на нижние или верхние направляющие в зависимости от интенсивности тепла, необходимого для приготовления данного блюда.

Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно всегда требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию статическая духовка, которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок. По завершении нагрева красный световой индикатор «E» гаснет, и вы можете выбрать нужный режим приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

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

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200°C 220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.


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

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

Кондитерская выпечка

Для кондитерской выпечки необходимо всегда производить предварительный нагрев духовки, а так же не следует открывать дверцу духового шкафа в процессе выпечки во избежание оседания теста.

Функция гриль

Используйте функцию  «гриль», поместив продукт в центр решетки (установленной на 3-ий или на 4-ый уровень снизу), так как включена только центральная часть верхнего электрического сопротивления.

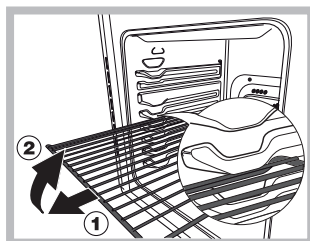
Установите на первый уровень снизу прилагающийся противень для сбора соков и/или жира.

При использовании этой функции рекомендуется установить на термостате максимальную температуру. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

Важно: используйте функцию гриль с закрытой дверцей духовки для получения оптимальных результатов и для значительной экономии энергии (примерно 10%).

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

* Имеется только в некоторых моделях.



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).

Таблица приготовления в духовом шкафу

Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)
1 Статическое	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	экс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры	0.3	3	10	180	30-35
	Бисквит	0.5	3	10	170	20-25
	Несладкие пироги	1.5	3	15	200	30-35
2 ондитерская выпечка	Дрожжевая выпечка	0,5	3	15	160	30-40
	Песочный торт	1	3	15	180	35-40
	Фруктовый торт	1	3	15	180	50-60
	Слоеные булочки	0,5	3	15	160	25-30
3 Forno Sopra (Нагрев сверху)	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-
4 Гриль	амбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	альмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	Номер 4	4	5	Макс.	2-3

Программа ECO: ее можно использовать для приготовления мяса. Используйте 2-ю полку (снизу). Разогреть в течение 15 минут.

Стеклокерамическая варочная панель

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

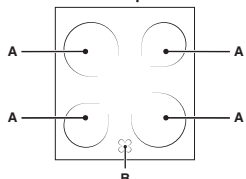
Включение и выключение варочных зон

Для включения варочной зоны поверните по часовой стрелке соответствующий регулятор. Для выключения поверните регулятор против часовой стрелки на «0».

Включение индикатора ЗОНЫ ВКЛЮЧЕНЫ показывает, что какая-то из варочных зон на варочной панели включена.

Варочные зоны

На варочной панели находятся электрические нагревательные элементы. В рабочем режиме они раскаляются до красна:

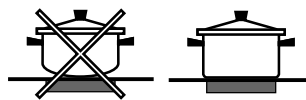
- A. Варочная зона со спиралями накаливания.
- 
- B. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей варочной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент выключен, но еще не остыл.

Варочные зоны со спиралями накаливания.

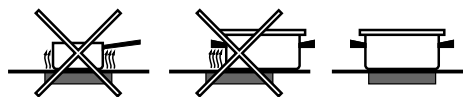
Спиральные элементы накаливания состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за только 10 – 20 секунд после их включения.

Практические рекомендации по использованию варочной панели

- Используйте посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к варочной зоне;



- Используйте кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к варочным зонам, а также продлевает срок службы варочной панели и кастрюль;
- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне;
- никогда не оставляйте варочные зоны включенными без посуды, так как это может повредить их.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение

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

Общие требования к безопасности

- **Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за рукоятки кастрюль и не опрокинуть их.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении 0.
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура конфорок остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Если плита расположена на пьедестал, принять необходимые меры предосторожности для предотвращения соскальзывания плиты с пьедестала самого.

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка духового шкафа

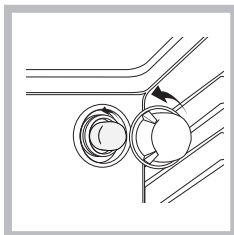
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

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

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

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

Порядок замены лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).

2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.

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

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Чистка стеклокерамической варочной панели

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

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

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

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

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

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

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

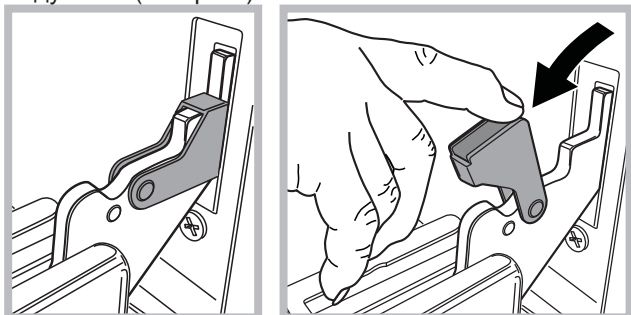
Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	I6VSH/KZ
Изготовитель:	Whirlpool EMEA S.p.A.
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	32x43,5x39,5 см / 62л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230/ 400 V 3N ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50-60Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	B
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Расход электроэнергии при натуральной конвекции функция нагрева: Традиционная: Заявленное потребление энергии для класса принудительной конвекции — режим 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:	ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А. ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1 20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ
Импортер:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 -800 -333 -38 -87
уполномоченное лицо:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 -800 -333 -38 -87

ПЛИТЫ НОМИНАЛЬНАЯ есть с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.

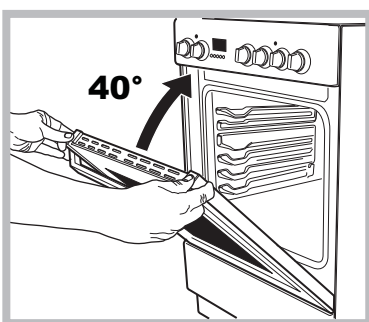
Керамическая варочная панель
Передняя левая 1700 Вт
Задняя левая 1200 Вт
Задняя правая 2100 Вт
Передняя правая 1200 Вт
Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями 6200 Вт

Съем и обратная установка дверцы духовки:

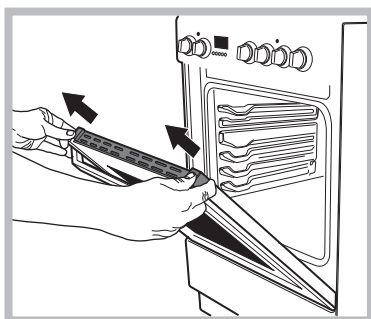
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



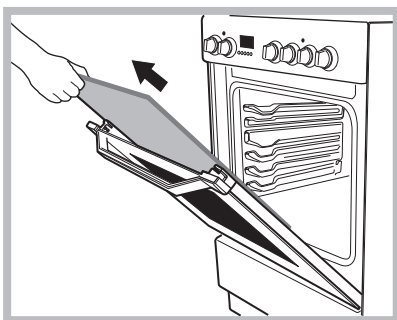
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



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".

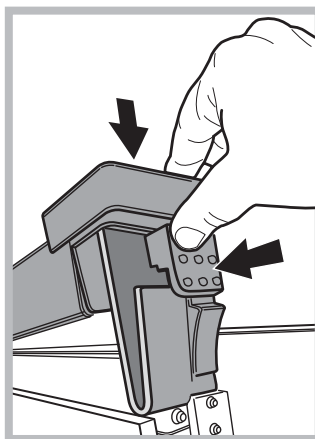


6. Установка стекла на место.

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.

Чистка плиты с использованием пара:

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты;
- снимите дополнительные приспособления (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:

1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебобулочную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.

2 – Выберите функцию **Кондитерская духовка** и установите температуру 100°C;

3 – Включите плиту на 15 минут;

4 – Выключите плиту;

5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.

6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

! Все процедуры очистки необходимо осуществлять после охлаждения плиты!

Орнату

KZ

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе көшірілсе, нұсқаулар онымен бірге болатынына көз жеткізіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

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

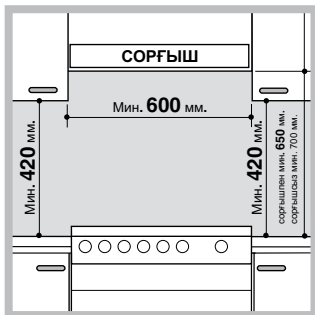
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

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

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

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

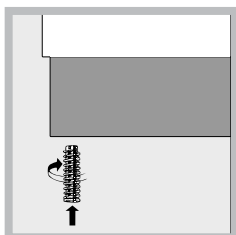


- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш болса, бұл қашықтықты 700 мм-ге дейін үлкейту

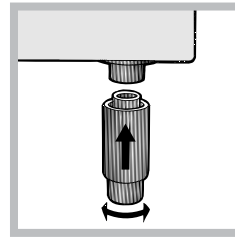
керек (суретті қараңыз).

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

Түзулеу



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



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

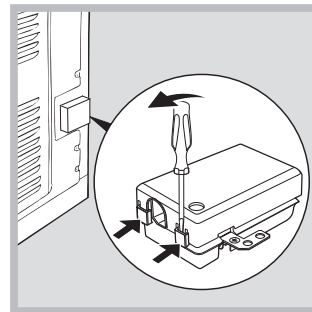
Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыны декорациялық есіктің артына орнатпау керек

Токқа жалғау

Электр кабелін орнату

Контактілер тақтасын ашу үшін:

- Контактілер тақтасы қақпағының бүйір құлақшаларына бұрауышты тығыңыз.



- Қақпақты ашу үшін оны тартыңыз.

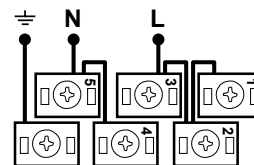
Кабельді орнату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Кабель қысқышының бұrandасын және сым контактісінің бұrandаларын босатыңыз.

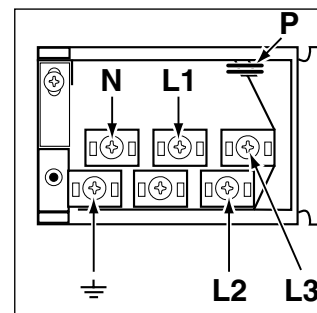
! Жалғастырғыштар зауытта 230 В бір фазалық қосылымға алдын ала орнатылған (суретті қараңыз).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

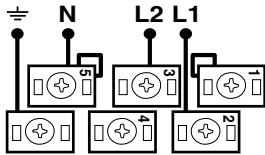


- Электр қосылымдарды суреттердегідей жасау үшін қораптағы екі жалғастырғыштарды қолданыңыз (суретті қараңыз - «P» әрпімен белгіленген).

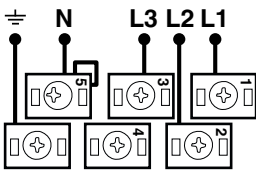


* Тек белгілі үлгілерде болады.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Кабельдің қыспа бұрандасын қатайту арқылы ток кабелін бекітіңіз де, одан кейін қақпақты орнына салыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*).

Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

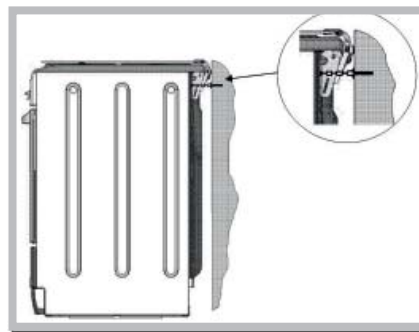
! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! Осы қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

Пеш қауіпсіздік



! Құрылғы байқаусызда түсіп кетпеуі үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы тиіс!

Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет.

Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.

Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	32x43,5x39,5 см
Көлемі	62 л
Пештің ең жоғары қуат тұтыну мәні	2250 Вт
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 46см тереңдігі 42 см биіктігі 8,5 см
Кернеу мен жиілік	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита	1700 Вт
Жылдам	1200 Вт
Қалыпты	2100 Вт
Қалыпты	1200 Вт
Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	6200 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Табиғи конвекция қуатын тұтынып қыздыру режимі:  Конвекция Мәжбүрлі конвекция сыныбы үшін жарияланған қуатты тұтыну - қыздыру режимі: Eco 
	
ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарласыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800-333-38-87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарласыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800-333-38-87

жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,

Пешті қолдану

! 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.

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

Пісіру режимдері мен ұсынылатын пісіру температураларын сипаттайтын тізімді қатысты кестеден табуға болады («Пеште тағам пісіру 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).
- ТАҢДАУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

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

Тағам дайындау режимдері

Конвекция режимі 

60°C мен Ең жоғары арасындағы термостат тұтқасының позициясы

Бұл параметр орнатылғанда жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл мінсіз қалыпқа жетілдірілген пештің классикалық, дәстүрлі түрі, ол керемет қызу таратуы мен аз қуат тұтынуды қамтамасыз етеді. Конвекциялық пеш басқаларына қарағанда қабырға мен қырыққабат, испан мәнерінде дайындалған нәлім, Анкона мәнерінде қақталған балық, күріш пен жұмсақ бұзау етінің тілімдері, т.б. сияқты бірнеше ингредиенттен тұратын тағамдарды пісіру жағынан әлі жоғары деңгейде. Баяу пісіруді және қуырған кезде соус не сұйықтық қосуды қажет ететін бұзау етіне немесе сиыр етіне негізделген тағамдарды (бұқтырылған ет, бұқтырылған тағамдар, гуляш, жабайы құс еті, қой еті және т.б.) дайындаған кезде де өте жақсы нәтиже береді. Дегенмен, ол торт пен жеміс пісіруге, сондай-ақ пеште пісіруге арналған кіші табақтармен жауып пісіруге қолданылатын ең жақсы жүйе болып табылады. Конвекция режимінде пісірген кезде, бір уақытта тек бір тұтқалы табаны немесе пісіру тартпасын пайдаланыңыз, әйтпесе қызу біркелкі таралмайды. Қолдануға болатын әртүрлі тартпа биіктіктерін пайдалану арқылы пештің жоғарғы және төменгі жағынан берілетін қызуды реттеуге болады. Тағам жоғарыдан қаншалықты қызу қажет ететініне байланысты әртүрлі тартпа биіктіктерінен таңдаңыз.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

Кондитер тағамдары режимі | — |

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **60°C** пен **Ең жоғары** арасына

Астыңғы қыздыру элементі іске қосылады.

