

Oven

User Manual

Фурна

Ръководство за
употреба

Regna

Korisnički prigučnik

Духова шафа

Посібник користувача

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the User Manual before installing and operating the product.
 - You must strictly observe the safety instructions.
 - Keep this User Manual within easy reach for future reference.
 - Also read other documents supplied with the product.
- Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.



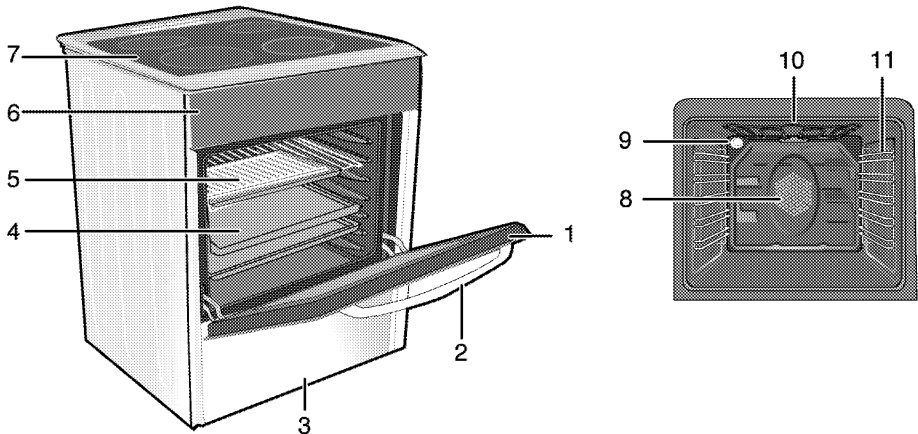
Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table of Contents

1	General information	4	5	How to use the hob	13
	Overview	4		General information about cooking	13
	Technical specifications	5		Using the hobs	13
	Package contents	6	6	How to operate the oven	15
2	Important safety instructions	7		General information on baking, roasting and grilling	15
	General safety	7		How to operate the electric oven	15
	Safety for children	7		Operating modes.....	16
	Safety when working with electricity	8		Using the oven clock.....	17
	Intended use	8		Cooking times table.....	17
3	Installation	9		How to operate the grill.....	18
	Before installation	9		Cooking times table for grilling	19
	Installation and connection	9	7	Maintenance and care	20
	Disposal.....	11		General information	20
	Package information	11		Cleaning the hob	20
	Future Transportation	11		Cleaning the control panel	20
	Disposing of the old product.....	11		Cleaning the oven.....	20
4	Preparation	12		Removing the oven door	21
	Tips for saving energy.....	12		Removing the door inner glass	21
	Initial use	12		Replacing the oven lamp.....	22
	First cleaning of the appliance.....	12	8	Troubleshooting	23
	Initial heating.....	12			

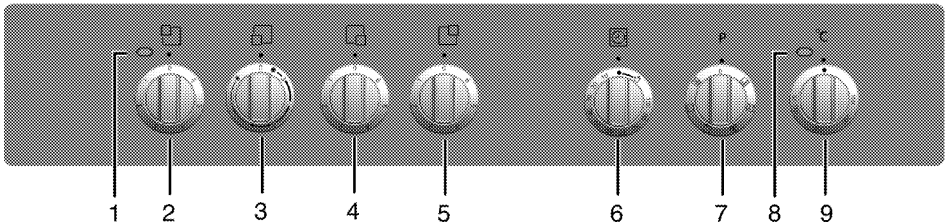
1 General information

Overview



- 1 Front door
- 2 Handle
- 3 Bottom drawer
- 4 Tray
- 5 Wire shelf
- 6 Control panel

- 7 Burner plate
- 8 Fan motor (behind steel plate)
- 9 Lamp
- 10 Grill heating element
- 11 Shelf positions



- 1 Warning lamp
- 2 Single-circuit cooking plate Rear left
- 3 Dual-circuit cooking plate Front left
- 4 Single-circuit cooking plate Front right
- 5 Single-circuit cooking plate Rear right


- 6 Mechanical timer
- 7 Function knob
- 8 Thermostat lamp
- 9 Thermostat knob


Technical specifications


GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~/380-415 V 3N ~; 50 Hz
Total power consumption	7.8 kW
Fuse	min. 16 A x 3
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
HOB	
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	180/120 mm
Power	1700/700 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1700 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Fan assisted
Energy efficiency class [#]	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Package contents

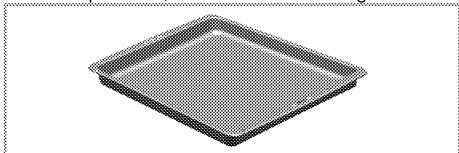


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

User manual

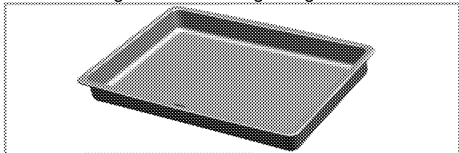
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



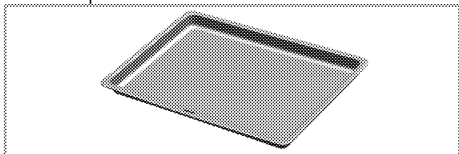
Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



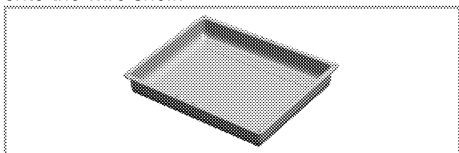
Cake tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



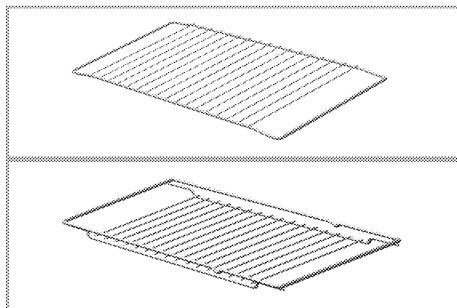
Small oven tray

Used for small portions. This oven tray is placed onto the wire shelf.



Wire Shelf

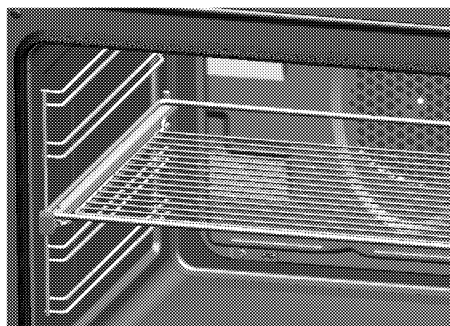
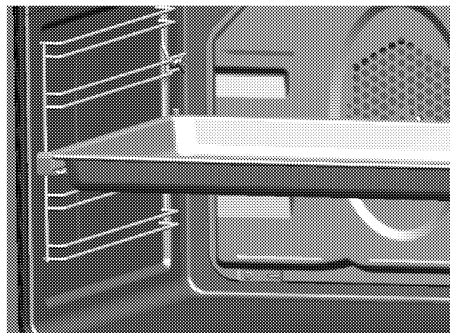
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product. Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting*, page 23.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.



The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.

Safety for children

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- "**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Intended use

This product is designed for domestic use.

Commercial use will void the guarantee.

"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of house fires.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



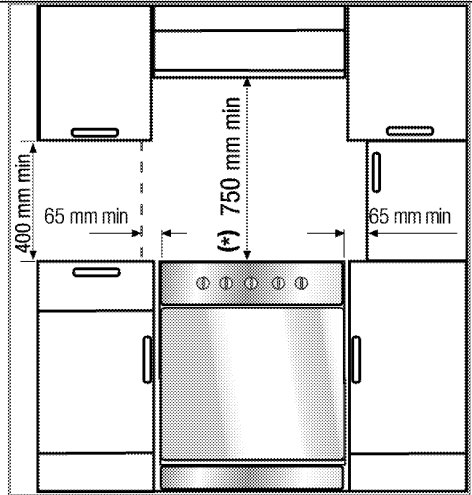
DANGER

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring. The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Installation and connection


Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.


- Carry the product with at least two persons.


- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

 **Material damage!**
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.


Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

 **DANGER**
Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

 **DANGER**
Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 **DANGER**
Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

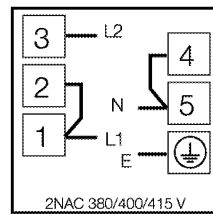
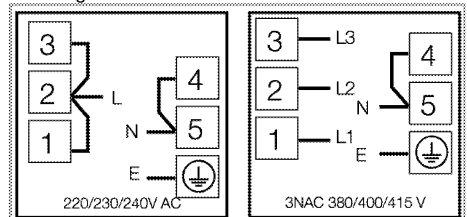
Connecting the power cable

- If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 4*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

 Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.



- After completing the wire connections, close the terminal block cover.

- Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

- Push the product towards the kitchen wall.
- Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

- Reconnect the product to the mains.
- Open gas supply.

Disposal

Package information

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have

the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 15*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 15*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 18*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 18*



Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to use the hob

General information about cooking



DANGER

Risk of fire by overheated oil!

When you heat oil, do not leave it unattended.

Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

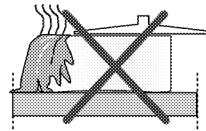
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

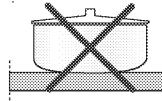
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

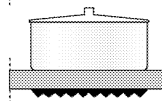
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



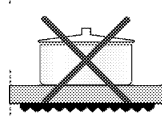
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



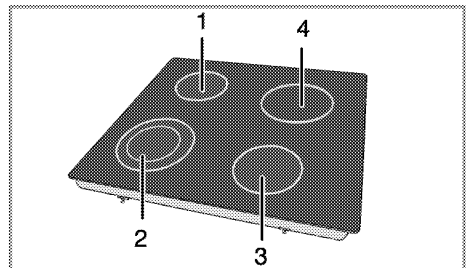
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 18-20/12-14 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



DANGER

Broken glass!

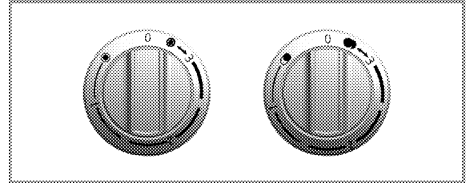
Do not let any objects fall onto the hob. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the hob.

Do not use glass ceramic hobs with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.

If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock.

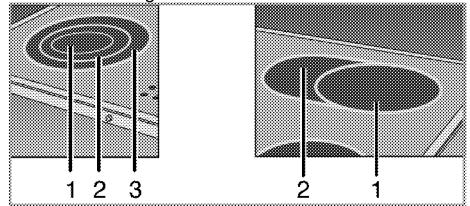
cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.



Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Using multi-segmented cooking zones

Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same



Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.



DANGER

Risk of scalding by hot steam!

Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone molds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mold in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and big-piece meats with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It lasts about 15 to 30 minutes longer to roast the meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of the meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



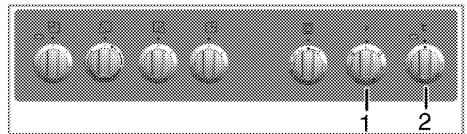
Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1 Function knob

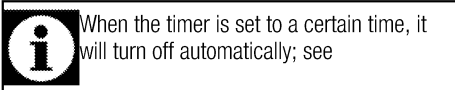
2 Thermostat knob

1. Set the oven timer to the desired cooking time; see .
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.
3. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

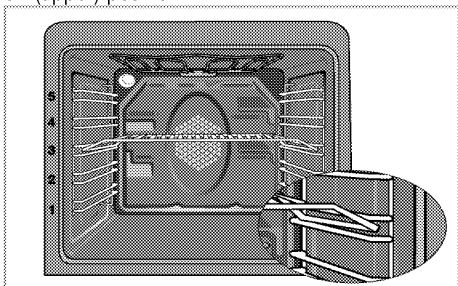
Switching off the electric oven

Switch the oven timer to off position.



When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

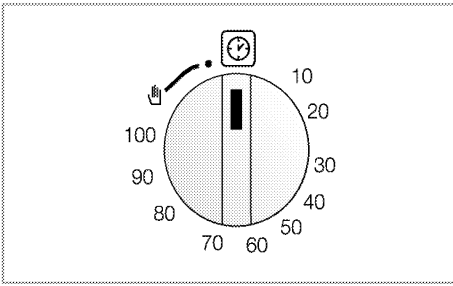
Booster



This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

Using the oven clock



Starting the cooking

i In order to operate the oven, you must select cooking mode and the desired temperature and set the time. Otherwise, the oven will not operate.

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to set the cooking time.
2. Put your dish into the oven.
3. Select operation mode and temperature; see. *How to operate the electric oven, page 15.*
» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.
4. Once the cooking time is over, Time Setting knob will automatically rotate counterclockwise.

A warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.

i If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise towards the hand symbol.

5. Turn off the oven with the Time Setting knob, function knob and temperature knob.

Turning off the oven before the set time

1. Turn the Time Adjustment knob counterclockwise until it stops.
2. Turn off the oven with the Function knob and Temperature knob.

