

GR

Ελληνικά, 1

RS

Русский, 12

KZ

GR

Περιεχόμενα

Εγκατάσταση, 2-4

Τοποθέτηση
Ηλεκτρική σύνδεση
Πινακίδα χαρακτηριστικών

Περιγραφή της συσκευής, 5

Συνολική άποψη
Πίνακας ελέγχου

Εκκίνηση και χρήση, 6

Εκκίνηση του φούρνου

Προγράμματα, 7-8

Προγράμματα μαγειρέματος
Πρακτικές συμβουλές ψησίματος
Πίνακας ψησίματος

Επιφάνεια μαγειρέματος, 9

Τυπολογία της επιφάνειας μαγειρέματος
Άναμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας
Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας

Προφυλάξεις και συμβουλές, 10

Γενική ασφάλεια
Διάθεση
Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

Συντήρηση και φροντίδα, 11

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος
Καθαρισμός της συσκευής
Καθαρισμός της πόρτας
Αντικατάσταση της λυχνίας
Τεχνική υποστήριξη

HH 50 /HA
HH 50 IX /HA
HHS 50 IX /HA

Εγκατάσταση

GR

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλευέστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή για πληροφόρηση του νέου ιδιοκτήτη για τη λειτουργία και των σχετικών προειδοποιήσεων.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και της ασφάλειας.

Τοποθέτηση

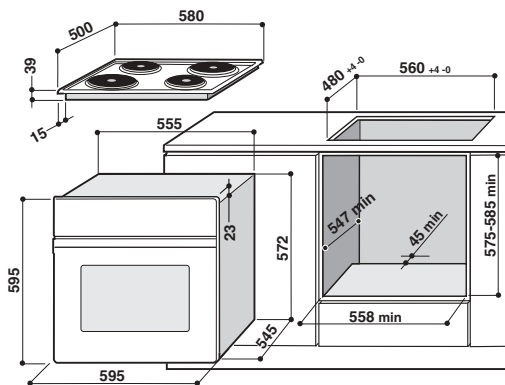
! Οι συσκευασίες δεν είναι παιχνίδια για παιδιά και απομακρύνονται σύμφωνα με τους κανόνες για τη διαφοροποιημένη συλλογή (βλέπε Προφυλάξεις και συμβουλές).

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα.

Εντοιχισμός

Για τη διασφάλιση μιας καλής λειτουργίας της συσκευής είναι απαραίτητο το έπιπλο να έχει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά:

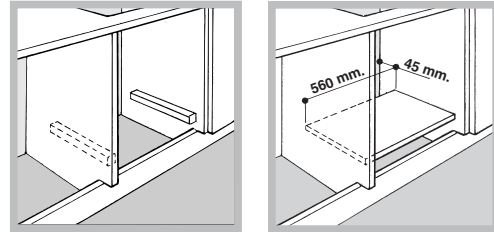
- τα γειτονικά πάνελ του φούρνου πρέπει να είναι από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- στην περίπτωση επίπλων από μορισανίδα, οι κόλλες πρέπει να είναι ανθεκτικές σε θερμοκρασία 100°C.
- για τον εντοιχισμό του φούρνου, τόσο στην περίπτωση εισαγωγής **κάτω από τον πάγκο** (βλέπε εικόνα) όσο **και σε στήλη**, το έπιπλο πρέπει να έχει τις ακόλουθες διαστάσεις:



! Αφού εντοιχιστεί η συσκευή δεν πρέπει να υφίστανται επαφές με τα ηλεκτρικά μέρη. Οι δηλώσεις κατανάλωσης που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών μετρήθηκαν για αυτόν τον τύπο εγκατάστασης.

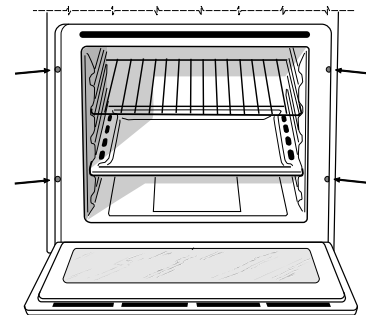
Αερισμός

Για τη διασφάλιση καλού αερισμού θα πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του διαμερίσματος. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε το φούρνο έτσι που να στηρίζεται σε δύο ξύλα ή σε έναν συνεχή πάγκο που να έχει άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm (βλέπε εικόνες).



Κεντράρισμα και στερέωση

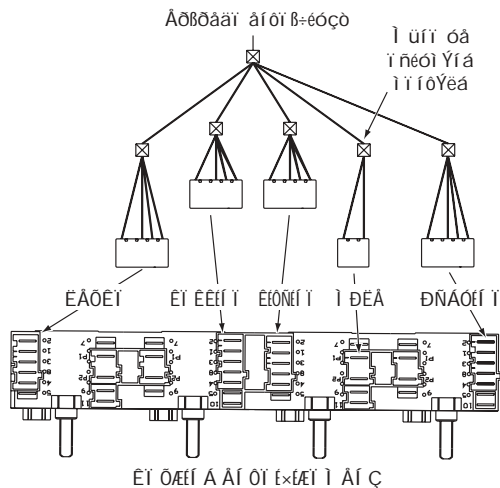
Για να στερεώσετε τη συσκευή στο έπιπλο: ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και βιδώστε 4 ξύλινες βίδες στις 4 οπές που βρίσκονται στο περιμετρικό πλαίσιο.



! Όλα τα μέρη που εξασφαλίζουν την προστασία πρέπει να είναι στερεωμένα με τέτοιο τρόπο που να μην μπορούν να αφαιρεθούν χωρίς τη βοήθεια κάποιου εργαλείου.

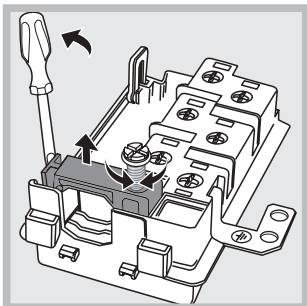
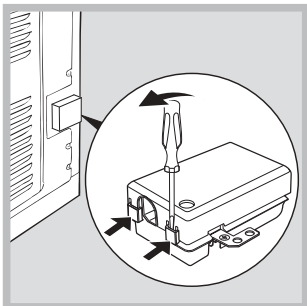
Ηλεκτρική σύνδεση

Η ηλεκτρική σύνδεση στο δίκτυο πρέπει να πραγματοποιείται στην κουζίνα, που είναι έτοιμη για τη λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα, με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε επόμενη σελίδα). Η επιφάνεια μαγειρέματος συνδέεται στην κουζίνα διαμέσου ενός αντίστοιχου συνδέσμου.



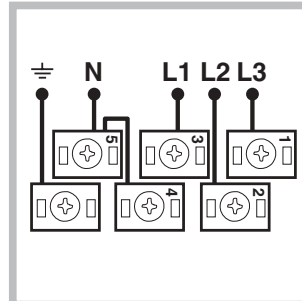
Επανατοποθετήστε την μεταλλική προστασία μετά τη σύνδεση του πλαισίου. Σε περίπτωση αφαίρεσης του πλαισίου θα πρέπει να ξαναβάλετε το κόκκινο πώμα στην αρχή πάνω από τον κόκκινο σύνδεσμο.

Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας

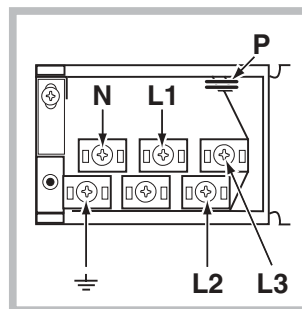


1. Ανοίξτε το κουτί ακροδεκτών χρησιμοποιώντας ως μοχλό ένα κατσαβίδι στις πλευρικές γλωσσίσσες του καπακιού: τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι (βλέπε εικόνα).
2. Ξεβιδώστε τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και αφαιρέστε τον κάνοντα κόντρα με ένα κατσαβίδι (βλέπε εικόνα).
3. Βγάλτε τις βίδες των επαφών L-N- \perp και κατόπιν στερεώστε τα καλώδια κάτω από τις κεφαλές των βιδών με βάση τα χρώματα Μπλε (N) Καφέ (L) Κιτρινο-πράσινο (\perp).

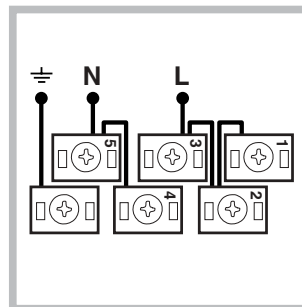
Το κουτί ακροδεκτών προσφέρεται για σύνδεση σε 400 V τριφασικά (βλέπε εικόνες παρακάτω).



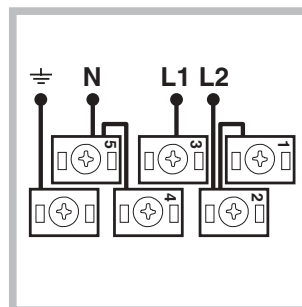
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Αν η ηλεκτρική εγκατάσταση αντιστοιχεί σε άλλα χαρακτηριστικά (βλέπε εικόνες παρακάτω), διενεργήστε την ηλεκτρική σύνδεση χρησιμοποιώντας τις απολήξεις σύνδεσης που βρίσκονται μέσα στο κουτί P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



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

3. Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο αντίστοιχο στοπ.
4. Κλείστε το καπάκι του κουτιού ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε δίπλα).

Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

! Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση και για την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:



- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε παρακάτω);
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών (βλέπε παρακάτω);
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

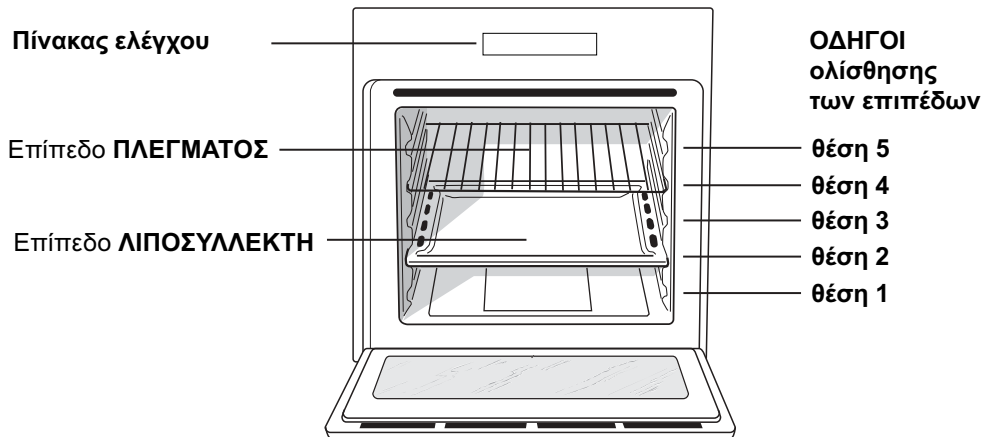
! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να το αντικαθιστάτε μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς (βλέπε Τεχνική Υποστήριξη).

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

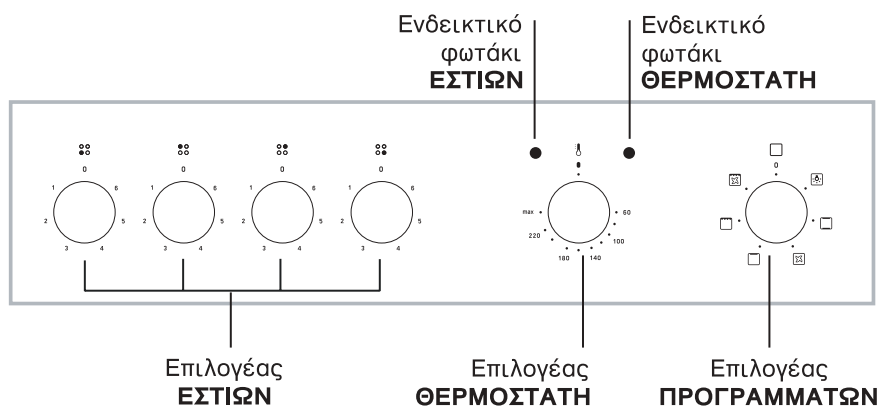
ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις	πλάτος cm 43,5 ύψος cm 32 βάθος cm 41,5
Όγκος	58 λίτρα
Ηλεκτρικές συνδέσεις	τάση 230V/400V~ 3N 50/60Hz ή 50Hz (βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών) μέγιστη απορροφούμενη ισχύς 10250W
ENERGY LABEL	Οδηγία 2002/40/CE για την επिकέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Κανονισμός EN 50304 Κατανάλωση ενέργειας Φυσική αγωγιμότητα – λειτουργία θέρμανσης: <input type="checkbox"/> Παραδοσιακός Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης: <input checked="" type="checkbox"/> Ζαχαροπλαστική.
 	Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες: 2006/95/CEE της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις – 2004/108/CEE της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις – 93/68/CEE της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. 2002/96/EK και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.

Συνολική άποψη

GR



Πίνακας ελέγχου



Εκκίνηση και χρήση

GR

! Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

Εκκίνηση του φούρνου

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Μια λίστα με τα ψησίματα και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες είναι διαθέσιμη στον Πίνακα ψησίματος (βλέπε Προγράμματα).
3. Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:
 - να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
 - να διακόψετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση "0".

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.


! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

Αερισμός ψύξης

Για να επιτευχθεί μια μείωση των εξωτερικών θερμοκρασιών, ορισμένα μοντέλα διαθέτουν έναν ανεμιστήρα ψύξης. Αυτός παράγει ρεύμα αέρα που εξέρχεται μεταξύ του πίνακα ελέγχου και της πόρτας του φούρνου.

! Στο τέλος του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργός μέχρις ότου ο φούρνος ψυχθεί ικανοποιητικά.

Φως του φούρνου

Ανάβει επιλέγοντας  με τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ. Παραμένει αναμμένο όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα ψησίματος.

Προγράμματα μαγειρέματος

! Για όλα τα προγράμματα μπορεί να τεθεί μια θερμοκρασία μεταξύ 60°C και MAX, εκτός:

- BARBECUE (συνιστάται να θέσετε μόνο στο MAX)
- GRATIN (συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200°C).

Πρόγραμμα ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ενεργοποιούνται τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Με αυτό το παραδοσιακό μαγείρεμα είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο: με περισσότερα επίπεδα υπάρχει κακή κατανομή της θερμοκρασίας.

Πρόγραμμα ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ενεργοποιούνται όλα τα θερμαντικά στοιχεία (κάτω, επάνω και κυκλικό) και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πολύ δύο επίπεδα ταυτόχρονα.