Бұл режим жеңіл тағамдарды, әсіресе көтерілетін торттарды (себебі астыдан келетін ыстық ашу процессіне көмектеседі) пісіруге өте ыңғайлы. Жоғарғы температураларға жету үшін едәуір уақыт кетеді, сондықтан бұндай жағдайларда «Конвекция режимін» пайдалану ұсынылады.

«Жоғарғы» пеш | ▾ ▾ |

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **60°C** пен **Ең жоғары** арасына

Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады.

Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

Гриль | ▾ ▾ ▾ |

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **Ең жоғары** Үстіңгі орта қыздыру элементі іске қосылады.

Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жоғары бет температурасын қажет ететін тағамдарға грильді пайдаланған абзал: бифштекс, сиыр еті, қабырға стейкі, белдеме, гамбургерлер және т.б... Кейбір мысалдар «Тағам дайындау бойынша кеңес» параграфында берілген.

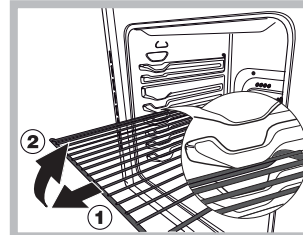
Пеш шамы

Термостат шамы

Бұл шам пештің қызып жатқанын білдіреді. Ол сөнсе, демек пеш ішінде температура термостат тұтқасымен орнатылған температураға жетті. Бұл кезде, пеш температураны бір қалыпта ұстап тұратындықтан бұл шам бір жанып, бір сөнеді.

ЕСО бағдарламасы

Бұл бағдарлама еттің үлкен бөліктерін қуыруға қолайлы. Ішіне тамақ салу алдында духовканы алдын ала қыздырыңыз. Екі жағында да біркелкі қызаруды алу үшін әзірлеу кезінде етті аударып отыру ұсынылады. Артық кептірмеу үшін оны оқтың -оқтың ылғалдандырып отырған жөн.



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.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.





- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесі

KZ

Реттеу тұтқасының қалпы	Дайындалатын тағам	Салмақ (кг)	Төменнен санағанда пісіру тартпасының позициясы	Алдын ала қыздыру ұзақтығы (минут)	Термостат тұтқасының қалпы	Пісіру ұзақтығы (минут)
1 Конвекция 	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 нан өнімдері)	-	3	15	180	15-20
	Бәліш	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Жас қой еті	1	2	10	180	50-60
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Мейіз қосылған кекс	1	2	10	170	40-50
	Шайқалған қаймақты бәліш	0.3	3	10	180	30-35
	Пирог	0.5	3	10	170	20-25
	Хош иісті бәліш	1.5	3	15	200	30-35
2 Кондитерлік тағамдар режимі 	Көтерілген торттар	0,5	3	15	160	30-40
	Бәліш	1	3	15	180	35-40
	Жеміс қосылған бәліш	1	3	15	180	50-60
	Бриоштар	0,5	3	15	160	25-30
3 Пештің жоғарғы жағы 	Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту	-	3/4	15	220	-
4 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
	Скумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	2-3

ЕСО бағдарламасы: бұл бағдарламаны етті әзірлеу үшін пайдалануға болады. 2-сәрені (төменнен бастағанда) пайдаланыңыз. 15 минут бойы алдын ала қыздырыңыз.

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

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

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

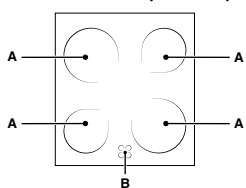
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

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

Пісіру аймақтары

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



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

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

температурасы 60 °С-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

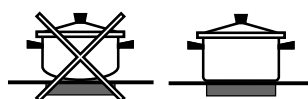
Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

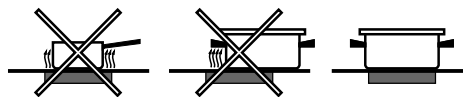
Параметр	Қалыпты немесе жылдам плита
0	Өшірулі
1	Көкөніс, балық пісіру
2	Картоп (бумен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау
3	Үлкен мөлшерде тағам және көкөніс қосылған етті сорпаны дайындауды жалғастыру
4	Қуыру үшін (орташа)
5	Қуыру үшін (орташадан жоғары)
6	Қызарту және қайнауға аз уақытта жеткізу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

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

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



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



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

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

Жалпы қауіпсіздік

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

позициясында тұрғанын тексеріңіз.

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

Қоқысқа тастау

Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың

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

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШ

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

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Пешті тазалау

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

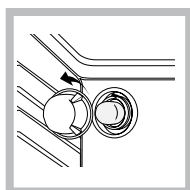
Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз.

Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Пеш шамын ауыстыру

1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).



2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа қайтадан қосыңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

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

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

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

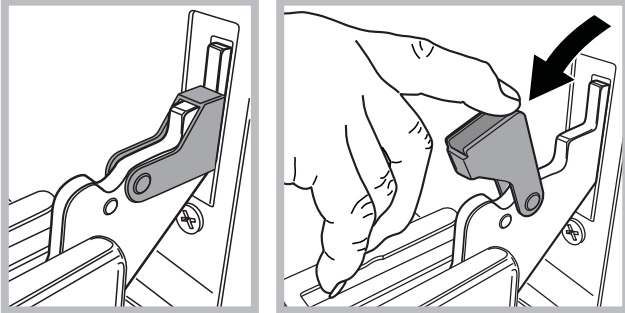
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

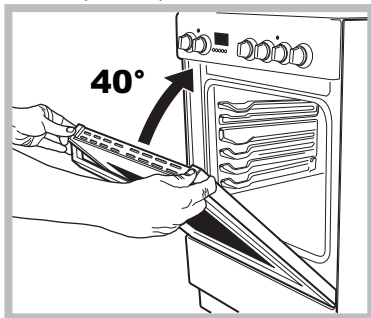
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

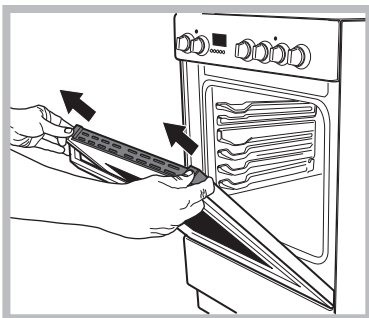
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



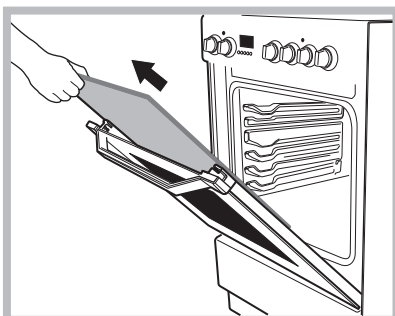
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



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



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

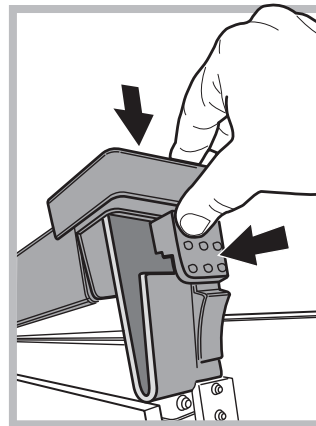


6. Шыныны орнына салыңыз.

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 кезде «тық» еткен дыбыс естіледі.
8. Есікті толық ашыңыз.
9. Тіректерді жабыңыз (фотосуретті қараңыз).



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

Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (қуырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады .

Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетіңізбен тазалаған оңай болады.

Маңызды! Бумен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

- пештің төменгі жағындағы кез келген та
- кез келген керек-жарақтарды
- (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұңғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейге қойыңыз. Шұңғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз.

2 – мүмкіндігін таңдаңыз

Кондитер тағамдары режимі | — |

3 және температураны 100°C-қа орнатыңыз;

3 – Пешті 15 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

Егер бумен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.

! Барлық тазалау іс рәсімдерін пеш суыған кезде орындаңыз !

HR

! Prije rukovanja vašim novim uređajem, molimo pažljivo pročitajte knjižicu s uputama. Ona sadrži važne informacije o sigurnoj instalaciji i sigurnom rukovanju uređajem.

! Molimo, ove upute za korištenje čuvajte za buduću uporabu. Vodite računa da upute priložite uređaju ako ga prodajete, darujete ili premještate.

! Uređaj mora instalirati kvalificirani električar u skladu s navedenim uputama.

! Sva neophodna podešavanja ili održavanje treba se izvršiti nakon što je štednjak isključen iz električne utičnice.

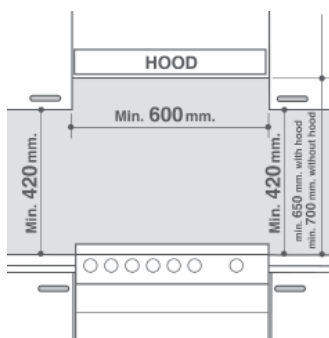
Pozicioniranje i niveliranje

! Moguće je instalirati uređaj pored kuhinjskih ormarića čija visine ne premašuje površinu ploče za kuhanje.

! Vodite računa da je zid iza pozadine uređaja izrađen/premazan nezapaljivim materijalom otpornim na visoke temperature (T 90°C).

Za ispravno instaliranje uređaja:

- Postavite ga u kuhinju, blagovaonicu ili u prostor koji je i dnevni boravak i blagovaonica (ne u kupaonicu).



- Ako je vrh ploče za kuhanje viši od kuhinjskih elemenata tada uređaj morate instalirati na udaljenosti od barem 600 mm od kuhinjskih elemenata.

- Ako je štednjak ugrađen ispod visećeg kuhinjskog elementa, tada morate osigurati minimalnu udaljenost od 420 mm između ormarića i vrha ploče za kuhanje.

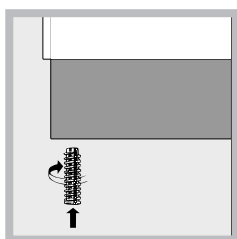
Udaljenost treba povećati na 700 mm ako je zidni viseći kuhinjski element izrađen od zapaljivog materijala (vidi sliku).

Udaljenost treba povećati na 700 mm ako je zidni viseći kuhinjski element izrađen od zapaljivog materijala (vidi sliku).

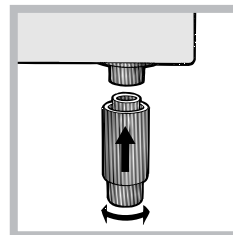
- Ne postavljajte zastore iza štednjaka te na udaljenosti manjoj od 200 mm od strana uređaja.

- Sve nape trebate instalirati u skladu s uputama navedenim u odgovarajućim priručnicima za rukovanje.

Niveliranje



Ako je potrebno izravnati uređaj zavidajte podesive nožice na mjesta namijenjena za njih u svakom uglu donjeg dijela štednjaka (vidi sliku).



Nožice* ulaze u otvore s donje strane donjeg dijela štednjaka.

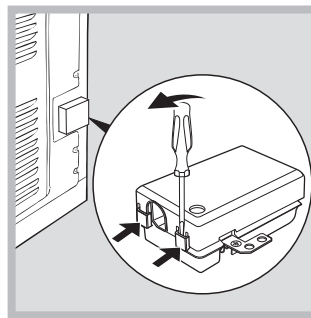
Uređaj se ne smije instalirati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje

Električni priključci

Priključivanje električnog kabela

Za otvaranje priključne ploče:

- Umetnite odvijač unutar bočnih otvora na poklopcu priključne ploče.
- Povucite poklopac i otvorite ga.



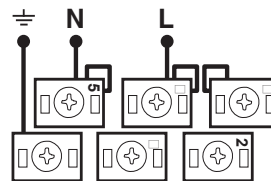
Za instaliranje kabela slijedite donje upute:

- Otпустите pričvrсни vijak kabela i vijke žičnih kontakata.
- ! Premosnik je unaprijed podešen u tvornici za 230 V jednofazni priključak (vidi sliku).

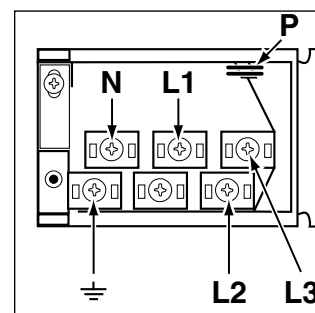
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

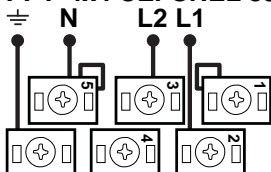


- Za izvođenje električnog priključivanja kao što je prikazano na slikama koristite dva prenosnika unutar kutije (vidi sliku - označeno s "P")

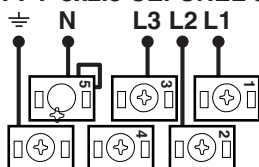


* Dostupno samo kod određenih modela.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Osigurajte električni kabel pričvršćivanjem pričvrstnog vijka kabela te vratite poklopac na njegovo mjesto.