Cooking times table

i The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting

i Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	30 ... 45
**Cakes in mould	One level		3	175	30 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Sponge cake	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Dough pastry	One level		3	200	20 ... 30
**Rich pastry	One level		3	190	25 ... 35
**Leaven	One level		3	190	20 ... 40
**Lasagna	One level		2	180	25 ... 45
**Pizza	One level		2	200	15 ... 25
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	60 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		2	25 min. 250/max, then 190	60 ... 100
Fish	One level		3	200	20 ... 30

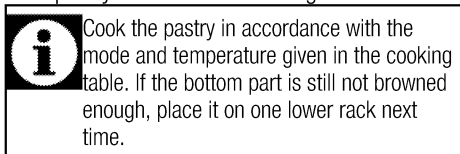
(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the tray. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

- Turn the Time Adjustment knob counter clockwise to Hand symbol when grilling.

Switching on the grill

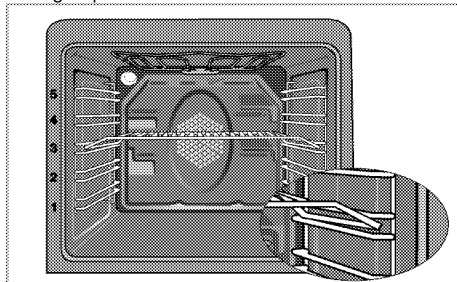
1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Do not use the upper level for grilling.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

depending on thickness

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER

Risk of electric shock!

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and control knobs with a damp cloth and wipe them dry.



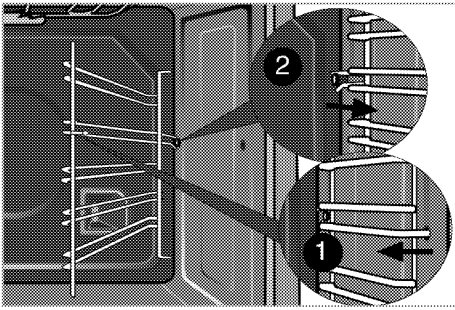
Damage of the control panel!

Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Clean oven door

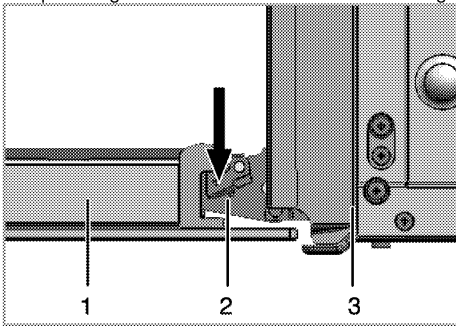
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



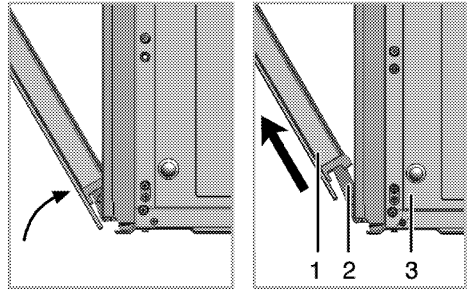
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

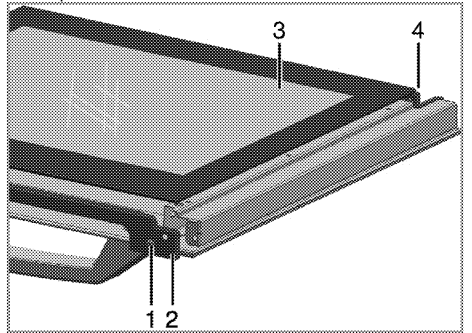


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



- 1 Screw
 - 2 Plastic profile
 - 3 Inner glass pane
 - 4 Plastic slot
2. Take out the screw(1) with a screwdriver
 3. Take out the profile (2) then hold up to inner glass (3).
 4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

Replacing the oven lamp



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.



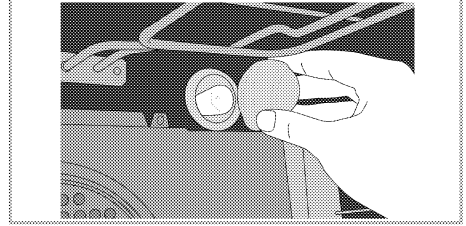
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 4* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.

Water drops occur during cooking

The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

Product does not operate.

The mains fuse is defective or has tripped.

Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.

Oven light does not work.

Oven lamp is defective.

Replace oven lamp.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

Oven does not heat.

Function and/or Temperature are not set.

Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.

In models equipped with a timer, the timer is not adjusted.
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)

Adjust the timer.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

A previous power outage has occurred.

Adjust the timer / Switch of the product and switch it on again.



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Моля, първо прочетете това упътване.

Уважаеми купувачо,

Бихме желали нашият продукт, произведен по модерни технологии при стриктен контрол на качеството, да ви осигури перфектна работа.

Затова ви съветваме внимателно да прочетете това ръководство за употреба преди да използвате продукта, като го апазите и за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба.

Ръководството за употреба ще ви помогне да използвате продукта по бърз и безопасен начин.

- Прочетете ръководството за употреба преди да монтирате и стартирате продукта.
- Трябва стриктно да спазвате указанията за безопасност.
- Дръжте ръководството за употреба на леснодостъпно място за справки в бъдеще.
- Прочетете и другите документи, доставени с продукта.
Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда.
Разликите между моделите са изрично уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.

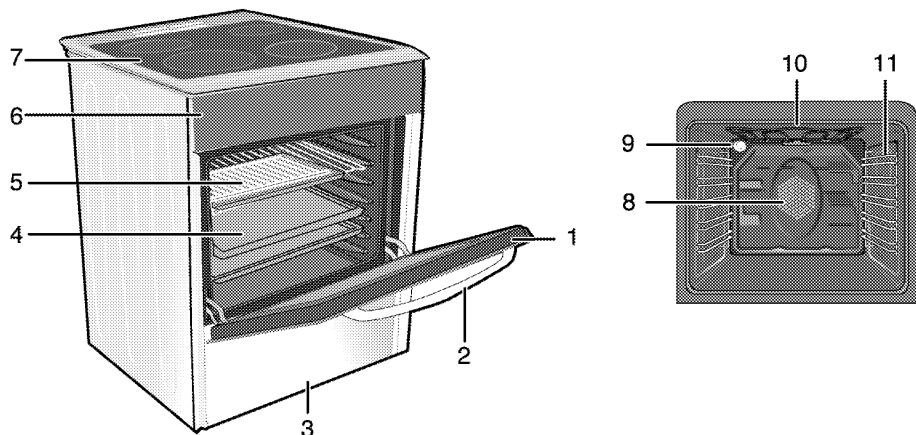


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1	Основна информация	4	5	Как да работите с котлона	15
	Общ преглед	4		Обща информация за готвенето	15
	Технически спецификации	5		Използване на котлоните	16
	Принадлежности	6			
2	Важни указания за безопасност	7	6	Как да работите с фурната	17
	Обща безопасност	7		Основна информация за готвене, печене и грила	17
	Безопасност за децата	8		Как да работите с електрическата фурна	17
	Безопасност при работа с електричество ..	8		Режими на работа	18
	Предвидена употреба	8		Използване на часовника на фурната	19
				Таблица с времето за готвене	20
3	Монтаж	9		Как да работите с грила	21
	Преди монтажа	9		Готварска плоча за печене	21
	Инсталация и свързване	10	7	Поддържане и грижа	22
	Изхвърляне	11		Обща информация	22
	Изхвърляне на опаковъчните материали .	11		Почистване на котлона	22
	Бъдещо транспортиране	11		Почистване на контролния панел	22
	Изхвърляне на остарелия продукт	11		Почистване на фурната	23
4	Подготовка	13		Сваляне на вратата на фурната	23
	Съвети за спестяване на енергия	13		Сваляне на вътрешното стъкло на вратата	23
	Първо ползване	13		Подмяна на лампата във фурната	24
	Първоначално почистване на уреда	13	8	Отстраняване на повреди	25
	Първоначално загряване	13			

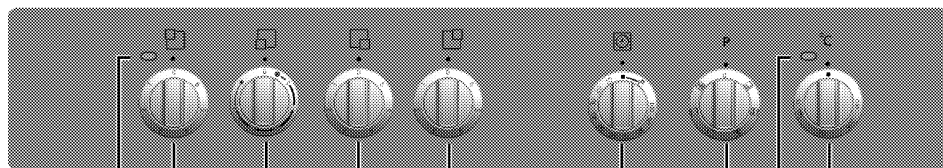
1 Основна информация

Общ преглед



- 1 Предна врата
- 2 Дръжка
- 3 Долно чекмедже
- 4 Тава
- 5 Метална скара
- 6 Контролен панел

- 7 Плъча на котлон
- 8 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
- 9 Лампа
- 10 Нагревател на грила
- 11 Положения на скарата



- 1 Предупредителна лампа
- 2 Готварска плоча с един прекъсвач Заден ляв
- 3 Готварска плоча с двоен прекъсвач Преден ляв
- 4 Готварска плоча с един прекъсвач Преден десен

- 5 Готварска плоча с един прекъсвач Заден десен
- 6 Механичен таймер
- 7 Селектор за функциите
- 8 Лампа на термостата
- 9 Селектор за термостата

Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/500 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~/380-415 V 3N ~; 50 Hz
Обща консумация на енергия	7.8 kW
Бушон	мин. 16 A x 3
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Дължина на кабела	макс. 2 м
ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Преден ляв	Готварска плоча с двоен прекъсвач
Размер	180/120 мм
Мощност	1700/700 W
Преден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Заден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	180 мм
Мощност	1700 W
ФУРНА/ГРИП	
Основна фурна	С помощта на вентилатор
Клас на енергийна ефективност [#]	A
Вътрешна лампа	15-25 W
Енергийна консумация на грила	1.6 kW

[#] Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 50304. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива). Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

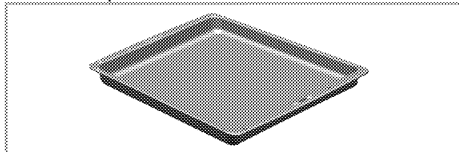
Принадлежности



Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

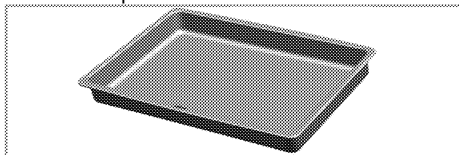
Тава на фурната

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



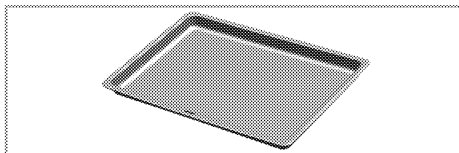
Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



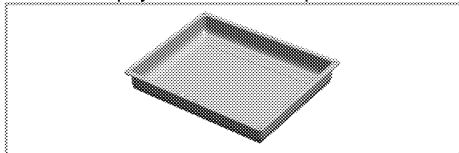
Тава за кекс

Използва се за печива от рода на сладки и бисквити.



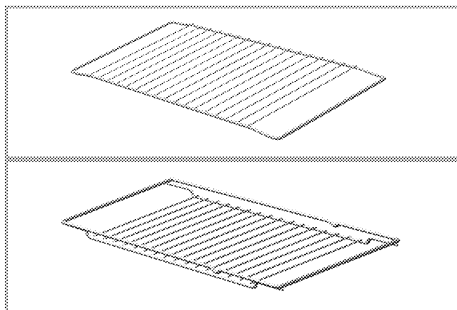
Малка тава на фурната

Използва се за малки порции. Тази тава се поставя върху металната скара.



Телен рафт

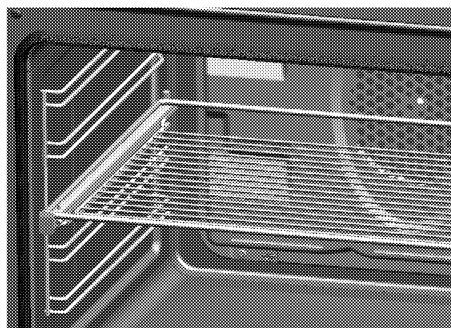
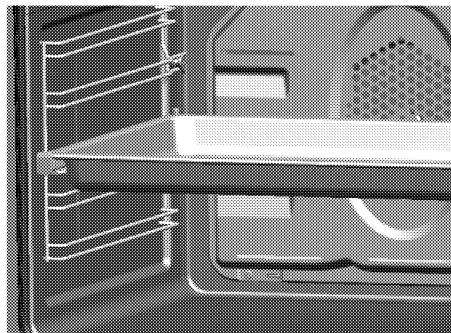
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт

Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



2 Важни указания за безопасност

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. При неспазване на тези указания всякаква гаранция става невалидна.

Обща безопасност

- Този продукт не е предвиден за използване от лица с физически, сензорни или умствени разстройства или не обучени и неопитни лица (включително деца), освен ако те не са нагледжани от лице, отговорно за тяхната безопасност или което ги е инструктирало за съответната употреба на продукта. Децата трябва да се нагледжат за да се избегне играенето им с продукта.
- Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- Ако хранящият кабел е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- Не извършвайте никакви ремонти или преобразувания по продукта. Все пак може да направите някои малки поправки, които не са свързани с ремонт или модификации по продукта. Виж *Отстраняване на повреди*, стр. 25.
- Никога не мийте продукта с вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- При монтаж, поддръжка, почистване и ремонт, продуктът трябва да бъде изключен от контакта.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в буркана, може да доведе до пукане.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като той се нагрява по време на употреба.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне и изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали газовото/електрическото свързване не е в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклучвайте хранящия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай

изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

- След употреба винаги проверявайте дали уредът е изключен.
- Парното налягане, което се наслабва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.



Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.

Безопасност за децата

- Електрическите и газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Достъпните части на уреда са горещи по време на готвене и докато уреда не изстине децата трябва да се държат надалече.
- **"ВНИМАНИЕ** Външните части може да са нагорещени ако грилът работи. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда."
- Не съхранявайте върху уреда никакви предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.

Безопасност при работа с електричество

Неизправното електрическо оборудване е една от главните причини за пожар в домовете.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Предвидена употреба

Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.

"ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята."

Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газа за продукта са отговорност на клиента.



ОПАСНОСТ

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

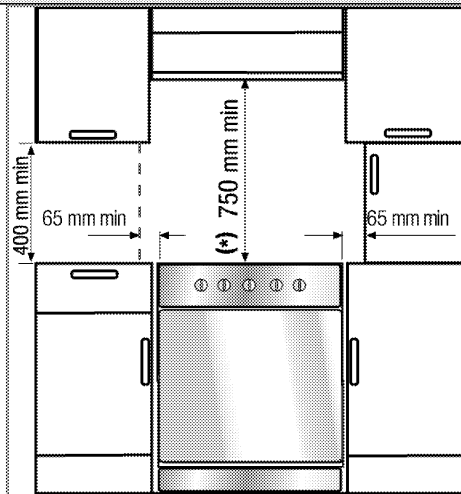


ОПАСНОСТ

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа


С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода. Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.




- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагреващата плоча оставете разстояние от 65мм от страни, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и една от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от другата страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.


 Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда може ще повиши енергийната консумация на охлаждащите уреди.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави на право върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.

 Материални повреди!
Дръжката и/или вратата не бива да се използват за повдигане или местене на уреда.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

 **ОПАСНОСТ**
Непрофесионалната инсталация може да доведе до риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Уредът трябва да се свърже със захранването само от оторизиран квалифициран техник и има гаранция само при правилен монтаж.



ОПАСНОСТ

Повредата на захранващия кабел крие риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Захранващият кабел не бива да се защитава, прегъва или да допира горещите части на уреда.

Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от квалифициран електротехник.

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



ОПАСНОСТ

Риск от токов удар!

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

Свързване на захранващия кабел

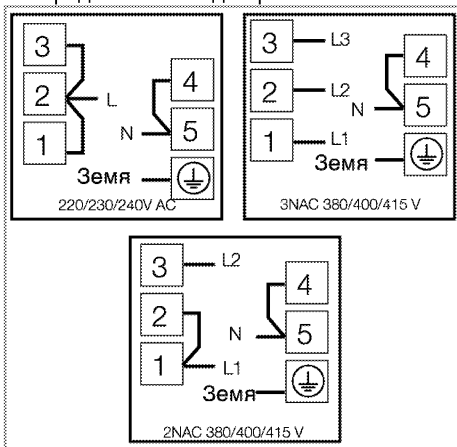
1. **Ако с продукта не е доставен захранващ кабел**, трябва да изберете захранващ кабел от таблицата (*Технически спецификации, стр. 5*) в съответствие с електрическата инсталация в дома ви и той трябва да бъде свързан към продукта като следватے указанията в диаграмата за кабела.

Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.



Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

- Отворете капака на захранващия блок с отвертка.
- Прекарайте захранващия кабел през скобата за кабели под терминала и закрепете основната част с вградения винт върху скобата.
- Свържете кабелите според предоставената диаграма.



- След като завършите свързването на жиците, затворете капака на терминала.
- Прокарайте захранващия кабел така, че да не докосва уреда и да не се заклепти между уреда и стената.



Захранващият кабел не бива да е по-дълъг от 2 м с цел безопасност.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

Финална проверка

- Свържете уреда отново към захранването.
- Проверете електрическите функции.

Изхвърляне

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



Не поставяйте други предмети върху електроуреда. Уредът трябва да се транспортира в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

Изхвърляне на остарелия продукт



Изхвърлете остарелия продукт по екообразен начин.

Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Това означава, че този продукт трябва да бъде

обработен в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО, за да бъде рециклиран и разглобен и да се сведе до минимум влиянието му върху околната среда. За допълнителна информация, се свържете с местните или регионални власти. Обърнете се към местния търговец или голям център за събиране на отпадъци във вашия

район за да разберете как да изхвърлите уреда.

Преди да изхвърлите уреда, отрежете захранващия кабел и направете заключалката (ако има такава) неизползваема за да избегнете излагането на деца на опасност.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгриване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капаци. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или

тенджерите трябва да е по-малко от котлона.

- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.
- При по продължително готвене, изключете зоната за готвене 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 17

5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 17

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.

3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 21
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 21



По време на първото загряване може да се появи миризма и дим. Осигурете добро проветрение.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



ОПАСНОСТ

Прегряното олио може да предизвика пожар!

Когато загревате олио, не го оставайте без наблюдение.

Никога не опитвайте да потушите пожара с вода! Ако се случи мазнина да се възпламени, веднага покрийте тенджерата или тигана с капак.

Изключете котлона, ако е безопасно и се обадете в пожарната.

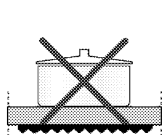
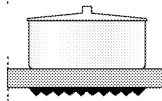
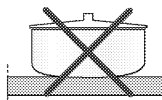
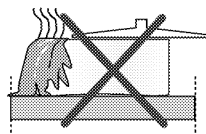
- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.

Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Съвети за стъклокерамичните котлони

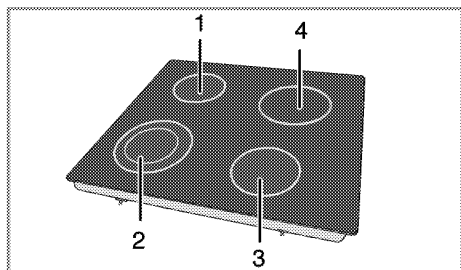
- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алуминият поврежда стъклокерамичната повърхност.



Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно.

Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен. Ако диаметърът на тенджерата е втърде малък се похабява енергия.

Използване на котлоните



- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 2 Готварска плоча с двоен прекъсвач 18-20/12-14 см
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 4 Готварска плоча с един прекъсвач 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

ОПАСНОСТ
Счупено стъкло!
 Не допускайте какъвто и предмет да падне върху плота. Дори малки предмети (например солница) може да повреди плота.
 Не използвайте стъклокерамични котлони с пукнатини. В пукнатините може да навлезе вода, която да предизвика късо съединение.
 Ако по някакъв начин повърхността е повредена (напр. има видими пукнатини), изключете уреда незабавно за да се намали риска от токов удар.

Включване на стъклокерамичните зони за готвене

Използвайте копчетата на зоните за готвене за да включите стъклокерамичните зони за готвене. Завъртете копчето на зоната за готвене на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	1	2—3	4—6
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

Ниво на готвене	1	2	3
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

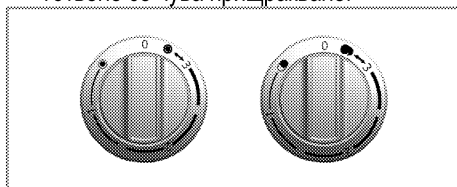
Изключване на стъклокерамичните зони за готвене

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

Използване на мултисегментовите зони за готвене

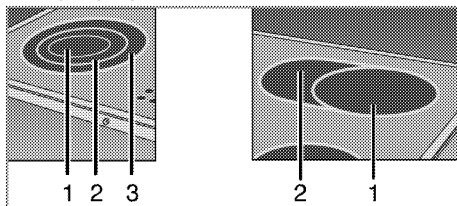
Мултисегментовите зони за готвене ви позволяват използване на тенджери с различен размер върху една и съща зона за готвене. При активиране на тези зони за готвене най-напред се включва най-вътрешната зона.

1. За да промените диаметъра на активната зона за готвене, завъртете контролното копче по посока на часовниковата стрелка.
2. При промяна на радиуса на зоната за готвене се чува прищракване.



Изключване на мултисегментовите зони за готвене

1. Завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка към най-горната позиция за да изключите зоната за готвене. Всички сегменти на зоната за готвене се изключват.





- 1 Позиция 1
- 2 Позиция 2
- 3 Позиция 3

i Позиции 2 и 3 на мултисегментовите зони за готвене не работят самостоятелно.

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

 **ОПАСНОСТ**
Риск от изгаряне с гореща пара!
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепащо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане


- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.

- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

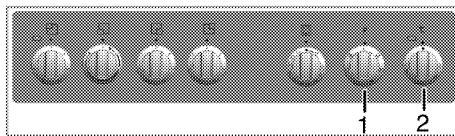
Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

 **Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!**
За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

Избор на температура и режим на работа




1. Селектор за функциите
 2. Селектор за термостата
1. Настройте таймера на фурната на желаното време за готвене; виж *Използване на часовника на фурната*, стр. 19

2. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
3. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.

» Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагриването, лампата на температурата остава включена.

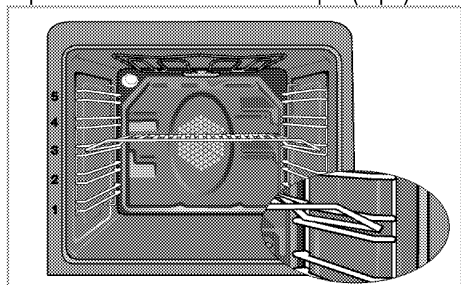
Изключване на електрическата фурна

Преместете таймера на фурната на изключено положение.



Докато таймерът е настроен на определен период от време, той ще се изключи автоматично; виж *Използване на часовника на фурната, стр. 19*

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).



Позиции на решетката (за модели с телена скара)

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата. Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Горен и долен нагревател



Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагриване



Работи само долното нагриване. Подходящо е за пица и за постепено запичане на ястието отдолу.

Долно/горно нагриване с вентилатор



Горното и долното нагриване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

Цял грил



Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

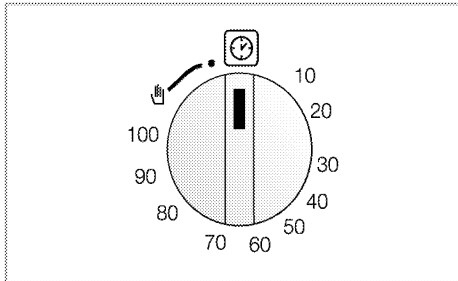
Предварително загряване



Тази функция се използва за по-бързо загряване на фурната; тя не е подходяща за печене на ястия.

- Изберете желаната температура след избиране на тази функция. Лампичката на температурата светва, а фурната се загрява.
- Лампичката изгасва след като процесът по загряване приключи. Сега изберете желаната функция за да пригответе ястието.

Използване на часовника на фурната



Стартиране на готвенето



За да използвате фурната, трябва да изберете режим на готвене и желаната температура и да настроите времето. В противен случай фурната няма да работи.

1. Завъртете копчето за регулиране на времето по посока на часовниковата стрелка за да настроите времето на готвене.
2. Поставете ястието във фурната.
3. Изберете работен режим и температура; виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 17*.

» Фурната ще се нагрява до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене.

4. След като времето за готвене приключи, копчето за настройка на времето автоматично ще се завърти обратно на часовниковата стрелка. Предупредителен звук сигнал показва, че зададеното време е изтекло и че захранването е прекъснато.




Ако не желаете да използвате функция таймер, завъртете селектора обратно на часовниковата стрелка до символ „ръка“.

5. Изключете фурната с помощта на копчето за температурата и копчето за функциите.

Изключване на фурната преди настроеното време

1. Завъртете копчето за настройка на времето обратно на часовниковата стрелка докато спре.
2. Изключете фурната с помощта на копчето за функциите и копчето за температурата.












Таблица с времето за готвене

 Посочените стойности са измерени във лаборатория. Вашите стойности може да се различават от посочените.

Печене и запичане



Ниво 1 е долното ниво на фурната.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температур (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Едно ниво		3	175	30 ... 45
**Кексове във форма	Едно ниво		3	175	30 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	160 ... 170	20 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	180 ... 200	10 ... 20
**Кифлички	Едно ниво		3	160 ... 170	20 ... 30
**Баница от тесто	Едно ниво		3	200	20 ... 30
**Мазна баница	Едно ниво		3	190	25 ... 35
**Мая	Едно ниво		3	190	20 ... 40
**Пазаня	Едно ниво		2	180	25 ... 45
**Пица	Едно ниво		2	200	15 ... 25
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	80 ... 100
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	60 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/max, след това 190	55 ... 65
Пуйка (нарязана)	Едно ниво		2	25 мин. 250/max, след това 190	60 ... 100
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30

(**) При готвене, изискващо предварително загреване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете

времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.

- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е непечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за равномерно запичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Как да работите с грила



По време на печенето затворете вратата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- Завъртете копчето за регулиране на времето обратно на часовниковата стрелка към символ "Ръка" при използване на грила.

Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
 2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
 3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.
- » Лампичката за температурата светва.

Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).

