

IS5M4KCW/E

RU Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание

Указания по безопасности, 2
Описание прибора, 24
Советы по установке, 25
Запуск и использование, 27
Уход и техническое обслуживание, 31
Установка, 78

BG Инструкции за работа с уреда
УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за безопасност, 13
Описание на уреда, 51
Полезни съвети за монтиране, 52
Включване и работа с уреда, 54
Грижи и поддръжка на уреда, 58
Монтиране, 78

KZ Пайдалану нұсқаулығы
плита
Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары, 6
Құрылғы сипаттамасы, 33
Орнату жөніндегі кеңестер, 34
Қосу және пайдалану, 36
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 40
Орнату, 78

HR Upute za rad
ŠTEDNJAK I PEĆNICA

Sadržaj

Sigurnosne upute, 17
Opis uređaja, 60
Savjeti za postavljanje, 61
Pokretanje i upotreba, 63
Čišćenje i održavanje, 67
Postavljanje, 78

UA Українська
Інструкції з експлуатації
КУХНЯ
Зміст

Інструкції з техніки безпеки, 9
Опис приладу, 42
Поради щодо встановлення, 43
Включення і використання, 45
Догляді технічне обслуговування, 49
Встановлення, 78

RS Uputstva za rad
ŠPORET I PEĆNICA

Sadržaj

Bezbednosna uputstva, 20
Opis uređaja, 69
Saveti za montažu, 70
Puštanje u rad i korišćenje, 72
Čuvanje i održavanje, 76
Postavljanje, 78

RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

⚠ Данная инструкция применима, если на приборе имеется обозначение вашей страны. Если на приборе отсутствует обозначение страны, обращайтесь к техническому руководству, в котором изложены необходимые указания по доработке прибора для его приведения в соответствие местным условиям.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещении, в котором установлен прибор. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни, в особенности, во время использования прибора: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжной вентиляции (кухонную вытяжку). При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки (при наличии) на более высокий уровень мощности).

⚠ Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может привести к возгоранию или взрыву с последующим материальным ущербом или травмами.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее для возможности обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.


⚠ **ОСТОРОЖНО:** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно – опасность пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь тушить огонь водой: выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или подставки. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут – опасность пожара.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** В случае повреждения стеклянной поверхности варочной панели: - немедленно выключите все горелки и другие электрические нагревательные элементы и отсоедините прибор от источника питания; - не прикасайтесь к поверхности прибора; – не используйте прибор

 Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и электрические зоны нагрева. Не опускайте крышку во время работы горелки

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых

⚠ Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термошупа. Используйте термошуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут — существует опасность пожара. Постоянно внимательно

следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара.

⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца духовки находится в открытом или нижнем положении, чтобы избежать удара двери.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: в бытовых комнатах персонала в различных предприятиях, офисах и др. трудовых коллективах; на фермах; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать печь вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллоны) внутри прибора или рядом с ним во избежание пожара.

⚠ Используйте кастрюли и сковородки с дном такого же диаметра, как у горелок, или немного больше (см. соответствующую таблицу). Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели.

⚠ Неправильное использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не сдвигайте их по варочной панели.

Не допускайте, чтобы пламя горелки выходило за края дна посуды
Нельзя использовать: чугунные жаровни, плиты из сланцевого камня, керамические кастрюли и сковороды; рассекатели типа металлических решеток или иные; одновременно две горелки для приготовления в одной емкости (например, рыбоварку).

Если в по причине местных условий подачи газа воспламенение горелки затруднено, желательнее повторить итерацию, повернув ручку в положение минимальной интенсивности пламени.

В случае установки вытяжного колпака над варочной панелью, пожалуйста, придерживайтесь инструкции вытяжки для соблюдения правильного расстояния.

Защитные резиновые ножки на решетках представляют собой угрозу удушья для маленьких детей. После снятия решетки убедитесь, что все ножки правильно установлены.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед установкой убедитесь, что местная система газоснабжения (тип и давление газа) совместима с настройками прибора.

⚠ Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в Таблице 1 (“Характеристики горелок и жиклеров”).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Тип настройки данного прибора указан на маркировке (или паспортной табличке).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор не имеет встроенного устройства для отвода продуктов горения. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими требованиями к установке газового оборудования. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.

⚠ Если в прибор подается сжиженный газ, регулировочный винт должен быть максимально затянут.

⚠ **ВАЖНО:** При использовании газового баллона или контейнера необходимо правильно установить газовый баллон или контейнер (в вертикальном положении).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом

⚠ Для подсоединения к системе подачи газа необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.

⚠ Подсоединение жесткой трубой (медной или стальной): При подсоединении к системе подачи газа необходимо исключить любые механические напряжения на приборе. На трубе подачи газа прибора имеется ориентируемое колено с уплотнительной прокладкой. Данную прокладку необходимо заменять при каждом повороте колена (запасная прокладка прилагается в комплекте к прибору). Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2".

⚠ Подсоединение бесшовной гибкой нержавеющей трубой с резьбовым фитингом: Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2". При использовании трубы указанного типа ее полная длина в растянутом виде не должна превышать 2000 мм. После завершения действий по подсоединению убедитесь, что гибкая металлическая труба не заломана и не касается подвижных частей. Используйте трубы и уплотнения, соответствующие действующим национальным стандартам.

⚠ **ВАЖНО:** В случае использования гибкой трубы из нержавеющей стали размещайте ее так, чтобы она не касалась подвижных частей мебели (например, выдвижных ящиков). Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

⚠ Подсоединение прибора к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться в соответствии с действующими национальными стандартами. Перед подсоединением убедитесь, что прибор совместим с типом подаваемого газа. В противном случае следуйте указаниям, приведенным в параграфе «Настройка на различные типы газа».

⚠ После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. Разожгите горелки и проверьте стабильность пламени, переведя ручки из максимального 1* в минимальное 2* положение.

⚠ Подключение к газовой магистрали или газовому баллону может быть выполнено с помощью гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными правилами.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

⚠ Чтобы адаптировать прибор к типу газа, отличному от того, для которого он был изготовлен (указан на табличке технических данных), выполните шаги, описанные под установочным чертежом.

УСТАНОВКА

⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Подключения к электрической сети и к сети газоснабжения должны выполняться с соблюдением местных норм.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением

любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Для обеспечения правильной и безопасной работы прибора во всех прочих странах необходима соответствующая доработка прибора и изменение способа установки

⚠ Используйте регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в Руководстве.

⚠ Помещение должно быть оборудовано системой вытяжной вентиляции, обеспечивающей удаление всех продуктов горения.

⚠ Поскольку для правильного горения необходим воздух, следует обеспечить надлежащий приток воздуха в помещение. Объем притока должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт установленной мощности.

⚠ В качестве системы приточной вентиляции может использоваться воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см², забирающий воздух непосредственно с улицы отверстие должно быть нечувствительно к блокировке.


⚠ Забор необходимого для горения воздуха может осуществляться не непосредственно с улицы, а из смежных помещений, оборудованных вентиляционными воздуховодами описанного выше типа. При этом такие помещения не должны являться общедомовыми помещениями, спальнями или помещениями с повышенной пожароопасностью.


⚠ Сжиженный углеводородный газ (СУГ) тяжелее воздуха и поэтому скапливается у пола. По этой причине в помещениях, где установлены баллоны СУГ, должны иметься нижние вентиляционные отверстия, сообщающиеся с улицей, для отвода газа в случае утечки. Это означает, что полностью или частично заправленные баллоны СУГ не должны устанавливаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных ниже уровня земли (подвалах и т.п.). Рекомендуется держать в помещении только непосредственно используемый баллон, размещая его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей и пр.), способных привести к его нагреву до температуры выше 50°C.


Если ручка горелки поворачивается с трудом, обратитесь в Сервисный центр: возможно, необходима замена вышедшего из строя крана горелки.

Не накрывайте отверстия, служащие для вентиляции и отвода тепла.


Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.


 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.


 Если прибор установлен на основании, его потребуется выровнять и зафиксировать на стене прилагаемой страховочной цепью, чтобы предотвратить соскальзывание прибора с основания.


 **ВНИМАНИЕ:** Для предотвращения наклона прибора необходимо установить прилагаемую страховочную цепь. См. инструкции по монтажу.


УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ


 **ВАЖНО:** Информация о значениях тока и напряжения указана на паспортной табличке.


 Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).


 Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

 Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.

 Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.

 В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом – опасность поражения электрическим током.


 Если силовой кабель требует замены, обратитесь в авторизованный сервисный центр.


 **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.


ЧИСТКА И УХОД


 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания


прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.

 Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.


 Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.

 Перед выполнением любых действий по очистке и техобслуживанию дайте прибору остыть, во избежание ожогов.


 **ВНИМАНИЕ!** Выключайте прибор перед заменой лампы: существует опасность поражения электрическим током.

 Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь вставными противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 30-2-1



KZ

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

⚠ Егер құрылғыда елдің таңбасы көрінсе, осы нұсқаулық жарамды болып табылады. Егер таңба құрылғыда болмаса, құрылғыны сіздің елде пайдалану шарттарына сәйкес түрлендіру бойынша қажетті нұсқаулар жазылған техникалық нұсқаулықты қараңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газға тамақ пісіретін құрылғыны пайдаланудың нәтижесінде ол орнатылған бөлмеде жылуі, ылғал және жану өнімдері түзіледі. Әсіресе құрылғы пайдаланылып жатқанда бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету саңылауларын ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құралын (механикалық ас үй сорабы) орнатыңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді, мысалы, терезені ашуды, немесе қолданыстағы механикалық желдету деңгейін арттыруды талап етуі мүмкін.

⚠ Осы нұсқаулықта берілген ақпаратты дәл орындамау өрт шығуына немесе жарылысқа себеп болып, мүліктің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына әкелуі мүмкін.

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

Бұл нұсқаулар мен құрал барлық уақытта ұстану қажет маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді. Өндірісуі осы қауіпсіздік нұсқауларын ұстанбау, құралды дұрыс пайдаланбау немесе басқару параметрлерін дұрыс орнатпау нәтижесінде туындаған ақаулық үшін жауапты емес.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырушы элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстау керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Егер пісіретін беткі қабат шытынап кетсе, пешті пайдаланбаңыз электр тоғы соғу мүмкіндігі бар.

⚠ ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Тағам пісіретін бетке ешқашан зат сақтамаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ:

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп,

отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

⚠ Пешті жұмыс беті немесе тіреуіш ретінде пайдаланбаңыз. Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі.

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газ плита әйнегі сынған жағдайда: -барлық жандыру құралды мен электр қыздырі элементтерін жылдам сөндіріп, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз; - құрылғы бетіне тимеңіз; құрылғыны пайдаланбаңыз



Қатты қызған кезде, әйнек қақпақ сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жабар алдында, барлық жандыру құралдары мен электр плиталарын сөндіріңіз. Оттық жанып тұрғанда қақпақты жаппаңыз

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырғыш элементтерді қолмен ұстаудан сақ болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі қадағаламаған кезде, оларды құрылғыға жақындатуға болмайды

⚠ Тағамды құрғату барысында құралды ешқашан назардан тыс қалдырмаңыз. Құрылғы зонд пайдалану үшін қолайлы болса, осы пеш үшін ұсынылатын зонд температурасын ғана қолданыңыз - өрт туу қаупі.

⚠ Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі. Майлы тағамдарды пісірген немесе спиртті ішімдікті қосқан кезде сақ болыңыз - өрт шығу қатері бар. Табалар мен керек-жарақтарды алып шығу үшін пеш қолғабын киіңіз. Тамақ пісіріп болған соң қақпағын ашқан кезде абай болыңыз, пешті ашпас бұрын жайлап буды немесе ыстық ауаны шығарыңыз -күйіп қалу қатері бар.

Пештің алдындағы ыстық ауа саңылауларын бітемеңі - өрт туу қаупі.

⚠ Есік ашық немесе төмен қалыпта тұрған жағдайда, есікті соғып кетпеу үшін, абай болыңыз.

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:** Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару құралы сияқты алмастыру қондырғысымен пайдаланылуға арналмаған.

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және сол сияқты қолданыстарда пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары; шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

⚠ Басқа қолданыс түріне рұқсат етілмейді (мысалы, бөлмелерді жылыту).

⚠ Бұл құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Бұл құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.

⚠ Құрылғының ішінде немесе жанында жарылғыш немесе тұтанғыш заттарды (мысалы, бензин немесе бүріккіш сауыттар) сақтауға болмайды - өрт шығу қатері бар.

⚠ Түбінің диаметрі оттықпен бірдей немесе одан сәл үлкен кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз (арнайы кестені қараңыз). Торлардағы ыдыстар тартпа шетінен шықпайтынын тексеріңіз.

⚠ Торларды дұрыс пайдаланбау пісіру тақтасына нұқсан келтіруі мүмкін: торларды жоғарыдан төмен қаратып орналастырмаңыз немесе тартпа бойынша жылжитпаңыз.

Оттықтан шығатын жалынның кәстрөлдің жиегінен тыс шығуына жол бермеңіз

Пайдаланбаңыз: Шойынды гриль ыдыстары, қымбат, терракота ыдыстары және табалары. Металл тор немесе басқа түрлер сияқты қыздыру диффузорлары. Екі жандыру құралын бір орында ұстауға болады (мысалы, балық пісіру құралы).

Егер газ жеткізу бойынша белгілі бір жергілікті жағдайлар жанарғыны оталдыруды қиындатса, кішкентай жалын параметрімен операцияны қайталау ұсынылады.

Ілмекті конфорка үстіне орнату жағдайында дұрыс қашықтық үшін ілмек нұсқауларын қараңыз.

Торлардың қорғағыш резеңке тіреуіштерін кішкентай балалардың жұтып қою қатері бар. Торларды алып тастағаннан кейін, барлық аяқтарының дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.

ГАЗ ҚОСЫЛЫМЫ

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Орнатардан бұрын жергілікті газ тарату жағдайларының (газдың шыққан жері және газ қысымы) және құрылғының параметрлерінің сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз.

⚠ Газбен жабдықтау қысымының 1-кестеде (“Оттық пен бүріккіштің сипаттамалары”)

көрсетілген мәндерге сәйкес екенін тексеріңіз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Осы құрылғыны конфигурациялау шарттары жапсырмада (немесе деректер тақтайшасында) жазылған.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғанбаған. Оны қолданыстағы орнату ережелеріне сәйкес орнатып, жалғау қажет. Желдетуге қатысты қойылатын талаптарға арнайы назар аударылуы керек.

⚠ Егер құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттегіш бұранданы барынша қатайтып бұрау қажет.

⚠ **МАҢЫЗДЫ:** When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Бұл жұмысты білікті техника маманы орындауға тиіс

⚠ Газ құбырына жалғау үшін тек иілгіш немесе тұрақты металл құбыршекті пайдаланыңыз.

⚠ Қатты тұрбаның (мыс немесе болат) көмегімен жалғау: Газ жүйесіне жалғауды құрылғының ешқандай түріне ешқандай күш түсірілмейтіндей етіп жүзеге асыру қажет. Құрылғының бірге келетін еңіс жақтауында бейімделетін L пішінді фиттинг бар, ол газ жылыстауына жол бермеу үшін тығыздауышпен бекітіледі. Фиттингі бұрағаннан кейін әрқашан да тығыздауышты ауыстыру керек (тығыздауыш құрылғымен бірге келеді). Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал.

⚠ Тот баспайтын болаттан жасалған иілгіш жіксіз тұрбаны бұрандалы тіркемеге жалғау: Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал. Бұл тұрбаларды олар толық жазылған кезде 2000 мм-ден аспайтындай етіп орнату қажет. Қосылым жасалғаннан кейін иілгіш металл тұрбаның қандай да бір қозғалатын бөлшектерге тиіп тұрмағанын және қысылып қалмағанын тексеріңіз. Қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес келетін тұрбалар мен тығыздауыштарды ғана пайдаланыңыз.

⚠ **МАҢЫЗДЫ:** Егер тот баспайтын болаттан жасалған құбыршек пайдаланылса, жиһаздың қозғалатын бөлшектеріне (мысалы, тартпа) тиіп тұрмайтындай етіп орнатылуға тиіс. Ол ешқандай кедергі жоқ және оның бүкіл ұзына бойын тексеру мүмкін болатын жер арқылы өткізілуге тиіс.

⚠ Құрылғыны газбен жабдықтау желісіне немесе газ цилиндріне қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес жалғау қажет. Жалғауды жүзеге асырардан бұрын құрылғының өзіңіз пайдаланыңыз келетін газ желісімен сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз. Егер олай болмаса, “Газдың әр түрлеріне бейімдеу” тармағында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

⚠ Газбен жабдықтау көзіне жалғағаннан кейін сабын судың көмегімен газдың жылыстап ақпайтынын тексеріңіз. Оттықтарды жағыңыз да, оттың орнықты жанатынын тексеру үшін тетіктерді ең үлкен 1* қалпынан ең кіші 2* қалпына бұраңыз.

⚠ Газ желісіне немесе газ цилиндріне жалғауды резеңкеден немесе болаттан жасалған иілгіш құбыршектің көмегімен, қолданыстағы ұлттық заңнамаға сәйкес жүзеге асыруға болады.

ӘР ТҮРЛІ ГАЗҒА БЕЙІМДЕУ

⚠ Құрылғыны өндіруші көрсеткеннен басқа (ақпарат жапсырмасында көрсетілген) газ түрімен пайдалану үшін орнату сызбаларында көрсетілген қадамдарды орындаңыз.

ОРНАТУ

⚠ Құрылғыны екі не одан көп адам тасуы және орнатуы керек - жарақат алу қатері. Қорабынан шығарып, орнату үшін қолғап киіңіз - қолыңызды кесіп алу қатері.

⚠ Электр және газ байланыстары жергілікті реттеулерге сәйкес болуы қажет.

⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымна нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Қосымша елдердің барлығында құрылғының қауіпсіз әрі дұрыс пайдаланылуы үшін құрылғының нұсқасының және оны орнату әдісінің маңызы зор.

⚠ Нұсқауда көрсетілген газ қысымына сәйкес келетін қысым реттегіштерді пайдаланыңыз.

⚠ Бөлме қандай бір иіс пен күйені кетіретін ауа сорғыш жүйемен жабдықталған болуға тиіс.

⚠ Бөлмеде сондай-ақ дұрыс ауа айналымы болуы керек, себебі газ дұрыс жануы үшін ауа қажет. Ауа ағыны орнатылған қуаттылықтың әр кВт үшін 2 м³/сағат мәнінен кем болмауға тиіс.

⚠ Ауа айналдыру жүйесі ауаны кем дегенде 100 см² ішкі көлденең қимасы бар тұрбаның көмегімен тікелей сырттан алуы мүмкін; саңылау бітеліп қалуға бейім болмауға тиіс.

⚠ Жүйе газ жануы үшін қажетті ауаны сондай-ақ жанама түрде, яғни, жоғарыда суреттелгендей, ауа айналатын түтіктермен жабдықталған басқа жапсарлас бөлмелерден бере алады. Алайда, ол бөлмелер тұрғын бөлмелер, жатын бөлмелер немесе өрт шығу қатері бар бөлмелер болмауға тиіс.

⚠ Сұйылтылған мұнай газы еденге дейін сіңеді, себебі ол ауадан ауыр. Сондықтан ішінде СМГ цилиндрлері де газ жылыстаған жағдайда оның шығып кетуіне мүмкіндік беретін саңылаулармен жабдықталған болуға тиіс. Соның нәтижесінде жартылай немесе түгелдей толы СМГ цилиндрлерін жер бетінің деңгейінен төмен бөлмелерде немесе қойма жайларында (жертөлелер т.с.с.) орнатуға немесе сақтауға болмайды. Тек бөлмеде қазір пайдаланылып жатқан цилиндрді ғана ұстап, оның температурасын 50°C градустан астам жоғарылатуы мүмкін сыртқы жылу көздері (тұмшапештер, каминдер, пештер т.с.с.) шығаратын қызуға ұшырамайтындай етіп орналастыруды ұсынамыз.

Оттықтардың тетігін бұрау қиынға түскен жағдайда, ақаулық табылған оттықтың шүмегін ауыстыру үшін Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Желдету үшін және отты тарату үшін пайдаланылатын саңылауларды ешқашан жауап тастауға болмайды.