Spajanje strujnog kabela na strujnu utičnicu

Instalirajte standardizirani utikač koji odgovara naponu naznačenom na pločici s podacima uređaja (vidi tablicu s tehničkim podacima)

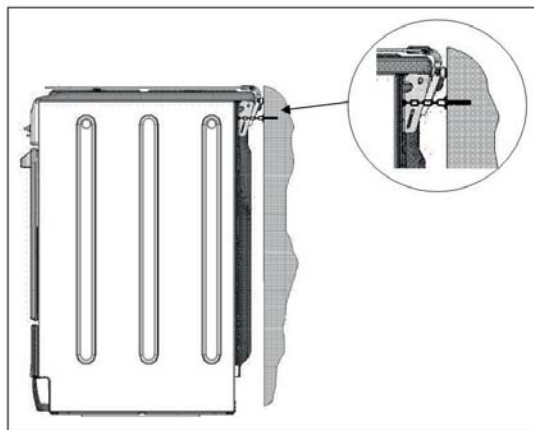
Uređaj mora biti izravno spojen s strujnom utičnicom pomoću višepolnog prekidača s najmanje 3 mm razmaka između kontakata, a koji je instaliran između uređaja i strujne utičnice. Prekidač mora odgovarati naznačenim vrijednostima struje te mora biti u skladu s tekućim propisima za el. energiju (prekidač ne smije dirati žicu uzemljenja). Strujni kabel treba postaviti tako da nikad ne dolazi u kontakt s temperaturama višim od 50°C.

Prije priključivanja uređaja na strujnu utičnicu provjerite je li:

- Uređaj uzemljen i je li utikač u skladu sa zakonom.
- Utičnica može izdržati maksimalno napajanje uređaja koje je naznačeno na pločici s podacima.
- Napon je u rasponu između vrijednosti naznačenih na pločici s podacima.
- Utičnica je kompatibilna s utikačem uređaja. Ako utičnica nije kompatibilna s utikačem zatražite od ovlaštenog električara da je zamjeni. Ne koristite produžne kabele ili višestruke utičnice.

! Nakon instalacije uređaja strujni kabel i strujna utičnica trebaju biti lako dostupni.

! Kabel se ne smije savijati ili pritiskati.
! Kabel treba redovito pregledavati, a može ga zamijeniti samo ovlašteni električar.
! Proizvođač ne preuzima odgovornost ako se niste pridržavali ovih sigurnosnih mjera .




Sigurnosni lanac

! Za sprječavanje slučajnog prevrtanja uređaja, na primjer ako se dijete penje po vratima pećnice, MORATE instalirati isporučeni zaštitni lanac!

Štednjak je opremljen sa sigurnosnim lancem koji se pomoću vijka (nije ispušten sa štednjakom) pričvršćuje na zid iza uređaja i to na istoj visini, jer je lanac spojen na uređaj. Vijak i tipl odaberite u skladu s tipom materijala od kojeg je izrađen zid iza uređaja. Ako glava vijka ima promjer manji do 9 mm, trebete koristiti brtveni prsten. Betonski zidovi zahtijevaju vijak s promjerom od najmanje 8 mm, dužine od 60 mm.

Vodite računa o tome da lanac bude pričvršćen za zid iza štednjaka, kao što je to prikazano na slici, tako da je nakon instalacije zategnut i paralelan s podom.

TABLICA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije pećnice (VxŠxD)	32x43.5x39,5 cm
Obujam	62 L
Korisne mjere vezane u odjeljak pećnice	širina 46 cm dubina 42 cm visina 8,5 cm
Napon i frekvencija	vidi pločicu s podacima
Keramička ploča za kuhanje	1700 W
Prednje lijevo	1200 W
Straga lijevo	2100 W
Straga desno	1200 W
Prednje desno	
Maks. potrošnja keramičke ploče za pečenje	6200 W
ENERGETSKE OZNAKE I EKODIZAJN	ECODSIGN Directive 2009/125/EC Potrošnja energije kod prirodnog prijenosa topline – mod zagrijavanja: Tradicionalni način <input type="checkbox"/> Objavljena potrošnja energije za razred prisilne konvekcije - mod grijanja: ECO <input checked="" type="checkbox"/>
	

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

!Prije rukovanja proizvodom uklonite plastični omotač koji se nalazi na stranama uređaja.

! Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način izbjegavate oštećenje emajla.

Različitim funkcijama pećnice možete upravljati pomoću sklopki i gumba na upravljačkoj ploči.

!Prije otvaranja proizvoda uklonite plastični omotač koji se nalazi na stranama uređaja.

! Kod prve upotrebe uređaja preporučujemo podešavanje termostata na najvišu vrijednost te ostavite praznu pećnicu na toj temperaturi približno pola sata sa zatvorenim vratima. Zatim, otvorite vrata pećnice i pustite zrak iz prostorije da uđe u nju. Miris koji se može osjetiti prilikom prve uporabe nastaje uslijed isparavanja tvari koje su se koristile za zaštitu pećnice tijekom skladištenja i instalacije.

! Prilikom pečenja na raznju koristite samo donju полицu pećnice (ako postoji). Za ostale načine pečenja, nikad ne koristite donju полицu te na dno pećnice nikad ne stavljajte predmete kada se pećnica koristi jer to može oštetiti emajl. Posuđe za kuhanje (lonce, aluminijsku foliju i sl.) stavljate na rešetku koju ste dobili i umetnite je na vodilice u uređaju.

Načini pečenja

Mod prijenosa topline

Postavite kolo termostata između 60°C i Max.

Kod ove postavke uključuju se gornji i donji grijač. Ovo je klasični, tipični tip pećnice koji je usavršen izvanrednom raspodjelom topline i smanjenom potrošnjom energije. Pećnicu s prijenosom topline još nije nadmašio niti jedan model kada je riječ o spremanju jela s nekoliko sastojaka, npr. kupus s rebarcima, bakalar na španjolski način, sušena riba na ankonski način, prutići od teletine s rižom, itd. Sjajni rezultati ostvareni su i kod pripremanja jela s teletinom ili govedinom (pirjano meso, gulaši, divljač, šunka, itd.) koja se kuhaju dugo te zahtijevaju mariniranje ili dodatnu tekućinu. Bez konkurencije to je najbolji način za pečenje kolača te voća i spremanje složenaca koji se peku u pećnici. Kada pečete u modu prijenosa topline koristite samo posudu za prikupljanje masnoće ili rešetku, u protivnom će se toplina rasporediti nejednako. Koristite različite, dostupne visine rešetke, možete uravnotežiti toplinu između gornjeg i donjeg dijela pećnice. Odaberite između različitih visina rešetke prema tome treba li jelu više ili manje topline na vrhu.

Mod za pečenje kolača

Položaj kola termostata: Između 60°C i Max.

Uključit će se donji grijač.

Ovaj mod idealan je za pečenje i spremanje delikatne hrane - posebno kolača čije tijesto se diže, jer toplina koja dolazi od dolje pomaže u procesu kvašenja.

Molimo, zapamtite da treba proći dosta vremena dok se ne postigne viša temperatura stoga preporučujemo u tim slučajevima koristite mod prijenosa energije.

Mod ZAGRIJAVANJA GORNJEG DIJELA PEĆNICE

Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Visoka 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.

Roštilj

Položaj kola termostata: Maks

Uključit će se središnji grijač.

Iznimno visoka i izravna temperatura roštilja omogućava stvaranje korice na površini mesa i pečenja dok sokovi ostaju unutra i tako ga čine mekanim. Roštilj se preporučuje za jela koja zahtijevaju visoku temperaturu na površini: goveđi odresci, teletina, odrezak s kosti, fileti, hamburgeri, itd...

Neki primjeri pečenja na roštilju uključeni su u odjeljak "Praktični savjeti za pečenje".

ECO program

Ovaj program prikladan je za pečenje većih komada mesa. Zagrijte pećnicu prije nego što u nju stavite hranu. Predlažemo da tijekom pečenja okrenete meso kako bi se postigla ujednačena boja s obje strane. Predlažemo da meso premažete s vremena na vrijeme kako se ne bi isušilo.

Svjetlo pećnice

Svjetlo termostata

Svjetlo ukazuje na to da se pećnica grije. Kada se isključi, temperatura u pećnici dosegla je postavku podešenu pomoću kola termostata. Tada će se svjetlo upaliti ili ugasi dok pećnica zadržava konstantnu temperaturu.

Praktični savjeti za pečenje

Kad pečete u pećnici koristite samo posudu za prikupljanje masnoće ili rešetku. Odaberite između različitih gornje ili donje visine rešetke ovisno tome treba li jelu više ili manje topline na vrhu.

Pečenje ribe i mesa

Kada pečete bijelo mesno, perad i ribu koristite temperaturne postavke između 180 °C do 200 °C

Za crveno meso koje treba dobro ispeći s vanjske strane dok unutrašnjost treba ostati mekana i sočna, dobro je započeti s visokim temperaturnim postavkama (200°C-220°C) u kraćem vremenskom razdoblju, a zatim smanjiti temperaturu.


Općenito što je veća pečenka to temperaturne postavke trebaju biti niže. Meso postavite u sredinu rešetke te ispod njega stavite posudu za prikupljanje masnoće u koju će se skupljati masnoća.

Provjerite je li rešetka umetnuta tako da se nalazi u sredini pećnice. Ako želite povećati toplinu koja dolazi s dna pećnice rešetku postavite na nižu visinu. Za pikantne pečenke (posebno patke i divljač) namažite meso s masti ili stavite slaninu na vrh.

Pečenje kolača

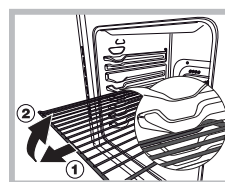
Kada pečete kolače uvijek prethodno zagrijte pećnicu i ne otvarajte vrata tijekom pečenja kako tijesto ne bi "palo".

Uporaba roštilja

Koristite  "grill" (roštilj) mod, postavite hranu ispod središta roštilja (na 3. ili 4. rešetku od dna), jer je središnji dio gornjeg grijača uključen.

Koristite donju rešetku (1. od dna), stavite posudu za prikupljanje masnoće kako bi se prikupili sokovi iz hrane i/ili masnoća te spriječilo kapanje na dno pećnice.

Kad koristite ovaj način preporučujemo podesite termostat na najvišu vrijednost. Međutim, to ne znači da ne možete koristiti niže temperature, jednostavno podesite kolo termostata na željenu temperaturu.



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).

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)	
1 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	
	"Spuzvasti" kolač	0.5	3	10	170	20-25	
	Pikantne pite	1.5	3	15	200	30-35	
2 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	
3 Gornja pećnica	Od zagorene hrane do savršenog jela	-	3/4	15	220	-	
4 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		

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.

ECO program: ovaj program se može koristiti za pečenje mesa. Koristite 2. policu (počevši od dna). Zagrijte 15 minute.

! 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

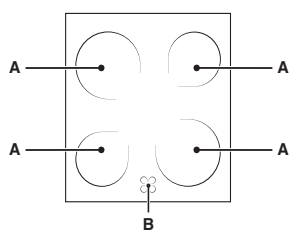
Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.

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.

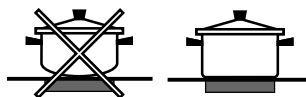
Kružni radijantni grijač jamči ravnomjernu raspodjelu topline pored uobičajenih prednosti radijantnog grijača.

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

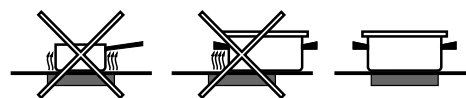
- brzo zagrijavanje (u odnosu na plinske plamenike)
- brzo hlađenje
- istu temperaturu na cijeloj površini (zbog kružnog grijača)

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 toplina 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

! Ovaj uređaj izrađen je i proizveden je u skladu s međunarodnim sigurnosnim standardima. Sljedeća upozorenja navedena su iz sigurnosnih razloga i morate ih pažljivo pročitati.

Općenita sigurnost

- Ove upute vrijede samo za države čiji simboli se javljaju u priručniku te na pločici sa serijskim brojem na samom uređaju.
- Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i u zatvorenim prostorima te nije namijenjen za komercijalu i industrijsku uporabu.
- Uređaj ne smijete instalirati na otvorenom, čak ni u natkrivenim prostorima. Iznimno je opasno izložiti uređaj kiši i grmljavinskom nevremenu.
- Ne dirajte uređaj bosim nogama te mokrim ili vlažnim rukama i nogama.
- **Uređajem smiju rukovati samo odrasle osobe te ga smiju koristiti samo za spremanje hrane u skladu s uputama navedenim u ovoj knjižici. Svaka koja druga uporaba uređaja (npr. za zagrijavanje prostorija) smatra se neispravnim korištenjem i jako je opasna. Proizvođač se možda neće smatrati odgovornim za štetu koja rezultira neispravnom, netočnom i neopravdanom uporabom uređaja.**
- Knjižnica s uputama priložena je uređaju 1. (izoliranoj) ili 2. klase - podklasa 1. (postavljeno između 2 kuhinjska elementa).
- **Ne dirajte grijače ili određene dijelove vrata pećnice kada se uređaj koristi; ovi dijelovi postaju jako vrući. Držite djecu podalje od uređaja.**
- Pazite da strujni kabeli ostalih električnih uređaja ne dođu u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.
- Otvori koji se koriste za ventilaciju i otpuštanje topline ne smiju se prekrivati.
- Na kuhinjskim zonama ne koristite nestabilne ili izobličene tave (kuhinjsko posuđe); na ovaj način izbjegavate slučajno prskanje. Provjerite jesu li ručke tava okrenute prema središtu ploče za kuhanje kako bi se izbjegle slučajne opekotine.
- Uvijek koristite rukavice za pečenje kada kuhinjsko posuđe stavljate u ili vadite iz pećnice.
- Ne koristite zapaljive tekućine (alkohol, benzin, itd...) u blizini uređaja kada se koristi.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u donji dio za pohranu ili na u pećnicu. Ako se uređaju slučajno uključi to može izazvati požar.
- Uvijek provjerite jesu li kola u • položaju kada se uređaj ne koristi.
- Kada isključujete uređaj uvijek isključite utikač iz strujne utičnice; ne povlačite kabel.
- Nikad ne čistite ili ne popravljajte uređaj a da ga prije toga niste isključili iz strujne utičnice.
- Ako se uređaj pokvari ni pod kojim uvjetima ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravci koje izvrše neiskusne osobe mogu izazvati ozljede ili još veći kvar uređaja. Obratite se službi za korisnike.
- Ne vješajte teške predmete na vrata pećnice.
- Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.
- Stakleno-keramička ploča za kuhanje otporna je na mehaničke udare, ali može napuknuti (ili se čak razbiti) ako se udari oštrim predmetom poput alata. Ako se to dogodi, odmah isključite uređaj iz strujne utičnice i kontaktirajte servisni centar.
- Ako površina ploče za kuhanje napukne, isključite uređaj radi sprječavanja strujnog udara koji se može dogoditi.