Πρόγραμμα ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΠΑΝΩ

Ανάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται για συμπλήρωση του ψησίματος. Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρόγραμμα GRILL

Ανάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η αρκετά υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ επιτρέπει το άμεσο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων που, εμποδίζοντας την απώλεια των χυμών (ζουμί), τα διατηρεί πιο τρυφερά εσωτερικά. Το ψήσιμο στο γκριλ συνιστάται ιδιαίτερα για εκείνα τα φαγητά που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία: μπριζόλες βοδινές και μοσχαρίσιες, entrecote, φιλέτο, χάμπουργκερ κλπ.... Ορισμένα παραδείγματα χρήσης αναφέρονται στην παράγραφο "Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο". Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρόγραμμα GRATIN

Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει τη θερμική ακτινοβολία μιας κατεύθυνσης με τη δυναμική κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων αυξάνοντας την ισχύ διείσδυσης της θερμότητας. Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: δέχονται απ' ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να προκαλέσει καψίματα στα ευαίσθητα τρόφιμα.

! Στα μαγειρέματα BARBECUE και GRATIN, ειδικότερα αν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, να τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή και λίπη).

MULTI-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

GRILL

- Τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, τοποθετείτε τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.
- Συνιστάται να θέτετε τη στάθμη ενέργειας στο μέγιστο. Μην ξαφνιάζεστε αν η επάνω αντίσταση δεν είναι συνεχώς αναμμένη: η λειτουργία της ελέγχεται από θερμοστάτη.

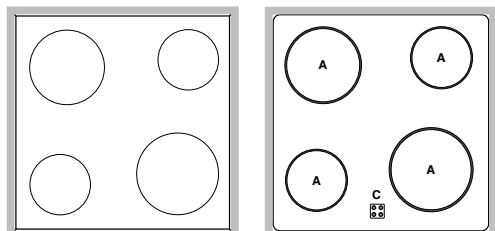
ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Με τον λιποσυλλέκτη αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και δύσκολα πετυχαίνετε μια πίτσα τραγανή.
- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση συνιστάται να εισάγετε τη μοσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

Πίνακας ψησίματος

Προγράμματα	Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προθέρμανση (Λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Διάρκεια ψησίματος (Λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (φρόλας)	-	3	15	180	15-20
	Κροστίτες	1	3	15	180	30-35
Πολυμαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Pium-cake	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	10	170	20-25
Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30	
Φούρνος Επάνω	Συμπλήρωση ψησίματος	-	3/4	15	220	-
Grill	Γλώσσες και σουπιές	1	4	5	Max	8-10
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	1	4	5	Max	6-8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	5	Max	10
	Λαχανικά στο πλέγμα	1	3/4	5	Max	10-15
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	1	4	5	Max	15-20
	Κοτολέτες	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Σκουμπρί	1	4	5	Max	15-20
	Τοστ	n.º 4 και 6	4	5	Max	2-3
Gratin	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	2	5	200	55-60
	Σουπιές	1.5	2	5	200	30-35

Ο φούρνος συνδυάζεται σε μια επιφάνεια μαγειρέματος που μπορεί να αποτελείται από δύο τύπους θερμαντικών στοιχείων: ηλεκτρικές εστίες από χυτοσίδηρο (βλέπε εικόνα 1) ή υαλοκεραμικές επιφάνειες (βλέπε εικόνα 2).



Άναμμα της επιφάνειας μαγειρέματος

Παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος

Τα παραδοσιακά θερμαντικά στοιχεία αποτελούνται από αντιστάσεις κυκλικές και γίνονται κόκκινες μόνο μετά από μερικές δεκάδες δευτερολέπτων από το άναμμα τους. Κάθε περιοχή μαγειρέματος διαθέτει ένα χειριστήριο που επιτρέπει την επιλογή 6 διαφορετικών θερμοκρασιών, από μια ελάχιστη τιμή 1 έως μια μέγιστη 6.

Ενδεικτικά φωτάκια υπολειπόμενης θερμότητας*

Τα ενδεικτικά φωτάκια (C) δείχνουν ότι η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι σε μια θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C, και μετά το σβήσιμο του θερμαντικού στοιχείου.

Προτεινόμενα επίπεδα ισχύος για διάφορους τύπους μαγειρέματος:

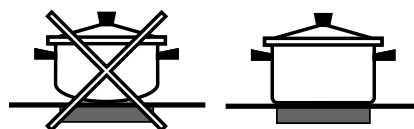
Θέση	Εστία κανονική ή ταχεία
0	Σβηστό
1	Ψήσιμο χορταρικών, ψαρικών
2	Πατάτες στον ατμό, μινέστρες, φασόλια, ρεβύθια
3	Συνέχιση ψησίματος μεγάλων τροφίμων, μινέστρες
4	Ψήσιμο (μέτριο)
5	Ψήσιμο (δυνατό)
6	Ροδοκοκκίνισμα η επίτευξη βρασμού σε σύντομο χρόνο

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας

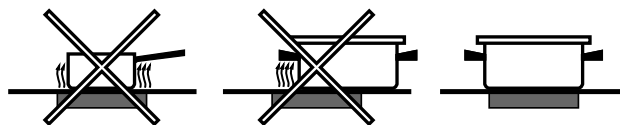
! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις επενδύσεις αφήνει ορισμένα ίχνη γράσου στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προτείνεται να τα απομακρύνετε με ένα ειδικό προϊόν για τη συντήρηση μη αποξυστικό. Στις πρώτες ώρες λειτουργίας μπορεί να ανιληφθείτε μια οσμή λάσπης, που όμως θα εξαφανιστεί σύντομα.

Για να πετύχετε τις βέλτιστες επιδόσεις από το επίπεδο ψησίματος:

- χρησιμοποιείτε κασαρόλες με επίπεδη βάση για να είστε σίγουροι ότι εφαρμόζουν τέλεια στη θερμαντική ζώνη.



- να χρησιμοποιείτε πάντα κασαρόλες διαμέτρου τέτοιας που να καλύπτει τελείως τη θερμαντική ζώνη, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η εκμετάλλευση όλης της διαθέσιμης θερμότητας.



- βεβαιωθείτε ότι η βάση των κασαρολών είναι πάντα απόλυτα στεγνή και καθαρή, για να εξασφαλιστεί η σωστή εφαρμογή και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, τόσο των ζωνών μαγειρέματος, όσο και των ίδιων των κασαρολών.
- αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τις ίδιες κασαρόλες που χρησιμοποιήσατε στους καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση της κασαρόλας, που έτσι χάνει στην εφαρμογή.
- μην αφήνετε ποτέ μια ζώνη μαγειρέματος αναμμένη χωρίς κασαρόλα διότι η θέρμανσή της, φτάνοντας ταχύτατα στο μέγιστο επίπεδο, θα μπορούσε να χαλάσει τα θερμαντικά στοιχεία.

* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Προφυλάξεις και συμβουλές

GR

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Για να μετακινήσετε τη συσκευή να χρησιμοποιείτε πάντα τις αντίστοιχες λαβές που βρίσκονται στα πλαϊνά του φούρνου.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.**
- Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μην βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Να πιάνετε τη λαβή ανοίγματος της πόρτας στο κέντρο: στα πλαϊνά μπορεί να είναι ζεστά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μην καλύπτετε τη βάση του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο φούρνο: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση "I"/"□" όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Μην βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη (βλέπε Υποστήριξη).
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στις μηχανικές κρούσεις, ωστόσο μπορεί να ραγίσει (ή ενδεχομένως να σπάσει) αν χτυπηθεί με αιχμηρό αντικείμενο, όπως ένα εργαλείο. Στις περιπτώσεις αυτές, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικό και απευθυνθείτε στην Υποστήριξη.
- Μην ξεχνάτε ότι η θερμοκρασία των ζωνών μαγειρέματος παραμένει αρκετά υψηλή για τουλάχιστον τριάντα λεπτά μετά το σβήσιμο.
- Να κρατάτε σε λογική απόσταση από την επιφάνεια μαγειρέματος οποιοδήποτε αντικείμενο που θα μπορούσε να λειώσει, για παράδειγμα πλαστικά αντικείμενα, αλουμίνιο ή προϊόντα με υψηλή συγκέντρωση ζάχαρης. Προσέξτε ιδιαίτερα στις συσκευασίες και τα φιλμ από πλαστικό ή αλουμίνιο: αν τα ξεχάσετε στις επιφάνειες ακόμη ζεστές ή χλιαρές μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά στην επιφάνεια.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.
- Αποφεύγετε να παίζου τα παιδιά με τη συσκευή.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, έτσι οι συσκευασίες θα μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), απαιτεί ότι οι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να αποβάλλονται μαζί με τα υπόλοιπα απόβλητα του δημοτικού δικτύου. Οι παλαιές συσκευές πρέπει να συλλεχθούν χωριστά προκειμένου να βελτιστοποιηθούν η αποκατάσταση και η ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν και με σκοπό τη μείωση των βλαβερών επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο με το διεγραμμένο "δοχείο αποβλήτων" στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλεχθεί χωριστά. Οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές ή στα καταστήματα λιανικής για πληροφορίες που αφορούν τη σωστή διάθεση των παλαιών ηλεκτρικών συσκευών.

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Συστήνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα στο GRILL με την πόρτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής

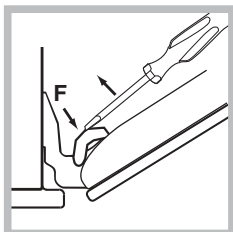
- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα μέρη ή τα ανοξειδωτα και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.

! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

Καθαρισμός της πόρτας

Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού. Για έναν πιο επιμελή καθαρισμό μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα του φούρνου:

1. ανοίξτε τελείως την πόρτα (βλέπε εικόνα).
2. χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, σηκώστε και στρέψτε τους μοχλούς **F** που βρίσκονται στους δύο μεντεσέδες (βλέπε εικόνα).

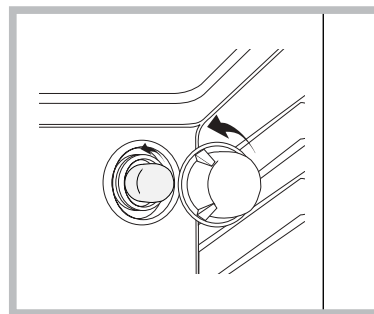


3. πιάστε την πόρτα στα δύο εξωτερικά πλευρά, κλείνοντάς την αργά όχι όμως πλήρως. Μετά τραβήξτε την πόρτα προς εσάς βγάζοντάς την από τους μεντεσέδες (βλέπε εικόνα). Ξαναμοντάρετε την πόρτα ακολουθώντας με αντίστροφη σειρά την διαδικασία.

Ελέγξτε τις τσιμούχες

Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που πάθει ζημιά να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (βλέπε Υποστήριξη). Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αντικατάσταση της λυχνίας



Για την αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου:

1. Ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι από τη λυχνία.
2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: ισχύς 25 W, σύνδεση E 14.
3. Ξαναμοντάρετε το καπάκι (βλέπε εικόνα).

Τεχνική

Γνωστοποιήστε:

- το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή ή/και στη συσκευασία.

RS

GR

Ελληνικά, 1

RS

Русский, 12

KZ

НН 50 /НА
НН 50 IX /НА
ННС 50 IX /НА

Содержание

Монтаж, 13-15

Расположение
Электрическое подсоединение
Паспортная табличка

Описание изделия, 16

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 17

Включение духового шкафа

Программы, 18 - 19

Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Варочная панель, 20

Модели варочной панели
Включение стеклокерамической варочной панели
Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

Предосторожности и рекомендации, 21

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 22

Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

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

Расположение

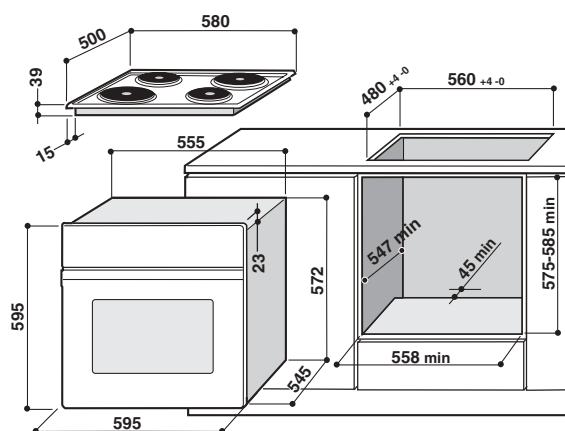
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

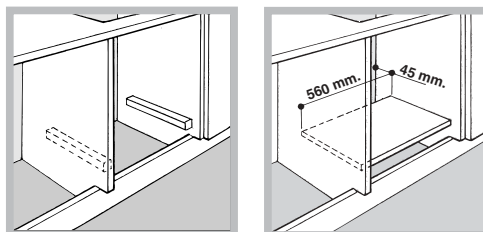
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала.
- клей кухонных элементов элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа под кухонным топом (см. *рисунок*) или в колонну ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

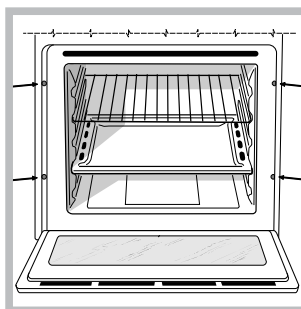
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см *чертежи*).



Центровка и крепление

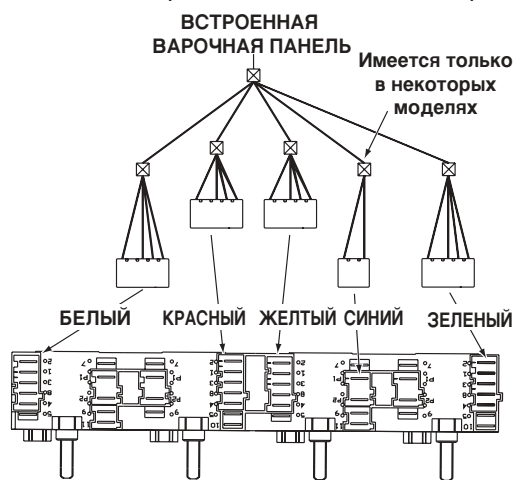
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в раме.



! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

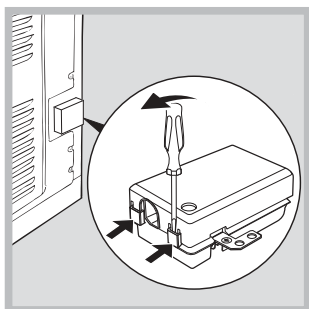
Электрическое подсоединение

Электрическое подсоединение изделия выполняется с кухонной плитой, рассчитанной на переменный ток, с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке (см. следующую страницу). Варочная панель соединяется с кухонной плитой при помощи специального разъема.

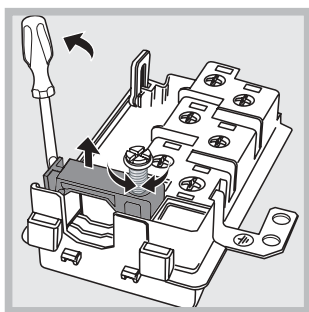


Установите на место защитную металлическую заглушку после электрического подключения варочной панели. В случае демонтажа варочной панели необходимо установить на свое место красную заглушку на красный разъем.