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

⚠ Бұл құрылғыны декоративті есіктің артына орнатпаңыз – өрт қаупі бар.



Егер пеш тұғырға қойылса, оның деңгейін реттеп, құрылғының тұғырдан сырғанап кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырмен қабырғаға бекіту қажет.



ЕСКЕРТУ: Құрылғының төңкеріліп кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырды орнату керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

МАҢЫЗДЫ: Тоқ пен кернеу тұтынылу туралы ақпарат ақпараттық тақтайшада беріледі.

Пештің алдыңғы шетіндегі деректер тақтасы (есік ашылған кезде көрінеді).

Құрылғының ашасына қол жеткізу мүмкін болған жағдайда, розеткадан суыру арқылы немесе электр сымдар жүйесі ережесімен бойынша ол розеткадан қажет.

Қуат сымы құрылғының корпусына, электр желісіне қосылған соң, құрылғыны жалғауға жететіндей ұзын болуы қажет. Қуат көзі кабелін тартпаңыз.

Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. Ч. Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет. Аяғыңыз су болса немесе жалаң аяқ болсаңыз, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының қуат сымы немесе ашасы бүлінген болса, дұрыс жұмыс істемесе немесе бұзылған немесе құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.

Егер ұзартқыш зақымдалса, қауіпке жол бермеу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету делдалы немесе сол сияқты білімді тұлғалары соған ұқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғының соғу қаупі.

Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ЕСКЕРТУ: Ток соғу қаупінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

ЕСКЕРТУ: Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізерден бұрын құрылғының өшіріліп, қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар; бумен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

Есіктің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін



сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

Түрпілі немесе жеміргіш өнімдерді, хлор негізіндегі тазартқыш құралдарды немесе таба қырғыштарды пайдаланбаңыз.

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын құрылғының суығанына көз жеткізіңіз. - күйіп алу қатері бар.

ЕСКЕРТУ: Шамын алмастырар алдында құрылғыны өшіріңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

Электрлік оталдыру құралын бұзып алмас үшін, оттықтар өздерінің ұясында тұрмаған кезде оны пайдаланбаңыз.

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

Орам материалы 100% қайта өңделеді және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген. Орамның әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган ережелеріне толығымен сәйкес және жауапкершілікпен өткізілуі қажет.

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл құрылғы қайта өңделмелі немесе қайта қолданбалы материалдардан жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қоқысқа тастаңыз. Тұрмыстық электр құрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2012/19/EU Еуропалық директивасына сай белгіленген. Бұл өнімнен дұрыс арылу арқылы қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс әсердің салдарының алдын алуға көмектесесіз. Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Пісіру кестесінде немесе рецептте көрсетілген жағдайда ғана пешті алдын ала қыздырыңыз. Тек қара лак немесе эмаль жағылған пісіру қалыптарын пайдаланыңыз, себебі олар қызуды жақсырақ сіңіреді.

СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

Бұл құрылғы EN 60350-1 Еуропалық стандартына сәйкес, 66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

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

Бұл құрылғы EN 30-2-1 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

UA

ІНСТРУКЦІІ З ТЕХНІКІ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ ОБЕРЕЖНО: Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згорання. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться збільшити ефективність вентиляції, наприклад, піднявши ступінь примусової вентиляції (за наявності).

⚠ Недотримання вказівок, що містяться в цьому посібнику, може призвести до пожежі або вибуху, що може спричинити пошкодження майна або травми.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НИКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без

постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ ОБЕРЕЖНО: У разі пошкодження скла конфорки: - негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; - не торкайтеся поверхонь приладу; - не використовуйте цей прилад



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

⚠ Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.

⚠ Використовуйте каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, ніж у конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці 1 («Технічні умови пальників і сопл»).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці зі специфікаціями (або на заводській табличці даних).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згоряння. Його слід встановити і підключити відповідно до діючих норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом встановлено і розміщено належним чином (у вертикальному положенні).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру

⚠ Використовуйте лише гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві): Під'єднання до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різзю 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різзю: З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різзю 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

⚠ **ВАЖЛИВО:** У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей прилад сумісний з системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад не сумісний з наявною системою, див. розділ «Налаштування відповідно до іншого типу газу».

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

⚠ Підключення до газової мережі або газового балона можна здійснювати за допомогою гнучкого гумового або сталевго шланга відповідно до чинного національного законодавства.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи не пошкоджений він під час транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі — існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення — існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкціях.

⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний

кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см²; отвір не повинен бути блокованим.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямим способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоків. Це означає, що, враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

Якщо вам важко повернути ручки для пальника, будь ласка, зв'яжіться з центром післяпродажного обслуговування, який може замінити пальник, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекидати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.



якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ

⚠ **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній таблиці.

⚠ Паспортна таблиця знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією з метою заміни пошкодженого кабеля на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки, а саме ризику ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабеля живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою — існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.


⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи – існує ризик ураження електричним струмом.


⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники знаходяться не на своїх місцях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо

утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-1.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-2.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 30-2-1

BG

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

⚠ Тези инструкции са валидни, ако символът на държавата е даден на уреда. Ако символът не е даден на уреда, е необходимо да направите справка с техническите инструкции, където ще намерите указания относно модифицирането на уреда спрямо условията на употребата му в дадената държава.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** При употреба на уред за готвене на газ се отделят топлина, влага и възпламеними вещества в помещението, където е монтиран уредът. Уверете се, че кухнята се проветрява добре, особено по време на използване на уреда: дръжте открити отворите за естествена вентилация или монтирайте устройство за механична вентилация (аспиратор с механична екстракция). При продължителна и интензивна употреба на уреда е възможно да има необходимост от допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец, или от по-ефективна вентилация, например като се увеличи нивото на механичната вентилация, ако е монтирано такова устройство.

⚠ Непълното спазване на информацията, дадена в настоящото ръководство, може да предизвика пожар или експлозия, което да доведе до щети по собствеността или до наранявания.

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

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на храни с мазнина или олио на плота без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ: В случай на счупване на стъклото на плочата изключете незабавно всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изключете уреда от електрическата мрежа; - не докосвайте повърхността на уреда; -не използвайте уреда



Стъкленият капак може да се счупи, ако се нагрее. Изключете всички горелки и електрически плочи, преди да затворите капака. Не затваряйте капака, докато горелката работи

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

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

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

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

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

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

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

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

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

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

⚠ Използвайте тенджери и тигани, които имат дъна със същата широчина като тази на горелките или малко по-голяма (вж. съответната таблица). Уверете се, че съдовете, поставени на решетките, не излизат извън краищата на плота.

⚠ Неправилната употреба на решетките може да доведе до повреда на плота за готвене: не поставяйте решетките с долната част нагоре и не ги плъзгайте по повърхността на плота за готвене.

Не допускайте пламъкът от горелката да излиза извън рѳба на тигана

Не използвайте: Чугунени скарѳ, тенджери и тигани от стеатит или теракота. Разсейватели на топлина, като напр. метални мрежи или други подобни. Две горелки едновременно за един съд (напр. големи продълговати съдове за рѳба).

ако особено местни условия при подаването на газ направят запалването на горелката трудно, се препоръчва да повторите операцията, като бутонът е завъртян на положение за малък пламък.

В случай на монтиране на аспиратор над плота за готвене, вижте инструкциите на аспиратора за правилното разстояние.

Предпазните гумени крачета под решетките могат да бъдат погълнати от малки деца, с произтичащия от това риск от задушаване. След като свалите решетките, се уверете, че всички крачета са правилно поставени.

ГАЗОВИ ВРЪЗКИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди монтажа се уверете, че условията на местното газоразпределение (вид и налягане на газа) са съвместими с конфигурацията на уреда.

⚠ Проверете дали налягането на доставяния газ съвпада със стойностите, дадени в Таблица 1 ("Характеристики на горелката и дюзата").

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Условията на конфигурация на този уред са дадени на етикета (или на табелката с данни).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред не е свързан с устройство за отвеждане на вещества, отделяни при запалването. То трябва да се монтира и свърже в съответствие с действащите разпоредби за монтиране. Трябва да се обърне особено внимание на съответните изисквания за вентилация.

⚠ Ако уредът работи с втечен газ, регулиращият винт трябва да бъде затегнат възможно най-здраво.

⚠ ВАЖНО: Когато се използва газова бутилка или газов контейнер, те трябва да бъдат правилно поставени (във вертикално положение).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тази операция трябва да се извърши от квалифициран техник

⚠ Използвайте само гъвкави или твърди метални маркучи за газовите връзки.

⚠ Свързване с твърда (медна или стоманена) тръба: Свързването към газовата инсталация трябва да се извърши така, че да няма деформация от какъвто и да било вид на уреда. Има L-образен фитинг за тръба на газовата рампа на уреда, която от своя страна е снабдена с уплътнение с цел предотвратяване на течове. След завъртане на фитинга за тръбата уплътнителят винаги трябва да се поставя отново (уплътнителят се доставя с уреда). Фитингът за тръбата за подаване на газ е резбован 1/2 цилиндричен "мъжки" накрайник.

⚠ Свързване на гъвкава безфланцова тръба от неръждаема стомана към резбован накрайник: Фитингът за тръбата за подаване на газ е резбован 1/2 цилиндричен "мъжки" накрайник. Тези тръби трябва да се монтират така, че в никакъв случай да не превишават 2000 mm, когато са разгънати докрай. След извършване на свързването се уверете, че гъвкавата метална тръба не влиза в контакт с движещите се части и не е притисната. Използвайте само тръби и уплътнители, които отговарят на действащите национални наредби.

⚠ ВАЖНО: Ако се използва маркуч от неръждаема стомана, той трябва да се монтира така, че да не се допира до подвижна част от мебелировката (напр. чекмедже). Той трябва да преминава през място, на което няма пречки и където да може да се проверява по цялата му дължина.

⚠ Уредът трябва да бъде свързан към основното подаване на газ или към газова бутилка, съгласно действащите национални наредби. Преди да извършите свързването, се уверете, че уредът е съвместим с подаването на газ, което желаете да използвате. При несъвместимост следвайте инструкциите, дадени в раздел "Приспособяване към различни видове газ".

⚠ След свързването към газоподаването проверете за течове, като използвате сапунена вода. Запалете горелките и завъртете копчетата от максимална позиция 1* на минимална позиция 2*, за да проверите стабилността на пламъка.

⚠ Свързването към газовата инсталация или към газова бутилка може да се извърши с помощта на гъвкав гумен или стоманен маркуч съгласно националното законодателство.

ПРИСПОСОБЯВАНЕ КЪМ РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ ГАЗ


⚠ За да приспособите уреда към вид газ, различен от типа, за който е произведен (посочен на табелката с данни), следвайте стъпките, дадени след чертежите за монтаж.


МОНТИРАНЕ


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


⚠ Електрическите и газовите връзки трябва да отговарят на местните нормативни разпоредби.


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


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Модифицирането на уреда и начинът му на монтаж са от изключително значение за безопасната и правилна употреба на уреда във всички допълнителни държави


 Използвайте регулатори на налягането, подходящи за налягането на газа, посочено в инструкциите.

 Помещението трябва да бъде оборудвано със система за екстракция на въздуха, която отвежда дима, образуван от запалването.

 Освен това помещението трябва да позволява нормална циркулация на въздуха, тъй като за нормалното запалване е необходим въздух. Дебитът на въздух не трябва да бъде по-малък от 2 m³/h на киловат инсталирана мощност.

 Системата за циркулация на въздух може да взема въздух отвън с помощта на тръба с вътрешно напречно сечение от най-малко 100 cm²; отворът на тази тръба не бива да е възможно да се запуши.


 Освен това системата може да достави необходимия за запалването въздух индиректно, т.е. от съседните помещения, ако те са оборудвани с тръби за циркулация на въздуха, както е описано по-нагоре. Тези помещения обаче не трябва да бъдат комунални, спални или помещения, в които съществува опасност от пожар.


 Втечненият пропан-бутан се спуска към пода, тъй като е по-тежък от въздуха. Затова помещенията, в които има бутилки с пропан-бутан, трябва също да разполагат с вентилационни отвори, през които да излезе газът при евентуално изтичане. Поради тази причина бутилките с пропан-бутан, частично или изцяло пълни, не трябва да се поставят или съхраняват в помещения или в зони за съхранение, които се намират под земята (напр. мазета и др.). Препоръчително е в помещението да държите само бутилката, която се използва, и тя да е разположена така, че да не се нагрива от външни източници на топлина (фурни, камини, печки и др.), които могат да повишат нейната температура над 50°C.

Ако е трудно да завъртите ключовете за горелката, свържете се с отдела за следпродажбено обслужване, където могат да сменят крана за горелката, в случай че е повреден.

Никога не покривайте отворите за вентилация и разсейване на топлината.

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


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


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





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


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО


 **ВАЖНО:** Информацията относно консумацията на електроенергия и напрежението е предоставена на табелката с данни.


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


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

 Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрозахранването, след като уредът бъде постави на мястото му. Не дърпайте захранващия кабел.


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


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


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


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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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


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

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


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

⚠ За избягване на повреда на електрическото устройство за запалване не го използвайте, когато горелките не са в гнездата си.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ

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

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

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

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

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

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

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 30-2-1

HR

SIGURNOSNE UPUTE

ОБАВЕЗНО ПРОЧИТАЈТЕ I PRIDRŽAVAJTE SE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

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



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

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

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

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

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

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

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

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

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

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

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

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

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

Nemojte dopustiti da plamen plamenika prelazi preko ruba lonca

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

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

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

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

PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Priključivanje savitljive cijevi od nehrđajućeg čelika bez brtve na nastavak s navojima: Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica. Ove se cijevi moraju postaviti tako da nikad nisu duže od 2000 mm kada su u potpunosti produžene. Kad je spajanje izvedeno, provjerite da savitljiva metalna cijev ne dodiruje dijelove u pokretu i da nije stisnuta. Upotrebljavajte isključivo cijevi i brtve sukladne s važećim nacionalnim propisima.

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

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

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

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

PRIJELAZ NA RAZLIČITE VRSTE PLINA

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

POSTAVLJANJE

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

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

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

⚠ UPOZORENJE: Izmjene na uređaju i način njegova postavljanja od osnovne su važnosti za sigurnu i ispravnu upotrebu uređaja u svim dodatnim zemljama

⚠ Upotrebljavajte regulatore tlaka koji odgovaraju tlaku plina navedenom u uputama.

⚠ Prostorija mora biti opremljena sustavom za odvod zraka koji odvodi plinove izgaranja.

⚠ Prostorija ujedno mora dopuštati ispravnu cirkulaciju zraka jer je zrak potreban kako za izgaranje. Protok zraka ne smije biti manji od 2 m³/h po kW instalirane snage.

⚠ Sustav cirkulacije zraka može uzimati zrak izravno izvana putem cijevi unutarnjeg presjeka od najmanje 100 cm²; otvor se ne smije blokirati.

⚠ Sustav može osigurati zrak potreban za izgaranje i neizravno, tj. iz susjednih prostorija u kojima su postavljene cijevi za cirkulaciju zraka kao što je gore navedeno. Međutim, te prostorije ne smiju biti zajedničke prostorije, spavaće sobe ili prostorije koje predstavljaju požarnu opasnost.

⚠ Ukapljeni naftni plin spušta se na tlo jer je teži od zraka. Stoga bi prostorije u kojima se nalaze spremnici s LPG-om također trebale imati odušnike kako bi plin mogao izlaziti u slučaju propuštanja. Zbog toga se cilindri s LPG-om, bez obzira jesu li djelomično ili potpuno puni, moraju postaviti ili čuvati u prostorijama ili skladišnim prostorima koji su ispod razine tla (podrumi itd.). Preporučuje se da u prostoriji držite samo onaj spremnik koji koristite i da ga postavite tako da nije izložen toplini od vanjskih izvora (pećnice, kamini, peći itd.) koji bi mogli podići temperaturu spremnika iznad 50°C.

Ako vam je teško uključiti gumb plamenika, obratite se postprodajnoj službi koja može zamijeniti plamenik ako utvrdi da je neispravan.

Otvori za ventilaciju i raspršivanje topline nikad ne smiju biti prekriveni.

Uređaj skinite s podnožja od pjenastog polistirena tek u trenutku postavljanja.

⚠ Uređaj ne postavljajte iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.



Ako je uređaj postavljen na postolju, mora se poravnati i pričvrstiti na zid pomoću isporučenog lanca da bi se spriječilo da uređaj sklizne s postolja.



UPOZORENJE: Isporučeni pričvrсни lanac mora se ugraditi da bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte upute za postavljanje.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ VAŽNO: Informacije o potrošnji struje i naponu nalaze se na nazivnoj pločici.

⚠ Natpisna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon postavljanja u element, moglo priključiti na izvor napajanja. Nemojte povlačiti kabel za električno napajanje.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili višestruke utikače. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisera ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

⚠ Ako kabel napajanja treba zamijeniti, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

⚠ UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.

⚠ Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsku stakla.


⚠ Ne upotrebljavajte abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

⚠️ Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. – opasnost od opekotina.


⚠️ **UPOZORENJE:** Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

⚠️ Kako biste izbjegli oštećenja električnih uređaja za paljenje, nemojte ih upotrebljavati kada se plamenici ne nalaze u svojim kućestima.

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja . Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE). Osigurajte li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi. Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.

DEKLARACIJA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-1.

Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-2.

Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 30-2-1



RS | **BEZBEDNOSNA UPUTSTVA**

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

⚠️ Ova uputstva su validna ako se simbol zemlje javlja na uređaju. Ako simbol ne postoji na uređaju, potrebno je pogledati tehnička uputstva koja će vam pružiti potrebna uputstva u vezi sa modifikacijom uređaja u skladu sa uslovima korišćenja u zemlji.

⚠️ **MERA PREDOSTROŽNOSTI:** Korišćenje uređaja za kuanje na gas rezultira proizvodnjom toplote, vlage i proizvoda sagorevanja u prostoriji u kojoj je instaliran. Vodite računa da kuhinja ima dobru ventilaciju, naročito kada se uređaj koristi: držite prirodne otvore za ventilaciju otvorenim ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanički aspirator za ekstrakciju). Duža intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer otvaranje prozora ili efikasniju ventilaciju, povećavajući nivo mehaničke ventilacije (ako je to moguće).

⚠️ Ukoliko se informacije iz ovog priručnika ne slede precizno, može doći do požara ili eksplozije, što može dovesti do oštećenja imovine ili do povrede.

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

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

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

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

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

⚠️ **MERA PREDOSTROŽNOSTI:** Proces kuanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuanja mora neprekidno da se nadgleda.

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

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

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

⚠️ **OPREZ:** U slučaju pucanja stakla ploče za kuanje: odmah isključite sve gorionike i sve električne grejače i izolujte uređaj sa električnog napajanja; - ne dodirujte površinu uređaja; - ne koristite uređaj

Stakleni poklopac može da pukne ako se zagreje. Isključite sve gorionike i električne ploče pre zatvaranja poklopca. Ne zatvarajte poklopac kada je gorionik uključen

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

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

postoji rizik od požara.

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

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

DOZVOLJENA UPOTREBA

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

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

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

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

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

⚠ Koristite lonce i tiganje čije je dno iste širine kao gorionik ili nešto veće (pogledajte određenu tabelu). Uverite se u to da lonci na rešetkama za posude ne budu istureni izvan ruba ploče za kuvanje.

⚠ Nepravilno korišćenje rešetki može rezultirati oštećenjem ploče za kuvanje: nemojte da postavljate rešetke naopačke ili da njima klizite preko ploče za kuvanje.

Nemojte dozvoliti da plamen gorionika prelazi izvan ruba lonca

Nemojte da koristite: Ploče za kuvanje od livenog gvožđa, kamenje za pečenje, lonce i tiganje od gline. Rasipače toplote kao što su metalne mreže ili drugi. Istovremeno dva gorionika za jednu posudu (npr. lonac za riblju čorbu).

Ukoliko se gorionik teško pali usled posebnih lokalnih uslova isporuke gasa, preporučujemo vam da ponovite postupak okretanjem dugmeta u položaj za najmanji plamen.

U slučaju instaliranja ploče za kuvanje iznad radne površine, pogledajte uputstva za aspirator za pravilno rastojanje.