- Upamtite kako zone kuhana ostaju relativno vruće najmanje trideset minuta nakon isključivanja.
- Predmete koji se mogu otopiti držite podalje od ploče za kuhanje, na primjer plastične ili aluminijske predmete ili proizvode s velikom udjelom šećera. Budite posebno pažljivi kad koristite plastični film ili aluminijsku foliju ili pakiranja: ako ih stavite na površinu koja je još uvijek vruća to može izazvati ozbiljna oštećenja ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte metalne predmete (noževe, žlice, poklopce lonaca, itd.) na ploču za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, s nedostatnim iskustvom ili ako nisu upoznate s proizvodom. Ove osobe trebaju bit pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Ako je štednjak postavljen na stala, poduzmite potrebne mjere opreza i spriječite da štednjak sklizne sa stalka.

Zbrinjavanje

- Prilikom zbrinjavanja ambalažnog materijala: pridržavajte se lokalnih propisa tako da se ambalaža može ponovo koristiti.

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 is prječite 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

Čišćenje i održavanje

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.

Isključivanje uređaja

Isključite uređaj iz električne utičnice prije izvođenja bilo kakvih radnji.

Čišćenje pećnice

! Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistače.

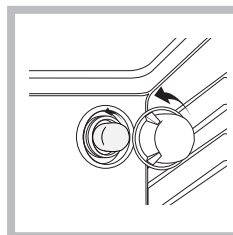
- Stakleni dio na vratima pećnice očistite pomoću spužve i neabrazivnog sredstva za čišćenje, dobro ga obrišite s mekanom krpom. Ne koristite jake abrazivne materijale ili oštre metalne lopaticice jer mogu ogrebat površinu i izazvati pucanje stakla.
- Vanjski dijelovi od nehrđajućeg čelika ili emajlirani dijelovi te gumene brtve mogu se čistiti spužvom namočenom u mlaku vodu s neutralnim sapunom. Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite specijalizirane proizvode. Nakon čišćenja, isperite čistom vodom i dobro osušite. Ne koristite abrazivne praške ili korozivne tvari.
- Idealno bi bilo očistiti unutrašnjost pećnice nakon svake uporabe dok je pećnica još uvijek topla. Za čišćenje koristite vruću vodu i deterdžent, zatim dobro isperite čistom vodom i prebrišite mekanom krpom. Ne koristite abrazivne proizvode.
- Dodatni pribor može se prati kao i sve drugo kuhinjsko posuđe, a može se prati i u perilici suđa.
- Uklonite nečistoću i masnoću s upravljačke ploče pomoću neabrazivne spužve ili mekane krpe.
- Na nehrđajućem čeliku mogu ostati mrlje od vode koja se zadržala na površini duže vrijeme ili od agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo dobro isperite čelične površine i dobro ih prebrišite krpom.

Provjera brtvi pećnice

Redovito provjeravajte brtve na vratima pećnice. Ako su brtve oštećene, molimo kontaktirajte najbliži centar za postprodajnu uslugu. Preporučujemo ne koristiti pećnicu dok se brtve ne zamjene.

Zamjena žarulje pećnice

1. Nakon isključivanja pećnice iz strujne utičnice uklonite stakleni poklopac s kućišta lampe (vidi sliku).



2. Odvijte žarulju i zamijenite je sličnom: napon 230 V, snage 25 W, grlo E 14.

3. Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu u strujnu utičnicu.

! Žarulju pećnice ne koristite kao/ za osvjetljenje prostorija.

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 lopaticice	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

Pomoć

! Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.

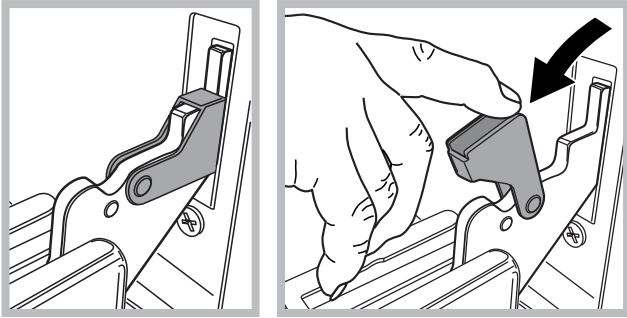
Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:

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

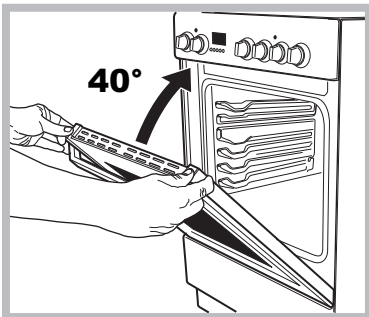
Zadnje dvije informacije možete pronaći na pločici s podacima na samom uređaju.

Uklanjanje i pričvršćivanje vrata pećnice:

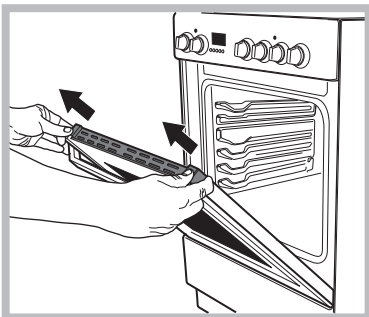
1. Otvorite vrata
2. Vodite računa da se hvataljke šarki vrata pećnice okrenu potpuno unatrag (vidi fotografiju)



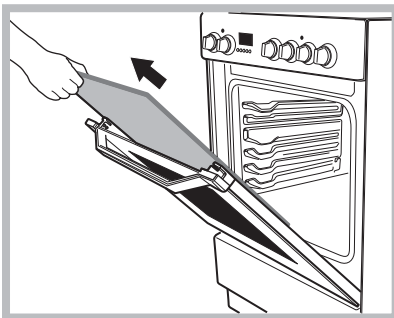
3. Zatvarajte vrata sve dok se hvataljke ne zaustave (vrata će ostati otvorena približno 40°) (vidi fotografiju)



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”.

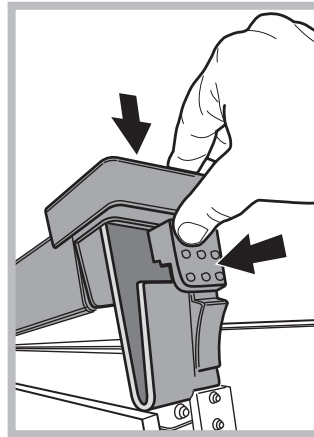


6. Vratite staklo.

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 potpurnje (vidi fotografiju).



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

Čišćenje pećnice parom

Ovaj način čišćenja se preporučuje posebno nakon pečenja jako masnog mesa.

Ovaj postupak čišćenja omogućava uklanjanje nečistoće sa zidova pećnice generiranjem pare koja se stvorila unutar otvora pećnice što olakšava čišćenje.

! Važno! Prije početka čišćenja parom:

- Uklonite sve ostatke hrane i masnoće s dna pećnice.
- Uklonite sav dodatni pribor (rešetke i posude za prikupljanje masnoće).

Izvršite gore navedene postupke u skladu sa sljedećom procedurom:

1. ulite 300 ml vode u posudu za pečenje u pećnici, stavite je na najdonju policu. U modelima koji nemaju posudu za prikupljanje masnoće koristite plitku posudu za pečenje i postavite je na roštilj na donjoj polici;
2. odaberite funkciju pećnice **Mod za pečenje kolača** [] i podesite temperaturu na 100 ° C;
3. neka stoji u pećnici 15 min;
4. isključite pećnicu;
5. Kada se pećnica ohladi otvorite vrata i dovršite čišćenje čistom vodom i vlažnom krpom;
6. uklonite sve ostatke vode iz unutrašnjosti pećnice kada završite sa čišćenjem

Kada završite s parnim čišćenjem, nakon pečenja jako masne hrane ili kada je masnoću teško ukloniti, možda ćete trebati dovršiti čišćenje tradicionalnim načinom opisanim u prethodnom poglavlju.

! Čišćenje vršite samo u hladnoj pećnici!

Namestitev

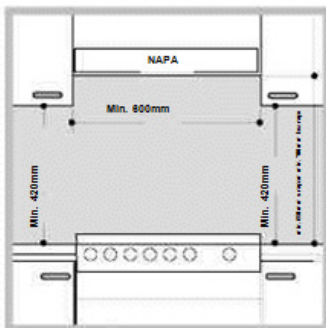
Pozicioniranje in poravnavanje

Aparat se lahko namešča ob kuhinjskih elementih, ki niso višji od višine kuhalne površine.

Zid, ki je v stiku z zadnjo steno aparata, mora biti izdelan iz negorljivega, na vročino odpornega materiala (T 90°C).

Pravilna namestitev aparata:

- Postavite ga v kuhinjo, jedilnico ali kombinirano sobo (ne v kopalnico).
- Če je višina kuhalne površine višja od ostalih elementov, mora biti aparat nameščen vsaj 600 mm stran od njih.
- Če je štedilnik nameščen pod stenskim kuhinjskim elementom, mora biti od kuhalne površine do spodnjega roba elementa najmanj 420 mm prostora.

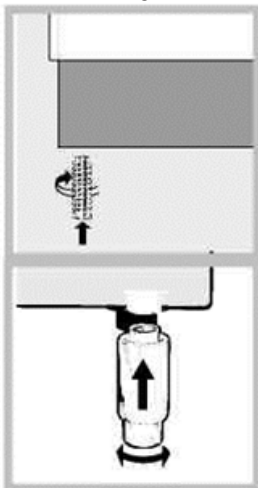


Če so kuhinjski elementi izdelani iz gorljivih materialov, se mora ta razdalja povečati na 700 mm (glejte sliko).

- Za štedilnik ali ob straneh ne nameščajte zaves na razdalji, manjši od 200 mm

- Vsi pokrovi morajo biti nameščeni v skladu z navodili v ustreznem priročniku za upravljanje.

Poravnavanje



Aparat mora biti poravnan. Nastavljive noge uvijte na svoja mesta v vsakem vogalu aparata ob vznožju štedilnika (glejte sliko).

Noge* se prilegajo v uture na spodnji strani vznožja štedilnika.

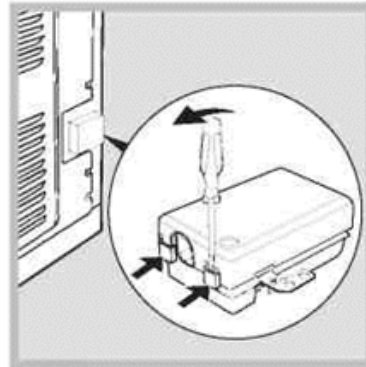
Naprave ne nameščajte za dekorativnimi vratci, da ne pride do pregrevanja.

Električna vezava

Polaganje napajalnega kabla

Odprite pokrov priključne ploščice:

- Vstavite vijak v stranska jezička pokrova priključne ploščice.



• Izvlecite pokrov in ga odprite.

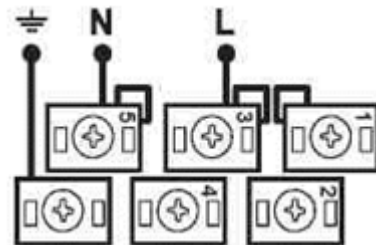
Da priključite kabel, sledite naslednjim navodilom.

- Odvijte vijak kabelske objemke in vijake sponk kontaktov. Mostički so tovarniško nastavljeni za priklop enofazne napetosti 230 V (glejte sliko).

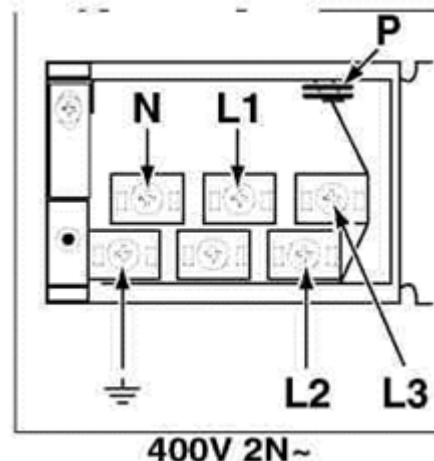
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

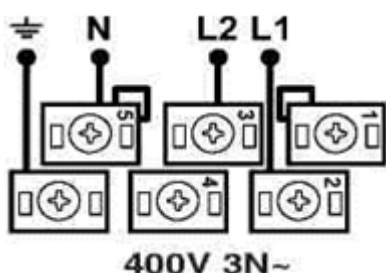


- Za priklop električne napeljave, kot je prikazano na slikah, uporabite dva mostička v škatli (glejte sliko - označena s "P").



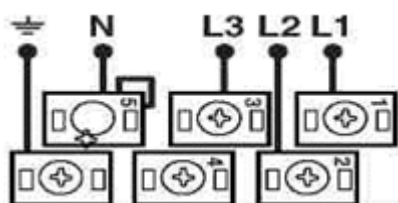
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Napajalni kabel pritrdite s kabelsko objemo, tako da privijete kabelsko objemko in nato namestite pokrov.

