**FR****Manuel d'utilisation****Cuisinière pose-libre****Table des matières**

Consignes de sécurité	2
GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE	11
Installation	47

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

Указания по безопасности	6
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ	
РУКОВОДСТВО	29
Установка	47

DE**Bedienungsanleitungen****HERD UND OFEN****Inhalt**

Sicherheitshinweise	4
KURZ ANLEITUNG	20
Installation	47

KZ**Пайдалану нұсқаулығы****ПЛИТА****Мазмұны**

Қауіпсіздік нұсқаулары	8
АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ	38
Орнату	47

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **ATTENTION** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **MISE EN GARDE** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température

élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur de s'évacuer graduellement avant d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION


⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.


⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement

indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.


Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.


 N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.


 Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.


 **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue fournie doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.


AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES


 La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

 Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.


 N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.


 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.


 Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.


 **MISE EN GARDE** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.


 N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

 N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.


 Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien. - Risque de brûlures.

 **MISE EN GARDE** : Éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.



DE

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION


⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.


⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle

(Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.


Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.


 Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.


 Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.


 **WARNUNG:** Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.


HINWEISE ZUR ELEKTRIK


 Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

 Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

 Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.


 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.


 Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.


 **WARNUNG:** Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.




REINIGUNG UND PFLEGE

 **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.


 Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

 Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

 Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.

 **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Das  Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получают указания по безопасному использованию

прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

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

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

⚠ Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут — существует опасность пожара. Постоянно внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара.

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

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

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

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


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

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


УСТАНОВКА


⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание

травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

 **Установку**, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.


Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.


 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.


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

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


УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ


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


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

 Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте


прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.


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


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


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


ЧИСТКА И УХОД

 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.


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

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

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете 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.

KZ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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

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

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

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

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

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:**

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

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

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі

мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды.

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

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

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

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

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН 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.


ОРНАТУ


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

 Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымна нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.


Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.


 Бұл құрылғыны декоративті есіктің артына орнатпаңыз – өрт қаупі бар.


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

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


ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР


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


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

 Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. 4. 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 жүргізуден 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.

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

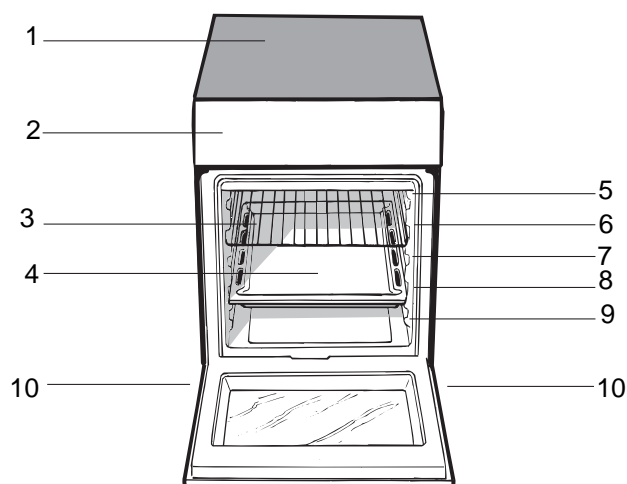
Бұл құрылғы EN 60350-1 Еуропалық стандартына сәйкес, 66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

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

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

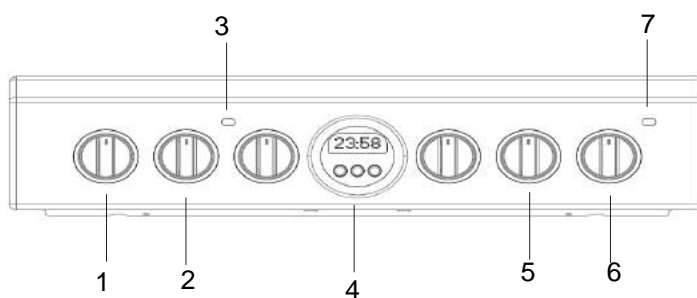
! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. **Plan de cuisson vitrocéramique**
2. **Tableau de bord**
3. Support **GRILLE**
4. Support **LECHEFRITE**
- GLISSIERES** de coulissement
5. niveau 5
6. niveau 4
7. niveau 3
8. niveau 2
9. niveau 1
10. **Pied de réglage**