Zaštitne gumene stope na rešetkama predstavljaju opasnost od gušenja za malu decu. Nakon uklanjanja rešetki, vodite računa da sve stope budu pravilno postavljene.

PRIKLJUČENJE GASA

⚠ **UPOZORENJE:** Pre instalacije, vodite računa da lokalni uslovi za distribuciju (vrsta gasa i pritisak gasa) i konfiguracija uređaja budu kompatibilni.

⚠ Proverite da li je pritisak dovoda gasa konzistentan sa vrednostima navedenim u tabeli 1 („Specifikacije gorionika i mlaznice“).

⚠ **UPOZORENJE:** Uslovi konfigurisanja ovog uređaja su navedeni u tabeli (ili pločici sa podacima).

⚠ **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj nije povezan na uređaj za odvod proizvoda sagorevanja. Treba ga instalirati i povezati u skladu sa trenutnim propisima za instalaciju. Posebnu pažnju treba obratiti na odgovarajuće zahteve u pogledu provetravanja.

⚠ Ako su uređaji povezani na tečni gas, zavrtnanj za regulaciju mora biti zategnut što je više moguće.

⚠ **VAŽNO:** Kada se boca ili posuda za gas postavi, ona treba i da ulegne pravilno (uspravno).

⚠ **UPOZORENJE:** Ovu operaciju mora da obavi kvalifikovani tehničar

⚠ Za povezivanje gasa koristite samo fleksibilno ili kruto crevo.

⚠ Povezivanje sa krutim crevom (bakar or čelik): Povezivanje na gasni sistem se mora obaviti na takav način da za uređaj ne postoji nikakav napor. Na dovodnoj rampi na uređaju postoji podesivi priključak za cev u obliku slova L, a postavljen je sa zaptivkom kako bi se sprečilo curenje. Zaptivka se uvek mora postaviti nakon okretanja priključka za cev (zaptivka se dostavlja uz uređaj). Priključak za cev za dovod gasa je navojni 1/2 gasni cilindrični muški priključak.

⚠ Povezivanje fleksibilne cevi od nerđajućeg čelika bez zglobova na navojni priključak: Priključak za cev za dovod gasa je navojni 1/2 gasni cilindrični muški priključak. Ove cevi se moraju instalirati tako da nikada ne budu duže od 2000 mm kada se potpuno rašire. Kada se obavi povezivanje, vodite računa da fleksibilna metalna cev ne dodiruje nijedan pokretan deo i da ne bude komprimovana. Koristite samo cevi i zaptivke koje su u skladu sa važećim nacionalnim propisima.

⚠ **VAŽNO:** Ako se koristi crevo od nerđajućeg čelika, ono se mora instalirati tako da ne dodiruje nijedan pokretan deo nameštaja (npr. fioku). Crevo treba da bude sprovedeno na način da oko njega nema prepreka i da može da se pregleda čitavom dužinom.

⚠ Uređaj treba povezati na glavni dovod gasa ili na bocu za gas u skladu sa važećim nacionalnim propisima. Pre povezivanja, proverite da li je uređaj kompatibilan sa dovodom gasa koji želite da koristite. Ako to nije slučaj, sledite uputstva iz odeljka „Adaptiranje na različite vrste gasa“.

⚠ Posle priključenja na gas proverite sapunicom da li curi. Uključite gorionike i okrenite dugmad od maks. položaja 1* do minimalnog položaja 2* da biste proverili stabilnost plamena.

⚠ Povezivanje sa mrežom za gas ili bovom za gas može da se sprovede pomoću fleksibilnog gumenog ili čeličnog creva, u skladu sa važećim nacionalnim propisima.

PRILAGOĐAVANJE RAZNIM VRSTAMA GASA

⚠ Da biste adaptirali uređaj za vrstu gasa koja nije ona za koju je on proizveden (naznačeno na nazivnoj etiketi), sledite propisane korake navedene nakon crteža za instalaciju.

UGRADNJA

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

⚠ Električni i gasni priključci treba da budu izvedeni u skladu sa lokalnim propisima.

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

⚠ UPOZORENJE: Modifikacija uređaja i način instalacije su osnovni za bezbedno i pravilno korišćenje uređaja u svim zemljama

⚠ Koristite regulatore pritiska pogodne za pritisak gasa naznačen u uputstvu.

⚠ Prostorija mora da ima sistem za ekstrakciju vazduha, koji odvodi sva isparenja nastala sagorevanjem.

⚠ Prostorija takođe mora da omogućava pravilnu cirkulaciju vazduha, jer je vazduh potreban za normalno sagorevanje. Protok vazduha ne sme biti manji od 2 m³/h po kW instaliranog napajanja.

⚠ Sistem za cirkulaciju vazduha može uzimati vazduh direktno iz spoljašnjosti putem cevi unutrašnjeg preseka od najmanje 100 cm²; otvor ne sme biti podložan blokadama.

⚠ Sistem takođe može indirektno dopremiti vazduh potreban za sagorevanje, tj. iz susednih prostorija opremljenih cevima za cirkulaciju vazduha, kao što je prethodno navedeno. Međutim, ove prostorije ne smeju da budu dnevne sobe, spavaće sobe ili prostorije koje mogu predstavljati opasnost od požara.

⚠ Tečni naftni gas curi na pod, jer je teži od vazduha. Stoga, prostorije koje sadrže LPG boce takođe moraju biti opremljene otvorima za odvod gasa u slučaju curenja. To znači da LPG cilindri,

bilo da su delimično ili potpuno puni, se ne smeju da se instaliraju niti čuvaju u prostorijama ili skladišnim prostorima koji su ispod nivoa zemlje (podrumi itd.). Savetuje se da se samo cilindar koji se koristi čuva u prostoriji, postavljen tako da ne bude izložen toploti koju proizvode spoljašnji izvori (pećnice, kamini, šporeti itd.) koji mogu da podignu temperaturu cilindra iznad 50°C.

U slučaju poteškoća sa okretanjem dugmadi za gorionike, kontaktirajte postprodajni servis radi zamene slavine gorionika u slučaju da je neispravna.

Otvori koji se koriste za ventilaciju i raspršivanje toplote se nikada ne smeju pokrivati.

Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

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



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



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

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ VAŽNO: Informacije o potrošnji struje i o naponu su navedene na nazivnoj pločici.

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

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

⚠ Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug za povezivanje uređaja na napajanje nakon njegovog postavljanja u kućište. Nemojte vući električni kabl za napajanje.

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

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

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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


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

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


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

⚠ Kada gorionici nisu u kućištu, nemojte da koristite uređaj za električno paljenje kako biste izbegli njegovu oštećenje.

ODLAGANJE AMBALAŽE

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

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

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

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

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

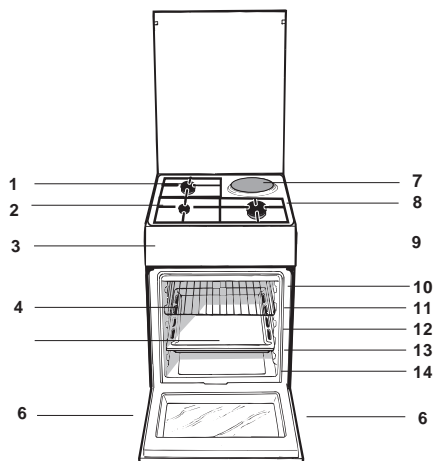
Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-2.

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 30-2-1

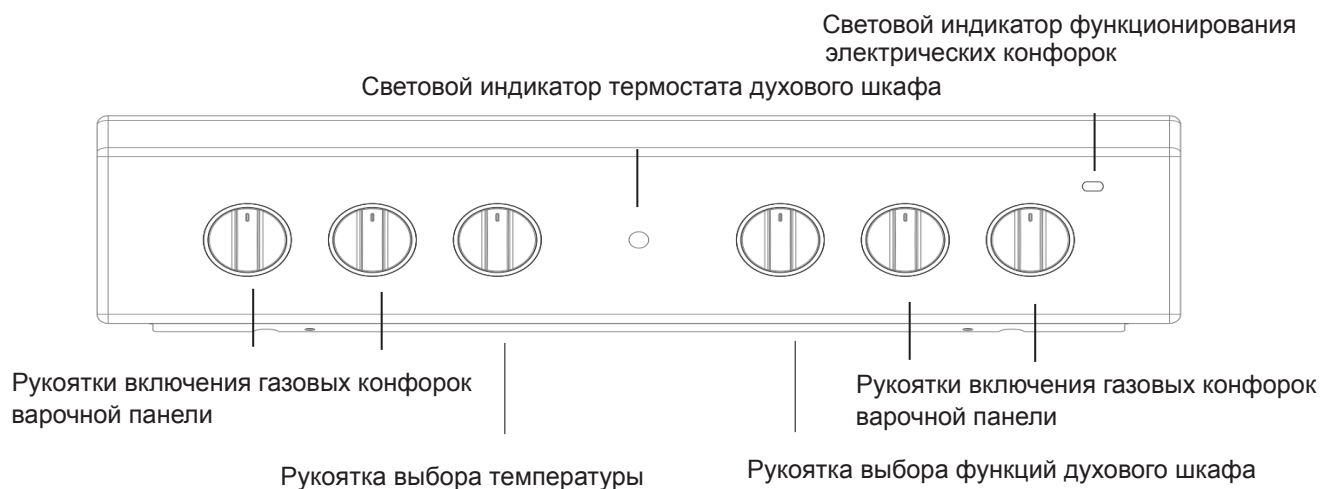


Описание изделия

RU



- 1 Газовые горелки
- 2 Рабочая поверхность
- 3 Панель управления
- 4 Регулируемые ножки
- 5 Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
- 6 Решетка духовки
- 7 Протвень или жарочный лист
- 8 Электрические конфорки
- 9 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противней решеток
- 10 Положение 5
- 11 Положение 4
- 12 Положение 3
- 13 Положение 2
- 14 Положение 1



Советы по установке

RU

Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

! Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

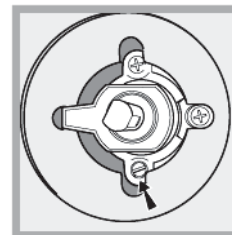
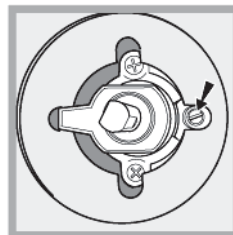
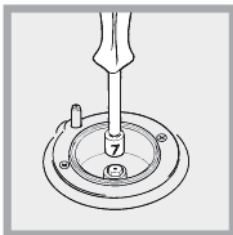
Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров горелок рабочей поверхности:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



! Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

Эту процедуру должен выполнять квалифицированный специалист, авторизованный производителем.

Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

1. Поверните рукоятку к минимальному положению пламени.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

! При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

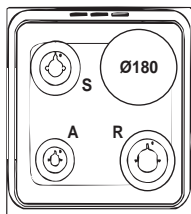
3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.

Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		номин.	уменьш	стие 1/100 (мм)	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* g/h		Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h
Быстрая (большая)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Дополнительная (Маленькая) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Давление	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18	

Эту процедуру должен выполнять квалифицированный специалист, авторизованный производителем.



IS5M4KCW/E

Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	Indesit
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	IS5M4KCW/E
Изготовитель:	Whirlpool EMEA S.p.A.
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34,0x39,1x45,5 см / 61 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	Ø 180 mm: 2000 W
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	A
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции функция нагревания: Статическое
	В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	ВИРПУЛ ЕМЕА С.П.А. ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1 20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ
Импортер:	ООО "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87
уполномоченное лицо:	ООО "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87

Электрическая конфорка
Ж 180 мм: 2000 Вт

Запуск и использование




RU

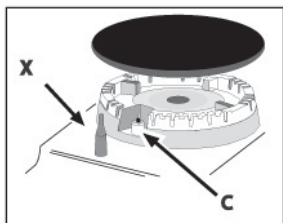
Использование рабочей поверхности


Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно удерживать в позиции:  — минимальное пламя,  — максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания* (C), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания* (см. рис.), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.

При отпуске рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

! Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (X)*, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено.

Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном.

Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24–26
Полубыстрая (S)	16–20
Вспомогательная (A)	10–14

Чтобы определить тип горелки, обратитесь к табл. «Характеристики горелок и жиклеров».

! Если модель оснащена уменьшенной подставкой, учтите, что она должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр дна которой не превышает 12 см.

Использование духовки

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

! Прежде чем использовать оборудование, удалите с его боковых сторон пластиковую пленку.

! Ничего не кладите на дно духовки — это может повредить его эмалевое покрытие. Используйте 1-й уровень духовки только при готовке на вертеле (при его наличии).

Рукоятки духовки

Различные функции духовки и температура приготовления устанавливаются двумя рабочими рукоятками: рукояткой селектора и рукояткой термостата. При установке рукоятки селектора в любую позицию, отличную от «0»,

Режимы приготовления

! Значение температуры от 50 °С до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режима ГРИЛЬ, для которого рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности.

⊖ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.

⊖ НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Работает нижний нагревательный элемент. Режим рекомендуется использовать для блюд (в формах для запекания), поверхность которых уже готова, но требуется дальнейшее приготовление их центральной части, или для десертов, покрытых фруктами или джемом, чтобы отколировать их поверхность. Учтите, что в этом режиме невозможно достичь в духовке максимальной температуры (250 °С), поэтому не рекомендуется приготовление с использованием только этой установки, за исключением кондитерской выпечки, для приготовления которой требуется температура 180 °С и ниже.

⊖ ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Температура между 50 °С и Max.

Включено освещение, а также действует ультра-красное излучение гриля, мотор начинает вращать вертел. Довольно высокое и прямое тепло гриля позволяет мгновенно запечь поверхность мяса, сохраняя его сочным и нежным.

☼ ГРИЛЬ

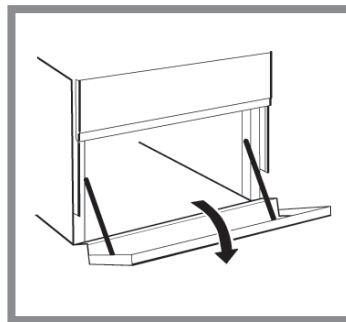
Температура между 50 °С и Max.

Включено освещение, а также работает нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет мгновенно запечь поверхность мяса, сохраняя его сочным и нежным.

🍴 Режим «ЭКО»

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. При использовании цикла «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

Нижнее отделение*



В нижнем отделении духовки можно держать сковороды и принадлежности духовки. Кроме того, во время работы духовки отделение может использоваться для сохранения блюд теплыми. Дверца открывается вниз.

! Внутренние поверхности отделения могут нагреваться во время работы духовки.

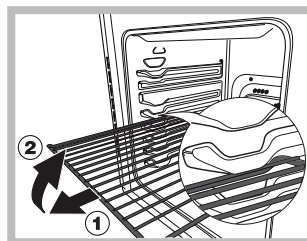
! Не помещайте в нижнее отделение воспламеняющиеся материалы.

ГРИЛЬ

- При использовании ГРИЛЯ установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании режима GRATIN (Подрумянивание) установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

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



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

Таблица приготовления в духовом шкафу

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, С°	Время приготовления, мин	
Статическая духовка	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50	
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35	
	Макаронная запеканка	2,0	3	5	200	30-35	
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70	
	Курица	1,5	3	10	200	80-90	
	Утка	1,8	3	10	180	90-100	
	Кролик	2	3	10	180	70-80	
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80	
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80	
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40	
	Макрель	1,5	2	5	180	30-35	
	Форель в фольге	1	2	5	180	25-30	
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20	
	Печенье и мелкая выпечка	0,5	3	10	180	10-15	
	Сладкие открытые пироги из бездрожжевого теста	1,1	3	10	180	25-30	
	Изделия из пресного теста	1	3	10	180	30-35	
	Изделия из дрожжевого теста	0,5	3	10	160	25-30	
	Фруктовый пирог	1	3	10	170	25-30	
Нижний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд в конце приготовления						
Верхний нагревательный элемент	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10	
Гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Отбивные котлеты	1	4	5	Max	20	
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7	
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	5	
	Блюда на вертеле*						
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-80	
Курица	2,0	-	5	Max	70-80		

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на нижний уровень духовки.

* Только для некоторых модификаций моделей.

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагревающимися и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

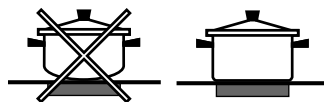
Перед первым использованием прогрейте пустые электрические конфорки при максимальной температуре в течение приблизительно 4 минут. Это необходимо для укрепления защитного покрытия конфорок.

Зеленый индикатор электрических конфорок

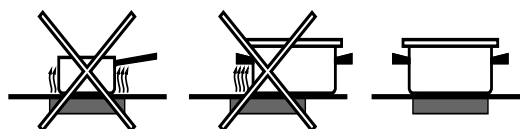
Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Практические рекомендации по использованию варочной панели

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



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



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

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

Уход и техническое обслуживание

RU

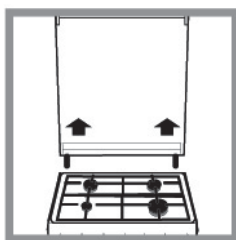
Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Отключение оборудования

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

Уход за крышкой плиты*



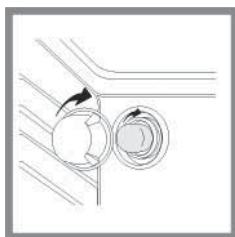
Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. рис.).

Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения

1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патроном лампы (см. рис.).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – Е 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.



Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

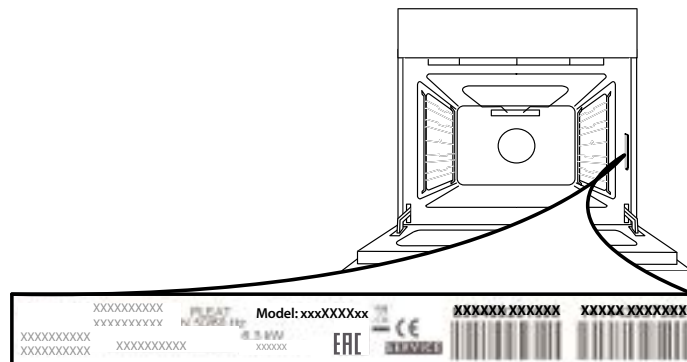
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

СЕРВИС


Для получения помощи позвоните по номеру, указанному в прилагаемом к изделию гарантийном талоне, или следуйте инструкциям на нашем сайте. Будьте готовы предоставить следующую информацию:

- Краткое описание проблемы
- Тип и модель изделия
- Сервисный код (номер после слова "SERVICE" на паспортной табличке, ЗАКРЕПЛЕННОЙ на изделии — она находится слева на внутреннем краю духовки и видна при открытой дверце)
- Ваш полный адрес
- Номер телефона для связи



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

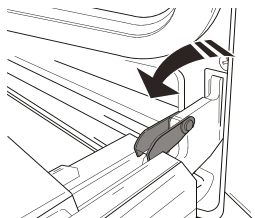
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

 [www](http://www.indesit.com) Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте www.indesit.com

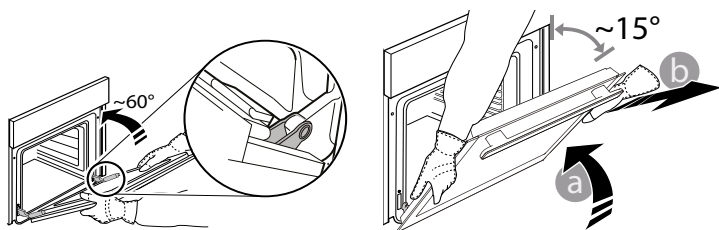


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

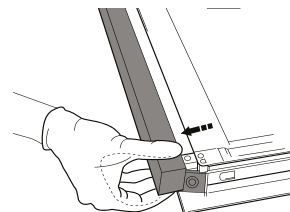
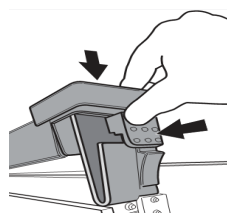
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

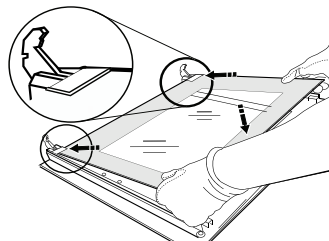
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

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

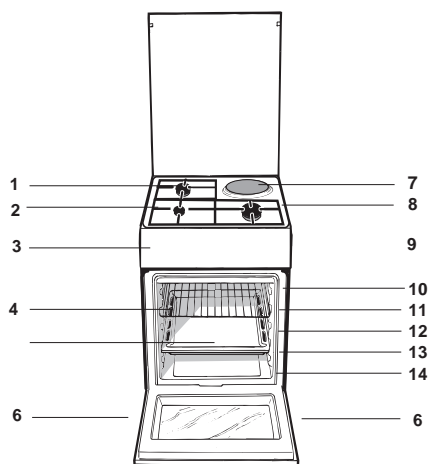


4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

Құрылғы сипаттамасы

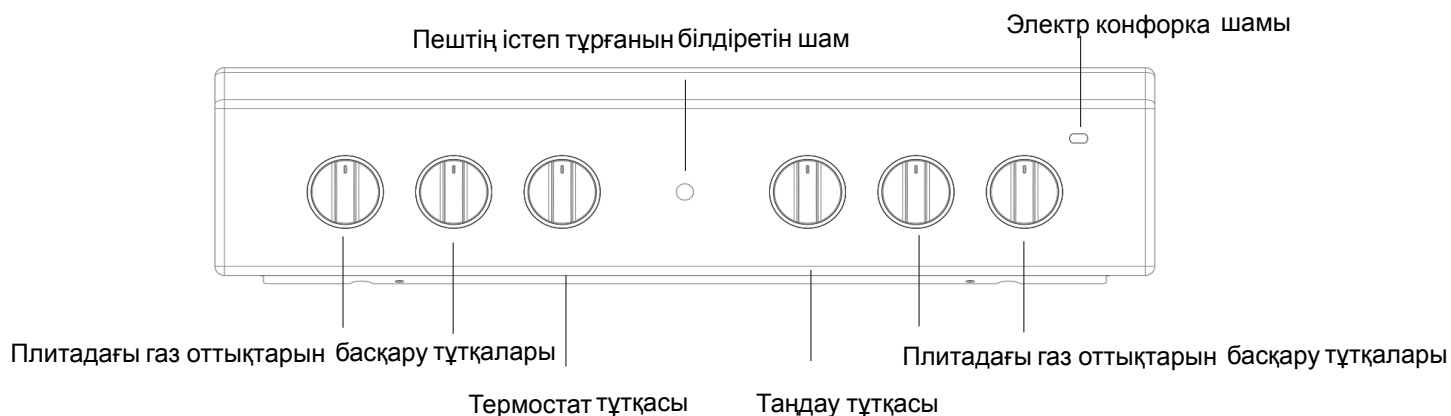
Жалпы шолу

KZ



- Плитадағы газ оттығының торы
- Плита торы
- Басқару тақтасы
- ГРИЛЬ
- ТҰТҚАЛЫ ТАБА
- Реттелетін аяқ
- Электр конфорка
- Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
- Сырғымалы тартпаларға арналған
- БАҒЫТТАУШЫ ЖОЛДАР
- 5-позиция
- 4-позиция
- 3-позиция
- 2-позиция
- 1-позиция

Басқару тақтасы



Орнату жөніндегі кеңестер

KZ

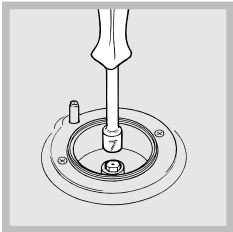
Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен (суретті қараңыз) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз (Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.

2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.

! Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.



Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.

Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

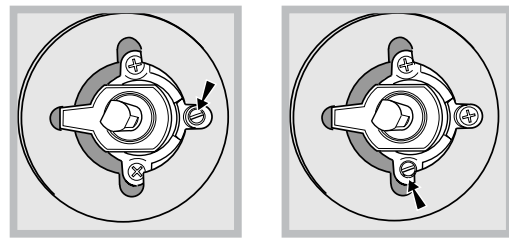
1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).

2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.

3. Тұтқаны алып тастаңыз.

4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (суретті қараңыз) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз.

! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.



5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

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

Бұл процедураны өндіруші тағайындаған арнайы рұқсаты бар білікті маман орындауы керек.

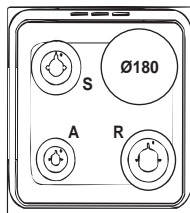
Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте				Сұйық газ				Табиғи газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған			***	**				
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28- 30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

15°C және 1013 мбар жағдайында – құрғақ газ


** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Бұл процедураны өндіруші тағайындаған арнайы рұқсаты бар білікті маман орындауы керек.



IS5M4KCW/E

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34,0 x39,1 x 45,5 см
Көлемі	61л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 23 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,
Электр конфорка	Жылдам Ø 180 мм: 2000 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Қуат тұтыну Сынып куәлігі Табиғи конвекция қыздыру режимі: Статикалық 
	
ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800 -333 -38 -87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800 -333 -38 -87

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

Қосу және пайдалану

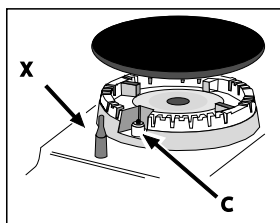
KZ

Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар. Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне **♠** бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр **♠**, ең жоғарғы параметр **♠** немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (C) жабдықталған болса, ☆ таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен (X)* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұрыңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.

Оттық	Ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

! Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттықта ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

Пешті қолдану

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

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

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

Пеш тұтқалары

Осы екі басқару элементінің көмегімен пештің әртүрлі функцияларын және дайындалатын тағамға лайықты пісіру температурасын таңдауға болады. Әртүрлі тағам пісіру функциялары екі тұтқаның көмегімен орнатылады:

таңдау тұтқасы
пеш тақтасындағы термостат тұтқасы.

Тағам дайындау режимдері

Статикалық пеш

Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады да, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері (кедергілер) қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, термостат басқару элементімен бір қалыпта ұсталады. Бұл функция температураны керемет таратудың арқасында кез келген тағамды пісіруге мүмкіндік береді.

Төменгі қыздыру элементі

-Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады және төменгі қыздыру элементі қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, бір қалыпта ұсталады. Бұл параметрді сырты дайын, бірақ іші әлі піспеген тағамдарды (табаға салынған) пісіруді аяқтау немесе үстін сәл қызартуды қажет ететін жеміспен не джеммен қапталған тәттілерді дайындау үшін қолданған жөн. Бұл функция әрдайым осы пеш параметрінде тағам пісіру үшін қажетті температураға жетуге мүмкіндік бермейтінін ескеріңіз, тек 180°C-ты қажет ететін бөліштерді дайындауға болады.

Жоғарғы қыздыру элементі

-Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады да, инфрақызыл сәулелер грилі қосылады және қозғалтқыш істікті айналдыра бастайды. Грильдің жетерліктей жоғары және тікелей берілетін температурасы еттің сыртын қызартып, шырындарын сақтауға және жұмсақтығын қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

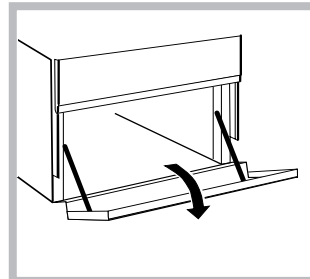
Гриль

Жоғарғы қыздыру элементі қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді.

ECO (ЭКО) режимі

Сирақтар және сүйексіз етті бір сәреде пісіруге арналған. ЭКО циклін қолданып, сәйкесінше, электр қуатын тиімді пайдалану үшін, пештің есігін тағам толық дайын болмайынша ашпаған жөн.

Пеш астындағы сақтау бөлімі



Пеш астындағы бөлімді табалар мен плитаның керек-жарақтарын сақтау үшін пайдалануға болады. Оған қоса, пеш істеп тұрған кезде, оны тағамдарды жылы ұстау үшін қолдануға болады. Сақтау бөлімін ашу үшін оны төмен қарай бұрыңыз.

Сақтандыру: бұл сақтау бөлімін жанғыш заттарды сақтау үшін пайдалануға болмайды.

Тағам дайындау бойынша кеңес

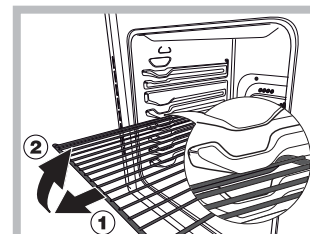
! ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

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



ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. Сызбада

көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Таңдау тұтқасының қалпы	Тағамдар	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда позициясы орны	Қыздыру ұзақтығы (минут)	Термостат тұтқасы	Пісіру ұзақтығы (минут)	
1 Қалыпты	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50	
	Ет қосылған қамыр түтіктері	2,5	3	5	200	30-35	
	Гратин паста пісірмелері	2,0	3	5	200	30-35	
	Бұзау еті	1,7	2	10	180	60-70	
	Тауық	1,5	3	10	200	80-90	
	Үйрек	1,8	3	10	180	90-100	
	Қоян	2	3	10	180	70-80	
	Шошқа еті	2,1	3	10	180	70-80	
	Жас қой еті	1,8	3	10	180	70-80	
	Макрель	1,1	2	5	180	30-40	
	Қызыл пагр	1,5	2	5	180	30-35	
	Қағазда пісірілген бақтақ	1	2	5	180	25-30	
	Неаполитан пиццасы	1	2	15	220	15-20	
	Печеньелер	0,5	3	10	180	10-15	
	Жеміс қосылған бәліш	1,1	3	10	180	25-30	
	Хош иісті бәліш	1	3	10	180	30-35	
	Ашытылған кекс	0,5	3	10	160	25-30	
	Жеміс қосылған кекс	1	3	10	170	25-30	
	2 Пеш түбі	Соңғы өңдеу					
	3 Жоғарғы түбі	Палтус пен каракатица	1	4	5	Ең жоғары	8
Істіктегі кальмар және асшаян		1	4	5	Ең жоғары	4	
Треска белдемесі		1	4	5	Ең жоғары	10	
Грильде пісірілген көкөністер		1	3/4	5	Ең жоғары	8-10	
4 Қос гриль	Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4	5	Ең жоғары	15-20	
	Котлет	1,5	4	5	Ең жоғары	20	
	Гамбургер	1	3	5	Ең жоғары	7	
	Сқумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20	
	Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	5	
	Гриль-бар болса						
	Гриль істігінде пісірілген бұзау еті	1,0	-	5	Ең жоғары	70-80	
	Гриль істігінде пісірілген тауық еті	2,0	-	5	Ең жоғары	70-80	

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады.

Грильді немесе қос грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен

Санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

Плитаның электр конфоркаларын басқару тұтқалары

Плиталар қалыпты және жылдам электр конфоркалармен әртүрлі амалдармен жабдықталуы мүмкін (жылдам конфоркаларды басқаларынан ортасындағы қызыл дөңгелектерімен айыруға болады). Қызуды жоғалтпау және конфоркаларға зақым келтірмеу үшін диаметрі конфорканың диаметріне сәйкес келетін түбі тегіс табаларды қолданған жөн. Кестеде тұтқада көрсетілген әртүрлі параметрлер және конфорканы пайдалануы ұсынылатын мақсаттар берілген.

Конфоркаларды алғаш рет пайдаланбас бұрын оларды таба қоймай, 4 минут бойы ең жоғары температурада қыздыру керек. Осы бастапқы кезең барысында қорғаушы қаптама қатайып, өзінің ең жоғары төзімділігіне жетеді.

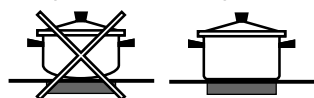
Электр конфорканың индикатор шамы

Электр конфоркалары бар плитада кез келген электр конфорка қосылған кезде бұл шам жанады.

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

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

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



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



- Табаның асты әрдайым таза әрі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз: бұл табалардың пісіру аймақтарына толық тиюін және табалар мен плита ұзақ уақыт бойы тиімді жұмыс істейтінін қамтамасыз етеді.
- Газ оттығында пайдаланылатын ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпының бұзылып, оның бетке толық тимеуіне себеп болады.
- Пісіру аймағын табасыз қосып кетпеңіз, әйтпесе ол зақымдалуы мүмкін.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

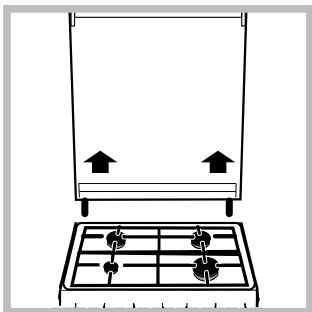
KZ Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Қақпақ



Пеш шыны қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сумен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды жеңілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толығымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

! Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

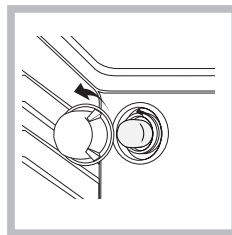
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қиындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт,

цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

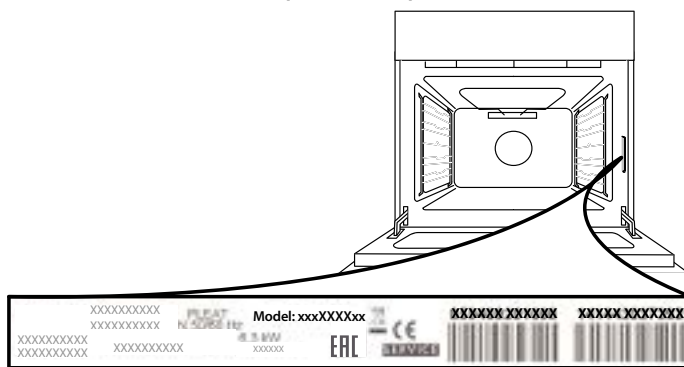
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

- Мәселенің қысқаша сипаттамасы;
- Өнімінің нақты түрі мен үлгісі;
- Көмек алу коды (ӨНІМГЕ ЖАПҚЫРЫЛҒАН тақтадағы SERVICE сөзінен кейінгі сан, оны пештің есігін ашып, сол жақ ішкі қырынан көруге болады).
- Толық мекенжайыңыз
- Байланыс телефон нөмірі



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

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

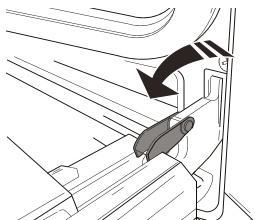
Өнімнің толық сипаттамасын, соның ішінде осы пешке арналған энергияны түрлендіру коэффициентін www.indesit.com сайтынан оқуға және жүктеп алуға болады



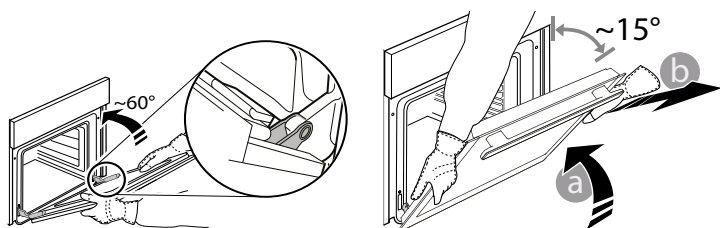
Click&Clean

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

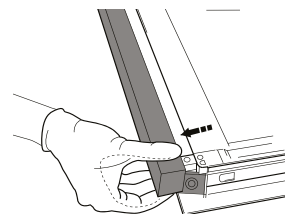
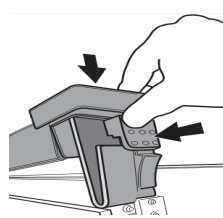
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

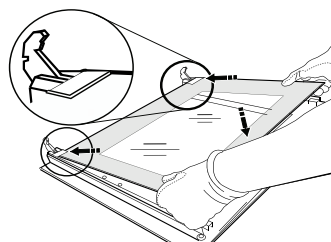
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

1. Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз.



2. Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

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

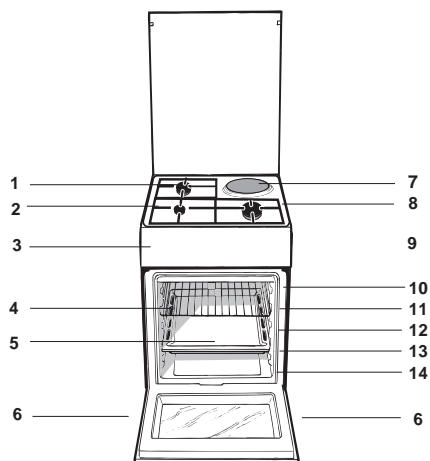


4. Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

Опис плити

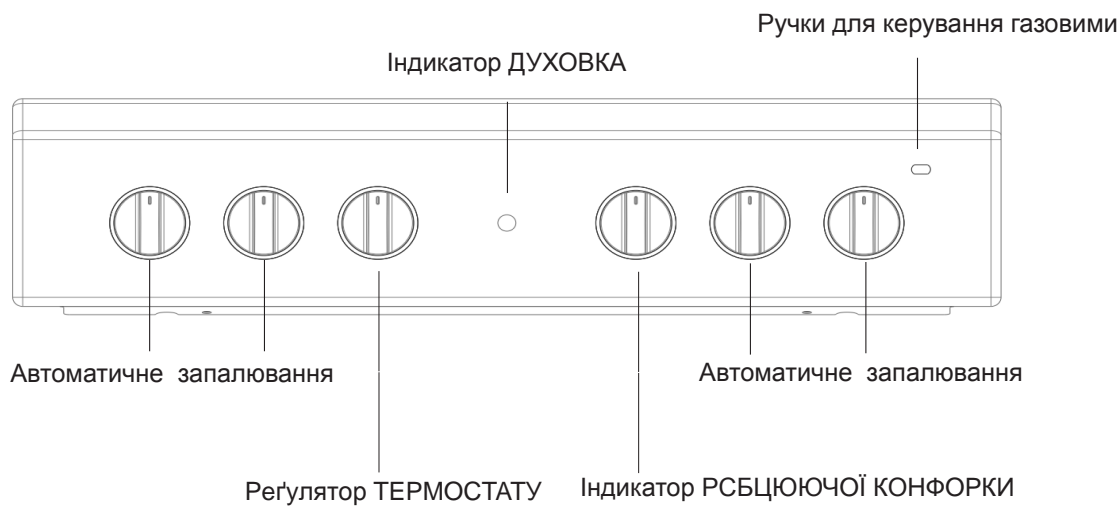
UA

Загальний вигляд



1. Газовий пальник
2. Піддон на випадок переливань
3. Панель управління
4. Полка РЕШІТКИ
5. Полка ДЕКО
6. Лапка для налаштування
7. Електрична конфорка
8. Поверхня для збирання збіглої рідини
9. НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
10. положення 5
11. положення 4
12. положення 3
13. положення 2
14. положення 1

Панель управління



Поради щодо встановлення

UA

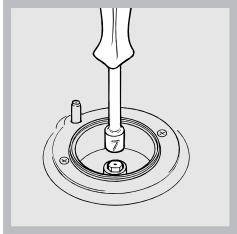
Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальній бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотній послідовності.



Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

користуючись регульовальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиєтеся маленького стабільного полум'я.

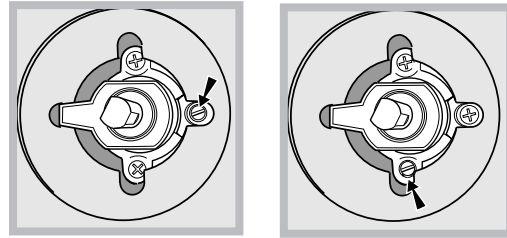


Після прокладання проводу електроживлення закрутіть металеву кришку трьома гвинтами.

! У разі зріджених газів, регульовальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.



! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*)		Зріджений газ				Природний газ			
		Номінальна	Зменшена	Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
						***	**				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	55	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25			13 6,5 18

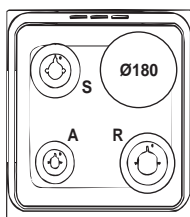
* для 15°C 1013 мбар-сухий газ

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
p.c.s.* - найвища теплота згорання

Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



IS5M4KCW/E

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	34,0x39,1x45,5 см
Об'єм	61 літрів
Макс. пот. свободна	4250W
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 44 висота см 23
Напруга та частота живлення	Див. на таблиці з даними
Електрична варильна поверхня	Ø 180 mm: 2000 W
Пальники	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на таблиці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
ENERGY LABEL	Споживання енергії свободна конвекція – для обігріву: ECO

пластини номінальний є розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

Включення і використання

Користування робочою поверхнею

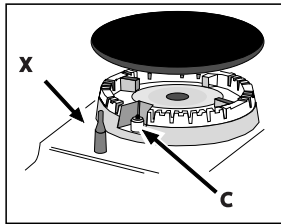
Включення пальників

У кожній рукоятці ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я \blacklozenge .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум \blacklozenge , на максимум \blacklozenge або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (С), спочатку натисніть на кнопку включення,



, потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(Х) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору \blacklozenge .