Vezava napajalnega kabla z električnim omrežjem

Namestite standardni vtikač v skladu z obremenitvijo, ki je označena na podatkovni ploščici na aparatu (glejte tabelo Tehnični podatki).

Aparat mora biti neposredno povezan z omrežjem prek stikala za vse pole z minimalnim razprtjem stikov 3 mm, vgrajenega med aparat in omrežje. Stikalo mora biti primerno za tok, označen na napravi, in mora biti skladno z veljavnimi električnimi predpisi (ozemljitvenega voda stikalo ne sme prekinjati). Napajalni kabel mora biti položen tako, da nikjer ne pride v stik s površinami s temperaturo, višjo od 50 °C.

Pred priklopom aparata na napajalno napetost preverite:

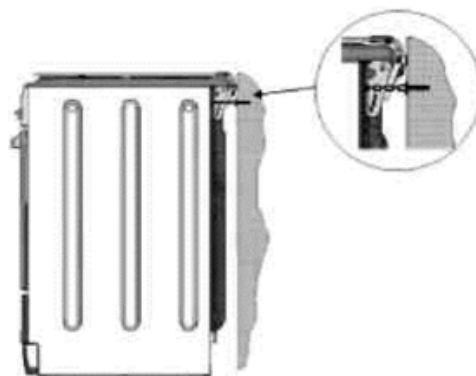
- ali je aparat ozemljen in da je vtikač skladen s predpisi;
- ali vtičnica vzdrži maksimalno moč aparata, ki je označena na podatkovni ploščici;
- ali je napetost omrežja v območju, označenem na podatkovni ploščici;
- ali je vtičnica združljiva z vtikačem aparata. Če vtičnica ni združljiva z vtikačem aparata, prosite pooblaščenega serviserja, da jo zamenja. Ne uporabljajte podaljškov ali večkratnih vtičnic.

Ko je aparat nameščen, morata biti napajalni kabel in vtičnica lahko dostopna.

Kabel ne sme biti zvit ali ukleščen. Kabel mora redno preverjati in po potrebi zamenjati samo pooblaščen serviser. **Proizvajalec zavrača vsako odgovornost, če ti varnostni ukrepi niso bili upoštevani.**

Podatkovna ploščica se nahaja na notranji strani pokrova ali, ko je razdelek pečice odprt, na levi strani v notranjosti pečice.

Varnostna verižica







! Da bi preprečili nezgode zaradi prevrnitve naprave, na primer, če otrok pleza na vratca pečice, MORA biti nameščena **v a r n o s t n a**

verižica!

* Na voljo samo pri določenih modelih.

Štedilnik je opremljen z varnostno verižico, ki se mora privijačiti z vijakom (ni dobavljen s štedilnikom) na steno za štedilnikom na isti višini, kot je pritrjena na štedilnik. Vijak in zidni vložek izberite glede na material stene za aparatom. Če ima vijak glavo s premerom, manjšim od 9 mm, uporabite podložko. Za zidove iz betona je potreben vijak premera najmanj 8 mm in dolžine 60 mm.

Zagotovite, da bo verižica pritrjena na zadnjo steno štedilnika in na zid, kot je prikazano na sliki, tako da bo po namestitvi napeta in vzporedna s tlemi.

TEHNIČNI PODATKI	
Mere pečice (VxŠxG)	32x43,5x39,5cm
Prostornina	62 l
Koristne Koristne mere predelka pečice	širina 46 cm globina 42 cm višina 8,5 cm
Napetost in frekvenca	glej ploščico s podatki
Keramična kuhalna plošča Zadaj levo Zadaj desno Spredaj levo Spredaj Desno Maks. moč keramične kuhalne plošče	1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ENERGIJSKA OZNAKA in EKODESIGN	Poraba energije pri naravni konvekciji – način gretja: Konveksijski način  Poraba energije pri prisilni konvekciji – način gretja: ECO  ECODESIGN Directive 2009/125/EC
 	

Pričetek uporabe in uporaba

Pri prvi uporabi aparata segrejte prazno pečico z zaprtimi vratci na maksimalno temperaturo za najmanj pol ure. Preden izključite pečico in odprete vratca, preverite, ali je prostor dovolj dobro prezračen. Aparat lahko oddaja rahlo neprijeten vonj zaradi izgoravanja zaščitnih snovi, uporabljenih med proizvodnim procesom.

Pred uporabo izdelka odstranite vso plastično folijo s stranic aparata.

Pričetek uporabe pečice

1. Izberite zeleni način peke, tako da zavrtite IZBIRNI gumb.
2. Izberite priporočeno temperaturo za način peke ali zeleno temperaturo, tako da zavrtite gumb TERMOSTATA.

Podrobni seznam načinov peke in priporočene temperature za peko najdete v ustrezni tabeli (glejte Tabelo z nasveti za peko v pečici).

Med peko lahko vedno:

- Spremenite zeleni način peke, tako da zavrtite IZBIRNI gumb;
- Spremenite temperaturo, tako da zavrtite gumb TERMOSTATA.
- Nastavite celotni čas in končni čas peke (glejte spodaj).
- Zaustavite peko, tako da zavrtite IZBIRNI gumb v položaj „0“.

Nikoli ne polagajte posode neposredno na dno pečice, da preprečite poškodbe emajlirane površine. Pri peki z nabadalom vedno uporabite položaj 1.

Posodo vedno polagajte na priloženo rešetko (rešetke).

Kontrolna lučka za TERMOSTAT

Ko ta lučka sveti, pečica greje. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se lučka ugasne. Lučka se prižiga in ugaša ter kaže, da termostat vzdržuje konstantno vrednost temperature.

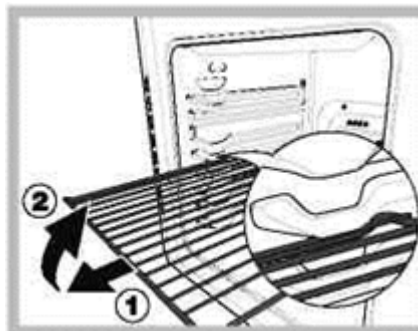
Lučka v pečici

Ta lučka se vključi, ko zavrtite IZBIRNI gumb v kateri koli položaj razen „0“. Lučka sveti, dokler pečica deluje.

Načini peke

Temperaturo lahko nastavite za vse načine peke med 60 °C in Max, razen za naslednja dva načina peke

- ŽAR (priporočeno: nastavite vedno na maksimalno temperaturo)
- GRATINIRANJE (priporočeno: ne presežite 200 °C).



na risbi.

OPOZORILO! Pečica je opremljena s sistemom, ki blokira izvzemanje rešetkin preprečuje, da bi iz pečice izpadle (1). Da jih izvlečete v celoti, enostavno dvignite rešetke, tako da jih držite v sprednjem delu, in jih izvlecite (2), kot je prikazano

Načini peke

Temperatura lahko nastavite za vse načine peke med 60 °C in Max, razen za naslednja dva načina peke

- ŽAR (priporočeno: nastavite vedno na maksimalno temperaturo)
- GRATINIRANJE (priporočeno: ne presežite 200 °C).

Programi

Tradicija

Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.

V tem položaju se vključita spodnji in zgornji grelni element. To je klasična pečica, ki je tako posodobljena, da optimalno razporeja toploto in ima majhno porabo energije. Stacionarna pečica ni primerna za pripravo preveč raznolikih jedi hkrati, kot so denimo: cvetaca s svinjskim filejem, polenovka po špansko, polenovka po anconsko, teletina z rižem, itd. Odlično se pripravi hrana na osnovi govedine ali teletine, kot je: dušena govedina, dušeno meso, golaž, divjacina, svinjsko stegno in ledvena pecenka itd., ki zahtevajo počasno pečenje s stalnim dolivanjem tekocin. Kljub temu je ta pečica najustreznejša za pripravo slaščic, sadja in za pečenje v pokritih posodah za peko v pečici. Kadar pripravljate jedi v stacionarni pečici, uporabite samo eno odlagalno rešetko, da bo temperatura enakomerno porazdeljena. Uporaba več rešetk omogoča uravnoteženje količine toplote med zgornjim in spodnjim delom. Če potrebujete večjo temperaturo od zgoraj ali od spodaj, uporabite hkrati spodnjo in zgornjo rešetko.

- Tipka "G" nastavev: 

- Gumb "N" nastavev: kjerkoli med 50 °C in Max
Lužka pečice vklopi in tako ne spodnji ogrevanje elementa. Temperatura, ki jo gumbom termostata doloži, se samodejno doseže in ohranja konstantna.

Ta nastavev je priporočljivo za dodelavo kuhanje živil (pla mov v soline), ki so dobro opravili na zunanji strani, vendar še vedno niso storile znotraj ali za sladice, zajetih s sadnimi ali jam wh ich zahtevajo svetlo porjavitev na vrhu.

Upoštevajte, da ta funkcija ne dovoljenju, ki doseže največ (250 °C) in ide za hrano vedno kuhanje na ta pečice nastavev, razen živila so pecivo, ki zahtevajo le temperature pod ali enako 180 °C.

Program EKO

Ta program je primeren za peko večjih kosov mesa. Preden v pečico vstavite hrano, pečico predgrejte. Priporočamo, da meso med peko obračate, da enakomerno porjavi na obeh straneh. Od časa do časa meso navlažite, da se preveč ne osuši.

Način peke z zgornjimi grelci

Vključi se srednji del zgornjega grelca. Visoka in direktna toplota žara je priporočljiva za pripravo hrane, ki potrebuje visoko površinsko temperaturo (goveji in junčji steaki, file steak in entrecôte). Ta način peke uporablja omejeno količino energije in je idealen za pripravo manjših jedi na žaru. Hrano postavite na sredino rešetke, saj pri postavitvi ob rob pečice hrana ne bo enakomerno pečena.

NAČIN ŽAR

Vključi se srednji del zgornjega grelca. Visoka in direktna toplota žara je priporočljiva za pripravo hrane, ki potrebuje visoko površinsko temperaturo (telečji in goveji steaki, zrezek iz pljučne pečenke in entrecote). Ta način peke uporablja omejeno količino energije in je idealen za pripravo manjših jedi na žaru. Hrano postavite na sredino rešetke, saj pri postavitvi ob rob pečice hrana ne bo enakomerno pečena.

! Pri pečenju s PECICA ZGORAJ, ŽAR in ŽAR Z VENTILATORJEM morajo biti vratca pečice zaprta.

! Pri pečenju s PECICO ZGORAJ in z ŽAROM položite rešetke v položaj 5 in ponev v položaj 1, da se zberejo vse odvecne tekocine (omake in/ali maščobe). Pri pečenju z ŽAROM Z VENTILATORJEM postavite rešetko v položaj 2 ali 3, ponev pa v položaj 1, da se zberejo vse odvecne tekocine.

Spodnji prekat

Pod pečico je prekat, ki se lahko uporabi za odlaganje kuhinjskih pripomočkov ali posode. Vratca odprete tako, da jih zavrtite navzdol (*glejte sliko*).

Tabela z nasveti za peko v pečici

Nastavitev izbirnega gumba	Vrsta živila	Teža (v kg)	Položaj rešetke od spodaj navzgor	Čas predgrevanja (v minutah)	Nastavitev gumba termostata	Čas peke (v minutah)
1 Z ventilacijo	Raca	1	3	15	200	65-75
	Telečja ali goveja	1	3	15	200	70-75
	Svinjska pečenka	1	3	15	200	70-80
	Keksi (drobno pecivo)	1	3	15	180	15-20
	Sadni kolači	1	3	15	180	30-35
	Lazanja	1	3	10	190	35-40
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Slivov kolač	1	2	10	170	40-50
	Smetanove palčke	0.3	3	10	180	30-35
	Biskvit	0.5	3	10	170	20-25
	Začinjene pite	1.5	3	15	200	30-35
2 Keksi Način	Vzhajani keksi	0,5	3	15	160	30-40
	Sadni kolači	1	3	15	180	35-40
	Sadna torta	1	3	15	180	50-60
	Brioši	0,5	3	15	160	25-30
3 Zgornji grelec	Zapekanje na rjavo	-	3/4	15	220	
4 Mrežica	Hobotnice in sipe	1	4	5	Maks.	8-10
	Lignji in rakci	1				
	Kebab	1	4	5	Maks.	6-8
	File polenovke	1	4	5	Maks.	10
	Zelenjava na žaru	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Telečji steak	1	4	5	Maks.	15-20
	Kotleti	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburgerji	1	4	5	Maks.	7-10
	Skuša	1	4	5	Maks.	15-20
	Topli sendviči	št. 4	4	5	Maks.	2-3

Program EKO: s tem programom lahko pečete meso. Uporabite 2. polico (gledano s spodnje strani). Pečico predgrevajete 15 minut.

* časi peke so približni in se lahko razlikujejo v odvisnosti od osebnega okusa. Pri peki v načinu Žar ali Žar z ventilatorjem vedno postavite posodo za odcejanje na 1. rešetko od spodaj navzgor.

Uporaba steklokeramične kuhalne plošče

SI

Lepilo, naneseno na tesnila, lahko na steklu pusti mastne madeže. Pred uporabo aparata priporočamo, da jih odstranite z neabrazivnim čistilom. Med prvimi nekaj urami uporabe boste morda zaznali rahel vonj po gumi, ki bo kmalu izginil.

Vključevanje in izključevanje kuhalnih con

Da vključite posamezno kuhalno cono, zavrtite ustrezeni gumb v smeri urinega kazalca.