PANNEAU DE COMMANDES



1. Manette de la plaque électrique
2. Manette de la plaque électrique
3. Voyant lumineux thermostat
4. Manette du MINUTEUR

5. Manette de la plaque électrique
6. Manette de la plaque électrique
7. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique

Conseils d'installation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	
- Consommation énergie convection naturelle.	
Fonction four : 	
Four Pâtisserie	

*L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.



Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :


- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le bouton sur  la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL et DOUBLE GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- DOUBLE GRIL VENTILE (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



Programme "Décongélation"

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.



Programme FOUR STATIQUE

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur.



Programme FOUR VENTILE

Activation, à tour de rôle, de la résistance de sole et de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme FOUR VOÛTE

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte) Ce programme, idéal pour griller de petites pièces permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.



Mode PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four, puis sélectionner la fonction de cuisson préférée.



Le "gril"

temp: entre 50°C et Max.

Un gril plus grand que d'habitude, au dessin novateur : son rendement est augmenté de 50%. Avec ce double gril, finies les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas.

Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), **la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**

Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lèche-frite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.



Gril Ventilé

temp: entre 50°C et Max.

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire : brochettes de viande et légumes (kebabs), saucisses, côtelettes, côtelettes d'agneau, poulet, cailles, côtes de porc, etc. Mais aussi des tranches de poisson (espadon, thon, mэрou, etc.).

Cette fonction déclenche aussi la mise en marche du moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Ce type de cuisson est notamment recommandé pour des pièces de viande telles que longues, volaille, etc.

N.B. : cuisinez au gril **porte fermée**.



Four Inferieur Ventilé

L'élément chauffant inférieur (ventilateur) est branché.

Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôtir) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.



Four Pizza

temp: entre 50°C et Max.

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. La sélection de cette combinaison permet un préchauffage accéléré du four grâce à sa très grande puissance (**2700 W**). La chaleur dans ce cas est distribuée par l'air pulsé et par la sole du four. La fonction four pizza convient tout particulièrement aux plats exigeant une grosse quantité de chaleur, tels que pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèche-frite ou qu'une grille à la fois. La cuisson sur plus d'un gradin à la fois n'est possible qu'à condition de les changer de place à mi-cuisson.

Four Pâtisserie

temp: entre 50°C et Max.

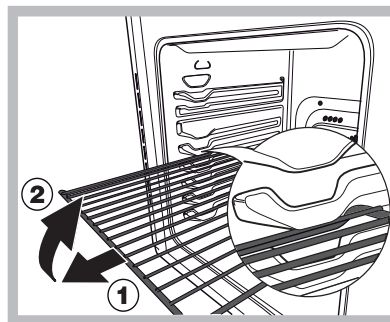
Mise en marche du ventilateur et de tous les éléments chauffants. Ceci permet d'obtenir une chaleur "douce" provenant surtout de la sole. Cette fonction est tout particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux à lever qui gonflent mieux grâce à l'arrivée de chaleur par le bas. Quelques conseils :

- Réchauffez votre four avant d'enfourner
- N'enfournez pas plus d'un plat à la fois
- Utilisez la grille (à moins que vous ne cuisiez directement dans la lèche-frite), vous aurez une meilleure distribution de la chaleur. Ne laissez pas dans le four vos lèche-frite inutilisées.
- Placez la grille sur le troisième ou sur le deuxième gradin en partant du bas, vous profiterez mieux de la chaleur provenant de la sole. Posez le moule à gâteau au milieu de la grille.
- N'ouvrez jamais la porte en cours de cuisson car toute chute subite de température pourrait interrompre la cuisson et vos gâteaux risqueraient de s'affaisser.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE  car c'est le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
- utilisez surtout les gradins 2 et 4 et placez au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées (voir Tableau cuisson au four) et enfournez les plats plus délicats au gradin 4. Sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placez la lèche-frite en bas et la grille en haut.