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

Пальник	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведені у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:

- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

І включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

Статична духовка

Положення регулятора термостату: Між **50°C** і **Max**. В цьому положенні вмикаються два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Це класична бабусина духовка, але з більш досконалим розповсюдженням температури і з заощадженням електроенергії. Статична духовка залишається поза конкуренцією у випадках приготування страв з двох або більше інгредієнтів, утворюючих комплексну страву, наприклад: капуста із свинячими ребрами, тріска по-іспанськи, тріска по-анконетанськи, телятина з рисом, тощо... Оптимальні результати отримуються при готування страв з м'яса яловичини або телятини: тушковане, рагу, гуляш, дичина, свинина, тощо... які потребують тривалого готування з постійним додаванням рідини. Залишається найкращою системою готування солодкої випічки, фруктових кондитерських виробів і готування у духовці в закритому посуді. При готуванні в статичній духовці використовуйте лише один рівень, тому що при використанні декількох рівнів тепло розповсюджується нерівномірно. Використовуючи різні рівні, можна врівноважувати розподіл тепла між верхньою і нижньою частинами духовки. Якщо для приготування потребується більше тепла знизу або зверху, використовуйте відповідно нижні або верхні рівні.

Обережна духовка

Положення регулятора термостату: Між **50°C** і **Max**. Працює нижній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу. Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».

Духовка «верхнє відділення»

Положення регулятора термостату: Між **50°C** і **Max**. Працює верхній нагрівальний елемент. Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

Гриль

Положення регулятора термостату: **Max**. Працює верхній центральний нагрівальний елемент. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою.



ECO mode

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. To use the ECO cycle and therefore optimize power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуйте положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку уверх.

ГРИЛЬ

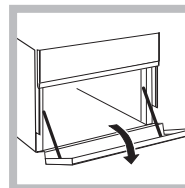
- У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготування GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуйтеся, якщо верхня межа не залишається постійно включеною: її робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

- Використовуйте сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці, що додається. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.

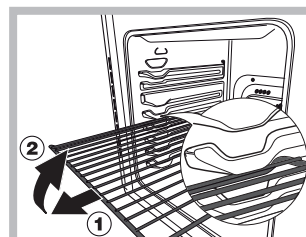
Нижній відсік*

Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання аксесуарів або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).



! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти прешітки,

достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

* Є лише в деяких моделях.

Таблиця приготування в духовці

Положення регулятора для вибору	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція для готування, відраховуючи знизу	Час приготування (у хвиликах)	Регулятор термостату	Час приготування (у хвиликах)
1 Статична	Лазан'я	2,5	2	5	200	45-50
	Каннеллоні	2,5	3	5	200	30-35
	Запечена паста	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курка	1,5	3	10	200	80-90
	Качка	1,8	3	10	180	90-100
	Кріль	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Молода баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрія	1,1	2	5	180	30-40
	Зубатка	1,5	2	5	180	30-35
	Форель у фольї	1	2	5	180	25-30
	Неаполітанська піцца	1	2	15	220	15-20
	Печиво, тістечка	0,5	3	10	180	10-15
	Пудинги і солодкі	1,1	3	10	180	25-30
	торти бездріжджові	1	3	10	180	30-35
	Несолодкі пироги	0,5	3	10	160	25-30
	Дріжджове тісто	1	3	10	170	25-30
Фруктові торти						
2 Духовка Нижнє відділення	Завершувальні дії з приготування					
3 Духовка Верхнє відділення	Камбала і каркатиці	1	4	5	МАКС.	8
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	МАКС.	4
	Філе мерлузи	1	4	5	МАКС.	10
	Овочі гриль	1	3/4	5		8-10
4 Гриль	Біфштекс з телятини	1	4	5	МАКС.	15-20
	Шницелі	1,5	4	5	МАКС.	20
	Січене м'ясо (напр., для гамбургерів)	1	3	5	МАКС.	7
	Скумбрія	1	4	5	МАКС.	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	МАКС.	5

Зауваження: у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку. При готування на грилі або на подвійному грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

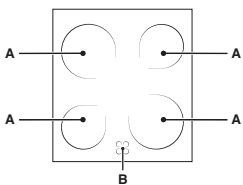
! Нанесений на ущільнювачі клей залишає деякі масні сліди на склі. Перш ніж використовувати прилад, рекомендується видалити їх за допомогою спеціального неабразивного засобу для догляду за такими поверхнями. Протягом перших годин роботи може почути запах гуми, який незабаром зникне.

Як увімкнути і вимкнути зони готування їжі

Для вмикання зони готування слід обертати за годинниковою стрілкою відповідний регулятор. Для вимикання зони готування слід повернути регулятор проти годинникової стрілки на «0». Індикатор електричних конфорок свідчить про те, що працює не менше однієї конфорки варильної поверхні.

Зони готування їжі

На варильній поверхні мають нагрівальні випромінювальні електричні елементи. Під час роботи вони стають червоними:



А. Зона готування з випромінювальними елементами.

В. Індикатор тепла: вказує на те, що температура у відповідній зоні готування перевищує 60°C, також

у випадках, коли елемент вже вимкнений, але залишається гарячим.

Зона готування з випромінювальними елементами.

Нагрівальні випромінювальні елементи складаються з нагрівальних циркуляційних елементів, які стають червоними тільки через 10-20 секунд після увімкнення.

Корисні поради з використання варильної поверхні

- Використовуйте каструлі з плоским і товстим дном, щоб забезпечити їх прилягання до нагрівальної зони;



- Використовуйте каструлі достатнього діаметру, щоб повністю покрити нагрівальну зону з метою повного застосування вироблюваного тепла;



- Переконайтеся в дно кастрюль є чистим та сухим: це забезпечить оптимальне прилягання до зон готування і триваліший термін служби варильної поверхні і самих кастрюль;
- намагайтеся не використовувати такі каструлі для готування на відкритому газі: теплова концентрація на газових пальниках може призвести до деформування дна кастрюлі з подальшою втратою оптимального прилягання;
- Ні в якому разі не залишайте увімкнену зону готування без посуду, тому що це призведе до ушкодження поверхні.

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Готування овочів, риби
2	Готування картоплі (на парі), супів, бобових (нуту, квасолі)
3	Продовження готування великої кількості їжі, супів, борщів
4	Запікання (середня потужність)
5	Запікання (велика потужність)
6	Підсмаження або досягнення кипіння за короткий час

Догляд і технічне обслуговування

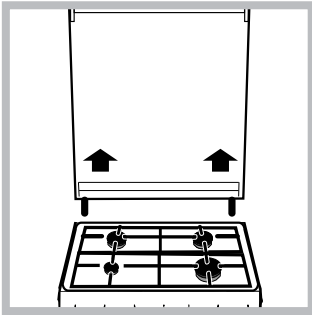
UA

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.



Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні:

повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

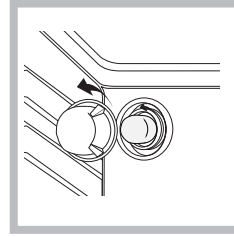
Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.

3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

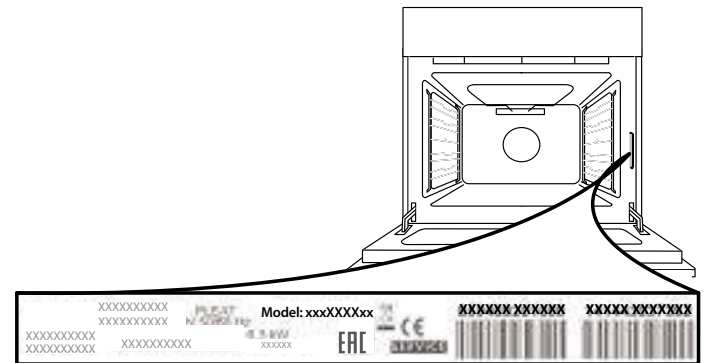
Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

- Короткий опис несправності
- Точну назва моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер



Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

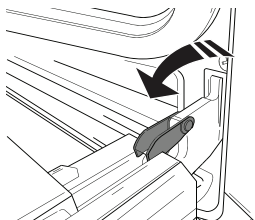
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.



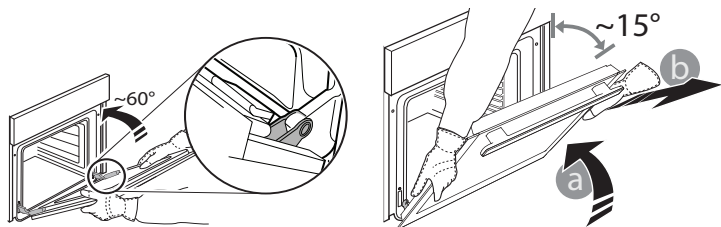
Click&Clean

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

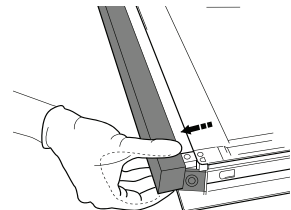
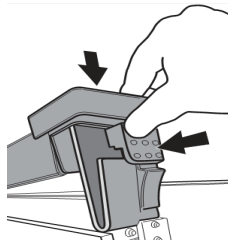
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

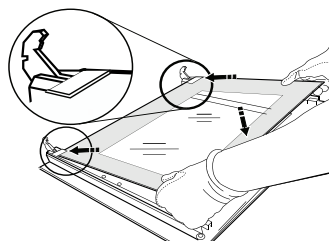
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

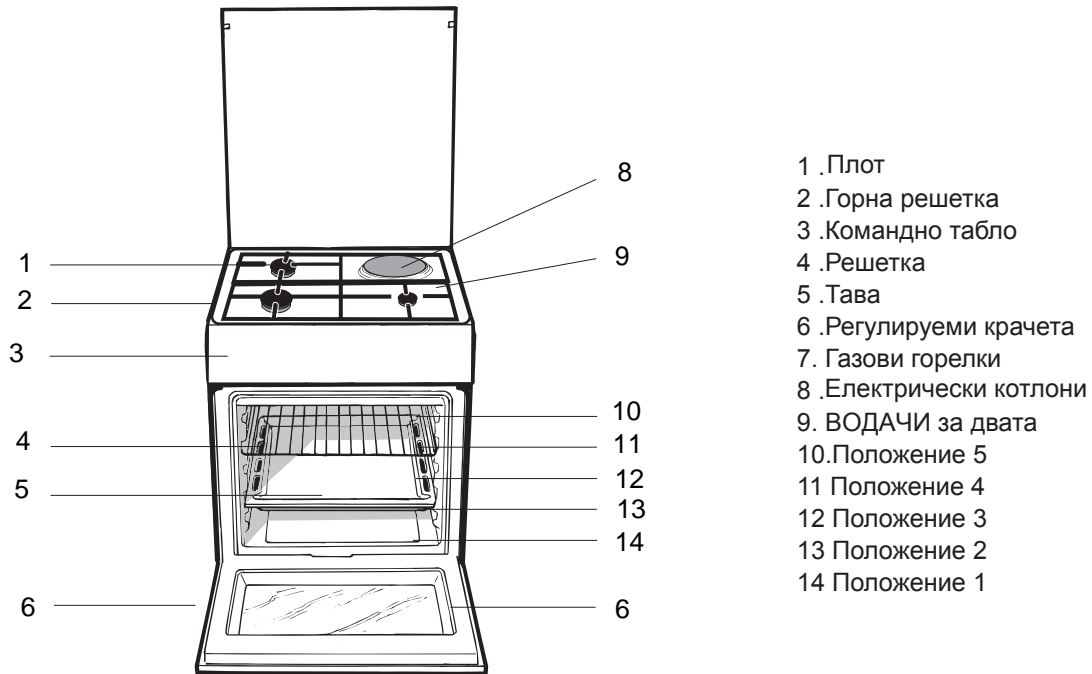


4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

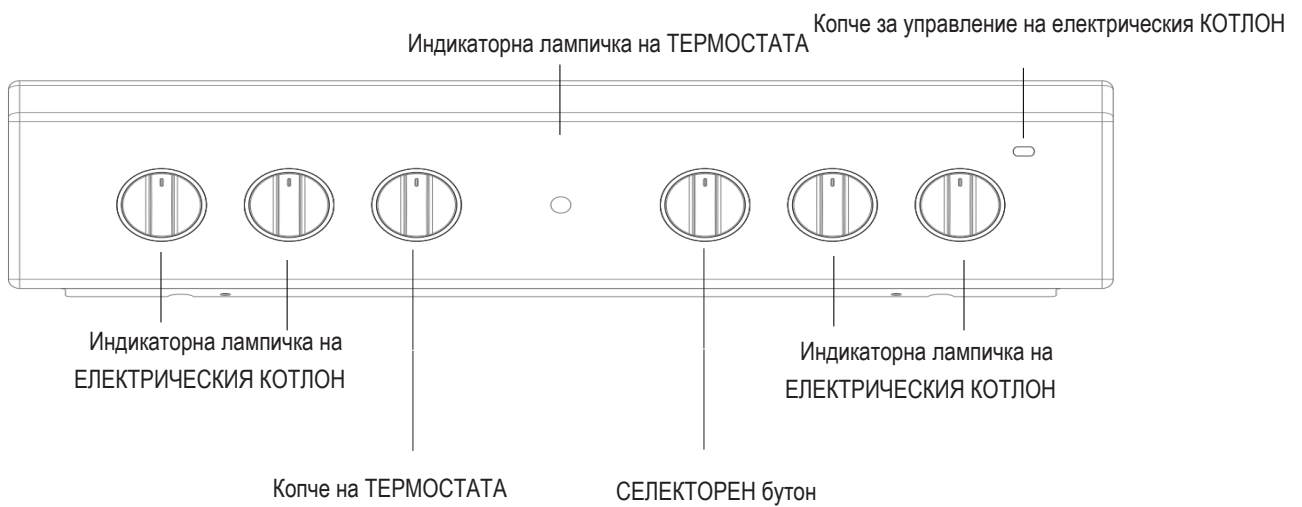
Описание на уреда

Общ преглед

BG



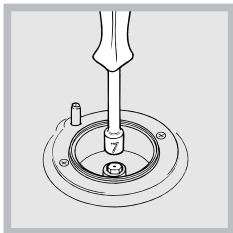
Панел за управление



Полезни съвети за монтиране

BG

Адаптиране към различните видове газ



За приспособяване на печката за работа с газ, различен от този, за който е била предвидена да работи (указан на стикера, прикрепен към капака), е необходимо да направите следното:

а) Заменете монтираната вече бленда с тази, която е поставена

в опаковката “Акcesoари за готварската печка”.

Внимание: Блендата за втечнен газ е с шампован номер 8, а тази за природен газ – с номер 13. Винаги поставяйте ново уплътнение.

б) Смяна на дюзите на горелките на газовите котлони:

- свалете решетките и извадете котлоните от гнездата им;

- отвиите дюзите, като използвате “глух” ключ 7 mm, и ги заменете с подходящите за новия тип газ (виж таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”).
- поставете отново на местата им всички елементи в последователност, обратна на описаната по-горе.

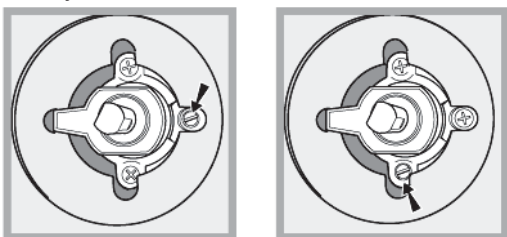
в) Настройка по минимум на газовите котлони:

- завъртете крана на минимално положение;
- свалете ключа и завъртете винта за регулиране, разположен вътре или отстрани на оста на крана, докато постигнете постоянен минимален пламък.

Забележка: При втечнени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докрай.

- проверете дали с бързо завъртане на крана от максимално до минимално положение не се гасят горелките.

г) Регулиране притока на въздух за газовите котлони: Горелките на котлоните не се нуждаят от регулиране на въздуха.



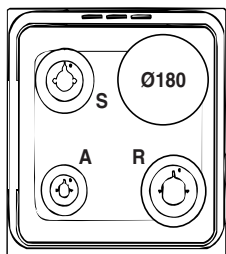
Препоръчваме ви да почистите фурната преди първоначалната употреба съгласно указанията в раздел „Поддръжка и обслужване“.



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

Тази процедура трябва да се извърши от квалифициран техник, упълномощен от производителя.

Тази процедура трябва да се извърши от квалифициран техник, упълномощен от производителя.



IS5M4KCW/E


ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на печката (ВxШxД)	340x391x455 mm
Обем	61
Полезни мерни единици, отнасящи се до фурната	Широчина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 23 cm
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Горелки:	приспособяват се за всички видове газ, указани на фабричната табелка с техническите характеристики
Електрическа плоча	180 mm: 2000 W
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ и ЕКОДИЗАЙН	Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване: Традиционен режим 

Таблица с характеристики на котлоните и дюзите

Таблица 1

Горелка	Диаметър (в mm)	Топлинна мощност kW (p.c.s.*)		Втечен газ				Природен газ	
		Номинална	Редук.	Байпас 1/100 (mm)	Дюза 1/100 (mm)	Разход* g/h		Дюза 1/100 (mm)	Разход* l/h
						****	**		
Бърз (голям) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Полубърз (среден) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Помощен (малък) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Налягане на захранване		Номинално (mbar) Минимално (mbar) Максимално (mbar)				30 20 35	30 20 35	20 17 25	

* При 15 °C и 1013 mbar-сух газ

** Пропан топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg

*** Бутан топлина на изгаряне = 49,47 MJ/Kg

Природен газ топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m³

Включване и работа с уреда

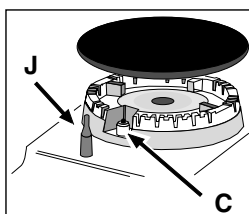
Избирането на различните функции на готварската печка се извършва с приборите за управление, разположени на панела за управление.

Ключове за регулиране газта на котлоните

За всеки ключ е отбелязано със запълнено кръгче • кои газов котлон управлява. За да запалите един от котлоните, приближете към него пламък или запалка. Натиснете напред до упор и завъртете съответния ключ в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **максимално** ⬆. Всеки газов котлон може да работи на максимална, минимална или на междинна мощност. В съответствие с тези различни работни параметри, на ключа за газ освен положение изключен, указано със символа •, когато маркировката на ключа съвпада с указателната черта, са указани и положението за **максимум** ⬆ и за **минимум** ⬆. Те се задават със завъртане на ключа в посока, обратна на часовниковата стрелка от положение “изключен”. За изключване на котлона е необходимо да завъртите ключа за газ в посока на часовниковата стрелка докрай (съответстващ отново на знака •).

Електронно запалване на котлоните

Някои модели са оборудвани с електронно запалване на газовите котлони. Те се разпознават по електронната запалка (виж елемент **С**). Запалката се задейства с леко натискане на бутона, който е указан



със знака ☆. За да запалите избрания котлон, достатъчно е да натиснете бутона и едновременно с това да натиснете напред до упор и да завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка

съответния кран за газ до осъществяване на запалването. **За непосредствено запалване е препоръчително първо да натиснете бутона и след това да завъртите ключа.**

Препоръка: При случайно угасване на пламъка на газовия котлон, затворете крана за газ и изчакайте поне 1 минута, преди да направите опит да го запалите отново.

Модели с прибор за безопасност срещу изтичане на газ от котлоните (само при някои от моделите)

Можете да разпознаете тези модели по присъствието на прибора (Виж елемент **Ж**).

Важно: Тъй като котлоните са оборудвани с прибор за безопасност, след запалването на котлона е **необходимо да задържите ключа натиснат за 3 секунди**, за да подадете газ, докато защитната термодвойка се загрее.

За да изгасите котлона, завъртете превключвателя до спиране •.