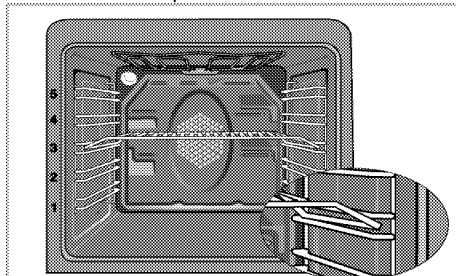
Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.

в зависимост от дебелината

Позиции на решетките

Работата на грила се влошава ако телената скара е поставена срещу задната част на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите най-добри резултати от печенето на грил.



Не използвайте горното ниво за запичане.



Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!

За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Готварска плоча за печене

7 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.



ОПАСНОСТ

Риск от токов удар!

За да избегнете токов удар прекъснете електрическото захранване преди да почистите уреда.



ОПАСНОСТ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.



За чистене не използвайте почистващи средства с пара.

Почистване на котлона

Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнене със студена вода парцал по такъв начин, че по нея да не остане следи от измивния препарат.

Подсушете с мек сух парцал. Остатъчният материал може да повреди

стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни.

Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай рискувате стъклокерамичната повърхност да се повреди перманентно.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта.

Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

Почистване на контролния панел

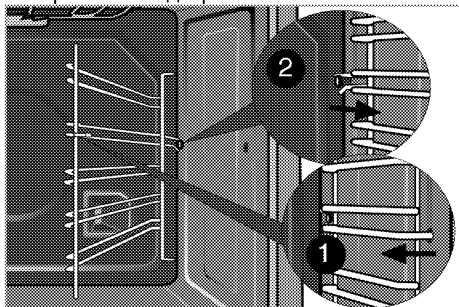
Почистете контролния панел и контролните копчета с влажен парцал и подсушете.

i Повреда по контролния панел!
При почистването на контролния панел не премахвайте контролните копчета.

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



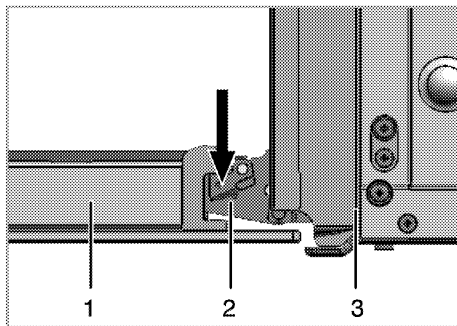
Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

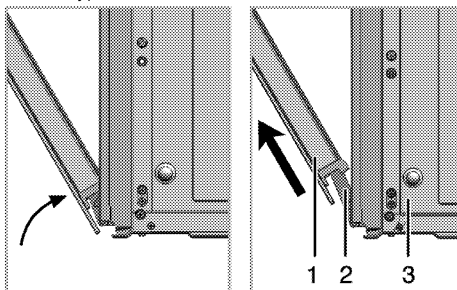
i Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Предна врата
- 2 Панта
- 3 Фурна



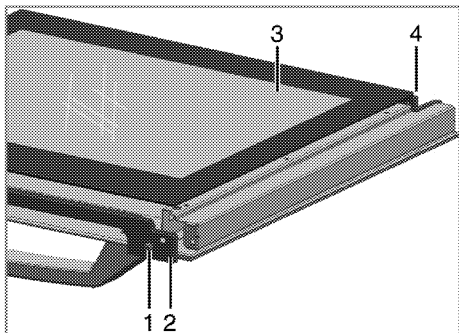
3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

i Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.



- 1 Винт
 - 2 Пластмасов профил
 - 3 Вътрешен стъклен панел
 - 4 Пластмасов прорез
2. Извадете винта (1) с отверка
 3. Извадете профила (2), прикрепен към вътрешното стъкло (3).
 4. След това сглобете вратата отново, поставете вътрешната стъклена рамка (3) в пластмасовите отвори (4) и сглобете профила.

Подмяна на лампата във фурната



ОПАСНОСТ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

За да избегнете риска от токов удар се уверете, че уреда е изключен и охладен.



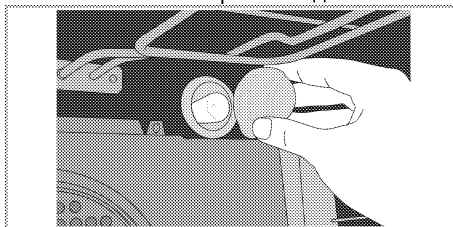
Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации*, стр. 5. Можете да се сдобиеете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.


Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обратно на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба..	
Нормално е да излиза пара по време на работа. Това не е повреда.	
По време на готвене капят капки вода	
Парата, която излиза по време на готвене може да се кондензира и да формира водни капки при допира ѝ със студентите повърхности на уреда. Това не е повреда.	
Уредът не работи.	
Бушонът е дефектен или се е изключил.	Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
Уредът не е включен в (заземен) контакт.	Проверете контакта.
Лампата във фурната не работи.	
Лампата на фурната е дефектна.	Подменете лампата на фурната.
Токът е спрял.	Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
Фурната не се загрева.	
Няма настрони функция и/или температура.	Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.
При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. (При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)	Настройте часа.
Токът е спрял.	Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.	
Имало е прекъсване на тока.	Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.
 Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.	

Prvo pročitajte ovo uputstvo.

Poštovani kupci,

Vaš proizvod je proizveden u savremenim proizvodnim pogonima i prošao je strogu kontrolu kvaliteta da bi se postigle najbolje performanse.

Zato vam savetujemo da pažljivo pročitate ovaj Korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite proizvod i da ga sačuvate za buduće potrebe. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovaj Korisnički priručnik.

Korisnički priručnik će vam pomoći da proizvod koristite brzo i bezbedno.

- Pročitajte Korisničko uputstvo pre instalacije i pokretanja proizvoda.
 - Morate striktno poštovati sigurnosna uputstva.
 - Korisnički priručnik čuvajte tako da vam bude pri ruci kad vam zatreba.
 - Takođe pročitajte i drugu dokumentaciju koju ste dobili uz proizvod.
- Imajte na umu da ovaj Korisnički priručnik može da se koristi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela su jasno naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom Korisničkom priručniku su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vruće površine.

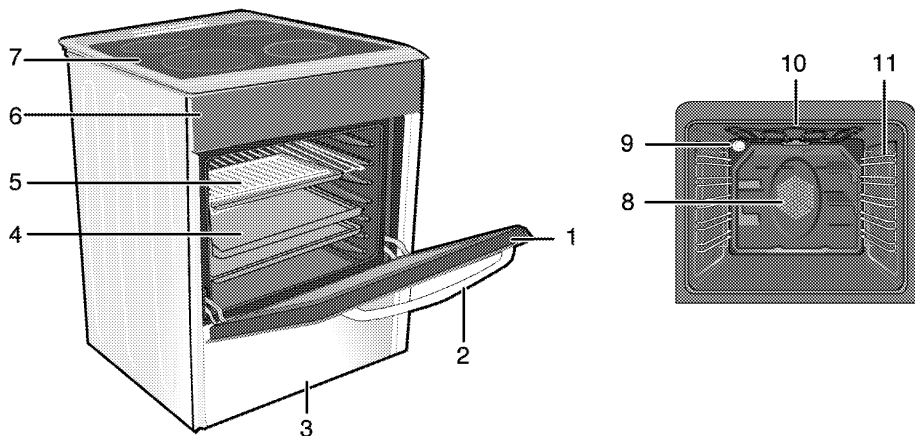


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

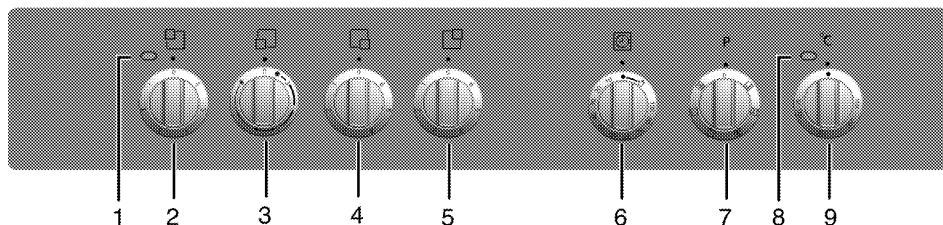
1 Opšte informacije	4	5 Kako koristiti ploču za kuvanje	13
Pregled	4	Opšte informacije o kuvanju	13
Tehničke specifikacije	5	Korišćenje ploča za kuvanje	14
Pribor	6		
2 Važna sigurnosna uputstva	7	6 Kako rukovati rernom	15
Opšta bezbednost	7	Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	15
Bezbednost dece	7	Kako koristiti električnu rernu	15
Bezbednost pri radu sa strujom	8	Režimi rada	16
Namena	8	Korišćenje sata rerne	17
		Tabela vremena kuvanja	17
		Kako rukovati roštiljem	18
		Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja ...	19
3 Instalacija	9	7 Održavanje i nega	20
Pre instalacije	9	Opšte informacije	20
Instalacija i povezivanje	9	Očistite ploču za kuvanje	20
Odlaganje u otpad	11	Čišćenje komandne table	20
Odlaganje ambalažnog materijala	11	Čišćenje rerne	20
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	11	Removing the oven door (Skidanje vrata rerne)21	
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	11	Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	21
		Zamena sijalice u rerni	22
4 Pripreme	12	8 Otklanjanje kvarova	23
Saveti za uštedu energije	12		
Prva upotreba	12		
Prvo čišćenje proizvoda	12		
Prvo zagrevanje	12		

1 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Prednja vrata | 7 | Ploča sa gorionikom |
| 2 | Ručka | 8 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 3 | Donja fioka | 9 | Lampa |
| 4 | Pleh | 10 | Grejač roštilja |
| 5 | Žičana polica | 11 | Položaji police |
| 6 | Kontrolna tabla | | |




- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Lampica za upozorenje | 5 | Ploča za kuvanje sa jednim krugom Pozadi desno |
| 2 | Ploča za kuvanje sa jednim krugom Pozadi levo | 6 | Mehanički tajmer |
| 3 | Ploča za kuvanje sa dva kruga Napred levo | 7 | Obrtno dugme za izbor funkcije |
| 4 | Ploča za kuvanje sa jednim krugom Napred desno | 8 | Lampica termostata |
| | | 9 | Obrtno dugme termostata |


Tehničke specifikacije


OPŠTE	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~/380-415 V 3N ~; 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	7.8 kW
Osigurač	min. 16 A x 3
Tip kabla / poprečni presek	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Dužina kabla	maks. 2 m
Ploča za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Napred levo	Ploča za kuvanje sa dva kruga
Dimenzije	180/120 mm
Snaga	1700/700 W
Napred desno	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Pozadi desno	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
RERNA/ROŠTILJ	
Glavna rena	Sa ventilatorom
Klasa energetske efikasnosti [#]	A
Unutrašnja lampa	15–25 W
Potrošnja roštilja	1.6 kW

[#] Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih remi navedene su u skladu sa EN 50304 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3-Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

 Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

 Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.

 Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

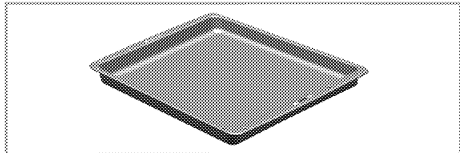
Pribor



Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

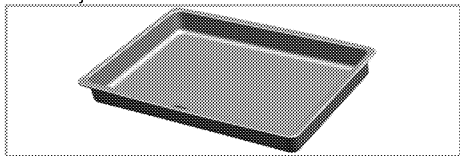
Pleh za rernu

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



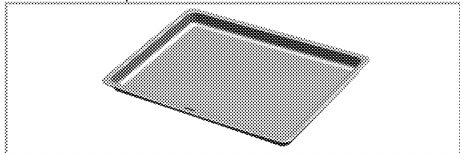
Duboki pleh

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



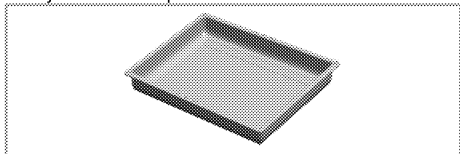
Pleh za kolače

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



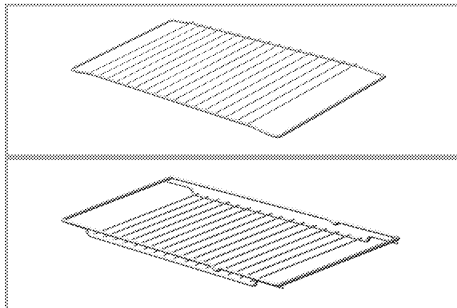
Mali pleh rerne

Koristi se za male porcije. Ovaj pleh rerne se stavlja na žičanu policu.



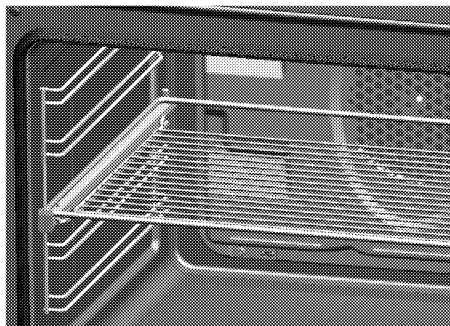
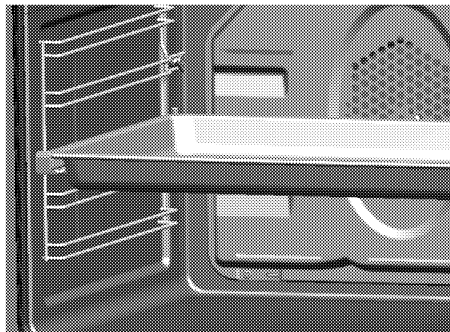
Žičana policica

Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.