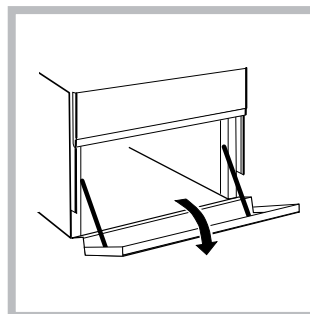


ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme

illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Niche inférieure*

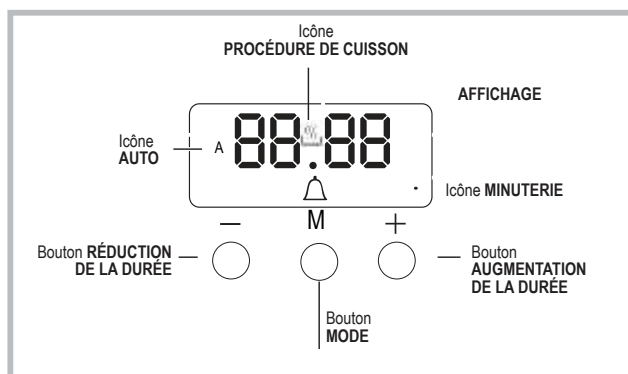


Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (voir figure).

Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Fonctionnement de l'horloge/Bip minute



Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée lorsque le four est éteint ou quand il est allumé, à condition que le délai d'un cycle de cuisson n'ait pas déjà été programmé. Après avoir branché l'appareil au réseau électrique principal,

ou après une coupure électrique, les chiffres 00:00 de l'afficheur commencent à clignoter.



1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les deux points entre les chiffres des heures et ceux des minutes clignotent.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.

Modification de la fréquence de l'avertisseur

La fréquence de l'avertisseur sonore peut être modifiée en appuyant plusieurs fois sur « - ».

Réglage du bip minute


Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et ne modifie pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer l'avertisseur à la fin de la durée réglée

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres à l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, si vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'écran affiche la durée et lance le compte à rebours. À la fin de cette période, l'avertisseur retentit.




Programmation de la cuisson

Sélectionnez un mode de cuisson avant la programmation.

Programmation de la durée de cuisson


1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, après cela l'icône **AUTO** s'affiche sur l'écran.
4. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur.
 - Par exemple : il est 9 h 00 et vous programmez une durée de 1 heure et 15 minutes. Le programme s'arrête automatiquement à 10 h 15.

Réglage de l'heure de fin du mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée tel que détaillé ci-dessus.
 2. Ensuite, appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le texte END (FIN) sur l'écran commence à clignoter
 3. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler l'heure de fin de la cuisson ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.
 4. Patientez pendant 5 secondes ou appuyez à nouveau sur le bouton .
- Lors du début de la cuisson, le symbole  est visible à l'écran.
5. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter. La programmation est lancée lorsque l'icône **AUTO** s'allume
 - Par exemple : Il est 9 h 00 et une durée de 1 heure a été programmée. 12 h 30 est programmée comme heure de fin. Le programme démarre automatiquement à 11 h 30.

Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône corresponde au réglage que vous souhaitez annuler et les chiffres à l'écran commencent à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 s'affichent à l'écran.
- Appuyez et maintenez enfoncé les boutons « + » et « - » ; ceci annule tous les réglages sélectionnés auparavant, y compris les réglages de la minuterie.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

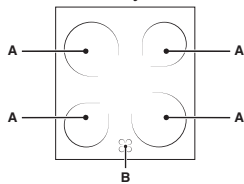
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :

A. Foyers radiants



B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

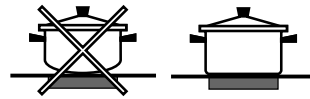
Foyers radiants

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

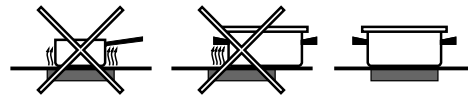
Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Tableau de cuisson

RECETTE	FONCTION CUISSON	NIVEAU DE CUISSON (du bas)	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)
Gâteau éponge	Thermique	2	160 - 190	30 - 60
	Convection	2-4	160 - 180	30 - 55
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, gâteau aux fruits)	Thermique	3	180 - 200	50 - 100
	Convection	2-4	160 - 190	40 - 90
Biscuits	Thermique	3	160 - 180	20 - 45
	Convection	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Petits gâteaux	Thermique	3	160 - 180	20 - 45
	Convection	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizzas	Thermique	3	230 - 250	10-25
	Convection	2-4	190 - 210	15 - 30
Saucisses / ribs de porc / Hamburger	Gril	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermique	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convection	2-4	170 - 190	60 - 80
Toast	Gril	5	MAX	Préchauffer 5' Cuisson 2.5'
Lasagnes	Thermique	2	170 - 190	40 - 60
Poulet	Thermique	2	200 - 230	50 - 90
	Turbobroil	3	200 - 220	55 - 70
Bœuf	Thermique	2	190 - 200	70 - 110
	Convection	2	180 - 190	80 - 120
Veau	Thermique	2	190 - 200	70 - 110
	Convection	2	180 - 190	80 - 120
Poissons	Thermique	2	170 - 190	30 - 50
	Gril	4	200	20 - 30
Légumes farcis	Convection	2	180 - 200	50 - 70

Nettoyage et entretien

Economies et respect de l'environnement

- Pour vos cuissons au Gratin, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

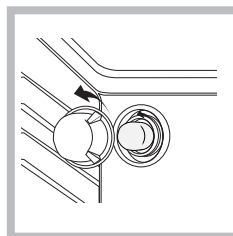
- Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.
- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
 - Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
 - Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
 - Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
 - Une fois que la table est propre, elle peut être traitée

avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



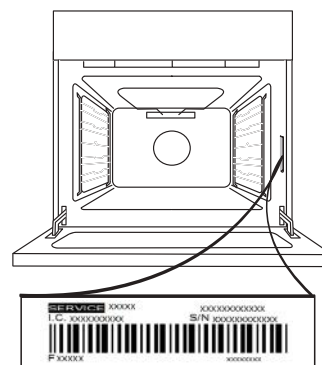
1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et

rebranchez le four au réseau électrique.

Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème
- Le type et le modèle exact de l'appareil
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique PLACÉE sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte est ouverte)
- Votre adresse complète
- Un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint

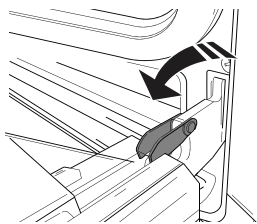


Veillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

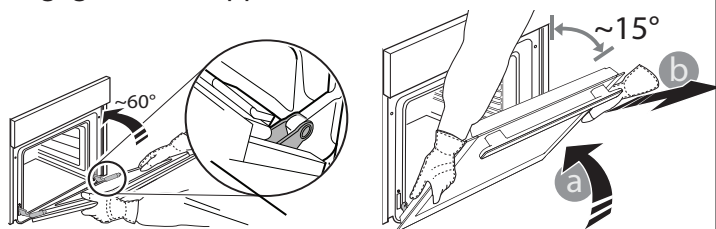
Veillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

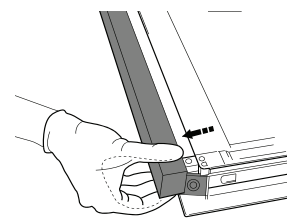
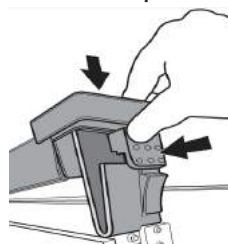
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

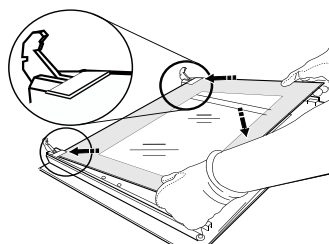
CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.