Практически съвети при използване на газовите котлони

За подобряване работата на котлона и минимален разход на газ е необходимо да се използват готварски съдове с равно дъно, с капак и с размери, пропорционални на газовия котлон:

Газов котлон	Ø Диаметър на съдовете (cm)
Бързонагриващ (R)	24 – 26
Среден (S)	16 – 20
Допълнително (A)	10-14

За да идентифицирате вида на котлона, направете справка с чертежите в параграф „Характеристики на котлоните и дюзите“.

! По време на готвене тенджерите не трябва да излизат извън готварския плот.

! За модели, снабдени с преходна решетка, последната трябва да се използва само за малкия котлон, когато се използват съдове с диаметър, по-малък от 12 мм.

Внимание: Препоръчваме при първото запалване да оставите фурната да работи празна за около половин час с терморегулатор на максимум и затворена вратичка. След изтичането на това време я угасете, отворете вратичката и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща в случая, е причинена от изпарението на съставките, използвани за защита на фурната за времето между производството и монтирането на печката.

Внимание: Използвайте първото ниво отдолу само за печене на грил (ако има такъв). За друг вид печене никога не използвайте първото ниво отдолу и никога не поставяйте предмети на дъното на фурната, докато печете, тъй като може да повредите емайла. Винаги разполагайте вашите готварски съдове (иенско стъкло, алуминиево фолио, и т.н.) върху решетката, която се доставя с печката, поставена на подходящо ниво във водачите на фурната.

Ключове за фурната

Посредством тези два ключа имате възможност да зададете различните функции на фурната и да изберете най-подходящата температура на печене на ястията, които искате да сготвите. Задаването на различните функции на печене става посредством завъртането на двата ключа:

програмастор
терморегулатор, разположени върху панела за управление.



Статична фурна

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

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



Вентилирана фурна

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

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

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

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

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



Програма ГРИЛ

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Включете горния нагревателен елемент и грила.

Доста високата температура и директно нагряване на грила позволяват незабавното повърхностно зачервяване на месата, което, възпрепятствайки отделянето на влага, ги запазва по-крежки отвътре. Печенето на грил е особено подходящо за онези ястия, които се нуждаят от висока повърхностна температура: телешки и говежди пържоли, контрафиле, филе, хамбургери и т.н.

Печенето се извършва при полуотворена врата на фурната, с изключение на случаите, когато се пече на грил.

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



Програма ВЕНТИЛАТОРЕН ГРИЛ

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

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



Режим ECO

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

Практически съвети за готвене

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

ГРИЛ

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

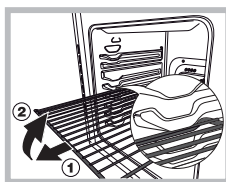
ПИЦА

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

Таблица за печене във фурна

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

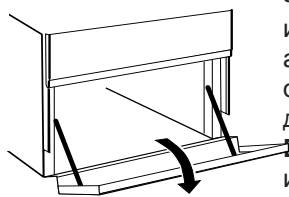
! Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на грил или вентилаторен грил, тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.



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

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

Долно чекмедже*



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

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

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

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

*Само при някои модели

Използване на таймера за готвене

1. За да настроите звуковия сигнал, завъртете превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ по посока на часовниковата стрелка на почти пълен оборот.
2. Завъртете превключвателя обратно на часовниковата стрелка, за да настроите желаното време: центрирайте минутите, показани върху превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ с индикатора на панела за управление.
3. При изтичане на времето прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва.
4. Когато фурната е изключена, таймерът за печене може да се използва като нормален таймер.

! За да използвате фурната при ръчен режим на работа, с други думи, когато не искате да използвате края на таймера за готвене, въртете превключвателя на ТАЙМЕРА ЗА ГОТВЕНЕ, докато достигне символа ☺

Практически съвети при печене

Печене на сладкиши

При печене на сладкиши, винаги загрявайте предварително фурната (около 10-15 минути). Обикновено температурата е около 160°C/200°C. Не отваряйте вратата по време на печене, за да избегнете спадането на сладкиша. Разбиваните тестени смеси не трябва да бъдат много течни, за да не се удължава прекалено много времето за печене.

Печене на риба и месо

Месото трябва да тежи поне 1 kg, за да не се изсушава прекомерно. За белите меса, птици и риба използвайте ниски температури (150°C-175°C). За червените меса, които трябва да бъдат добре изпечени отвън и да останат сочни отвътре, е хубаво да използвате висока първоначална температура (200-220°C) за кратко време, след което да я намалите. Колкото по-голямо е печеното, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето на термична обработка. Поставете месото, което ще печете, в средата на скарата и под нея поставете тавичката за оттичане на мазнината. Поставете скарата така, че печивото да се намира в средата на фурната. Ако желаете повече топлина отдолу, използвайте по-ниските нива. За да е вкусно печеното, увийте месото със сланина или бекон и го поставете в горната част на фурната.

Използване на грила

При използването на грила, препоръчваме да поставите терморегулатора в максимална позиция, защото така ще постигнете оптимални резултати благодарение на излъчваните инфрачервени лъчи. Това не означава, че при необходимост не е възможно да зададете посредством терморегулатора температури по-ниски от максималните. При използване на функцията грил, поставете скарата на последните нива отдолу нагоре (виж таблицата

относно печенето), след което, за да съберете мазнината и да избегнете образуването на дим поставете тавичка на първото ниво отдолу нагоре. **Важно:** оставете ястието да се пече при затворена врата на фурната, за да постигнете възможно най-добри резултати **и едновременно с това чувствителна икономия на енергия (около 10 %)**. В таблица 1 са дадени препоръчителните температури, времетраене на печене и позиции с цел постигането на възможно най-добри резултати при приготвянето на ястията.

Ключове за управление на електрическите котлони

Готварските печки могат да бъдат снабдени с електрически котлони, нормални и бързонагреващи, в различни комбинации (бързонагреващите котлони се различават от другите по наличието на червен знак в центъра). За да избегнете загубата на топлина и увреждането на плочите, хубаво е да използвате съдове с равнородно и диаметърно по-малко от размера на котлона. В таблицата са дадени позициите, указани на ключовете, и съответната употреба, за която се препоръчват котлоните. Преди да използвате котлоните за първи път, е необходимо да ги загреете до максимална температура и да ги оставите да поработят в продължение на около 4 минути без да поставяте съд върху тях. По време на тази подготвителна фаза, предпазното покритие се втвърдява и достига максимална издръжливост.

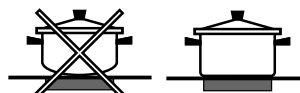
Индикаторна лампа на електрическите котлони

Тази лампа свети, когато е включен който и да е от електрическите нагреватели на готварската печка, евентуално оборудвана с електрически котлони.

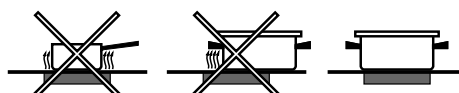
Поз	Нормален или бързонагреващ електрически котлон
0	Изключен
1	Готвене на зеленчуци, риба
2	Готвене на картофи (на пара), чорби, супи, варива
3	Продължаване готвенето на големи количества храна, зеленчукови супи
4	Печене (средно)
5	Печене (силно)
6	Запичане до зачервяване или бързо завиране

Практически съвети за използване на плота за готвене

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



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

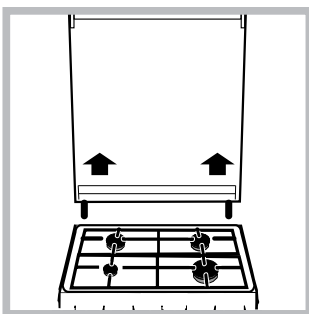


- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално

Пестене и опазване на околната среда

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

Демонтиране на капака



Капакът на печката може да бъде демонтиран за по-лесно почистване. За да демонтирате капака, първо го отворете напълно и след това го издърпайте нагоре. (Виж фигурата)

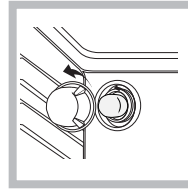
Дръжте следната информация под ръка:

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

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

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

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



Почистване на неръждаемата стомана

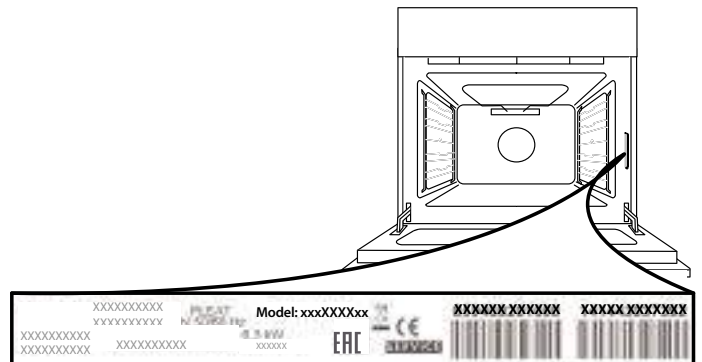
Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

! Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

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

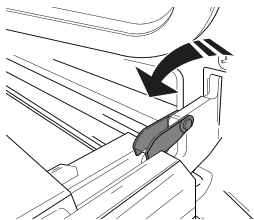


Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

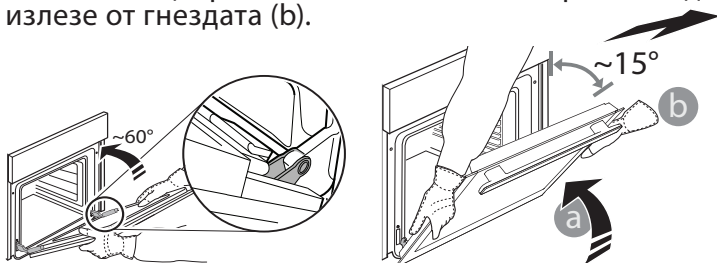
Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.


Click&Clean

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

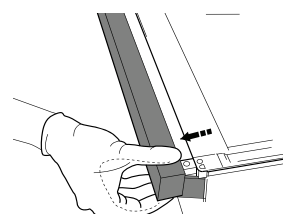
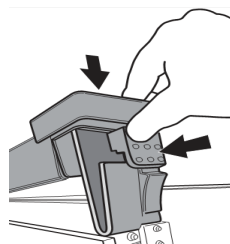
3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение. Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

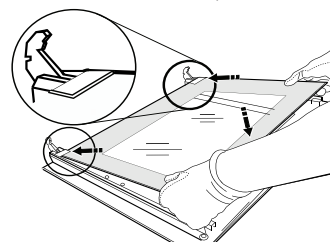
ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

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

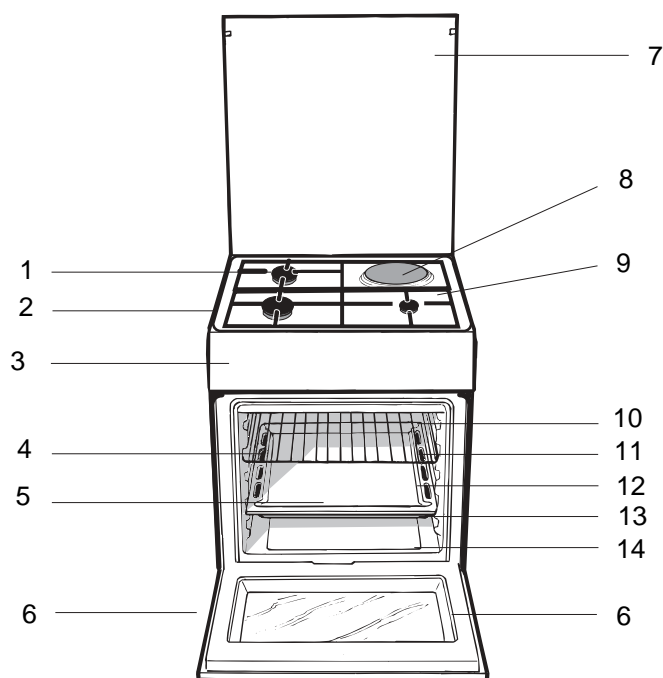


4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

Opis uređaja

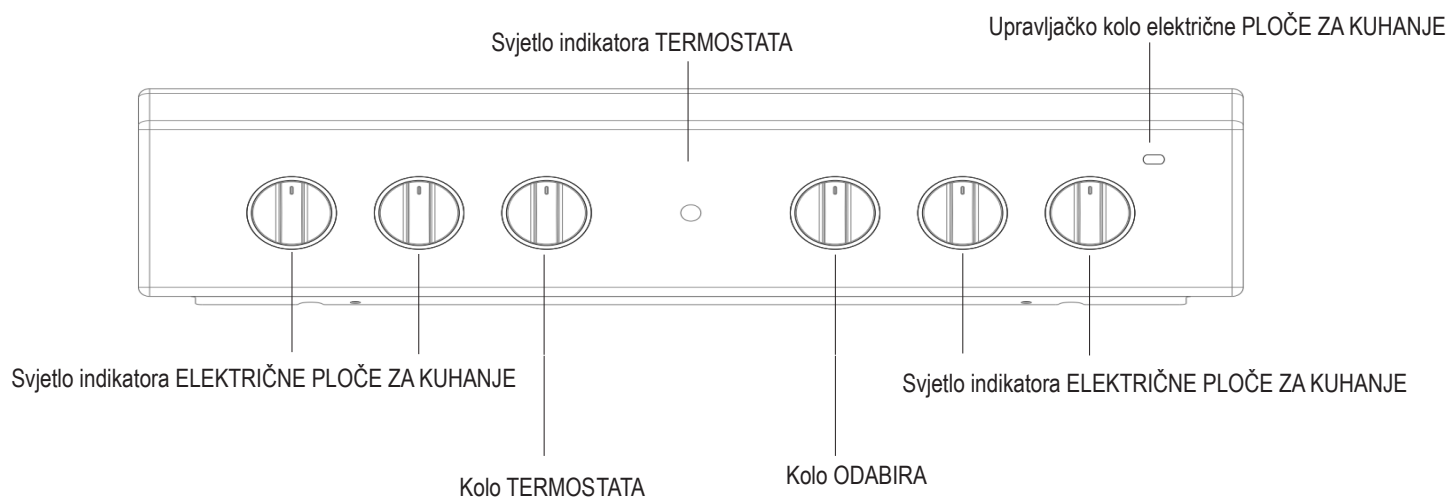
HR

Cjelokupni prikaz



- 1 Plamenik ploče za kuhanje
- 2 Rešetka ploče za kuhanje
- 3 Upravljačka ploča
- 4.ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE
- 5.Klizna rešetka roštilja
- 6.Posuda za PRIKUPLJANJE MASNOĆE
- 7.Podesiva nožica
- 8.Površina koja zadržava prolivene tekućine
- 9.VODILICE za klizne rešetke
- 10.položaj 5
- 11.položaj 4
- 12.položaj 3
- 13.položaj 2
- 14.položaj 1

Upravljačka ploča



Savjeti za postavljanje

Provjera zategnutosti priključka

Kada je postupak instalacije završen provjerite priključke ispuštaju li priključci crijeva plin tako što ćete koristiti pjenušavu otopinu. Nikad ne koristite plamen.

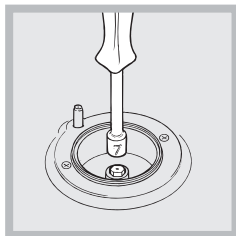
Prilagođavanje na različite vrste plina

Moguće je uređaj prilagoditi na vrstu plina različitu od zadane vrste (ovo je naznačeno na nazivnoj naljepnici na poklopcu).

Prilagođavanje ploče za kuhanje

Zamjena mlaznica za plamenike ploče za kuhanje:

1. Uklonite rešetku ploče za kuhanje i pomaknite plamenike s njihova ležišta.
2. Odvijete mlaznice pomoću nasadnog odvijača od 7 mm (pogledajte sliku) i zamijenite ih mlaznicama koje odgovaraju novoj vrsti plina (pogledajte tablicu specifikacija za plamenik i mlaznicu).
3. Zamijenite sve dijelove pridržavajući se obrnutog redoslijeda prethodno navedenih uputa.



1. Prilagođavanje minimalnih postavki plamenika ploče za kuhanje:
2. Uklonite gumb regulatora plamena i prilagodite vijak regulatora koji se nalazi unutar ili pored zatika regulatora sve dok plamen ne bude mali ali ravnomjeran.

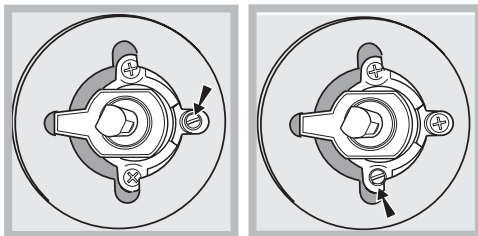
! Ako je uređaj spojen na dotok ukapljenog plina vijak regulatora mora se pričvrstiti što je čvršće moguće:

3. Kada je plamenik uključen, brzo nekoliko puta promijenite položaj gumba za regulaciju plamenika s položaja minimum na maksimum i obrnuto i provjerite gasili se plamen.

Plamenici ploče za kuhanje ne zahtijevaju primarnu podešavanje zraka.

Nakon podešavanja uređaja tako da može koristiti različite vrste plina, zamijenite staru nazivnu pločicu s novom koja odgovara novoj vrsti plina (ove naljepnice dostupne su u ovlaštenim servisnim centrima).

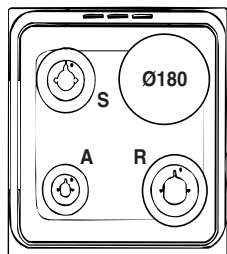
Ukoliko se tlak plina razlikuje (ili neznatno varira) od preporučenog tlaka treba pričvrstiti odgovarajući regulator tlaka na ulazni otvor crijeva u skladu s odgovarajućim važećim nacionalnim odredbama.




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

Ovaj postupak mora obaviti kvalificirani serviser kojeg je ovlastio proizvođač.

Ovaj postupak mora obaviti kvalificirani serviser kojeg je ovlastio proizvođač.



IS5M4KCW/E

TEHNIČKI PODACI	
Dimenzije pećnice (VxŠxD)	340x391x455 mm
Obujam	61 l
Korisne mjere koje se odnose na pećnice	širina 42 cm dubina 44 cm visina 23 cm
Napon i frekvencija struje	vidi pločicu s podacima
Plamenici	mogu se prilagoditi za primjenu kod bilo koje vrste plina prikazane na pločici s podacima, nalazi se unutar odjeljka s preklopnim poklopcem ili kad otvorite pećnicu, u njenoj unutrašnjosti na stijenci s lijeve strane.
Električna ploča za kuhanje	Brzozagrijavajuća ploča Ø 180 mm: 2000 W
ENERGETSKA OZNAKA	Potrošnja energije Certifikacija razreda Prirodna konvekcija mod grijanja: 

Tablica specifikacija plamenika i mlaznica

Plamenik	Promjer (mm)	Toplinska snaga kW (po korisniku)		Ukapljeni plin				Prirodni plin	
		Nominalni	Smanjeni	Premosnik 1/100 (mm)	Mlaznica 1/100 (mm)	Kapacitet* g/h *** **		Mlaznica 1/100 (mm)	Kapacitet* l/h
Brzo (veliki) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Polubrzi (srednji) S	75	1.90	0.40	30	70	138	136	104	181
Dodatni (mali) (A)	51	1.00	0.40	30	52	73	71	76	95
Tlak dotoka	Nominalni (mbar)					30	30	20	
	Minimalni (mbar)					20	20	17	
	Maksimalni (mbar)					35	35	25	
Pri 15°C i 1013 mbara - suhi plin Propan P.C.S = 50.37 MJ/kg				*** Butan P.C.S. = 49.47 MJ/kg Prirodni P.C.S. = 37,78 MJ/m3					

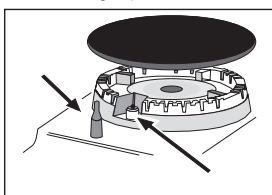
Uporaba ploča za kuhanje

Paljenje plamenika

Za svaki gumb regulatora PLAMENIKA postoji krug koji prikazuje jačinu plamena odgovarajućeg plamenika.