2 Važna sigurnosna uputstva

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da izbegnete opasnosti od povreda i oštećenja. U slučaju da ne poštujete ova uputstva, neće važiti nijedna garancija.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj nije namenjen da ga upotrebljavaju osobe sa smanjenim fizičkim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaje znanje ili iskustvo (uključujući decu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako nisu dobile uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe koja je zadužena za njihovu bezbednost. Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju sa ovim proizvodom.
- Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Ne vršite popravke ili izmene na proizvodu. Međutim, možete i sami da rešite neke probleme koji ne zahtevaju bilo kakve popravke ili izmene. Pogledajte *Otklanjanje kvarova, strana 23*.
- Nikad ne perite proizvod vodom! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Proizvod mora da bude isključen iz električne mreže za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.

- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posudu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u tegli može da izazove njeno pucanje.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer se njegove stranice zagrevaju u toku upotrebe.
- Plehove za pečenje, posude ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate u ili vadite iz vruće rerne.
- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrnite se da plinski/električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Proizvod obavezno isključite posle svake upotrebe.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove poskakivanje šerpe. Zbog toga treba da se uverite da su površina rerne i dna šerpi uvek suve.

 Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog daljinskog upravljača.

Bezbednost dece

- Električni proizvodi i proizvodi na gas su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda

kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.

- Pristupačni delovi uređaja su veoma vrući dok se uređaj koristi i dok se uređaj ne ohladi, tako da decu treba udaljiti.
- "OPREZ! Pristupačni delovi mogu biti vrući za vreme upotrebe roštilja. Malu decu treba udaljiti."
- Iznad uređaja ne skladištite predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, **ne** stavljajte teške predmete na njih i **ne** dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

Bezbednost pri radu sa strujom

Neispravna električna oprema je jedan od glavnih uzroka požara u domaćinstvima.

- Sve radove na električnoj opremi i sistemima smeju da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina struje osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Namena

Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.

"OPREZ: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."

Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.

Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.

Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST

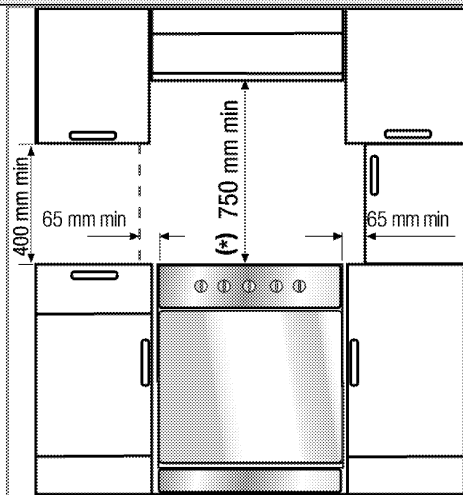
Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati.

Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu.


Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.




- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.
- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, tj. njegova zadnja strana i jedna bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa druge strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

Instalacija i povezivanje

Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.


 Ne instalirajte uređaj pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje uređaj može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih uređaja.


- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.

 Materijalna šteta!
Ručica vrata ne sme da se koristi za podizanje ili pomeranje uređaja.

Električno povezivanje

Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.

 **OPASNOST**
Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog nestručne instalacije!
Aparat na struju sme da spoji samo ovlašćeno kvalifikovano lice i za aparat se garancija daje samo posle pravilne instalacije.

 **OPASNOST**
Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog oštećenog napojnog kabela!
Električni kabl ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima uređaja.
Ako je električni kabl oštećen, mora da ga zameni kvalifikovani električar.

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja.


Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

 **OPASNOST**
Opasnost od električnog udara!
Pre radova na električnoj instalaciji isključite uređaj iz struje.

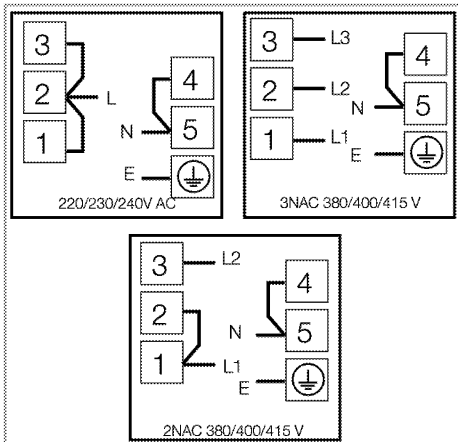
Povezivanje kablja za napajanje

1. **Ako kabl za napajanje nije isporučen sa proizvodom**, kabl za napajanje koji ćete vi izabrati iz tabele (*Tehničke specifikacije, strana 5*) u skladu sa električnim instalacijama u vašem domu, mora biti povezan na proizvod na osnovu šeme.

Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

 Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

2. Otvorite poklopac priključne kutije pomoću odvijača.
3. Provucite napojni kabl kroz kablovsku stezaljku ispod terminala i učvrstite ga na glavno telo zavrtnjem pomoću zatezača kablja.
4. Povežite kablove u skladu sa datom šemom veze.



5. Nakon povezivanja žica, zatvorite poklopac priključne kutije.
6. Postavite kabl za napajanje tako da nema kontakt sa proizvodom i ne bude priklješten između proizvoda i zida.

i Kabl za napajanje ne sme biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica rene**
Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan. Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

Finalna provera

1. Ponovo priključite uređaj na napajanje.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje u otpad

Odlaganje ambalažnog materijala

Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece.

Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa

uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rene, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rene prema položaju plehova. Vrata rene zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.

i Ne stavljajte druge predmete na uređaj. Uređaj mora da se transportuje uspravno.

i Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad



Dotrajali proizvod odložiti na ekološki prihvatljiv način.

Ovaj uređaj nosi simbol selektivnog sortiranja za električni i elektronski otpad (WEEE). To znači da se ovaj uređaj mora obraditi u skladu sa Evropskom direktivom 2002/96/EC kako bi se reciklirao ili demontirao i time njegov uticaj na životnu sredinu smanjio na najmanju moguću meru. Za dalje informacije kontaktirajte lokalne ili regionalne službe.

Obratite se svom lokalnom dobavljaču ili centru za prikupljanje čvrstog otpada u vašem regionu da biste saznali kako da odložite svoj proizvod u otpad. Pre odlaganja ovog proizvoda u otpad odsecite utikač sa mrežnog kabla i onemogućite bravicu na vratima (ako postoji) kako bi se izbegle situacije koje su opasne za decu.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju zonama za kuvanje. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću zona za kuvanje i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između zone za kuvanje i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite zonu za kuvanje 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.

Prva upotreba

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Ne dodirujte vruće površine uređaja. Udaljite decu od uređaja i koristite kuhinjske termo rukavice.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 15*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 15*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 18*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 18*



U toku prvog zagrevanja može da se javi neobičan miris i dim. Obezbedite dobru ventilaciju.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

Opšte informacije o kuvanju



OPASNOST

Opasnost od požara zbog pregrijanog ulja!

Ne ostavljajte ulje bez nadzora dok ga zagrevate.

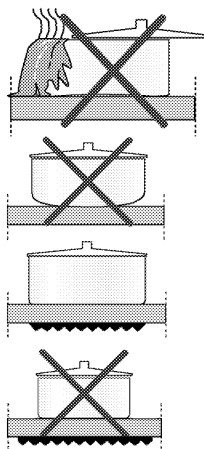
Nikada ne pokušavajte da gasite vatru vodom! Ako se ulje zapali, šerpu ili tiganj odmah pokrijte poklopcem. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi, i pozovite vatrogasce.

- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude.
Odmah očistite sve takve otopljene materijale sa površine.
Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog preliivanja.
Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje.
Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i

stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

Saveti za staklokeramičke ploče za kuvanje

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnom. Oštre ivice mogu izgredati površinu.
- Ne koristite aluminijumske posude i šerpe. Aluminijum oštećuje staklokeramičku površinu.

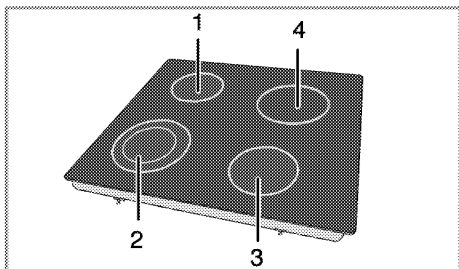


Prolivanja hrane mogu oštetiti staklokeramičku površinu i izazvati požar.

Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnom.

Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnom. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote. Ako je prečnik šerpe suviše mali, nepotrebno će se izgubiti energija.

Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuvanje sa dva kruga 18-20/12-14 cm
- 3 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16 cm
- 4 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 18-20 cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.



OPASNOST

Slomljeno staklo!

Pazite da na ploču za kuvanje ne padne neki predmet. Čak i mali predmeti (npr. slanik) mogu da oštete ploču za kuvanje.

Ne koristite staklokeramičke ploče za kuvanje koje imaju naprsline. Voda može ući u naprsline i prouzrokovati kratak spoj. Ako se površina na bilo koji način ošteti (npr. vidljive naprsline), isključite odmah uređaj da biste smanjili opasnost od električnog udara.

Uključivanje staklokeramičkih zona za kuvanje

Koristite tastere zone za kuvanje da biste upravljali staklokeramičkim zonama za kuvanje. Pomerajte dugme zone za kuvanje do odgovarajuće jačine da biste postigli željeni nivo kuvanja.

Jačina kuvanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrevanje	ključanje, mirovanje	kuvanje, prženje

Jačina kuvanja	1	2	3
	zagrevanje	ključanje, mirovanje	kuvanje, prženje

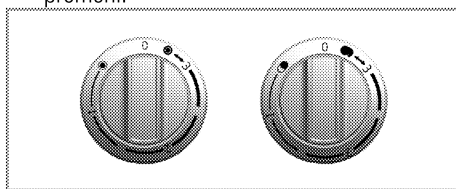
Isključivanje staklokeramičkih zona za kuvanje

Okrenite dugme za ringlu u položaj "ISKLJUČENO" (gore).

Upotreba ringli sa više zona za kuvanje

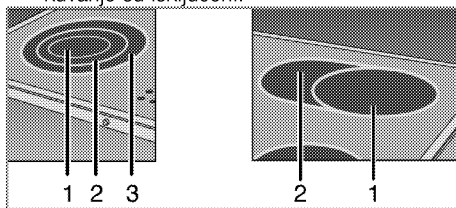
Višesegmentne zone za kuvanje omogućavaju vam da kuvate u šerpama različite veličine na istoj ringli. Kada su ove zone za kuvanje aktivirane, najpre se uključuje unutrašnja zona.

1. Da biste promenili prečnik aktivne zone za kuvanje, okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu.
2. Čuće se "klik" čim se prečnik zone za kuvanje promeni.



Isključivanje ringle sa više zona za kuvanje

1. Okrenite dugme suprotno smeru kretanja kazaljke na satu do gornjeg položaja da biste isključili zonu za kuvanje. Svi segmenti zone za kuvanje su isključeni.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3



Položaji 2 i 3 za ringle sa više zona za kuvanje ne rade nezavisno.

6 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Ne dodirujte vruće površine uređaja. Udaljite decu od uređaja i koristite kuhinjske termo rukavice.



OPASNOST

Opasnost od opekotina zbog vrela pare!

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, različiti i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



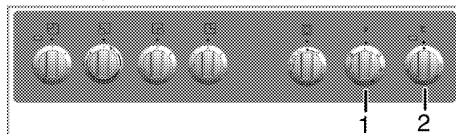
Opasnost od požara zbog hrane koja nije prikladna za pečenje na roštilju!

Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu


Izbor temperature i način rada



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
 - 2 Obrtno dugme termostata
1. Podesite vremenski programator rerne na željeno vreme kuvanja; pogledajte *Korišćenje sata rerne, strana 17*.
 2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
 3. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.
- » Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

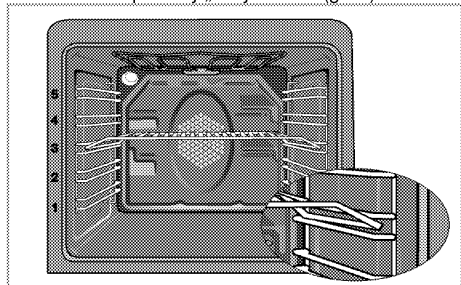
Isključivanje električne rerne

Vremenski programator rerne prebacite u položaj „isključeno“.



Ako je podešen na određeno vreme, vremenski programator će se automatski isključiti; pogledajte *Korišćenje sata rerne*, strana 17.

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).