Подсоединение сетевого шнура



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. рисунок).

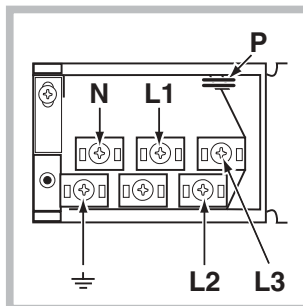
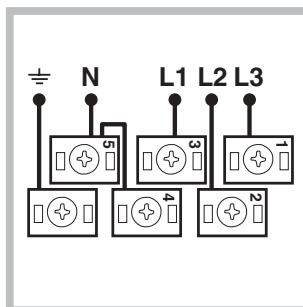


2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).

3. Отвинтите винты контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (\perp).

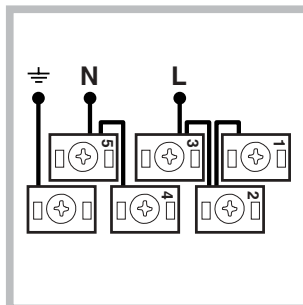
Зажимная коробка рассчитана на трехфазное электропитание 400 В (см. рисунки ниже).

400В 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363

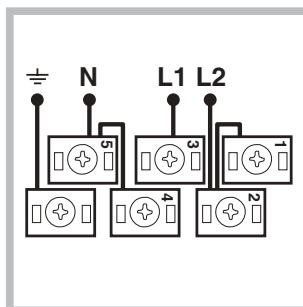


Если электропроводка имеет другие характеристики (см. рисунки ниже), для электрического подсоединения используйте соединительные перемычки, расположенные внутри коробки P.

230В 1N~H07RN-F 3x4
CEI-UNEL 35364



400В 2N~H05RR-F
4x2.5 CEI-UNEL 35363



3. Закрепите сетевой шнур в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура к сети электропитания

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). 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.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:



- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- 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 электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. *Техническое обслуживание*).

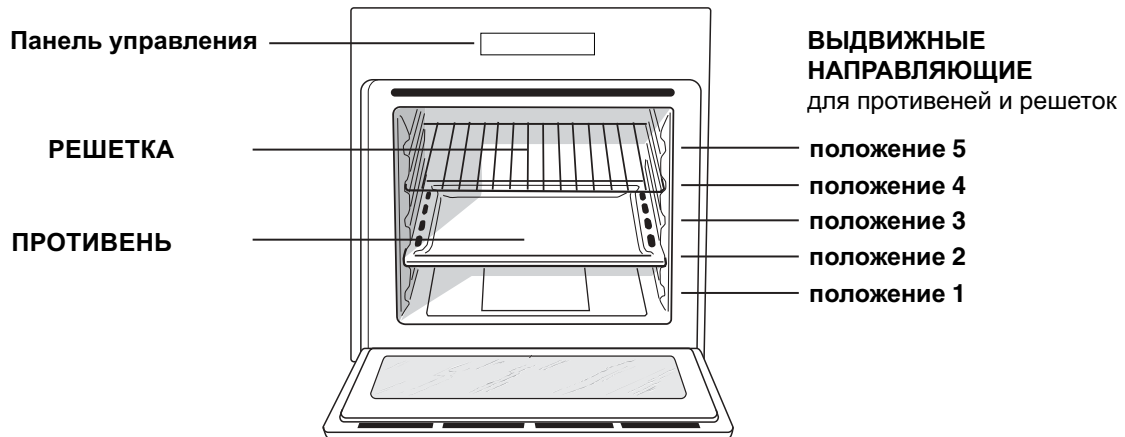
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	л 58
Электропитание	напряжение 230В/400В~ 3Н 50/60Гц макс. поглощаемая мощность 10250 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии при натуральной конвекции функция нагрева: <input type="checkbox"/> Традиционная: Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции функция нагрева: <input checked="" type="checkbox"/> Одновременное приготовление.
 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ с последующими изменениями.

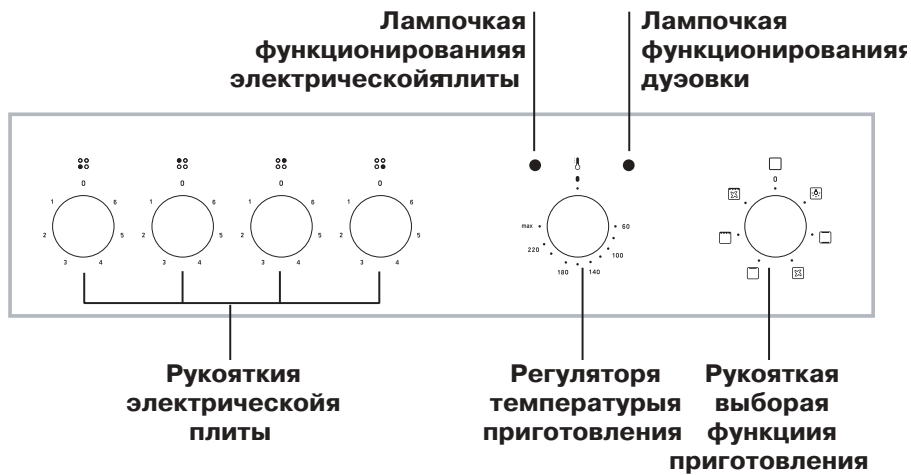
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



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

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы). Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.


! Всегда ставьте посуду на прилегающую решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежущего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

* Имеется только в некоторых моделях

Программы

RS

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **НАГРЕВ СВЕРХУ**

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

Программа **ГРИЛЬ**

Включается 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 внутри. 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. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **GRATIN** (Подрумянивание)

Включается верхний нагревательный элемент и вертел. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании функций ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

* Имеется только в некоторых моделях

Таблица приготовления

RS

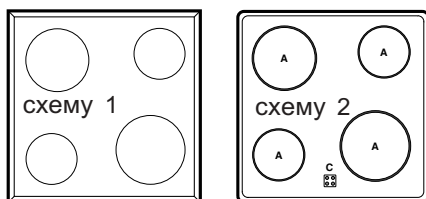
Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжить приготовления (минуты)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Бисквитный кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30	
Forno Sopra (Нагрев сверху)	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары 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	n.º 4	4	5	Макс.	2-3
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	5	200	30-35

Варочная панель,

RS

Модели варочной панели

Духовой шкаф соединен с варочной панелью, которая может иметь два вида нагревательных элементов: электрические чугунные (см. схему 1) или стеклокерамические варочные панели (см. схему 2).



Включение стеклокерамической варочной панели

Традиционные конфорки

Традиционные нагревательные элементы (А) состоят из круглых спиралей, раскаляющихся докрасна только по прошествии нескольких десятков секунд после их включения.

Каждая конфорка управляется регулятором, позволяющим выбрать 6 различных температур от минимального значения 1 до максимального 6.

Индикаторы остаточного тепла*

Индикаторы (С) показывают, что температура соответствующей конфорки выше 60°C даже после отключения нагревательного элемента.

Рекомендуемые уровни мощности для различных типов приготовления:

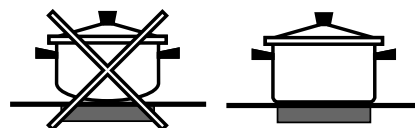
Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

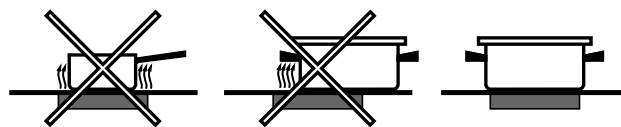
! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладку. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который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

Для оптимальной эксплуатации варочной панели следует:

- использовать посуду с плоским дном, идеально прилегающим к зоне нагревания;



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



- проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к конфорке и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды;
- 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 оставлять какую-либо зону нагревания включенной, не поместив на нее посуду, так как она быстро достигает максимального нагрева, что может повредить нагревательные элементы.