Za paljenje jednog od plamenika na ploči za kuhanje:

1. Približite plamen ili upaljač plameniku.
2. Pritisnite gumb regulatora PLAMENIKA i okrenite ga u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu tako da pokazuje na postavke najjaćeg plamena 🔥.
3. Podesite intenzitet plamena na željenu jačinu okretanjem gumba regulatora PLAMENIKA u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu. Ovo je možda najslabija postavka 🔥, najjaća postavka 🔥 ili položaj između te dvije postavke



Ako je uređaj opremljen s elektronićkim upaljaćem* (C) (pogledajte sliku), pritisnite gumb regulatora PLAMENIKA i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera

kazaljke na satu, prema postavci najslabijeg plamena, kada plamenik gori.

Plamenik se može ugasi kada se gumb pusti. Ako do toga dođe, ponovite postupak, držite pritisnut gumb regulatora plamenika duže vrijeme.

Ako je uređaj opremljen sa sigurnosnim ventilom za prekidanje dotoka plina (X) pritisnite i držite gumb regulatora PLAMENIKA u trajanju od 3-7 sekundi, neka plamen gori kako bi se uređaj aktivirao.

Ako se plamen nehotice ugasi, isključite plamenik i prićekajte barem 1 minutu prije nego što ga ponovo pokušate upaliti.

Ako je uređaj opremljen sa sigurnosnim ventilom za prekidanje dotoka plina* pritisnite i držite gumb regulatora PLAMENIKA u trajanju od 2-3 sekundi, neka plamen gori kako bi se uređaj aktivirao.

Za isključivanje plamenika okrenite gumb regulatora plamenika dok ne dođete u položaj stop 🔒

Praktićni savjet za uporabu plamenika

Za identificiranje tipa plamenika molimo pogledajte dijagrame koji se nalaze u dijelu "Specifikacije plamenika i mlaznice".

Plamenik	Promjer kuhinjskog posuđa (cm)
Brzi (R)	24-26
Polubrzi (S)	16 - 20
Dotatni (A)	10 - 14

Za modele opremljene s rešetkom na kojoj su posebni otvori za plamenike, ona se smije koristiti samo za pomoćni plamenik i to kada se koriste posude ćiji promjer je manji od 12 cm.

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

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

Uključivanje pećnice

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

Tijekom pećenja uvijek možete:

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

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

! Kuhinjsko posuđe stavljate samo na isporučene rešetke.

Svjetlo indikatora TERMOSTATA

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

Načini pečenja

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

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



Tradicionalna pećnica

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

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



Donji grijač

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

Uključit će se svjetlo pećnice kao i donji grijač. Temperatura, određena položajem kola programatora, automatski se postiže i održava.

Ova postavka preporučuje se za završetak pečenja hrane (stavljene u posude) koja je dobro pečena s vanjske strane ali još uvijek nije kuhana u sredini ili za deserte prekrivene voćem ili džemom koji zahtjeva



Gornji grijač

-Postavke kola programatora: bilo gdje između oznake 50°C i Max Uključit će se svjetlo pećnice kao i infra-crveni roštilj, a motor počinje okretati ražanj. Prilično

visoka i izravna temperatura roštilja omogućuje trenutno tamnjenje vanjske strane mesa te na taj način održava sočnost i osigurava mekoću.



NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU

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



Način rada EKO

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

Praktični savjeti za pečenje

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

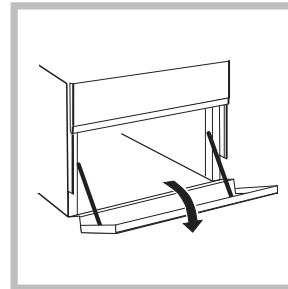
ROŠTILJ

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

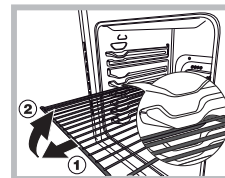
PIZZA

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

Prostor za pohranu ispod pećnice*



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



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

Tablica savjeta za pečenje u pećnici

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

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

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

Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

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

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

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

Zone kuhanja

Ploča za kuhanje opremljena je električnim grijačima.

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

A. Zona za kuhanje s radijantnim grijačima.

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

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

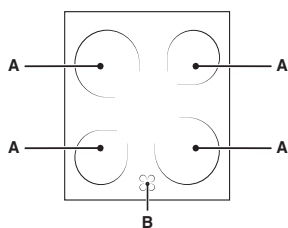
Opis grijača

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

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

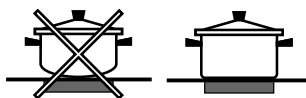
Radijantni grijači isijavaju visoke razine topline i svjetla čim se uključe, te nude sljedeće praktične prednosti:

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

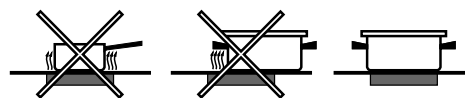


Praktični savjet za uporabu električne ploče za kuhanje

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



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



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

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

Čišćenje i održavanje

HR

Čuvanje i zaštita okoliša

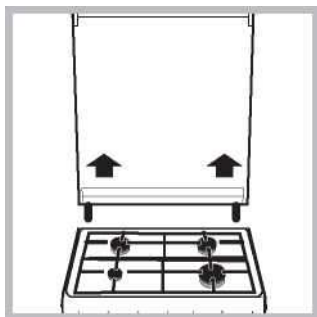
- Kad koristite načine pečenja ROŠTILJ ili GRANTIRANJE uvijek držite zatvorena vrata pećnice: Ovo će rezultirati poboljšanim rezultatima u uštedi energije (približno 10%).
- Kad god je to moguće izbjegavajte unaprijed zagrijavati pećnicu i neka uvijek bude puna. Što manje otvarajte vrata pećnice, jer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

Održavanje plinskog ventila

Tijekom vremena ventili izlaza plina u plamenik se mogu začepiti ili teže paliti. Ako do toga dođe trebate zamijeniti taj ventil.

! Ovaj postupak smije izvršiti samo kvalificirani električar kojeg je ovlastio proizvođač.

Poklopac



podignite poklopac i povucite ga prema gore

Ako je na štednjak pričvršćen stakleni poklopac tada se ovaj poklopac mora čistiti s mlakom vodom. Ne koristite abrazivne proizvode. Poklopac se može skinuti kako bi se olakšalo čišćenje područja iza ploče za kuhanje. Do kraja (pogledajte sliku).

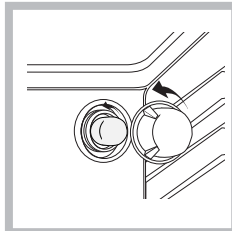


Sve specifikacije proizvoda, uključujući ocjene energetske učinkovitosti ove pećnice, mogu se preuzeti s našeg web-mjesta www.indesit.com

Provjera brtvi pećnice

Redovito provjeravajte brtve na vratima pećnice. Ako su brtve oštećene, molimo kontaktirajte najbliži centar servisne službe postprodaje. Preporučujemo ne koristiti pećnicu dok se brtve ne zamijene.

Zamjena žarulje pećnice



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

u strujnu utičnicu.

! Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjetljenje prostorija.

Pomoć

! Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.

Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:

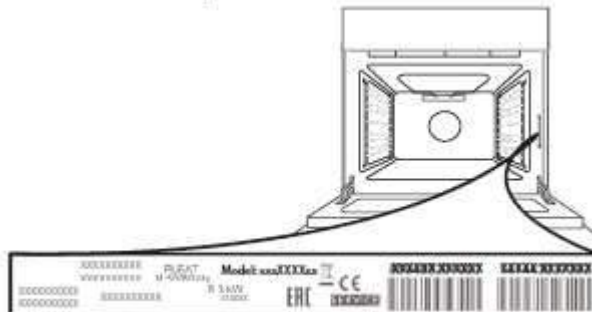
- Tip problema s kojim ste se susreli.
- Model uređaja (Mod.).
- Serijski broj (S/Br).

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

POSTPRODAJNI SERVIS

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

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



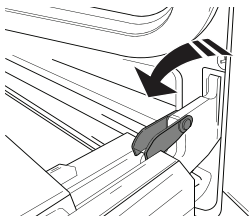
Napomena: Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom servisnom centru za koji je zajamčena upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravno obavljanje popravka.

Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu.

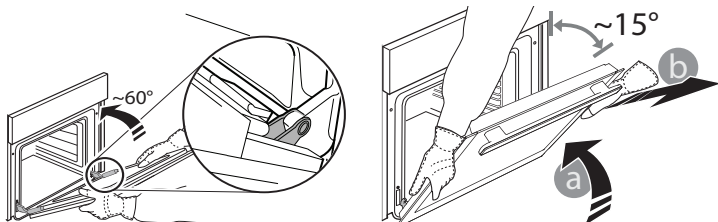


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

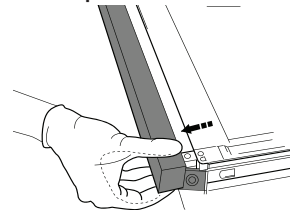
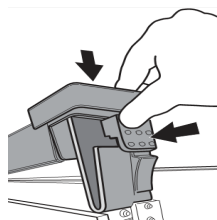
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

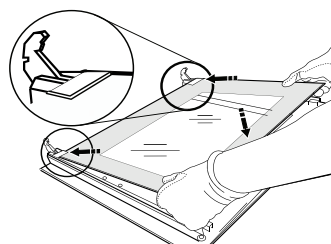
KLIKNI TE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

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

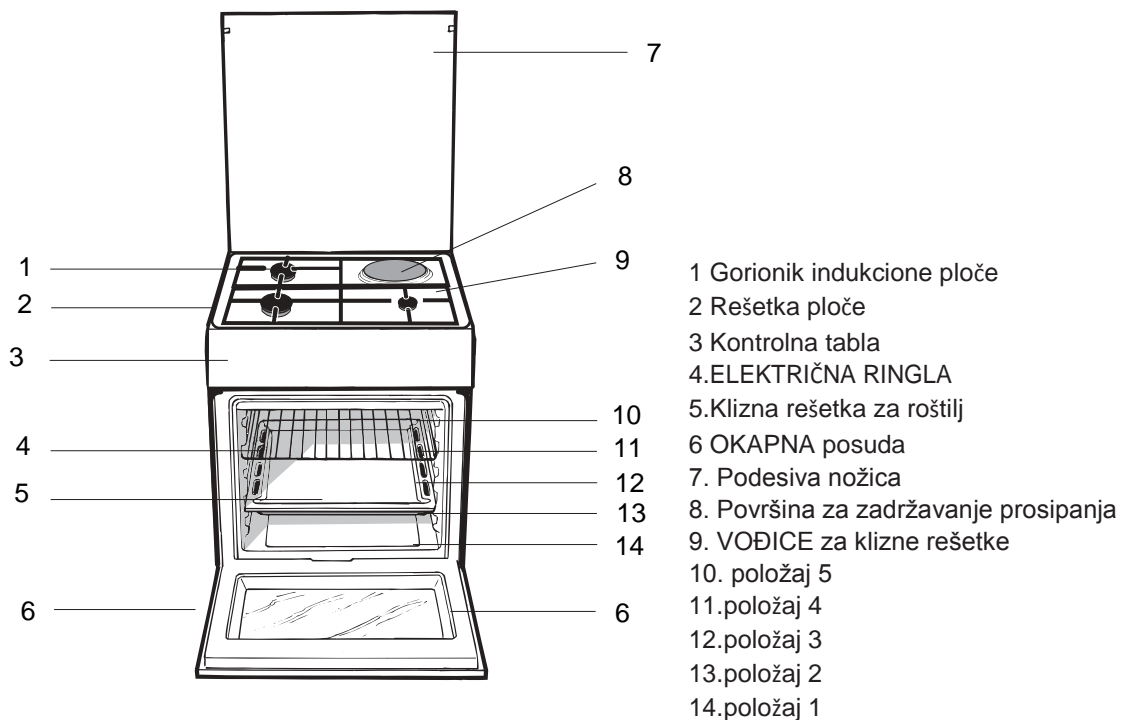


4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

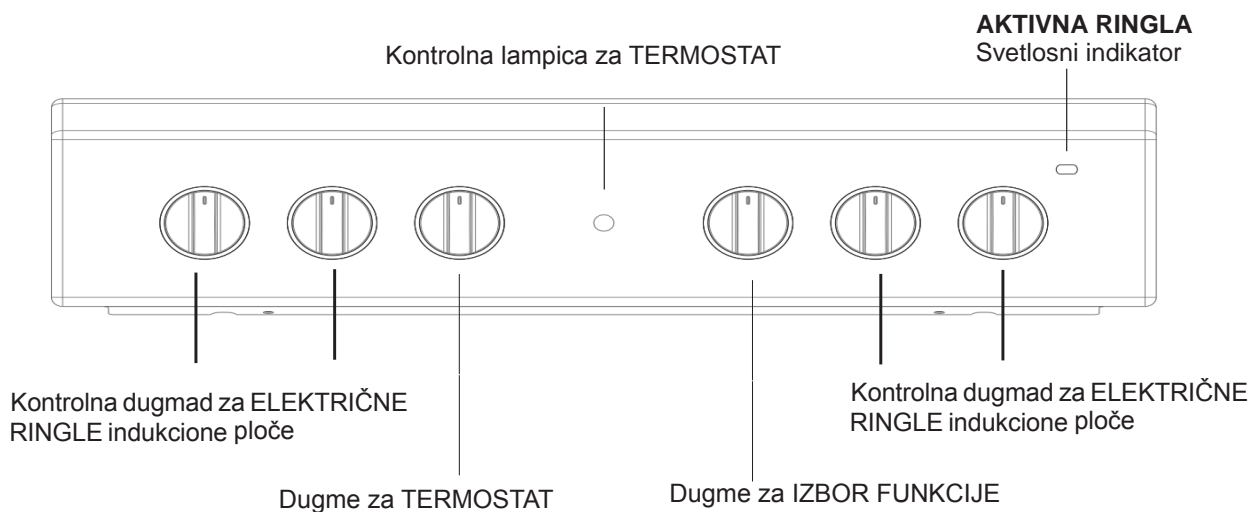
Opis aparata

RS

Pregled



Kontrolna tabla



Saveti za montažu

RS

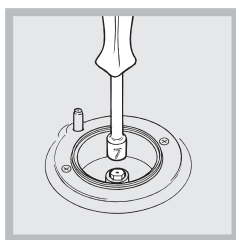
Prilagođavanje aparata različitim vrstama gasa

Aparat se može prilagoditi vrsti gasa koja se razlikuje od vrste gasa navedene na natpisnoj pločici na poklopcu.

Prilagođavanje ploče za kuvanje

Zamena injektora:

1. Uklonite rešetke i izvadite gorionike.
2. Pomoću nasadnog ključa od 7 mm odvrnite injektore (pogledajte sliku) i zamenite ih novim injektorima za odgovarajuću vrstu gasa (pogledajte tabelu Specifikacije gorionika i injektora).
3. Vratite sve komponente obrnutim redosledom.



Podešavanje gorionika na minimalnu količinu gasa:

1. Okrenite slavinu u položaj minimalne količine gasa.
2. Skinite dugme i podesite zavrtnj za podešavanje, koji se nalazi unutra ili pored igle slavine, tako da visina plamena bude mala, a plamen

stabilan.

! Ako je aparat povezan na dovod tečnog gasa, zavrtnj za podešavanje mora da se pritegne što je moguće više:

3. Dok je gorionik upaljen, nekoliko puta brzo okrenite dugme iz položaja najmanje u položaj najveće jačine i obrnuto i proverite da li se plamen gasi.

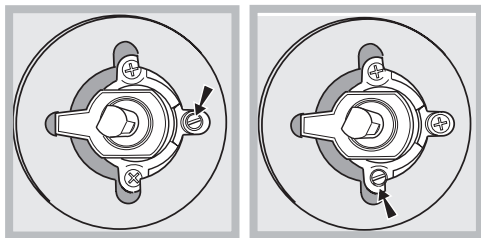
Nije potrebno podešavanje primarnog vazduha za gorionike. Kada završite sa prilagođavanjem aparata da bi mogao da se koristi sa drugom vrstom gasa, staru nalepnicu zamenite novom nalepnicom na kojoj je navedena nova vrsta gasa (ove nalepnice su dostupne u ovlašćenim servisnim centrima).

Ako se pritisak korišćenog gasa razlikuje (ili malo odstupa) od preporučenog pritiska, u ulaznu cev mora da se ugradi odgovarajući regulator pritiska u skladu sa važećim nacionalnim propisima.

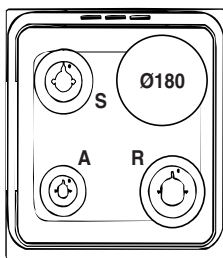


Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.

Ovu proceduru mora da obavi kvalifikovani tehničar kog je ovlastio proizvođač.



Ovu proceduru mora da obavi kvalifikovani tehničar kog je ovlastio proizvođač.



IS5M4KCW/E


TEHNIČKI PODACI	
Dimenzije rerne (VxŠxD)	340x391x455 mm
Zapremina	61 l
Korisne dimenzije vezane za odeljak rerne	širina 42 cm dubina 44 cm visina 23 cm
Napon napajanja i frekvencija	pogledajte natpisnu pločicu
Gorionici	mogu da budu prilagođeni za korišćenje sa nekom do vrsta gasa navedenih na natpisnoj pločici koja je postavljena na unutrašnjoj strani preklopa ili na levom unutrašnjem zidu rerne.
Električna ringla	Rapid Ø 180 mm: 2000 W
ENERGETSKA NALEPNICA	Sertifikat o klasi potrošnje energije Prirodni konvekcijski režim grejanja: 

Tabela specifikacija gorionika i injektora

Gorionik	Prečnik (mm)	Toplotna snaga kW (p.cs.*)		Tečni gas				Prirodni gas	
		Nazivni	Smanjen	Kolenasti fitting 1/100 (mm)	Injektor 1/100 (mm)	Kapacitet* g/h		Injektor 1/100 (mm)	Kapacitet* l/h
						***	**		
Brzi (veliki) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Polubrzi (srednji) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	104	181
Pomoćni (mali) (A)	51	1.00	0.40	30	52	73	71	76	95
Pritisak gasa	Nazivni (mbar)					30	30		20
	Minimalni (mbar)					20	20		17
	Maksimalni (mbar)					35	35		25
Na 15°C i 1013 mbar - suvi gas				*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg					
Propan P.C.S = 50.37 MJ/kg				Prirodni gas P.C.S. = 37,78 MJ/m3					

Puštanje u rad i korišćenje

RS

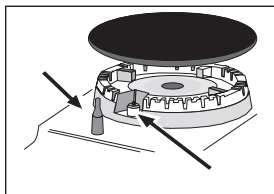
Kako koristiti ploču za kuvanje

Paljenje gorionika

Na dugmetu svakog GORIONIKA nalazi se prsten sa skalom za jačinu plamena.

Da biste upalili gorionik:

1. Plamen ili upaljač za plinske šporete približite gorioniku.
2. Pritisnite dugme GORIONIKA i okrenite suprotno smeru kretanja kazaljke na satu do položaja za najveći plamen 🔥.
3. Podesite jačinu plamena na željeni nivo okretanjem dugmeta za GORIONIK suprotno smeru kretanja kazaljke na satu. Jačinu plamena možete da podešavate od najmanje 🔥, do najveće 🔥 vrednosti.



Ako je aparat instaliran sa električnim upaljačem*(C) (pogledajte sliku), pritisnite dugme za GORIONIK i okrećite ga suprotno smeru kretanja kazaljke prema položaju za najmanju jačinu

plamena dok se gorionik ne upali.

Gorionik se može ugasi kada pustite ovo dugme. Ukoliko se to desi, ponovite proces i duže pritisnite dugme.

Ako je aparat opremljen sigurnosnim uređajem za plamen (X), pritisnite i zadržite dugme za GORIONIK približno 3-7 sekunde da bi se plamen održao i aktivirao uređaj.

Ako se plamen slučajno ugasi, isključite gorionik i sačekajte najmanje 1 minut pre nego što pokušate da ga ponovo upalite.

Ako je aparat opremljen sigurnosnim uređajem za plamen*, pritisnite i zadržite dugme za GORIONIK približno 2-3 sekunde da bi se plamen održao i aktivirao uređaj.

Da biste isključili gorionik, okrećite dugme dok ne dođe u krajnji položaj 🔘

Zvuk klika će ukazati na prelazak sa jednog nivoa na drugi prilikom okretanja dugmeta.

Ovaj sistem garantuje preciznije podešavanje, dozvoljava da se podesi jačina plamena i da se lako identifikuje poželjan nivo za druge operacije kuvanja.