Položaji policia (Za modele sa roštiljem)

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policia kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj rerni. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

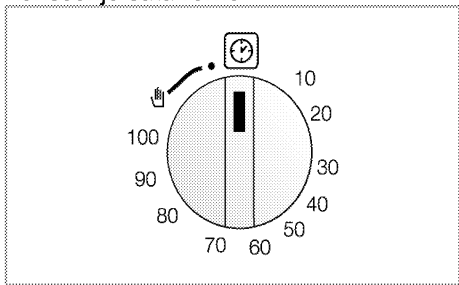
Pojačavač



Ova funkcija se koristi za brzo zagrevanje rerne; nije pogodna za kuvanje jela.

- Izaberite željenu temperaturu nakon izbora ove funkcije. Lampica temperature se pali i rena se zagreva.
- Lampica se gasi nakon završetka procesa zagrevanja. Sada izaberite željenu funkciju za kuvanje jela.

Korišćenje sata rerne



Starting the cooking (Početak kuvanja)

i Da biste uključili rernu, morate podešiti režim kuvanja i željenu temperaturu i podešiti vreme. U suprotnom, rerma neće raditi.

1. Okrenite dugme za podešavanje vremena u smeru kretanja kazaljke na satu da biste podešili vreme kuvanja.
2. Stavite jelo u rernu.
3. Izaberite režim rada i temperaturu; vidite. *Kako koristiti električnu rernu, strana 15.*

» Rerna se zagreva do podešene temperature i održava je do kraja izabranog vremena kuvanja.

4. Kada vreme kuvanja (cooking time) istekne, dugme za podešavanje vremena će se automatski okretati u smeru suprotnom smeru

kretanja kazaljke na satu. Oglašava se alarmni zvuk, koji ukazuje da je podešeno vreme završeno i da je napajanje isključeno.

i Ako ne želite da koristite funkciju vremenskog programatora, okrenite dugme u smeru suprotnom kretanju kazaljke na satu do simbola ruke.

5. Isključite rernu pomoću dugmeta termostata i/ili dugmeta za izbor funkcije i dugmeta za izbor temperature.

Isključivanje rerne pre zadatog vremena

1. Okrenite dugme za podešavanje vremena suprotno od smera kretanja kazaljke na satu dok se ne zaustavi.
2. Isključite rernu pomoću dugmeta za izbor funkcije i/ili termostata .

Tabela vremena kuvanja

i Navedene vrednosti su laboratorijski utvrđene. Odgovarajuće vrednosti za vaš uređaj mogu da se razlikuju od tih vrednosti.

Pečenje jela i pečenje mesa

i Nivo 1 je **donji** nivo u rerni.

Jelo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
**Kolači u plehu	Jedan nivo		3	175	30 ... 45
**Kolač u kalupu	Jedan nivo		3	175	30 ... 50
**Kolač u papiru	Jedan nivo		3	160 ... 170	20 ... 30
**Koh	Jedan nivo		3	180 ... 200	10 ... 20
**Kolači	Jedan nivo		3	160 ... 170	20 ... 30
**Pecivo od kvasnog testa	Jedan nivo		3	200	20 ... 30
**Obogaćena peciva	Jedan nivo		3	190	25 ... 35
**Kvasac	Jedan nivo		3	190	20 ... 40
**Lazanje	Jedan nivo		2	180	25 ... 45
**Pizza (Pica)	Jedan nivo		2	200	15 ... 25
Goveđe šnicle (cele) / Pečene	Jedan nivo		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	80 ... 100
Jagnjeći but (musaka)	Jedan nivo		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	60 ... 90
Pečeno pile	Jedan nivo		2	15 min. 250/max, zatim 190	55 ... 65
Ćurka (sečena)	Jedan nivo		2	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 100
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

(**) Kod kuvanja koje zahteva predzagrevanje, na početku kuvanja vršite predzagrevanje sve dok se lampica termostata ne ugasi.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotreбили za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednagog pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u remu.

Kako rukovati roštiljem



Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Kada pečete na roštilju, okrenite dugme za podešavanje vremena u smeru kretanja kazaljke na satu di simbola ruke.

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

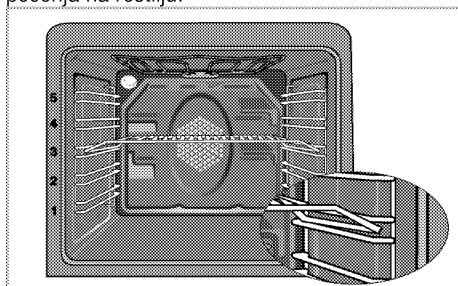
» Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).

Položaj police

Efikasnost roštilja će se smanjiti ako se rešetka za roštilj oslanja na zadnji deo rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.



Ne koristite gornji nivo za pečenje na roštilju.



Opasnost od požara zbog hrane koja nije prikladna za pečenje na roštilju!

Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Visina umetanja	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Pileći fileti	4...5	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	4...5	20...25 min.
Goveđe kremenadle	4...5	25...30 min. #
Teleće kremenadle	4...5	25...30 min. #
Tost-hleb	4	1...2 min.


zavisno od debljine

7 Održavanje i nega


Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.

 **OPASNOST**
Opasnost od električnog udara!
Isključite struju pre nego počnete da čistite uređaj radi izbegavanja od električnog udara.

 **OPASNOST**
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisano i prosipano tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorigid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.

 Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete.

 Ne koristite paročištače za čišćenje.

Očistite ploču za kuvanje.


Staklokeramičke površine

Obrišite staklokeramičku površinu komadom tkanine navlažene hladnom vodom tako da na njoj ne ostane sredstvo za čišćenje. Osušite je mekom i suvom tkaninom. Ostaci mogu oštetiti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćenja ploče za kuvanje.

Osušene ostatke na staklokeramičkoj površini ne bi nikako trebalo strugati noževima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna. Možete koristiti i odgovarajuće komercijalne proizvode koji su dostupni.

Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na sunđer i sačekajte da dobro upije. Zatim vlažnom tkaninom očistite površinu ploče za kuvanje.


 Slatka hrana, kao što su kremovi i sirupi, mora se odmah očistiti i ne sme se čekati da se površina ohladi. U suprotnom, može doći do trajnog oštećenja staklokeramičke površine.

Vremenom može doći do blagog bleđenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo neće uticati na rad uređaja.

Bleđenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

Čišćenje komandne table

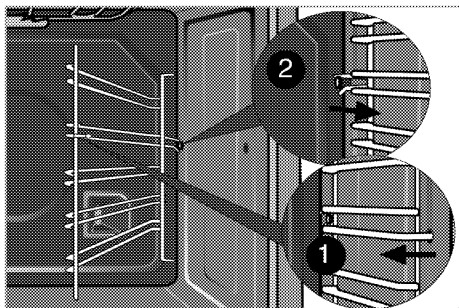
Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

 Oštećenje komandne table!
Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.

Čišćenje rerne

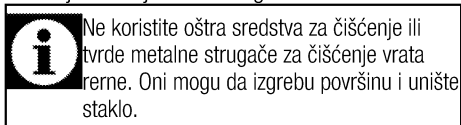
Za čišćenje bočnog zida

1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Čišćenje vrata rerne

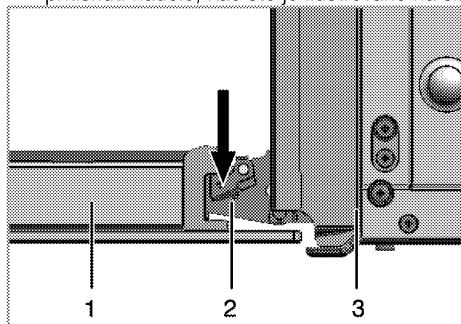
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



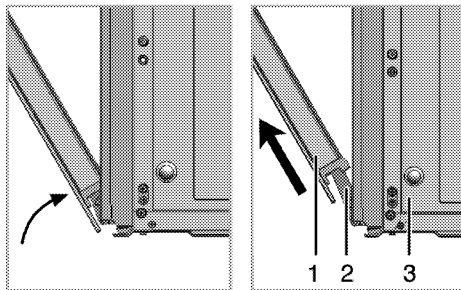
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

Removing the oven door (Skidanje vrata rerne)

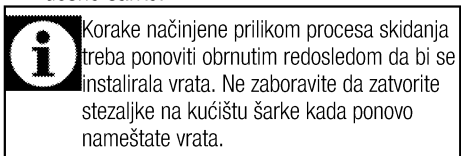
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Rerna



3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

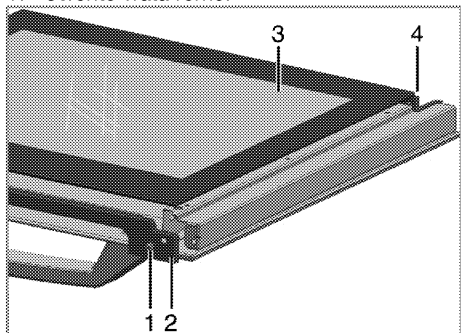


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.



- 1 Zavrtanj
 - 2 Plastični profil
 - 3 Unutrašnja staklena ploča
 - 4 Plastični žleb
2. Uklonite zavrtanj(1) pomoću odvijača
 3. Skinite profil (2), a zatim podignite unutrašnje staklo (3).
 4. Zatim ponovo sastavite vrata, postavite staklenu ploču (3) u plastične žlebove (4) i sastavite profil.

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uverite se da je uređaj isključen i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara.



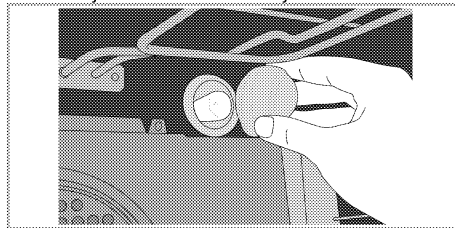
Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 5* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Uklonite sijalicu rerne okrećući je suprotno smeru kretanja kazaljke na satu i zamenite je novom.
4. Namestite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

Normalno je da se u toku rada javlja para. To nije kvar.

Za vreme kuvanja kaplje voda.

Para koja nastaje za vreme kuvanja može da se kondenzuje, odnosno obrazuje kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. To nije kvar.

Proizvod ne radi.

Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao.

Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

Sijalica u rerni ne radi.

Sijalica u rerni je u kvaru.

Zamenite sijalicu u rerni.

Nema struje.

Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

Rerna ne greje.

Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni.

Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.

Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen.
(Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)

Podesite vreme.

Nema struje.

Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

Nestajala je struja.

Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.



Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

Будь ласка, спочатку прочитайте цей документ.

Шановний покупець!

Сподіваємося, що цей товар, виготовлений на сучасних підприємствах і перевірений за допомогою суворих процедур контролю, допоможе вам досягнути найкращих результатів експлуатації.

Для цього рекомендуємо уважно прочитати всю інструкцію, перш ніж користуватися машиною, і зберегти її для подальшого використання з довідковою метою. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача.

Посібник користувача допоможе вам користуватися приладом у швидкий і безпечний спосіб.

- Прочитайте посібник користувача, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним.
- Суворо дотримуйтеся правил техніки безпеки.
- Зберігайте цей посібник користувача в доступному місці для подальшого використання у довідкових цілях.
- Крім того, прочитайте інші документи, що входять до комплекту постачання приладу. Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використовуються такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.

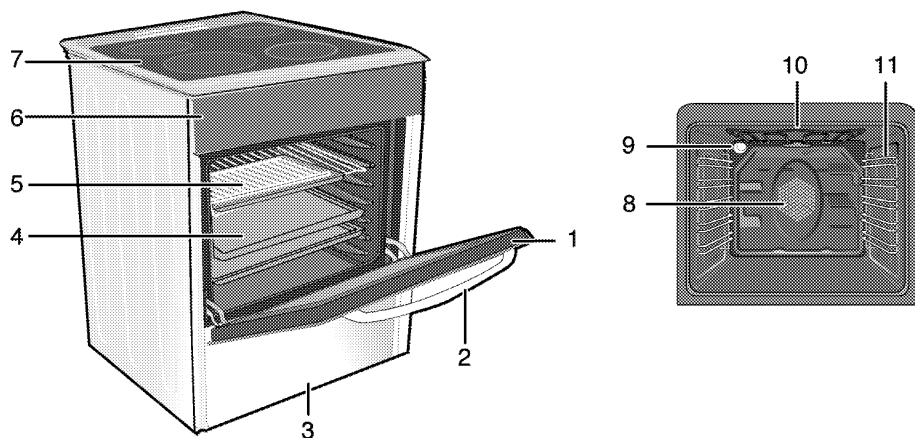


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

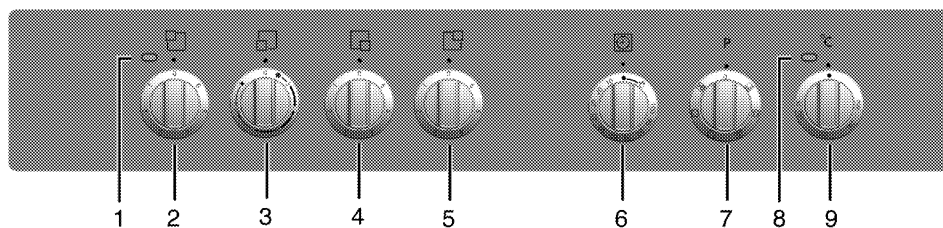
<u>1</u>	<u>Загальна Інформація</u>	4	<u>5</u>	<u>Правила експлуатації варильної панелі</u>	15
	Огляд	4		Загальна інформація щодо приготування	15
	Технічні характеристики	5		Використання варильних панелей.....	16
	Аксесуари	6			
<u>2</u>	<u>Важливі правила техніки безпеки</u>	7	<u>6</u>	<u>Використання духовки</u>	17
	Загальні правила техніки безпеки	7		Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі	17
	Правила техніки безпеки для електричних пристроїв	8		Використання електричної духової шафи	18
	Призначення.....	8		Робочі режими	18
	Захист від дітей	8		Користування годинником духової шафи .	19
				Таблиця часу приготування.....	20
<u>3</u>	<u>Встановлення</u>	9		Використання гриля	21
	До початку встановлення	9		Таблиця часу приготування на грилі	21
	Встановлення та підключення.....	10	<u>7</u>	<u>Догляд і технічне обслуговування</u>	22
	Утилізація	11		Загальна інформація	22
	Утилізація пакувальних матеріалів.....	11		Чистка варильної панелі.....	22
	Утилізація старого приладу	11		Очищення панелі управління	22
	Утилізація старого приладу	12		Очищення духовки.....	23
				Демонтаж дверцят духової шафи.....	23
<u>4</u>	<u>Підготовка</u>	13		Виймання внутрішнього скла дверцят	23
	Поради щодо збереження електроенергії.13			Заміна лампи підсвічування духової шафи	24
	Початкове використання	13	<u>8</u>	<u>Пошук та усунення несправностей</u>	25
	Початкове очищення виробу	13			
	Перше розігрівання	13			