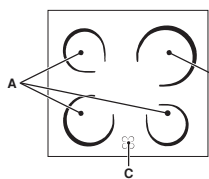
Da jo znova izključite, zavrtite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne doseže položaja „0“.

Če lučka za VKLOP KUHALNE CONE še vedno sveti, to pomeni, da je vsaj ena od grelnih plošč še vedno vključena.

Kuhalne cone

Kuhalna plošča je opremljena z električnimi sevalnimi grelci. Ko so v uporabi, postanejo naslednji elementi kuhalne plošče rdeči.

Kuhalna plošča je opremljena z električnimi sevalnimi grelci hilite. Ko so v uporabi, postanejo naslednji elementi kuhalne plošče rdeči.



- A. Kuhalna cona s sevalnimi grelci.
- B. Kuhalna cona z žarilnim grelcem hilite
- C. Indikatorska lučka za preostalo toploto: prikazuje, da je temperatura ustrezne kuhalne cone višja od 60 °C

še po tem, ko je bil grelec izključen, in da je še vroča

Kuhalne cone z grelci hilite

Ti oddajajo toploto preko sevanja hilite elementov, ki jih vsebujejo. Imajo podobne lastnosti kot plinski gorilniki: enostavno jih je upravljati in hitro dosežejo želeno temperaturo, obenem pa dejansko vidite, kdaj delujejo.

Opis grelcev

Krožni sevalni grelec postane rdeč v 10 - 20 sekundah po vklopu. Krožni grelci hilite poleg ostalih prednosti grelcev hilite zagotavljajo tudi enakomerno porazdelitev toplote. Grelci hilite oddajajo še več toplote in se zasvetijo skoraj takoj po vklopu ter s tem nudijo še dodatne prednosti:

- hitro segrevanje (v primerjavi s plinskimi gorilniki)
- hitro ohlajanje
- enakomerna temperatura po celotni površini (zaradi krožnega grelca)

Podobni so ostalim kuhalnim conam, zato so enostavni za uporabo. Za pravilno uporabo štedilnika preberite tabele za pripravo hrane v knjižici z navodili.

Praktični nasveti za uporabo kuhalne plošče

- Uporabljajte posodo z debelim in ravnim dnom, ki se optimalno prilega kuhalni coni.



- Vedno uporabljajte posodo, ki ima dovolj velik premer, da pokrije vročo ploščo v celoti in tako izrabi vso ustvarjeno toploto.



- Vedno preverite, ali je dno posode popolnoma čisto in suho: tako boste zagotovili, da se bo posoda natančno prilegala kuhalni coni in obenem poskrbeli, da bosta posoda in kuhalna plošča trajno uporabni.
- Izogibajte se uporabi iste posode kot na plinskih štedilnikih: koncentrirana toplota plinskih gorilnikov rahlo vboči dno posode, zaradi česar se na kuhalno površino ne prilega več pravilno.
- Nikoli ne puščajte kuhalne cone vključene brez posode na njej, saj se zaradi tega lahko cona okvari.

Nastavitev	Običajna ali Hitra plošča
0	Izklop
1	Za kuhanje zelenjave, rib
2	Za kuhanje krompirja (na pari), juh, čičerike, fižola.
3	Za nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, zelenjavne juhe
4	Za peko (povprečno)
5	Za peko (nadpovprečno)
6	Za zapekanje in vretje v najkrajšem času.

Opozorila in nasveti

! Ta aparat je bil zasnovan in izdelan v skladu z mednarodnimi varnostnimi standardi. Naslednja opozorila so napisana iz varnostnih razlogov zato jih skrbno preberite.

Splošna varnost

- **Ta navodila veljajo samo za države, katerih simboli so prikazani v priročniku in na ploščici s serijsko številko.** Aparat je zasnovan za domačo rabo v gospodinjstvu in ni primeren za komercialno ali industrijsko rabo.
- Aparat ne sme biti nameščen na prostem, prav tako ne v pokritih prostorih. Izpostavljanje aparata dežju in nevihtam je zelo nevarno.
- Aparata se ne dotikajte z bosimi nogami ali z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- **Aparat naj uporabljajo odrasle osebe in samo za pripravo hrane v skladu z navodili, vsebovanimi v tem priročniku. Vsaka druga raba aparata (npr. za ogrevanje prostora) pomeni nepravilno rabo in je nevarna. Proizvajalec ne odgovarja za kakršno koli škodo, nastalo iz neustrezne, nepravilne ali nesmiselne uporabe tega aparata.**
- Knjižica z navodili spremlja aparat z razredom zaščite 1 (izoliran) ali 2 - podrazred 1 (poglobljen med 2 kuhinjskima elementoma).
- Otroci naj se ne zadržujejo v bližini pečice.
- Pazite, da napajalni kabli drugih gospodinjstvih aparatov ne pridejo v stik z vročimi deli pečice.
- Odprtini, namenjeni prezračevanju in odvajanju toplote, ne smete nikoli prekrivati.
- Pokrova steklokeramične kuhalne plošče ne zapirajte (samo pri določenih modelih), dokler so gorilniki še prižgani ali vroči.
- Pri vstavljanju posod v pečico in jemanju iz nje vedno uporabljajte rokavice za delo z vročimi predmeti.
- V bližini aparata med delovanjem ne uporabljajte vnetljivih tekočin (alkohol, bencin itd.).
- V spodnjem predalu in v pečici ne shranjujte vnetljivih snovi. Če se naprava po pomoti vključi, lahko pride do požara.
- Ko aparat ni v uporabi, naj bodo gumbi vedno v položaju • in plinski ventil naj bo zaprt.
- Ko izključujete aparat, vedno izvlecite vtičač iz vtičnice in ne vlecite za kabel.
- Nikoli ne čistite ali vzdržujte aparata, ne da bi poprej izključili aparat iz omrežne vtičnice.

- Če se aparat pokvari, ga pod nobenim pogojem ne poskušajte popravljati sami. Popravila, ki jih izvedejo neizkušene osebe, lahko povzročijo poškodbe ali nadaljnje okvare naprave. Pokličite pomoč.
- Na vratca pečice ne odlagajte težkih predmetov.
- Aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali osebe, ki z izdelkom niso dobro seznanjene. Te osebe morajo biti vsaj pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost ali pa morajo pred uporabo biti poučene o upravljanju naprave.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Če štedilnik postavite na stojalo, izvedite potrebne previdnostne ukrepe, da štedilnik ne bo mogel zdrsniti s stojala.

Odstranjevanje

- Za odstranjevanje ovojnine: upoštevajte lokalno zakonodajo, da se ovojina lahko znova uporabi.

Spoštujte in ohranjajte naravno okolje

- Dobaviteljem elektrine energije lahko pomagate zmanjševati vršno obremenitev pri oskrbi z elektriko, tako da uporabljate pečico v času od poznega popoldneva do jutranjih ur.
- Redno pregledujte tesnila vratc in jih obrišite do čistega ter se prepričajte, da na njih ni ostankov in da se dobro prilegajo vratcem, da preprečite toplotne izgube.

Nega in vzdrževanje

SI

Izklop aparata

Pred pričetkom kakršnih koli del na aparatu, ga odklopite iz električnega omrežja.

Čiščenje pečice

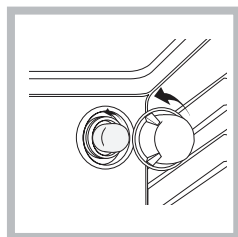
Aparata nikoli ne čistite s parnimi ali tlačnimi čistilniki.

- Steklene dele vratc očistite z gobico in neabrazivnim čistilom, nato jih do suhega obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte grobih abrazivnih snovi ali ostrih kovinskih predmetov, saj lahko povzročijo praske v steklu, zaradi katerih steklo poči.
- Zunanji deli iz nerjavečega jekla, emajlirani deli in gumijasta tesnila lahko čistite z gobico, namočeno v raztopino mlačne vode in nevtralnega čistila. Za trdovratne madeže uporabite posebna čistila. Po čiščenju aparat očistite z vodo in zbršite do suhega. Ne uporabljajte abrazivnih praškov ali korozivnih snovi.
- Po možnosti očistite notranjost pečice po vsaki uporabi, ko je še mlačna. Uporabite vročo vodo in čistilo, nato jo dobro obrišite in posušite z mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.
- Pribor lahko operete kot vsakodnevne pripomočke, lahko tudi v pomivalnem stroju.
- Z nadzorne plošče obrišite prah in umazanijo s pomočjo neabrazivne gobice ali mehke krpe.
- Nerjaveče jeklo lahko dobi madeže od trde vode, ki je bila dolgo časa na površini, ali zaradi agresivnih čistil, ki vsebujejo fosfor. Priporočamo, da površine iz nerjavečega jekla dobro umijete in nato do suhega obrišete.

Pregled tesnil pečice

Redno pregledujte tesnila okrog pečice. Če so tesnila poškodovana, pokličite najbližji poprodajni servisni center. Priporočamo, da pečice ne uporabljate, dokler tesnila niso zamenjana.

Menjava žarnice v pečici



1. Potem ko pečico odklopite od električnega omrežja, odstranite stekleni pokrov, ki pokriva podnožje žarnice (glejte sliko).

2. Staro žarnico odstranite in jo nadomestite s podobno: napetost 230 V, moč 25 W, navoj E 14.

3. Znova namestite pokrov in priključite pečico na električno omrežje.

Lučke v pečici ne uporabljajte za razsvetljavo prostora

Čiščenje steklokeramične kuhalne plošče

Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih čistil (na primer izdelkov v sprejih za čiščenje žarov in pečic), odstranjevalcev madežev, izdelkov proti rji, detergentov v prahu ali gobic z abrazivno površino: ti lahko površino opraskajo, da je ne bo več mogoče popraviti

- Običajno je dovolj, če kuhavno ploščo očistite z vlažno gobico in jo posušite z vpojno kuhinjsko krpo.
- Če je kuhalna plošča zelo umazana, jo natrite s posebnim čistilom za steklokeramične plošče, nato jo dodobra očistite in zbršite do suhega.
- Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite posebno strgalo (ni dobavljeno skupaj z aparatom). Polite tekočine odstranite takoj ko je možno, brez čakanja, da se aparat ohladi, da preprečite nastanek posušenih usedlin. Posebno dobro lahko čistite z nerjavečo jekleno žično gobico - posebej zasnovano za čiščenje steklokeramičnih površin - namočeno v milnico.
- Če se po nesreči na kuhalni plošči raztali plastika ali sladkor, madež čim prej odstranite s strgalom, dokler je površina še vroča.
- Ko je kuhalna plošča čista, jo lahko obdelate s posebnim izdelkom za zaščito: neviden sloj, ki ga ustvari ta izdelek, po varoval površino plošče pred tekočinami, ki nanjo kapljajo med kuhanjem. Ta postopek izvedite, ko je aparat topel (ne vroč) ali hladen.
- Aparat vedno očistite s čisto vodo in ga do suhega obrišite: ostanki se pri kasnejšem kuhanju lahko zapečejo.

Čistila za steklokeramične plošče	Na voljo pri
Strgalo za okna Strgalo z rezilom	tehnične trgovine
Nadomestna rezila	tehnične trgovine veleblagovnice prodajalne kemikalij
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	drogerijah, veleblagovnicah, trgovinah regionalnih elektrodistributerjev, supermarketih

Pomoč

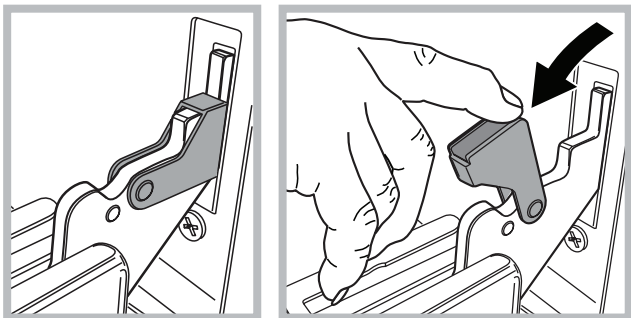
Prosimo, pripravite naslednje informacije:

- Model aparata (Mod.).
- Serijsko številko /S/N).

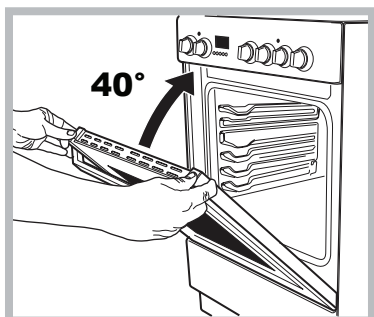
Ti informaciji lahko najdete na podatkovni ploščici na izdelku in/ali na ovojnini.

Odstranjevanje in montaža vratc pečice:

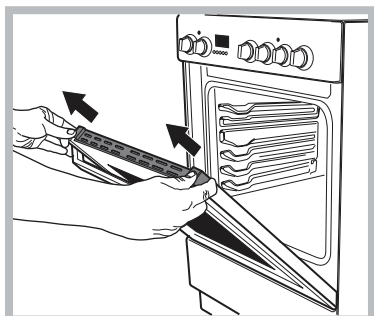
1. Odprite vratca.
2. Sponke tečajev na vratcih zavrtite v celoti nazaj (glejte fotografijo)



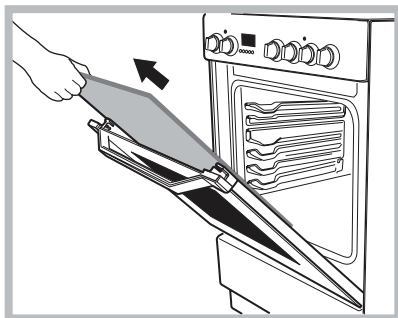
3. Zaprite vratca, dokler se sponke na vratcih ne zaustavijo (vratca ostanejo odprta za približno 40°) (glejte fotografijo).