Praktični saveti za korišćenje gorionika

Da biste odredili vrstu gorionika, pogledajte crteže u delu „Specifikacije gorionika i injektora“.

Gorionik	Prečnik posuđa (mm)
Brzi (R)	24-26
Polubrzi (S)	16 - 20
Pomoćni (A)	10 - 14

Kod modela koji se isporučuju sa rešetkom za smanjenje, rešetku koristite samo za pomoćni gorionik ako je poluprečnik korišćene posude manji od 12 cm.

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

Pokretanje rerne

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

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

Tokom pečenja uvek možete uraditi sledeće:

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

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

Kontrolna lampica za TERMOSTAT

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

Režimi pečenja

! Može se postaviti određena temperatura za sve režime kuvanja između 50 °C i MAX, osim za program ROŠTILJ, za koji se preporučuje samo nivo MAX.



Statička rerna

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



Donji grejač

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



Gornji grejač

- Podešavanje dugmeta: bilo gde između 50 °C i maks. Lampica rerne se pali i uključuje se roštilj sa infracrvenim zracima a motor počinje da okreće šipku ražnja. Prilično visoka i direktna temperatura roštilja omogućava da se meso odmah zapeče sa spoljašnje strane i na taj način zadržava sokove i obezbeđuje mekoću.



Roštilj

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



Režim EKO

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

Praktični saveti za pečenje

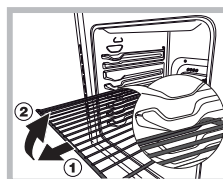
! U režimu pečenja ROŠTILJ, postavite pleh za hvatanje masnoće u položaj 1 da biste sakupili ostatke od pečenja (mast i/ili masnoća).

ROŠTILJ

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

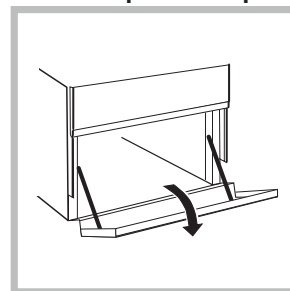
PICA

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



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

Skladišni prostor ispod rerne



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

Tabela sa savetima za pečenje u rerni

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

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

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

Uključivanje i isključivanje zona za kuvanje

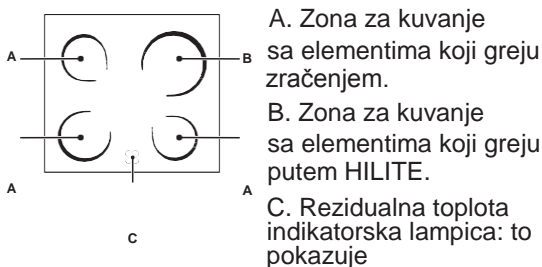
da biste uključili odgovarajuću zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smeru kazaljke na satu.

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

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

Zone za kuvanje

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



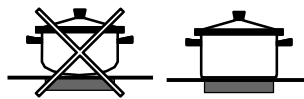
d'a je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60 °C, čak i kad je grejni element isključen ali još uvek vruć.

Zone za kuvanje sa elementima koji greju zračenjem.

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

Praktični saveti za korišćenje ploče

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



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



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

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

Čuvanje i održavanje

RS

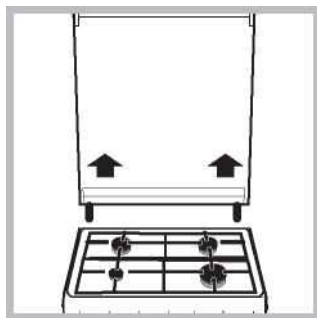
Poštovanje i očuvanje okoline

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

Isključivanje aparata

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

Poklopac



pokriti u potpunosti i povu i nagore

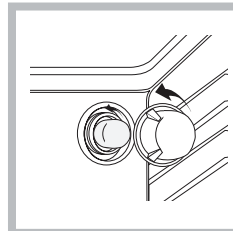
Ovaj šporet je opremljen staklenim poklopcem koji treba čistiti toplom vodom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode. Poklopac se može ukloniti da bi se olakšalo čišćenje prostora iza ploče za kuvanje. Otvorite (vidite sliku).

Održavanje slavine za gas

Slavine se vremenom zapušuju ili se teško okreću. Ako do toga dođe, slavina mora da se zameni.

Ovaj postupak mora da obavi kvalifikovani serviser sa ovlašćenjem proizvođača.

Zamena sijalice u rerni



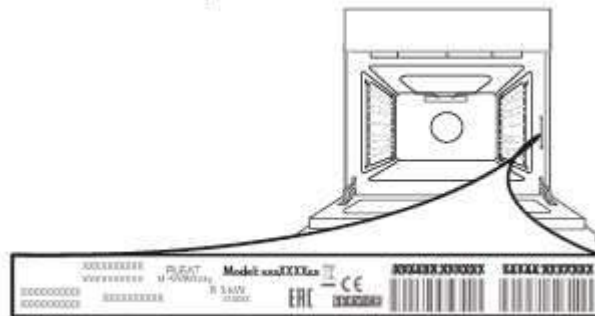
1. Pošto ste iskopčali rernu iz električne mreže, skinite stakleni poklopac sijalice (vidi sliku).
2. Izvadite sijalicu i zamenite je sijalicom istih karakteristika: napona 230 V, snage 25 W, tipa E 14.
3. Vratite poklopac i ponovo priključite rernu na električnu mrežu. **Nemojte da koristite sijalicu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

Nemojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.

POSTPRODAJNI SERVIS

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

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



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

Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.

Pomoć

Imajte ove informacije pri ruci:

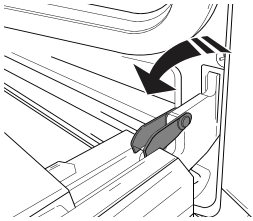
- Model aparata (mod.)
- Serijski broj (S/N).

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

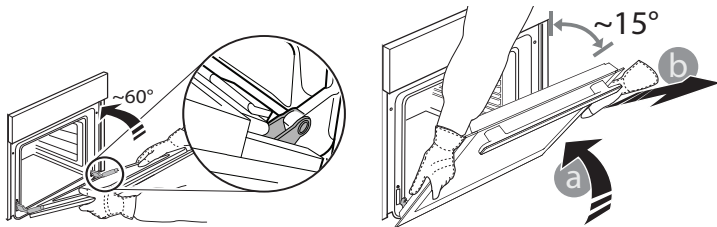


SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

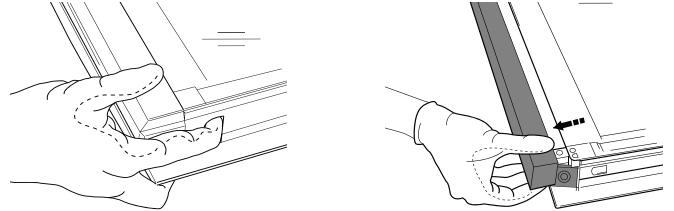
3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

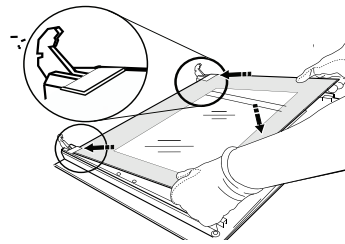
KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.

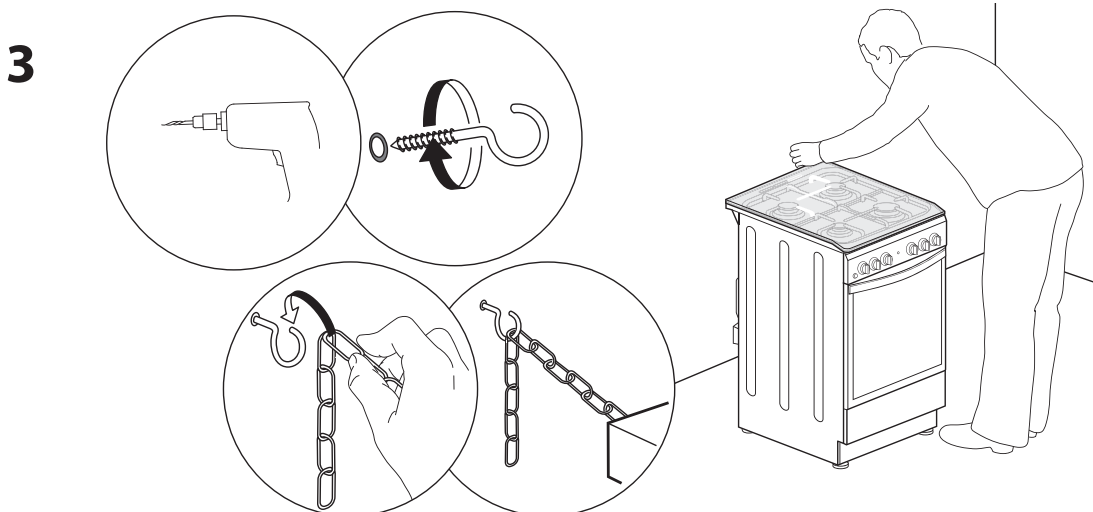
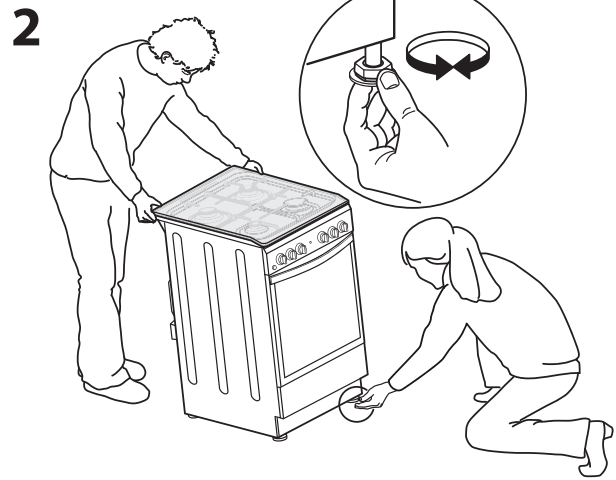
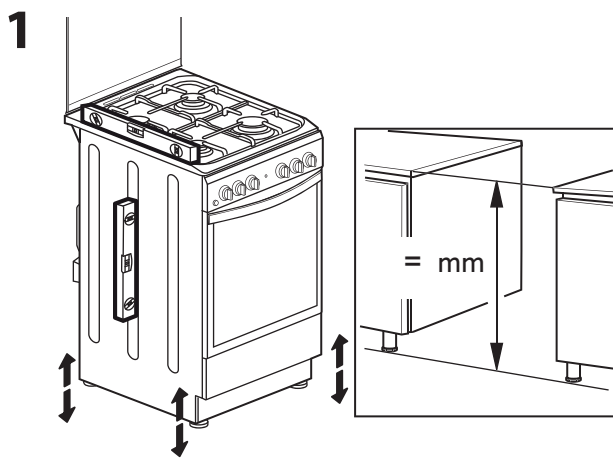
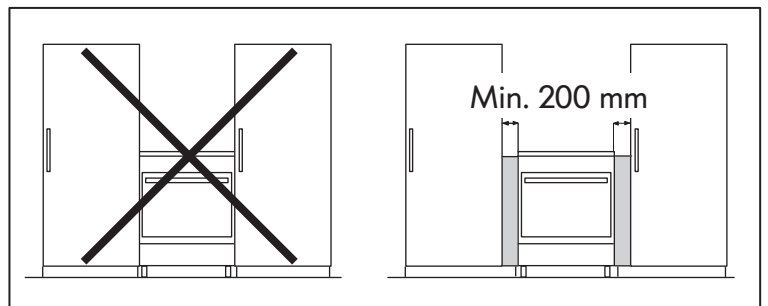
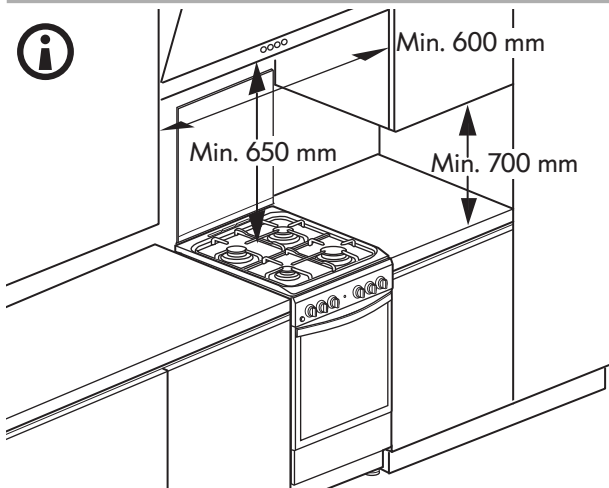
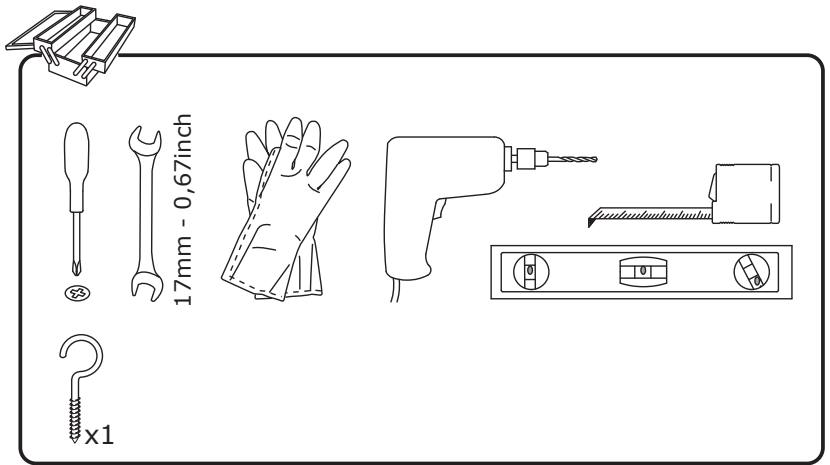
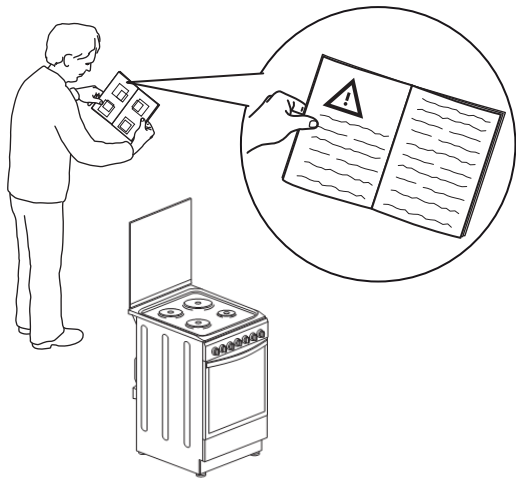


2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.

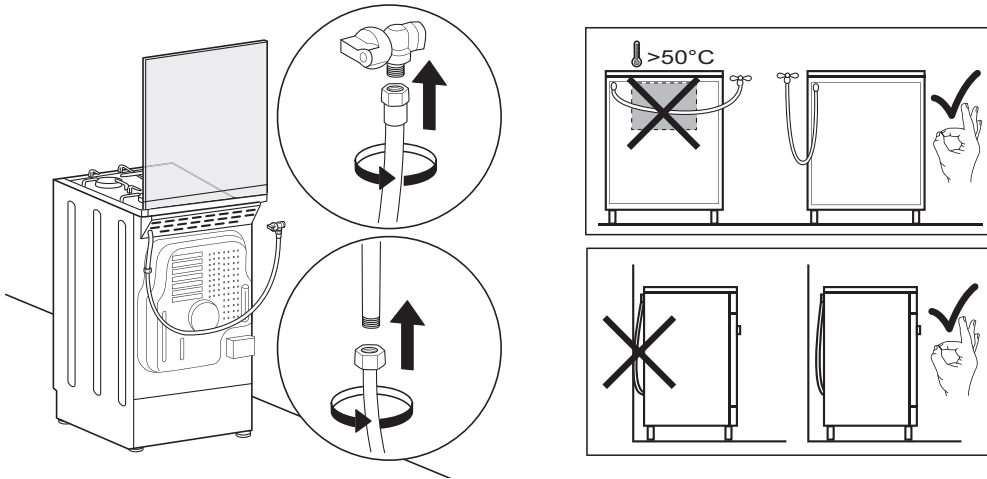
3. Prilikom ponovne montaže unutrašnjeg stakla na vratima, pravilno umetnite staklenu ploču tako da tekst napisan na ploči ne bude okrenut naopako i da može lako da se pročita.



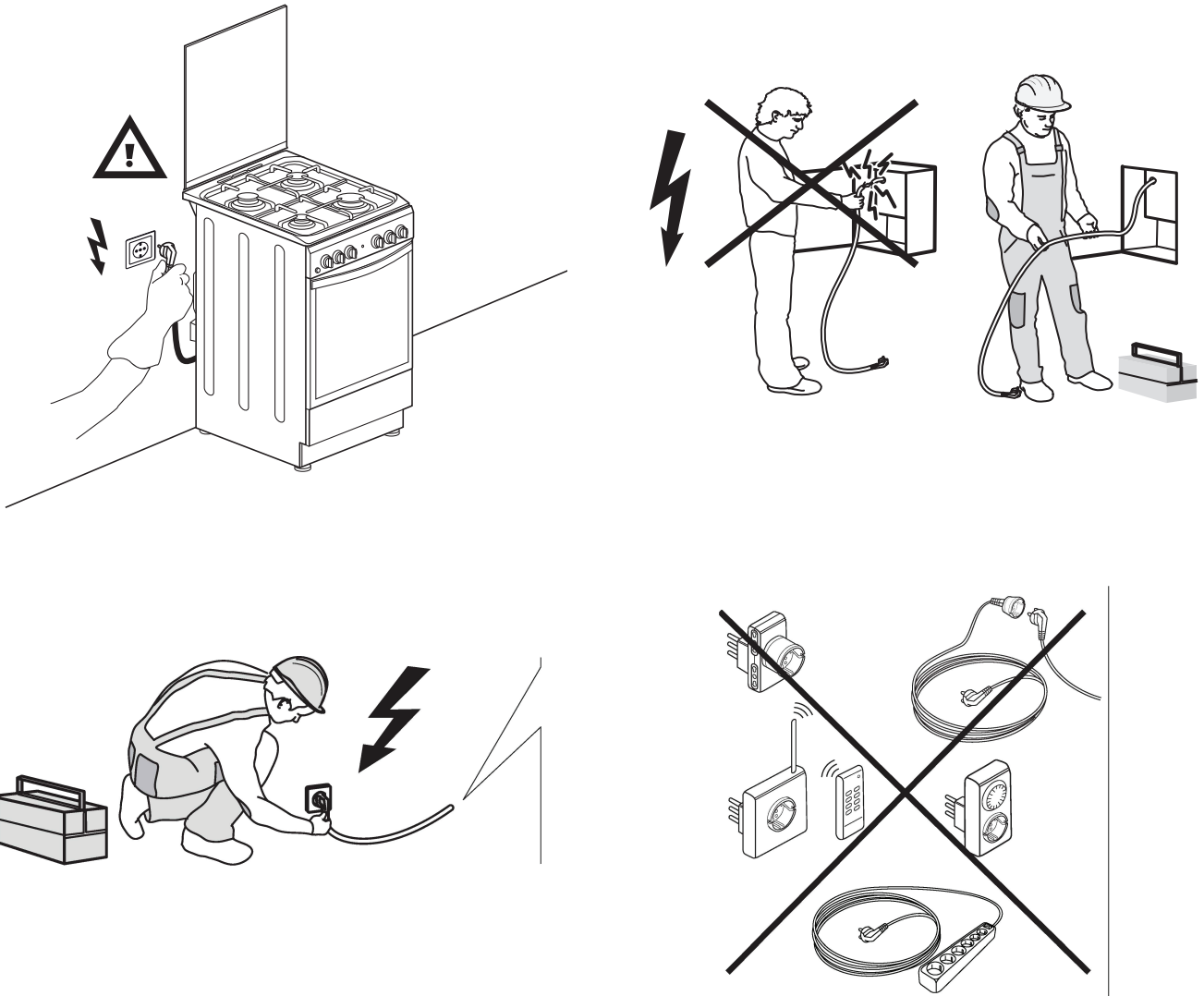
4. Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



4



5



Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.indesit.com

12/2018-W11292085
XEROX FABRIANO