1 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Передні дверцята | 7 | Панель пальника |
| 2 | Ручка | 8 | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 3 | Нижня висувна шухляда | 9 | Лампочка |
| 4 | Піддон | 10 | Нагрівальний елемент гриля |
| 5 | Решітчаста полиця | 11 | Положення полиць |
| 6 | Панель управління | | |



- | | | | |
|---|---|---|----------------------|
| 1 | Сигнальна лампочка | 6 | Механічний таймер |
| 2 | Одноконтурна зона нагріву Задній лівий | 7 | Ручка вибору функції |
| 3 | Двоконтурна зона нагріву Передній лівий | 8 | Лампочка термостата |
| 4 | Одноконтурна зона нагріву Передній правий | 9 | Ручка термостата |
| 5 | Одноконтурна зона нагріву Задній правий | | |

Технічні характеристики

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В ~/380-415 В 3N ~; 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	7.8 кВт
Запобіжник	мін. 16 А x 3
Тип кабелю/переріз	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Довжина кабелю	макс. 2 м
ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задній лівий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	140 мм
Живлення	1200 Вт
Передній лівий	Двоконтурна зона нагріву
Розмір	180/120 мм
Живлення	1700/700 Вт
Передній правий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	140 мм
Живлення	1200 Вт
Задній правий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	1700 Вт
ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ	
Головна духова шафа	Використання вентилятора
Клас енергоспоживання [№]	A
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	1.6 кВт

* Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 50304. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

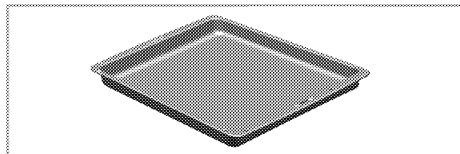
Акcesуари



Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

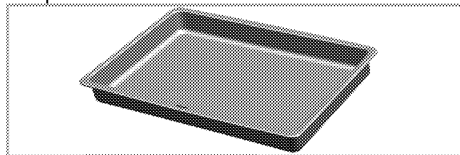
Деко духової шафи

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



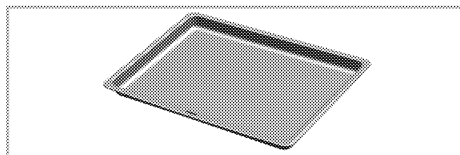
Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



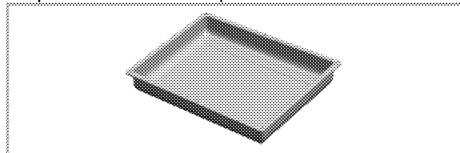
Деко для кондитерських виробів

Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.



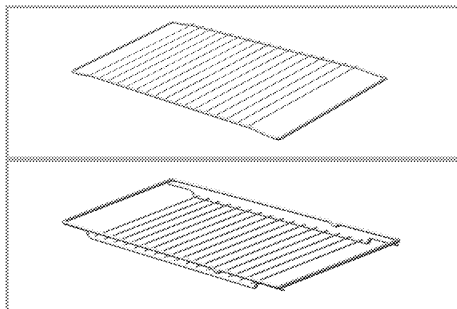
Маленьке деко духової шафи

Для невеликих порцій. Це деко розміщується на решітчастій полиці.



Решітчаста полиця

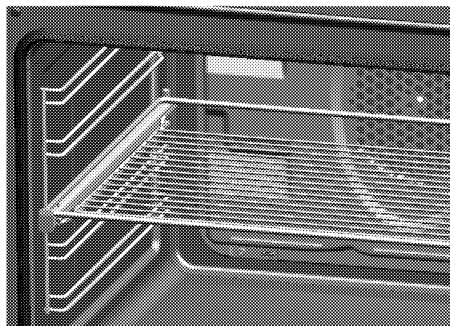
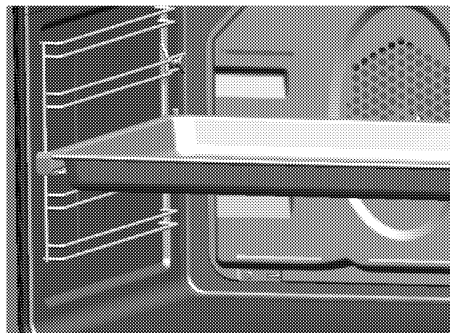
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



2 Важливі правила техніки безпеки

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. Якщо не дотримуватися цих правил, усі гарантії буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема, дітьми) з фізичними, сенсорними й розумовими порушеннями, а також особами без відповідних навичок і досвіду, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або яка надасть їм відповідний інструктаж щодо експлуатації приладу.
Треба слідкувати за дітьми, щоб не дозволяти їм псувати техніку.
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як указано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інша особа, котра має аналогічну кваліфікацію.
- Не користуйтеся приладом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Не слід ремонтувати чи модифікувати прилад. Утім, ви можете самостійно усунути деякі несправності, що не передбачають ремонту чи модифікацій. Див. *Пошук та усунення несправностей*, стор. 25.
- Не мийте прилад водою! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту прилад слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині банки може призвести до її вибуху.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні сильно нагріваються під час роботи.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відчиненими.
- Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Виймаючи посуд із духової шафи чи розміщуючи його в ній, користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Не користуйтеся духовою шафою при знятому чи тріснутому склі передніх дверцят.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Слідкуйте за тим, щоб газові шланги й електричні

дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.

- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Після кожного використання переконайтеся в тому, що прилад вимкнено.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Забезпечуйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.



Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремого дистанційного керування.

Правила техніки безпеки для електричних пристроїв

Несправне електричне обладнання – одна з основних причин пожеж у приватних помешканнях.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити тільки уповноважений кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що струм плавкого запобіжника відповідає електроприладу.

Призначення

Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.

"ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."

Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації. Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист від дітей

- Електричне та газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи виробу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Забезпечте віддалення дітей від виробу під час його роботи та доки він не охолоне, оскільки доступні частини виробу сильно нагріваються.
- **"ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Під час використання гриля зовнішні деталі можуть нагріватися. Не допускайте до них дітей."
- Не зберігайте речі, які можуть дістати діти, над виробом.
- Якщо дверцята відчинені, **не** ставте на них важкі речі та **не** дозволяйте дітям сидіти на дверцятах. Це може спричинити перекидання виробу чи пошкодження петель дверцят.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Не допускайте дітей до них. Утилізуйте всі компоненти упаковки відповідно до екологічних стандартів.

3 Встановлення

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО!

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



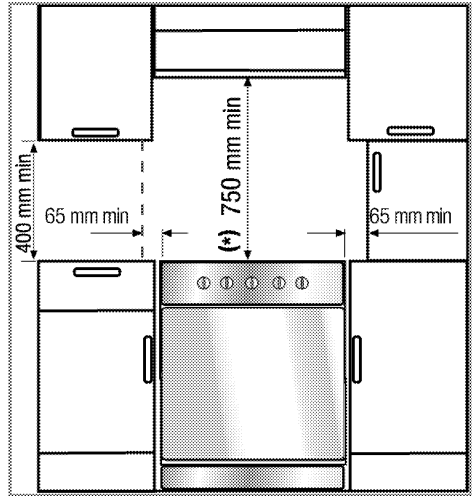
НЕБЕЗПЕЧНО!

Перед встановленням огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку встановлення

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.



- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з іншого боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими

(витримувати температуру щонайменше 100 °C).

Встановлення та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил встановлення.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити щонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.



Матеріальні збитки!
Для піднімання чи пересування пристрою не можна використовувати дверцята й/або ручки.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як указано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО!
Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі через некваліфіковане встановлення!
Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал; гарантія на виріб застосовується тільки після правильного встановлення.



НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі через пошкодження шнура електроживлення!
Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Якщо шнур живлення пошкоджено, зверніться до кваліфікованого електрика.

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик ураження електричним струмом!
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі встановлення електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.

Під'єднання кабеля електроживлення

1. **Якщо кабель електроживлення не входить до комплекту постачання пристрою**, кабель електроживлення, обраний з таблиці (*Технічні характеристики, стор. 5*) відповідно до характеристик електромережі у вас вдома, слід під'єднувати до пристрою відповідно до інструкцій на комутаційній схемі.

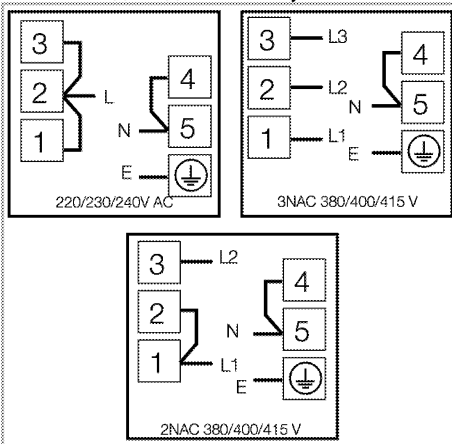
У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної

електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.



Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

2. Відкрийте кришку клемної колодки за допомогою викрутки.
3. Пропустіть кабель електроживлення через кабельний затискач під клемою і прикріпіть його до корпусу затискним гвинтом на кріпленні кабеля.
4. Під'єднайте кабелі відповідно до схеми, яка входить до комплекту постачання.



5. Закрийте кришку клемної колодки після підключення кабелів.
6. Прокладіть кабель живлення так, аби він не контактував із пристроєм і не був затиснений між пристроєм і стіною.



Для забезпечення безпеки кабель не має перевищувати 2 метри завдовжки.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.

Утилізація

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевезьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



Не розміщуйте на пристрої інші предмети. Пристрій слід транспортувати у вертикальному положенні.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

Утилізація старого приладу



Утилізацію старого приладу слід проводити в екологічно безпечний спосіб.

Цей прилад позначений символом роздільного сортування для електричного та електронного обладнання (WEEE). Це означає, що з цим виробом слід поводитися відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC, щоб мінімізувати негативний вплив на середовище під час його переробки або розбирання. Для отримання докладнішої інформації зверніться до місцевих чи регіональних органів влади.

Щоб дізнатися, як утилізувати прилад, зверніться до місцевого дилера чи в центр утилізації твердих відходів.

Перед утилізацією приладу відріжте вилку кабелю живлення та виведіть із ладу замок дверця (за наявності), щоб запобігти небезпеці для дітей.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духову шафу вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном. Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.

- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна каструль. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каструлі.
- Під час тривалого приготування вимикайте зону нагрівання за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу економія енергоспоживання може досягти 20%.

Початкове використання

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Не допускайте дітей до пристрою; користуйтеся прихватками.

Електрична духову шафу

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).

4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 18.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 18*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 21.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 21*



Під час першого нагрівання можуть з'являтися дим та запах. Забезпечте вентиляцію приміщення.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик пожежі через перегіту олією! Нагрівачи олією, не залишайте її без нагляду.

Не намагайтеся загасити пожежу водою! Якщо олія спалахне, відразу накрийте каструлю чи сковорідку кришкою. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель, і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином

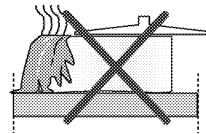
ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.

Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

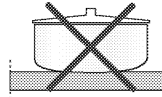
Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Поради щодо склокерамічних варильних панелей

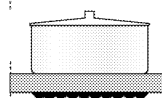
- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.
- Заборонено використовувати алюмінієвий посуд і каструлі. Алюміній пошкоджує склокерамічну поверхню.



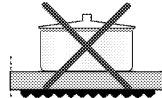
Пролиті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.



Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.

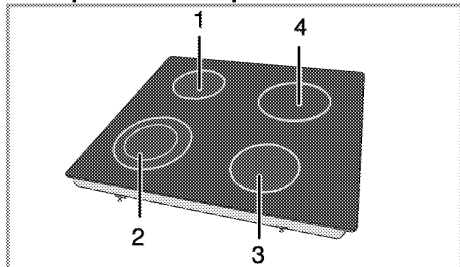


Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони сприяють теплообміну.