* Имеется только в некоторых моделях

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

Общие правила безопасности

- 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.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасаться 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.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки подвергаются сильному нагреву. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте касания проводов электропитания других бытовых электроприборов к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов. при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- 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. Обращайтесь в Центр

Технического обслуживания (см. *Техобслуживание*).

- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- 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.
- 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.

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 корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ 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

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, 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.

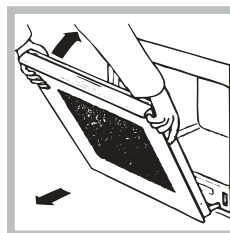
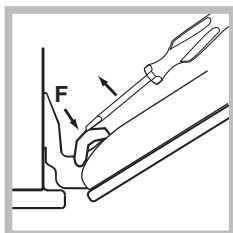
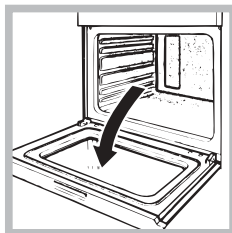
! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

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.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух шарнирах (см. схему);



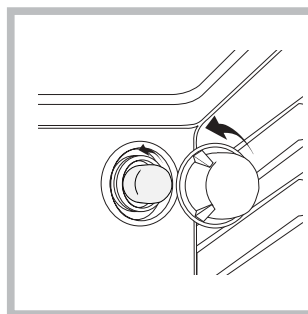
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:



1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите крышку на место (см. схему).

Сервисное обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

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

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

KZ

Қазақша,23

НН 50 /НА

НН 50 IX /НА

ННС 50 IX /НА

Мазмұны

KZ

Орнату, 24-26

Орналастыру
Электр қосылымдары
Деректер кестесі

Құрылғы сипаттамасы, 27

Жалпы шолу
Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану, 28

Пешті қосу

Тағам дайындау режимдері, 29-30

Тағам дайындау режимдері
Тағам дайындау бойынша кеңес
Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Конфорка, 31

Конфорка түрі
Шыны керамика конфорканы қосу
Шыны керамика конфорканы пайдалану бойынша
кеңестер

Сақтандырулар мен кеңестер, 32

Жалпы қауіпсіздік
Жою
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

Жөндеу және күтім, 33

Құрылғыны өшіру
Құрылғыны тазалау
Пеш есігін тазалау
Шамды ауыстыру
Көмек

Орнату

KZ

! Жаңа құрылғымен жұмысты бастамастан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

Орналастыру

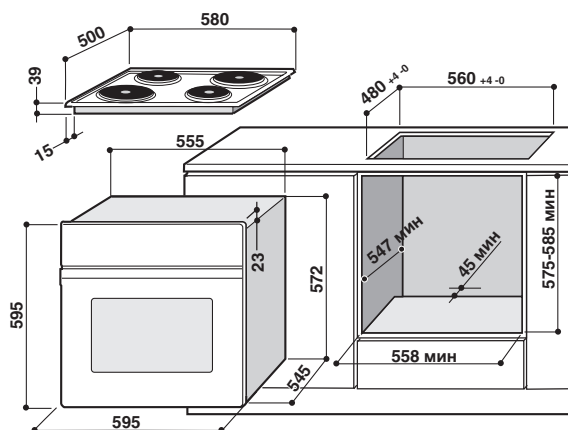
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін (*Сақтандырулар мен кеңестер бөлімін қараңыз*).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны орнату

Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

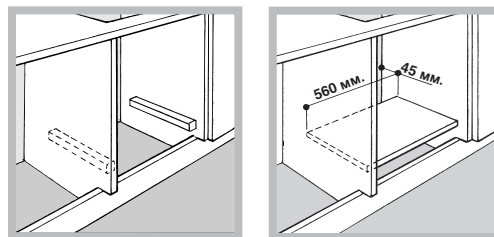
- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- Пешті **ас үй үстелінің астына** (*сызбаны қараңыз*) немесе **ас үй жиһазының**, ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:



! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет. Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

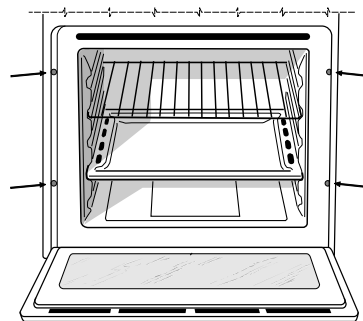
Желдету

Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (*сызбаны қараңыз*).



Ортаға қою және бекіту

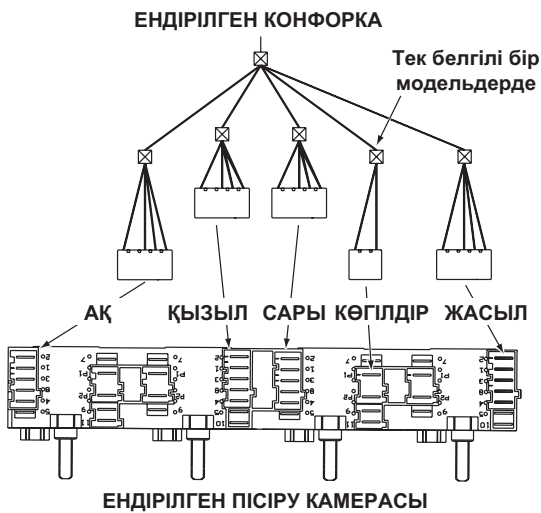
Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.



! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

Электр қосылымдары

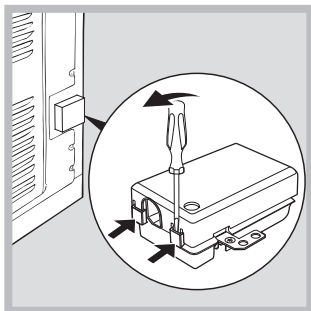
Пеш электр қуатына қосылуы керек. Айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (келесі бетті қараңыз). Конфорка пешке арнайы құрал арқылы жалғанған.



Барлық қажетті конфорка жалғанғаннан кейін металл сақтандырғышты алып тастаңыз. Егер конфорка орнынан алынып тасталса, қызыл жалғағышты сақтап тұрған қызыл қақпақ алынуы керек.

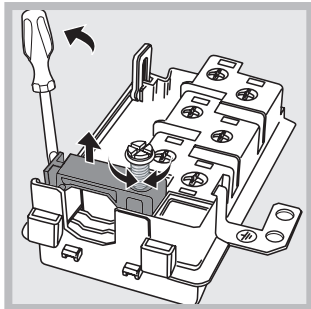
Электр кабелін орнату

1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты



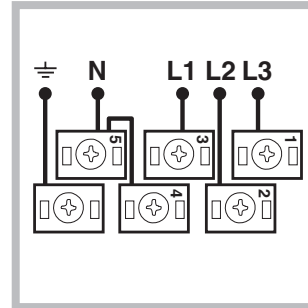
тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).

2. Бұрауышты тұтқа түрінде пайдаланып, қыспа бұранданы босатып алып тастаңыз (сызбаны қараңыз).