4. Pritisnite na dva gumba v zgornjem profilu in izvalcite profil (glejte fotografijo).



5. Odstranite šipo in jo očistite, kot je opisano v poglavju: „Nega in vzdrževanje“.

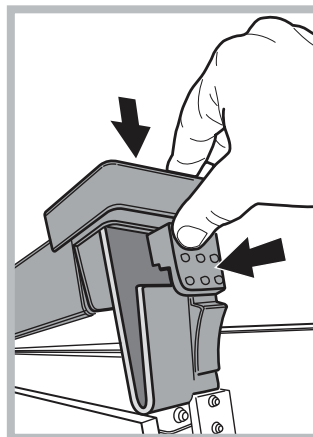


6. Vstavite šipo.

OPOZORILO! Pečice ne smete uporabljati brez notranje šipe!

OPOZORILO! Ko sestavljate notranjo šipo vratc, vstavite šipo v pravilni legi, tako napis ne bo obrnjen in da bo čitljiv.

7. Zamenjajte profil, ko zaslišite klik, pomeni, da je del pravilno vstavljen.
8. V celoti odprite vratca.
9. Zaprite podpore (glejte fotografijo).



10. Zdaj lahko vratca v celoti zaprete in pričnete z običajno uporabo pečice.

Čiščenje pečice s pomočjo pare



Ta način čiščenja priporočamo še posebej po pripravi zelo mastnih (pečenih) jedi.

S tem postopkom lahko odstranjujete umazanijo s sten pečice tako, da v pečici ustvarite paro, ki olajša čiščenje.

! Pomembno! Preden pričnete s čiščenjem s pomočjo pare:

- odstranite vse ostanke hrane in maščob z dna pečice;
- odstranite ves pribor pečice (rešetke in posodo za odcejanje).

Čiščenje s paro izvedite po naslednjem postopku:

1. v pekač ulijte 300 ml vode in ga postavite na spodnjo poličko. Pri modelih brez posode za odcejanje uporabite papir za peko in ga položite na rešetko na spodnji polički;
2. izberite način delovanja pečice: **SPODNJI GRELEC**  
3. pekač pustite v pečici 15 minut;
4. izklopite pečico;
5. Ko se pečica ohladi, lahko odprete vratca in jo dokončno očistite z vodo in vlažno krpo;
6. po končanem čiščenju Iz pečice odstranite vse ostanke vode.

Ko je čiščenje s pomočjo pare končano, po pripravi posebej mastnih jedi ali ko je maščobe zelo težko odstraniti, boste morda morali čiščenje dokončati s tradicionalno metodo, opisano v prejšnjem odstavku. ! Pečico čistite samo, ko je hladna.

Instalacija

RS

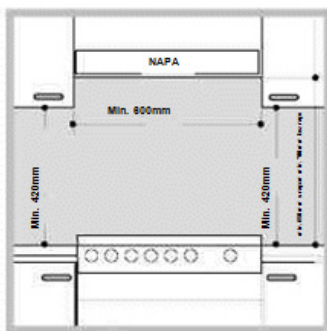
Postavljanje i nivelisanje

Aparat se može postaviti pored kuhinjskih ormarića čija visina ne premašuje nivo ploče za kuvanje.

Pobrinite se da je zid koji dolazi u kontakt sa aparatom napravljen od nezapaljivog materijala otpornog na toplotu (T 90 °C)

Za pravilnu montažu aparata:

- Postavite ga u kuhinji, trpezariji ili garsonjeri (ne u kupatilu).
- Ukoliko je vrh indukcione ploče viši od ormarića, aparat mora da se montira na najmanje 600 mm udaljenosti od njih.
- Ukoliko se šporet montira ispod zidnog ormarića, mora da postoji minimalna udaljenost od 420 mm između ovog ormarića i gornjeg dela indukcione ploče.

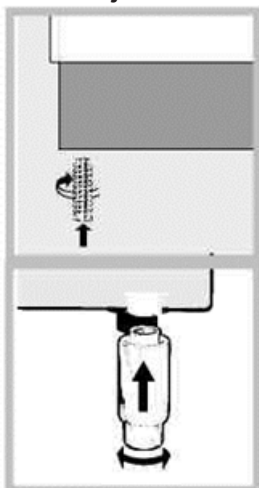


Ovo rastojanje treba povećati na 700 mm ako su zidni ormarići napravljeni od zapaljivog materijala (pogledajte sliku).

- Nemojte postavljati roletne iza šporeta ili na udaljenosti manjoj od 200 mm od njegovih bočnih strana

- Svi aspiratori moraju da se ugrade u skladu sa uputstvima navedenim u odgovarajućem uputstvu za upotrebu.

Nivelisanje



Ukoliko je nivelisanje aparata neophodno, zavrtite podesive nožice na odgovarajuće položaje koji postoje na svakom uglu baze šporeta (pogledajte sliku).

Nožice* se uklapaju u otvore sa donje strane baze šporeta.

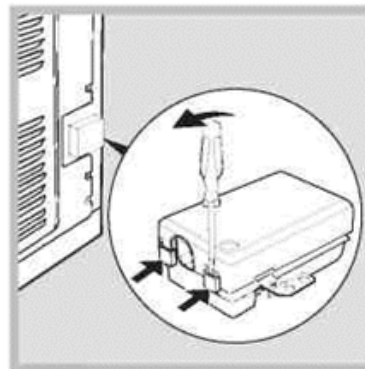
Aparat ne sme da se montira iza dekorativnih vrata da bi se sprečilo pregrevanje

Električni priključak

Postavljanje kabela za napajanje

Za otvaranje priključne table:

- Umetnite odvijač u bočne jezička poklopca priključne table.



- Povucite poklopac da biste ga otvorili.

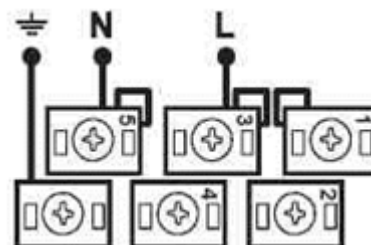
Za instalaciju kabela za napajanje, pratite uputstva u nastavku:

- Olabavite zavrtanj na spojnici kabela i zavrtneve na kontaktima žice.
- Mostići su fabrički podešeni na jednofazni priključak od 230 V (pogledajte sliku).

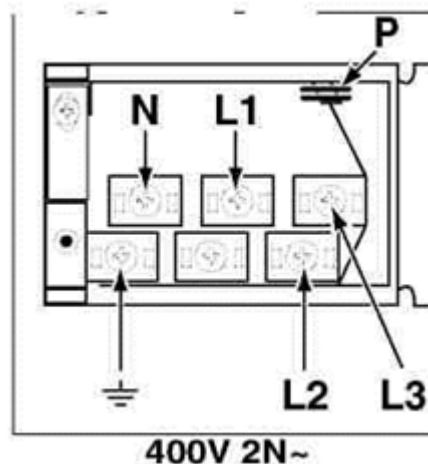
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

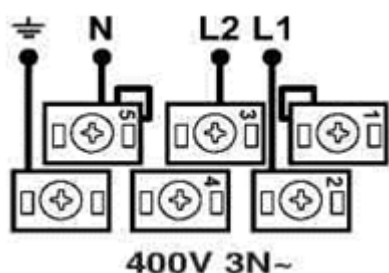


- Za izvođenje električnih veza na način prikazan na slikama, koristite dva mostića u kutiji (pogledajte sliku - obeleženu sa „P“).



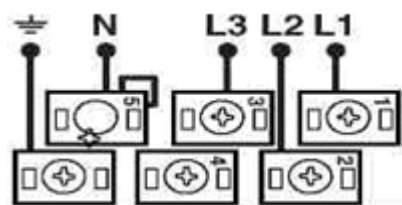
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Učvrstite kabl za napajanje tako što ćete zategnuti zavrtanj na spojnici kabla i vratiti poklopac.

Priključivanje na izvor električne energije

Instalirajte standardizovani utikač koji odgovara opterećenju navedenom na natpisnoj pločici aparata (pogledajte Tabela tehničkih podataka).

Aparat mora da se direktno poveže na izvor električne energije pomoću prekidača za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm instaliranim između aparata i izvora električne energije. Prekidač mora biti prikladan za naznačeni napon i mora biti u skladu sa važećim električnim propisima (prekidač ne sme da prekine provodnik za uzemljenje). Kabl za napajanje mora da bude postavljen tako da nikada ne dolazi u kontakt sa temperaturama višim od 50 °C.

Pre povezivanja aparata na izvor napajanja, proverite sledeće:

- Aparat je uzemljen a utikač je u skladu sa propisima.
- Utičnica može da izdrži maksimalnu snagu aparata, koja je navedena na natpisnoj pločici.
- Napon pada između vrednosti navedenih na natpisnoj pločici.
- Utičnica je kompatibilna sa utikačem aparata. Ukoliko utičnica nije kompatibilna sa utikačem, zatražite od ovlašćenog tehničara da je zameni. Nemojte koristiti produžne kablove ili više utičnica.

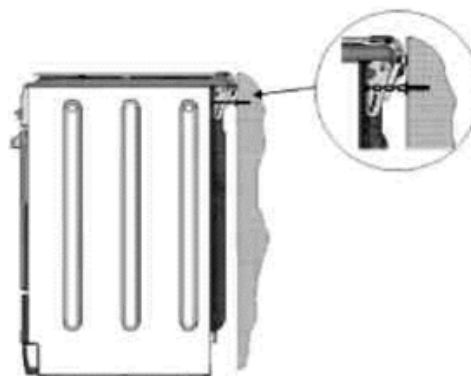
Kada se aparat namontira, kabl za napajanje i električna utičnica moraju biti lako dostupni.

Kabl ne sme da se savije ili pritisne. Kabl mora da se redovno proverava i mogu da ga zamene samo ovlašćeni serviseri.

Proizvođač odbija svaku odgovornost ukoliko se ne poštuju ove mere bezbednosti.

Natpisna pločica se nalazi sa unutrašnje strane preklopa ili, nakon što se otvore vrata rerne, na levom zidu u unutrašnjosti rerne.

Bezbednosni lančić



veržica!

! Da bi sprečili nezgode zaradi prevrnutve naprave, na primer, če otrok pleza na vratca pečice, MORA biti namešćena v a r n o s t n a

* Dostupno samo kod određenih modela.

Šporet poseduje bezbednosni lančić koji treba da se učvrsti pomoću zavrtnja (nije isporučen uz šporet) za zid iza aparata, na istoj visini kao i lančić zakačen za aparat. Izaberite zavrtnj i tipl na osnovu vrste materijala od koga je sačinjen zid iza aparata. Ukoliko glava zavrtnja ima prečnik manji od 9 mm, treba da se koristi podloška. Za betonski zid je potreban zavrtnj od najmanje 8 mm u prečniku i 60 mm u dužini.

Pobrinite se da lančić bude pričvršćen za zadnju stranu šporeta i za zid, kao što je prikazano na slici, tako da nakon montaže bude zategnut i paralelan sa nivoom podloge.

TABELA KARAKTERISTIKA

Dimenzije rerne (VxŠxD)	32,0x43,5x39,5cm
Zapremina	62 l
Dimenzije odeljka rerne	širina 46 cm dubina 42 cm visina 8,5 cm
Napon i frekvencija	pogledajte natpisnu pločicu
Keramička indukciona ploča	
Zadnja leva	1700 W
Zadnja desna	1200 W
Prednja leva	2100 W
Prednja desna	1200 W
Maksimalna potrošnja keramičke indukcione ploče	6200 W

ENERGETSKA NALEPNICA I EKO DIZAJN



konvekcija - režim zagrevanja
: — Statički;

Deklarisana potrošnja energije za prinudnim strujanjem klase - režim grejanja : ECO

Directive 2009/125/EC

Pokretanje i korišćenje

RS

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 termostat radi i održava temperaturu na konstantnom nivou.

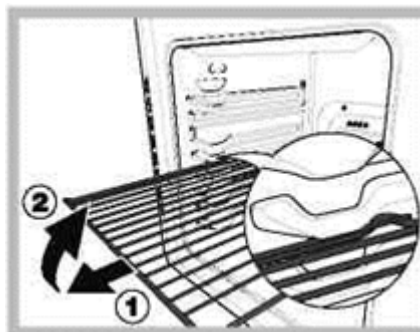
Svetlo rerne

Ono se uključuje okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE u bilo koji položaj koji nije „0“. Ona ostaje upaljena sve dok rerna radi.

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).



za prednji deo i povucite (2).

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

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).

Režimi pečenja

Statička rerna

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.

Donji grejač

- Podešavanje dugmeta: bilo gde između 50 °C i maks. Lampica rerne se pali i uključuje se donji grejač. Temperatura, podešena pomoću dugmeta termostata, postiže se automatski i održava se konstantnom. Ovo podešavanje se preporučuje za završetak pečenja hrane (stavljene u posude) koja je dobro pečena sa spoljašnje strane ali još uvek nije gotova sa unutrašnje strane ili za dezerte prekrivene voćem ili džemom koji treba da se zapeku na vrhu. Imajte na umu da ova funkcija ne dozvoljava dostizanje maksimalne temperature (250 °C) za pečenje hrane sa ovim podešavanjem rerne osim ako hrana nisu kolači koji zahtevaju samo temperature manje od ili jednake 180 °C.

ECO program

Ovaj program je pogodan za pečenje velikih komada mesa. Zagrejte rernu pre nego što u nju stavite hranu. Preporučuje se okretanje mesa tokom pečenja da bi se dobila podjednaka zapečenost sa obe strane. Poželjno je da se s vremena na vreme navlažida se ne bi previše isušilo.