Якщо діаметр каструлі замалий, енергія споживається даремно.

Використання варильних панелей



- 1 Одноконтурна зона нагріву 14-16 см
- 2 Двоконтурна зона нагріву 18-20/12-14 см
- 3 Одноконтурна зона нагріву 14-16 см
- 4 Одноконтурна зона нагріву 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

НЕБЕЗПЕЧНО!
Розбите скло!

Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель. Не користуйтеся склокерамічними варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини і призвести до короткого замикання. Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Вмикання склокерамічних зон нагрівання

Для управління склокерамічними зонами нагрівання користуйтеся їхніми кнопками. Щоб отримати потрібну потужність нагрівання, поверніть ручку управління зоною нагрівання до відповідного рівня.

Рівень нагрівання	1	2 – 3	4 – 6
	нагрівання	кип'ятіння, відстоювання	приготування, смаження

Рівень нагрівання	1	2	3
	нагрівання	кип'ятіння, відстоювання	приготування, смаження

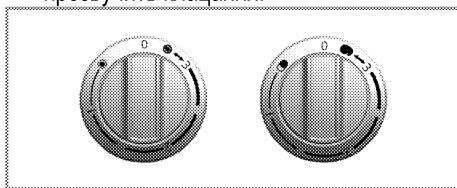
Вимкання склокерамічних зон нагрівання

Поверніть ручку управління конфоркою у вимкнене (верхнє) положення.

Використання зон нагрівання з кількома сегментами

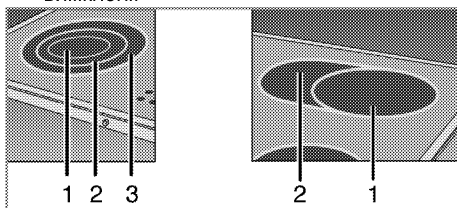
Зони нагрівання з кількома сегментами дозволяють готувати в посуді різного розміру в межах однієї зони нагрівання. При увімкненні цих зон нагрівання спершу вмикається внутрішня зона нагрівання.

1. Щоб змінити діаметр робочої зони нагрівання, поверніть ручку управління за годинниковою стрілкою.
2. При зміні радіуса зони нагрівання прозвучить клацання.



Вимкання зон нагрівання з кількома сегментами

1. Щоб вимкнути зону нагрівання, поверніть ручку управління проти годинникової стрілки у вимкнене положення. Усі сегменти зони нагрівання будуть вимкнені.



- 1 Положення 1
- 2 Положення 2
- 3 Положення 3

i Положення 2 і 3 зон нагрівання з кількома сегментами не працюють незалежно.

6 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Не допускайте дітей до пристрою; користуйтеся прихватками.



НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик опіку парою!

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорас, алюмінієві емності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій

поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на розні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.



Небезпека пожежі через їжу, не призначену для смаження на грилі!

Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жир може загорітися.

Використання електричної духової шафи

Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка вибору функції
 - 2 Ручка термостата
1. На таймері духовки встановіть потрібний час приготування; див. *Користування годинником духової шафи, стор. 19.*
 2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.
 3. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світитиметься температурний індикатор.

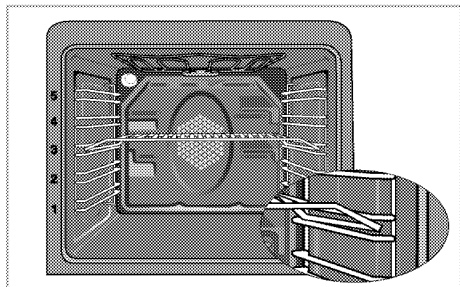
Вимкнення електричної духової шафи

Встановіть таймер духовки в положення «вимкнуто».



Якщо таймер налаштовано на певний час, він вимкнеться автоматично; див. *Користування годинником духової шафи, стор. 19*

Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».



Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий

гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку. Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Встановіть потрібну температуру.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

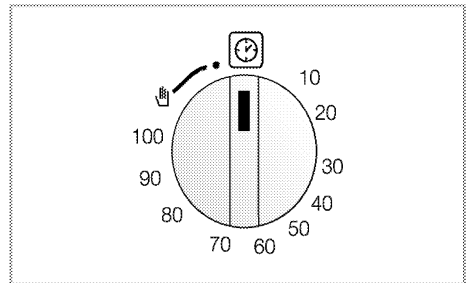
Швидке нагрівання



Ця функція дає змогу швидко розігріти духову шафу, але не підходить для приготування страв.

- Вибравши цю функцію, задайте потрібну температуру. Ввімкнеться лампа температури, і духову шафу почне розігріватися.
- Лампа вимкнеться після того, як розігрівання завершиться. Тепер виберіть потрібну функцію приготування.

Користування годинником духової шафи



Початок приготування



Щоб використовувати духову шафу, оберіть режим приготування, потрібну температуру й налаштуйте час. У разі недотримання цієї вимоги духовка не працюватиме.

1. Поверніть ручку налаштування часу в напрямку годинникової стрілки, щоб налаштувати час приготування.
2. Поставте страву в духовку.
3. Виберіть режим і температуру; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 18.*
» Духова шафа нагріватиметься до заданої температури і підтримуватиме її до завершення вибраного часу приготування.
4. Коли час приготування завершиться, ручка налаштування часу автоматично повернеться проти годинникової стрілки. Пролунає попереджувальний сигнал, що

вказує на завершення заданого часу та вимикання живлення.



Щоб вимкнути функцію таймера, поверніть ручку проти годинникової стрілки до символу руки.

5. Вимкніть духову шафу за допомогою ручки налаштування часу, ручки вибору функцій або ручки регулювання температури.

Вимкнення духової шафи до завершення встановленого часу

1. Поверніть ручку налаштування часу проти годинникової стрілки до зупинки.

2. Вимкніть духову шафу за допомогою ручки вибору функцій і ручки регулювання температури.

Таблиця часу приготування



Наведені значення отримані в лабораторних умовах. Дійсні значення для ваших умов можуть відрізнятися від наведених.

Запікання та смаження



Рівень 1 – це нижній рівень нагрівання духовки.

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
**Пирого на деці	Один рівень		3	175	30 ... 45
**Кекси в формі	Один рівень		3	175	30 ... 50
**Кекс у паперовій обгортці	Один рівень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Бісквітний торт	Один рівень		3	180 ... 200	10 ... 20
**Печиво	Один рівень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Тісто для випічки	Один рівень		3	200	20 ... 30
**Здобна випічка	Один рівень		3	190	25 ... 35
**Дріжджі	Один рівень		3	190	20 ... 40
**Лазанья	Один рівень		2	180	25 ... 45
**Pizza (Піца)	Один рівень		2	200	15 ... 25
Біфштекс (цільний)/печеня	Один рівень		2	25 хв. 220, потім 180 ... 190	80 ... 100
Бараняче стегно (запіканка)	Один рівень		2	25 хв. 220, потім 180 ... 190	60 ... 90
Смажене курча	Один рівень		2	15 хв. 250/max, потім 190	55 ... 65
Індичка (нарізана)	Один рівень		2	25 хв. 250/max, потім 190	60 ... 100
Риба	Один рівень		3	200	20 ... 30

(**) Для приготування продуктів, яке вимагає попереднього розігріву, розігрівайте їх на початку приготування, доки лампочка термостата не згасне.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато.


Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

i Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля

 **Закривайте дверцята духовки під час смаження на грилі.**
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Під час використання гриля поверніть ручку регулювання часу проти годинникової стрілки до символу руки.

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
 2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
 3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.
- » Увімкнеться індикатор температури.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Рівень встановлення дека	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	4...5	20...25 хв. #
Нарізане курча	4...5	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	4...5	20...25 хв.
Ростбіф	4...5	25...30 хв. #
Телячі відбивні	4...5	25...30 хв. #
Грінки	4	1...2 хв.

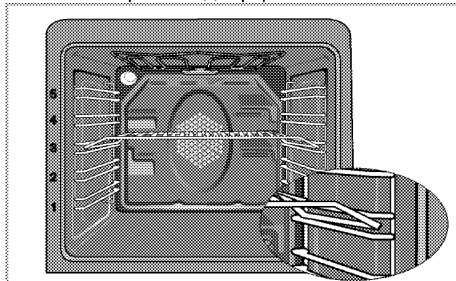
залежно від товщини

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.

Положення решітки

Якщо зсунути гриль до задньої стінки духової шафи, це негативно вплине на результати приготування. Щоб отримати якомога кращі результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.



i Не використовуйте верхній рівень нагрівання для смаження на грилі.

i **Небезпека пожежі через їжу, не призначену для смаження на грилі!**
Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жир може загорітися.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик ураження електричним струмом!

Щоб уникнути ураження електричним струмом, відключайте пристрій від мережі електроживлення.



НЕБЕЗПЕЧНО!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої.

Чистка варильної панелі

Склокерамічні поверхні

Витріть склокерамічні панелі шматком тканини, змоченої в холодній воді, так, аби на них не лишалося засобу для чищення. Потому витріть насухо м'якою сухою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні ні в якому разі не можна зіскрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком. Ви також можете скористатися зручними засобами, наявними в продажу.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його вбирання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні, не чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбуватися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Утім, це не позначиться на роботі приладу.

Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

Очищення панелі управління

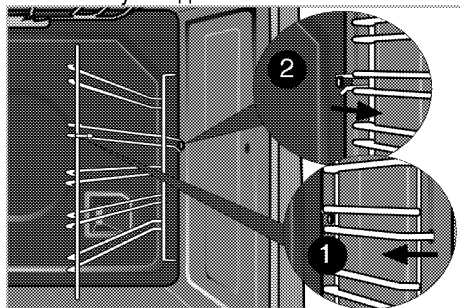
Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

i Пошкодження панелі управління!
Не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення.

Очищення духовки

Очищення бічної стінки

1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



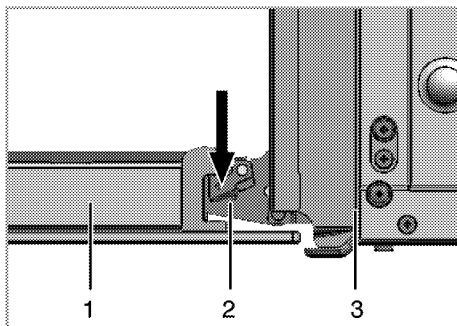
Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

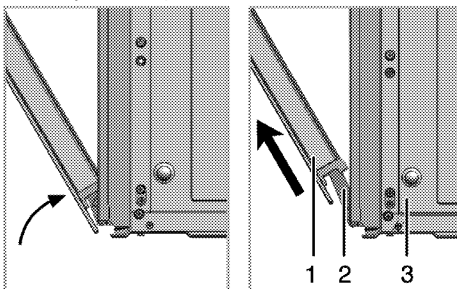
i Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Передні дверцята
- 2 Петля
- 3 Духова шафа



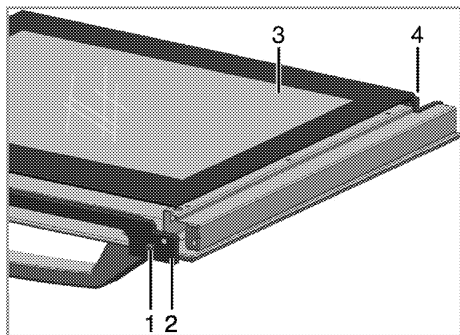
3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

i Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

Виймання внутрішнього скла дверцят

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

1. Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Гвинт
 - 2 Пластмасовий профіль
 - 3 Найглибша скляна панель
 - 4 Пластмасовий тримач
2. Викрутіть гвинт (1) викруткою
 3. Вийміть профіль (2), а потім внутрішнє скло (3).
 4. Потім знову зберіть дверцята, установіть скляну панель (3) у пластмасові тримачі (4) та згрупуйте профіль.

Заміна лампи підсвічування духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов.



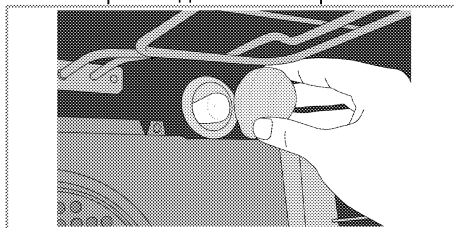
Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 5". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Вийміть лампу духової шафи, повертаючи її проти годинникової стрілки, та замініть новою.
4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

8 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяє пару.

Зазвичай під час роботи з'являється пара. Це не несправність.

Під час приготування з'являються краплі води.

Пара, що виникає під час приготування, може конденсуватися у краплі води при контакті з холодними поверхнями пристрою. Це не несправність.

Пристрій не працює.

Запобіжник несправний або перегорів.

Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.

Підсвічування духової шафи не працює.

Несправна лампа духовки.

Замініть лампу духовки.

Електроживлення вимкнене.

Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.

Духовка не нагрівається.

Функцію та/або температуру не встановлено.

Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.

У моделях з таймером таймер не налаштовано. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)

Налаштуйте час.

Електроживлення вимкнене.

Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.

(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

Сталося порушення енергопостачання.

Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