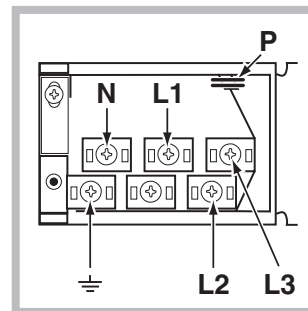


3. Үш сымды L-N- $\overline{\text{N}}$, байланыс бұрандаларын алып тастап, түстеріне сай сымдарды бұранда бастарының астына бекітіңіз: Көк (N), Қоңыр (L) және Сары-жасыл ($\overline{\text{N}}$).

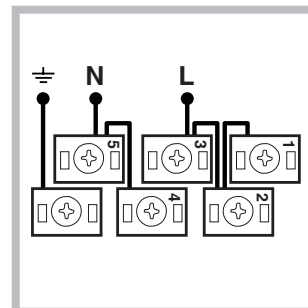
Дәнекер қалқанша 400 В үш фазалық тоққа жалғау үшін арналған. (төмендегі сызбаны қараңыз.).



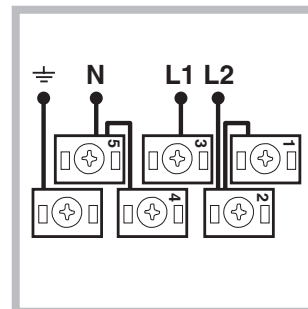
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Егер электр жүйесінің басқа сипаттары болса, (төмендегі сызбаны қараңыз), P қорабында берілген жалғауға қарап электр жүйесін қосыңыз.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



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

3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді бекітіңіз.
4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (*бүйірін қараңыз*). Құрылғы, құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланысы бар және анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болып келетін (жерге қосылған сым автоматты айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс) жан-жақты автоматты айырып-қосқышты пайдалану арқылы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:



- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (*астын қараңыз*).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (*астын қараңыз*).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына 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.

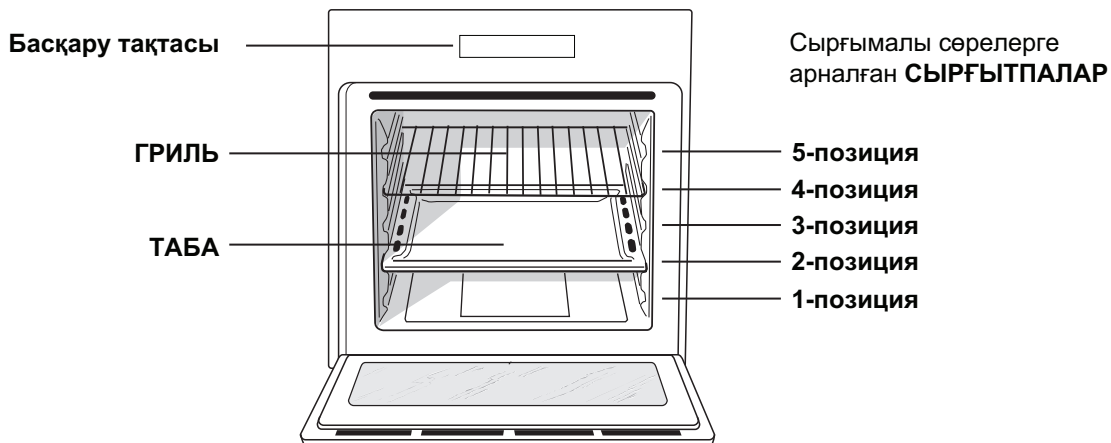
! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (*Көмек» бөлімін қараңыз*).

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

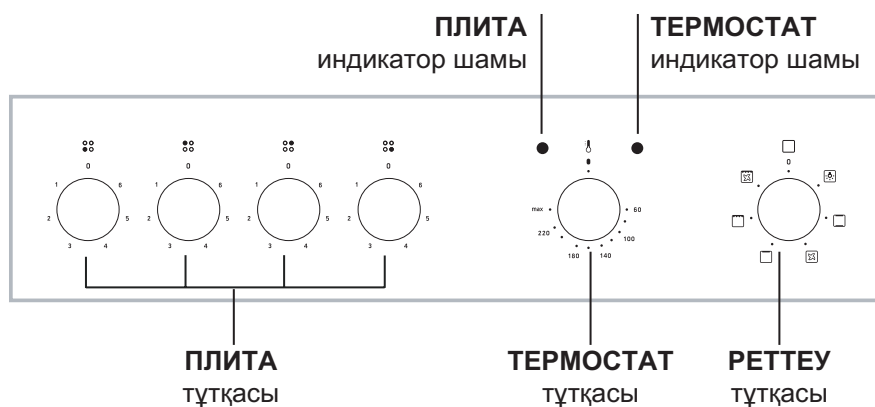
ДЕРЕКТЕР КЕСТЕСІ	
Өлшемдері	ені 43,5 см биіктігі 32 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі	58 л
Электр қосылымдары	кернеуі: 230 В/400 В ~ 3N 50/60 Гц ең жоғарғы тартылатын қуат 10250 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция класы– қыздыру күйіне арналған қуат тұтынуы: Конвекция режимі. Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: Көп тағам дайындау.
 	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: -1973 жылдың 19 ақпанындағы 73/95/ЕЕС (төмен кернеу туралы) және одан кейінгі түзетулер; -2004 жылғы 15-желтоқсандағы 2004/108/ЕЕС (электрромагниттік үйлесімділік туралы) және одан кейінгі түзетулер; -1993 жылдың 22 шілдесіндегі 93/68/ЕЕС және одан кейінгі түзетулер; - 2002/96/ЕС және одан кейінгі түзетулер.

Жалпы шолу

KZ



Басқару тақтасы



Қосу және пайдалану

KZ

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

Пешті қосу

1. РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасы көмегімен қажетті температураны таңдаңыз. Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті «Тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесінен қараңыз («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз).
3. ТЕРМОСТАТ индикатор шамы пештің орнатылған температураға дейін ысып келе жатқанын көрсетеді.
4. Тағам дайындау барысында төмендегі нәрселерді орындауға болады:
 - РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
 - THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту
 - РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындау үрдісін тоқтату.

! Эмальді қабат зақымдануының алдын алу үшін ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз.


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

Салқындату желдеткіші

Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін кейбір модельдер басқару тақтасы мен пеш есігінің арасына жел айдайтын салқындату желдеткішімен жабдықталады.

! Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанға дейін желдеткіш қосулы тұрады.

Пештің шамдары

РЕТТЕУ тұтқасымен  функциясы таңдалған уақытта ол жұмысын жалғастырады. Тағам дайындау режимі таңдалғанда ол қосылып тұрады.

Тағам дайындау режимдері

! Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 60°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін:

- ГРИЛЬ (кеңес: тек МАКС (Ең жоғары) деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

TRADITIONAL OVEN (ДАҒДЫЛЫ ПЕШ) режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын пайдаланған дұрыс, бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.

MULTI-COOKING (КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ) режимі

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі және астыңғы) және желдеткіш қосылады. Пештің қызуы тұрақты болатындықтан ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

ҮСТІҢГІ ПЕШ режимі

Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

GRILL (ГРИЛЬ) режимі

Үстіңгі 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. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

GRATIN (ГРАТИН) режимі

Астыңғы және айналмалы қыздыру элементтері мен желдеткіш қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің бір бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады. Бұл тағамды күйіп кетуден сақтауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл

режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

KZ

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Шамадан тыс жылу температураға сезімтал тағамдарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! GRILL (ГРИЛЬ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдерінде тағамның қалдықтарын (май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- Молырақ жылуды талап ететін тағамды екінші позициядағы тартпаға салып, екінші және төртінші позицияларды қолданыңыз.
- Тұтқалы табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

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 қосылып тұрмауы мүмкін.