GORNJI DEO ŠPORETA

Središnji deo gornjeg grejnog elementa je uključen. Visoka i direktna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahteva visoku površinsku temperaturu (odresci teletine i govedine, file odrezak i entrekot). Ovaj režim pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih jela na roštilju. Stavite hranu na sredinu rešetke jer se neće pravilno ispeći ukoliko se stavi u uglove.

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.

Tabela sa savetima za pečenje u rerni

Postavka dugmeta selektor	Hrana koja treba da se kuva	Težina (u kg)	Pozicija rešetke 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
	Skušša	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
3 Gornja rerna	Hrana koju treba zapeći do savršene	-	3/4	15	220	
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
	Skušša	1	4	5	Maks.	15-20
	Zapečeni sendviči	n.°4	4	5	Maks.	2-3

* 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.

ECO program: ovaj program se može koristiti za pečenje mesa. Koristite drugu policu (počev od dna). Prethodno zagrejte na 15 minuta.

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

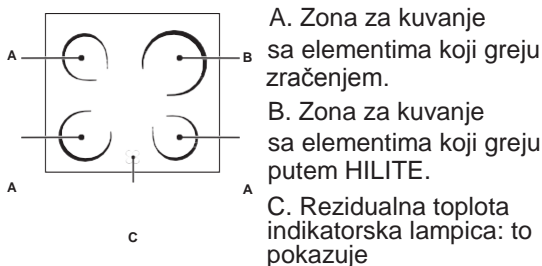
da biste uključili odgovarajuću zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smeru kazaljke na satu.

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

Ako je indikatorska 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.

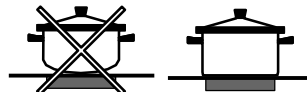
Zone za kuvanje sa elementima koji greju zračenjem.

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

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.

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.

Mere opreza i saveti

RS

! Aparat je osmišljen i proizveden u skladu sa međunarodnim bezbednosnim standardima. Sledeća upozorenja data su iz bezbednosnih razloga i moraju se pažljivo čitati.

Opšta bezbednost

- **Ova uputstva važe samo za zemlje čiji se simboli pojavljuju u uputstvu i na ploči sa serijskim brojem.**•Uređaj je predviđen za kućnu upotrebu u domaćinstvu i nije namenjen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.
- Aparat se ne sme instalirati napolju, osim u pokrivenim prostorima. Vrlo je opasno ostaviti aparat izložen kiši i oluji.
- Ne dodirujte aparat bosim nogama ili mokrim ili vlažnim rukama i nogama.
- **Aparat smeju da koriste samo odrasla lica za pripremu hrane u skladu sa uputstvima navedenim u ovoj brošuri. Svaki drugi vid upotrebe aparata (na primer za zagrevanje prostorije) nepravilan je i opasan. Ne može se smatrati da je proizvođač odgovoran za svaku povredu koja proizlazi iz neodgovarajućeg, nepravilnog ili nerazumnog korišćenja aparata.**
- Brosura sa uputstvima dobija se sa aparatom klase 1 (izolovana) ili klase 2 - potklasa 1 (prikačena između dve pregrade).
- Deca neka ne prilaze rerni.
- Proverite da kablovi za struju drugih električnih aparata nisu u dodiru sa vrelim delovima rerne.
- Otvori za ventilaciju i za disperziju toplote nikada ne smeju da budu pokriveni.
- Nemojte da zatvarate poklopac kada su svi gorionici upaljeni ili kada su još uvek vrući.
- Uvek koristite rukavice kada stavljate posude za kuvanje u rernu ili kada ih vadite.
- Ne koristite zapaljive tečnosti (alkohol, benzin itd.) u blizini aparata dok je u upotrebi.
- Ne stavljajte zapaljiv materijal u donji odeljak za skladištenje ili u samu rernu. Ako se aparat slučajno uključi, može se zapaliti.
- Uvek proveravajte da su dugmad u poziciji • i slavina za gas zatvorena kada se aparat ne koristi.
- Kada isključujete aparat, uvek vadite utikač iz utičnice, ne vucite ga za kabl.
- Nikad ne čistite i ne održavajte aparat bez isključivanja iz struje.

- Ako se aparat pokvari, ni u kom slučaju ne pokušavajte da ga sami popravite. Ako osobe bez iskustva vrše popravke, može doći do povrede ili dopunskog kvarenja aparata. Kontaktirajte pomoć.
- Ne naslanjajte teške predmete na otvorena vrata šporeta.
- Aparatom ne treba da rukuju lica (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim kapacitetima, kao i neiskusni pojedinci ili neko drugi ko nije upoznat sa proizvodom. Ove pojedince, u najgorem slučaju, mora nadgledati neko ko će preuzeti odgovornost za njihovu bezbednost ili da dobiju preliminarna uputstva koja se odnose na rad sa aparatom.
- Ne dozvolite deci da se igraju aparatom.
- Ako se šporet postavi na neku podlogu, preduzmite potrebne mere opreza da šporet ne sklizne sa podloge.

Bacanje

- Kada bacate materijal za pakovanje, poštujujte lokalne zakone da bi se pakovanje moglo ponovo iskoristiti.

Poštovanje i očuvanje okoline

- Možete pomoći u smanjenju vršnog opterećenja kompanija za snabdevanje električnom energijom tako što ćete rernu koristiti u vremenskom periodu između kasnog popodneva i ranih jutarnjih časova.
- Redovno proveravajte zaptivke vrata i čistite ih da biste osigurali da na njima nema ostataka i da pravilno naležu na vrata, čime ćete izbeći rasipanje toplote.

Čišćenje i održavanje

Isključivanje aparata

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

Čišćenje rerne

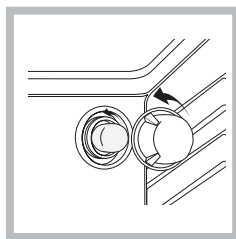
Nemojte čistiti opremom za čišćenje parom ili pod pritiskom.

- Očistite staklo na vratima rerne koristeći sunđer ili neabrazivno sredstvo za čišćenje, zatim dobro osušite mekom krpom. Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva ili oštre metalne žice jer to može da ošteti površinu i dovede do prskanja stakla.
- Delovi od nerđajućeg čelika ili spoljašnje emajlirane površine i gumene zaptivke čistite se sunđerom potopljenim u mlaku vodu sa neutralnim deterdžentom. Koristite specijalna sredstva za čišćenje nagomilane površine. Posle čišćenja, dobro isperite i osušite. Nemojte koristiti abrazivne praškove ili korozivna sredstva.
- Posle svake upotrebe ostavite da se rerne ohladi, a zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla. Koristite toplu vodu i deterdžent, zatim dobro isperite i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite abrazivne proizvode.
- Pribor se pere se na isti način kao i drugo posuđe, pa i u mašini za pranje posuđa.
- Prljavština i masnoća treba da se uklone sa kontrolne table upotrebom neabrazivnog sunđera i meke krpe.
- Na površinama od nerđajućeg čelika mogu ostati tragovi tvrde vode koja se zadržala duže vreme ili agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo da površine od nerđajućeg čelika dobro isperete i osušite

Provera zaptivnih guma na rerni

Redovno proveravajte zaptivne gume na vratima rerne. Ako su zaptivne gume oštećene, obratite se servisnom centru. Preporučujemo da ne koristite rernu dok se ne zamene zaptivne gume.

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.

Nemojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.

Čišćenje staklokeramičke ploče za kuvanje

Nemojte koristiti abrazivne ili korozivne deterdžente (npr. proizvode u spreju za čišćenje roštilja ili rerni), sredstva za uklanjanje mrlja, antikorozivne proizvode, deterdžente u prahu ili sunđere sa abrazivnim površinama: ova sredstva mogu trajno da oštete površine.

- Dovoljno da se ploča za kuvanje obriše vlažnim sunđerom i osuši kuhinjskim ubrusom
- Ako je ploča za kuvanje veoma prljava, istrljajte je specijalnim sredstvom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite i temeljno osušite.
- Za uklanjanje nagomilane prljavštine i mrlja od ostataka hrane koristite odgovarajući strugač (ne isporučuje se uz aparat). Što pre uklonite prosuti sadržaj ne čekajući da se aparat ohladi kako bi se izbeglo stvaranje skorelih naslaga. Odlični rezultati čišćenja postižu se pomoću sunđera sa nerđajućom metalnom žicom - specijalno napravljenim za staklenokeramičke površine - koji se potapa u sapunicu.
- Ako slučajno dođe do rastapanja plastike ili šećera na ploči za kuvanje, odmah uklonite ostatke strugačem dok je površina još topla.
- Nakon čišćenja, ploču za kuvanje premažite specijalnim sredstvom za održavanje: nevidljiva prevlaka koju stvaraju ova sredstva štiti površinu od kapanja u toku kuvanja. Ovakav način održavanja treba obaviti dok je aparat u toplom (ne vrućem) ili hladnom stanju.
- Nemojte zaboraviti da uvek dobro isperete aparat čistom vodom i temeljno ga osušite: ostaci mogu da se skorave tokom narednog kuvanja.

Sredstva za čišćenje staklokeramičke indukcione ploče	Dostupna od
Strugač za staklo Strugači sa oštricom	„Uradi sam“ prodavnice
Rezervne oštrice	„Uradi sam“ prodavnice, supermarketi, apoteke
COLLO luneta HOB BRITE sredstvo za čišćenje indukcione ploče SWISSCLEANER	Boots, lokalne prodavnice, robne kuće, prodavnice regionalne kompanije za električnu energiju, supermarketi

Pomoć

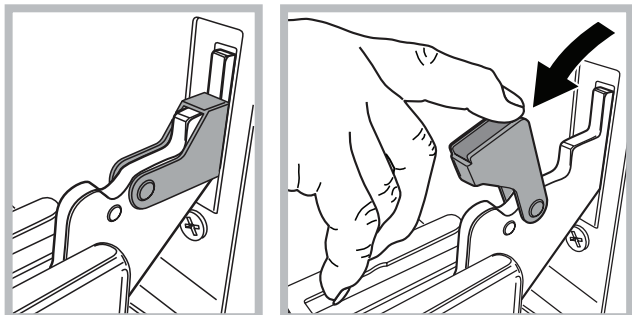
Imajte ove informacije pri ruci:

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

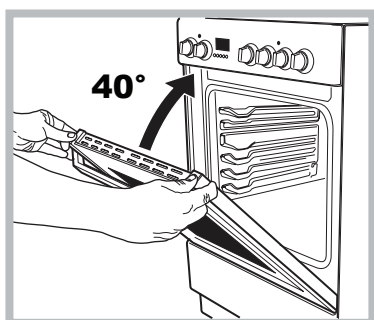
Ove informacije se nalaze na pločici sa podacima na aparatu i/ili na pakovanju.

Skidanje i montiranje vrata rerne:

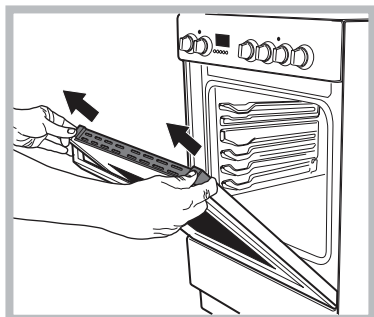
1. Otvorite vrata
2. Šarke na vratima rerne potpuno zarotirajte unazad (pogledajte sliku)



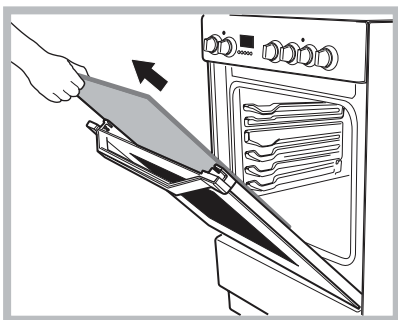
3. Zatvorite vrata dok se šarke ne zaustave (vrata će ostati otvorena otprilike 40°) (pogledajte sliku).



4. Pritisnite dva dugmeta na gornjem profilu i izvučite profil (pogledajte sliku).



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

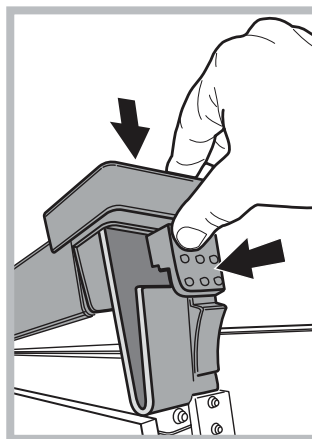


6. Zamenite staklo.

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.

Čišćenje rerne parom



Ovaj način čišćenja se preporučuje naročito nakon pripreme veoma masnih (pečenih) mesa.

Ovaj način čišćenja olakšava uklanjanje prljavštine sa zidova rerne stvaranjem pare

! Važno! Pre nego što započnete čišćenje parom:

- Uklonite sve ostatke hrane i masnoću sa dna rerne.
- Uklonite sve dodatke za rernu (rešetke i plehove za hvatanje masnoće).

Pratite sledeći postupak:

1. Sipajte 300ml vode u pleh za pečenje i stavite ga na donji nivo. Kod modela bez pleha za hvatanje masnoće, uzmite papir za pečenje i stavite ga na rešetku donjeg nivoa.
2. izaberite funkciju na rerni: **DONJA**   i postavite temperaturu na 100 ° C;
3. Ostavite u rerni na 15 minuta;
4. Isključite rernu.
5. Kada se rerna ohladi, možete da otvorite vrata da dovršite čišćenje vodom i vlažnom krpom.
6. Kada završite čišćenje, uklonite ostatke vode iz rerne. Kada se parno čišćenje završi nakon pripreme posebno masne hrane ili kada se masnoća teško uklanja, možda ćete morati da dovršite čišćenje na uobičajeni način koji je opisan u prethodnom odeljku. ! Očistite kada je rerna nezagrejana!