ПИЦЦА

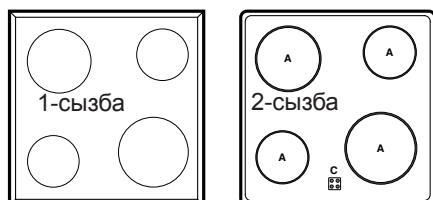
- Пицца пісіру кезінде ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимін пайдаланыңыз.
- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз (пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды).
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Ұсынылатын температура	Пісіру ұзақтығы (минут)
Конвекция пеші	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
Көп тағам дайындау	Пицца (2 тартпада)	1	2 және 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Жас қой еті	1	2	10	180	40-45
	Қуырылған тауық еті + картоп	1+1	2 және 4	15	200	60-70
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Мейіз қосылған кекс	1	2	10	170	40-50
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бәліш (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	190	20-25
	Печенье (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	180	10-15
	Бисквит торты (1 тартпада)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит торты (2 тартпада)	1	2 және 4	10	170	20-25
	Хош иісті бәліш	1.5	3	15	200	25-30
Үстіңгі пеш	Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту	-	3/4	15	220	-
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 не 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
	Қуырылған нан	4	4	5	Ең жоғары	2-3
Гратин	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатица	1.5	2	5	200	30-35

Конфорка түрі

Пеш қыздыру элементінің екі түрі арқылы жасалатын конфоркамен біріктірілген: шойын плита (1-сызбаны қараңыз) немесе шыны керамикалық конфорка (2-сызбаны қараңыз).



Шыны керамика конфорканы қосу

Дағдылы пісіру режимі

Дағдылы пісіру аймағы айналмалы ысыту элементтерінен жасалған. Олар қосылғаннан кейін шамамен 10 секундтан кейін қызарады. Өрбір пісіру аймағы алты түрлі температураны таңдауға мүмкіндік беретін реттеу тұтқасымен жабдықталған.

Қалған қыздыру индикаторы жанады *

Индикатор шамдары (C) қыздыру элементі сөндірілгеннен кейін де сәйкес пісіру аймағының температурасы 60°C-тан асқанын көрсетеді.

Тағам дайындаудың әр түріне арналған ұсынылатын қуат деңгейлері:

Параметр	Қалыпты немесе жылдам пеш
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.

* Тек белгілі бір модельдерде

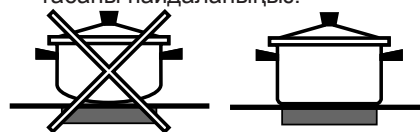
Шыны керамика конфорканы пайдалану бойынша кеңестер

KZ

! Аралық қабаттағы желім шыныда із қалдырады. Құрылғыны пайдаланбастан бұрын оны қырмайтын затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкеңің иісі шығады.

Конфорка көмегімен жақсы нәтиже алу үшін:

- Пісіру аймағына толық жабысу үшін асты тегіс табаны пайдаланыңыз.



- Қызуды толық пайдалану үшін ыстық қабатты толық жабатындай диаметрі үлкен табаны пайдаланыңыз.



- Пісіру аймақтары ғана емес, сонымен қатар ыдыстың өзін дұрыс және ұзақ пайдалану үшін ыдыстың табаны құрғақ әрі таза болуын тексеріңіз.
- Газ оттығында пайдаланылатын ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпының бұзылып және оның толық тимеуіне себеп болады.
- Пісіру аймағын ыдыссыз қалдырмаңыз. Себебі ол қызып ең жоғарғы температурасына жеткенде плитаға зақым келуі мүмкін.

Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

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

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны қолданған уақытта пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе қол-аяғыңыз ылғал немесе дымқыл болғанда ұстамаңыз.
- **Құрылғыны кітаптада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Өндіруші құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға жауапты болмайды.**
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабелі пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылатын болса, бұл заттың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде түймешіктерінің “●”/“○” орнында екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Штепсель айырын электр желісінен ажыратпастан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын ешқашан жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.

- Шыны керамикалық конфорка соққыларға шыдамды, бірақ ол қатты істік затпен ұрғанда жарылады (сынады). Егер мұндай жағдай болса, құрылғыны электр тоғынан суырып қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Пісіру аймағының температурасы сөндірілгеннен кейін кемінде отыз минут жоғары деңгейде болатынын есте сақтаңыз.
- Еритін заттарды конфоркадан алыс ұстаңыз, мысалы пластмасса, алюминий немесе құрамында көп қанты бар өнімдер. Пластмасса немесе алюминий заттарды конфоркадан алыс ұстаңыз: егер оларды ыстық бетке тастап кетсеңіз, конфорканы зақымдауы мүмкін.
- 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.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Жою

- Орау материалдарын қайта пайдалану мақсатымен тастаған кезде жергілікті қоршаған орта стандарттарын қадағалаңыз. Ескі құрылғыны тастағанда қолданылатын заң ережелерін қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/ЕС Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты сортталмаған қалалық қалдық ағымымен бірге жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен адам денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, ескі құрылғылар қайта пайдалануды және қайта өңдеуді оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Өнімдегі сызылған «доңғалақты қоқыс жәшік» сізге құрылғыны тастаған уақытта бөлек жиналуы туралы есіңізге салады. Ескі құрылғыларды дұрыс тастау жөнінде ақпарат алу үшін пайдаланушылар жергілікті өкілдеріне немесе сатушыларына хабарласулары керек.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау.

- Құрылғыны таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші компаниялардың жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Жақсы нәтиже алу үшін және энергияны үнемдеу үшін (шамамен 10%) GRILL (ГРИЛЬ) режимін пайдаланғанда пештің есігін жабық ұстаңыз.
- 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 тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

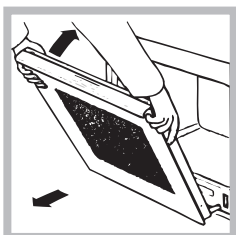
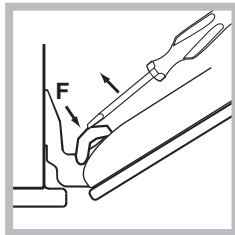
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын сумен нейтралды сабынға малынған ысқышпен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- 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.
- Керек-жарақтарды күнделікті ыдыс-аяқ сияқты жууға болады (тіпті ыдыс жуғышта да).

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Пеш есігін тазалау

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. Мұқият тазалау үшін пештің есігін алып тастауға болады.

1. Пеш есігін толық ашыңыз (*сызбаны қараңыз*).
2. Шығарып алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз және **F** екі ілгекке орналасқан (*сызбаны қараңыз*) кішкентай тұтқаларды бұраңыз.



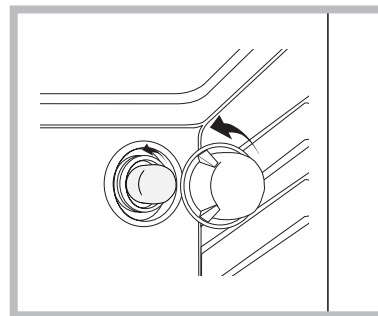
3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Оны өзіңізге қарай орнынан көтере тартыңыз (*сызбаны қараңыз*). Есікті орнына қою үшін осы іс ретін соңғысынан бастап орындаңыз.

Тығыздағыштарды тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Шамды ауыстыру

Пештің шамын ауыстыру үшін:



1. Шам ұясының шыны қақпағын алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: Қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.
3. Шыны қақпақты орнына қойыңыз (*сызбаны қараңыз*).

Көмек

Байланыс ақпараты:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

KZ