4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Nettoyage automatique du four par catalyse

Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.

En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter : de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux ...) et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

Assistance

Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

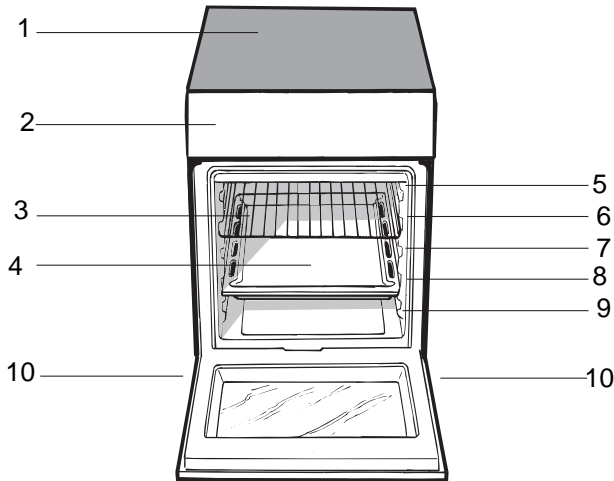
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

DE KURZ ANLEITUNG



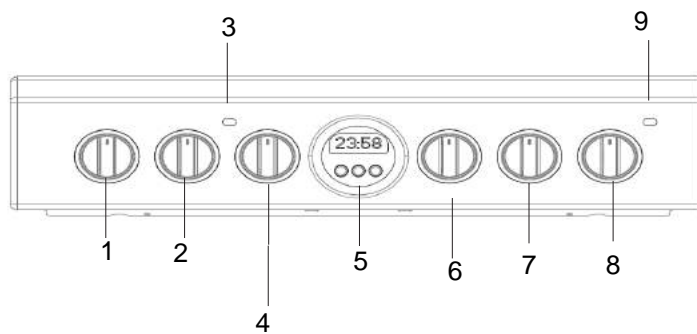
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Glaskeramik-Kochfeld
- 2. Bedienfeld
- 3. Einschub BACKOFENROST
- 4. Einschub FETTPFANNE
- GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 5. position 5
- 6. position 4
- 7. position 3
- 8. position 2
- 9. position 1
- 10. Höhenverstellbarer Stellfuß

BEDIENTAFEL




- 1. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
- 2. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
- 3. Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT

- 4. Drehschalter THERMOSTAT
- 5. Drehschalter TIMER
- 6. Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen

- 7. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
- 8. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
- 9. Betriebskontrollleuchte Elektrokochplatte

Inbetriebsetzung und Gebrauch

TYPENSCHILD	
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild Typenschild, ist in der Innenseite der Klappe befindet, oder, nachdem der Ofenkammer geöffnet worden ist, auf der linken Wand im Inneren des Ofens gezeigt angepasst werden.
ENERGIELABEL und ECODESIGN	Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion:  BACK Modus



Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.

Gebrauch des Ofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine halbe Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Lüften Sie den Raum gut durch, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch entstehen. Es handelt sich hier um die Schutzmittel, die während der Herstellung verwendet wurden und nun mit der Hitze verbrennen.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Ofenboden, da die Emaillierung sonst beschädigt werden kann.

1. Wählen Sie die gewünschte Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER.
2. Wählen Sie die für die gewählte Garart empfohlene oder die gewünschte Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER.

Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (siehe Praktische Garhinweise).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit


- die Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER ändern.
- die Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER ändern.
- den Garvorgang anhalten. Drehen Sie hierzu den FUNKTIONSWÄHLER auf die Position „0“.

Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Wenn diese eingeschaltet ist, heizt der Ofen. Sobald im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlöscht die Leuchte. Jetzt schaltet sich die Kontrollleuchte im Wechsel ein und aus und zeigt damit an, dass das Thermostat in Funktion ist und die eingestellte Temperatur konstant hält.

Backofenlicht

Sobald der FUNKTIONSWÄHLER auf eine andere als die Position „0“ gestellt wird, schaltet sich das Backofenlicht ein. Es bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Wird der Schalter auf die Position  gestellt, schaltet sich das Licht ein, ohne dass der Backofen jedoch in Betrieb genommen wird.

Garmethoden

Für alle Gararten zwischen 50°C und Max kann ein Temperaturwert eingestellt werden, mit Ausnahme der folgenden Modi

- DOPPELTER GITTER (empfohlen: nur auf MAX. Leistungsstufe einstellen).
- Ventilatorgestützter Doppelgrill (empfohlen: 200°C nicht überschreiten).



Abtaumodus

Der Ventilator auf der Unterseite des Ofens lässt die Luft bei Raumtemperatur um die Speisen zirkulieren. Dies wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, insbesondere aber für empfindliche Lebensmittel, die keine Wärme benötigen, wie z.B.: Eiskuchen, Sahne- oder Pudding-Desserts, Obstkuchen. Durch den Einsatz des Ventilators wird die Abtauzeit etwa halbiert. Bei Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Prozess im Modus "Mehrfachgaren" zu beschleunigen und die Temperatur auf 80° - 100°C einzustellen.



STATISCHER OVEN-Modus

Sowohl die oberen als auch die unteren Heizelemente werden aktiviert. Wenn Sie diesen traditionellen Kochmodus verwenden, ist es am besten, nur ein Regal auf einmal zu verwenden, da sonst die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.



UMLUFTOFEN-Modus

Die oberen und unteren Heizelemente werden eingeschaltet und der Ventilator beginnt zu arbeiten. Da die Hitze im gesamten Ofen konstant bleibt, kocht die Luft und bräunt die Speisen gleichmäßig. Es dürfen maximal zwei Regale gleichzeitig verwendet werden.



GRILL Modus

Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbare Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in die Ecken stellen, werden Sie nicht richtig gekocht.



GRATIN Modus

Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen einzudringen.



BACK Modus

Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.



PIZZA Modus

Die runden Heizelemente und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.



BODEN VENTILATION Modus

Das untere Heizelement und der Ventilator werden aktiviert, was der Hitze es ermöglicht, sich in den ganzen Ofenraum zu verteilen. Diese Kombination ist für das leichte Kochen von Gemüse und Fisch nützlich.



Programm OBERHITZE


Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.



SCHNELLAUFHEIZ-Modus

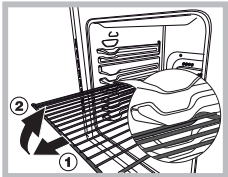
Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden, dann die gewünschte Kochfunktion wählen.

Kochen auf mehreren Regalen gleichzeitig

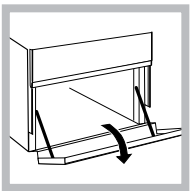
Wenn es notwendig ist, zwei Racks zu verwenden, verwenden Sie den Garmodus FAN OVEN  da dies der einzige Garmodus ist, der für diese Art des Garens geeignet ist. Wir empfehlen das auch:

- Die Positionen 1 und 5 werden nicht verwendet. Denn übermäßige direkte Wärme kann temperaturempfindliche Lebensmittel verbrennen.
- Die Positionen 2 und 4 werden verwendet und das Essen, das mehr Wärme benötigt, wird in Position 2 auf das Gestell gestellt.
- Wenn Sie Lebensmittel garen, die unterschiedliche Garzeiten und -temperaturen erfordern, stellen Sie eine Temperatur ein, die auf halbem Weg zwischen den beiden empfohlenen Temperaturen liegt (siehe Tabelle mit den Garhinweisen für den Ofen) und legen Sie die empfindlicheren Lebensmittel in Position 4 auf das Gestell. Entfernen Sie zuerst die Speisen, die eine kürzere Garzeit erfordern.
- Beim Kochen von Pizzas auf mehreren Regalen mit einer Temperatur von 220°C wird der Ofen für 15 Minuten vorgeheizt. Im Allgemeinen dauert das Kochen auf dem Regal in Position 4 länger: wir empfehlen, dass die auf der untersten Regalposition gekochte Pizza zuerst entfernt wird, gefolgt von der in Position 4 gekochten Pizza einige Minuten später.
- Legen Sie die Tropfschale auf die Unterseite und das Gestell auf die Oberseite.

Die Innenflächen des Fachs (wenn vorhanden) können heiß werden.



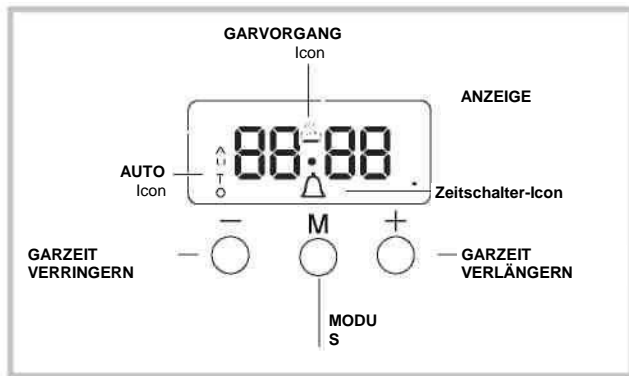
ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stopsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen. (1) Wie in der Zeichnung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).



Aufbewahrungsbereich unter dem Ofen

Unter dem Ofen befindet sich ein Fach zur Aufbewahrung von Zubehör oder großen Schüsseln. Ziehen Sie die Tür zum Öffnen nach unten (siehe Abbildung). Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände in das untere Ofenfach.

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.



1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die „+“ und die „-“-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

Kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der „-“-Taste berühren.

Zeitschalter einstellen




Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie  die Taste mehrmals, bis das  Icon und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.





Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer


1. Drücken Sie  die Taste mehrmals, bis das  Icon und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das  Icon auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Einstellen der Endzeit für einen Gar-Modus

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 für Dauer so wie oben beschrieben aus.
2. Drücken Sie als Nächstes  die Taste, bis der Text END auf der Anzeige zu blinken anfängt.
3. stellen Sie die Zubereitungsendzeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
4. Warten Sie 5 Sekunden, oder drücken Sie die  die Taste erneut. Wenn der Garvorgang startet, wird das Symbol  auf der Anzeige sichtbar.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen sich aus und ein Alarmton ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen. Die Programmierung ist eingestellt, wenn das  Icon leuchtet
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr wurde als Endzeit eingestellt. Das Programm wird automatisch um 11:30 Uhr starten.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die  Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen. Drücken Sie die „-“-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die „+“ und „-“-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Nutzung des Glaskeramik-Kochfeldes

Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettsuren auf dem Glas. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts.

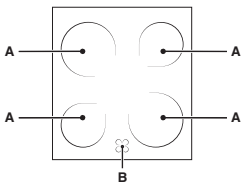
Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf "0".

Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

Die Kochzonen

Auf dem Kochfeld befinden sich elektrische Hilitebeheizungselemente. Diese werden während des Betriebs rot:

A. Kochzone mit Strahlungsbeheizung:



B. Wärmeanzeige: zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60°C liegt, auch wenn das Element ausgeschaltet aber noch warm ist.

Beschreibung der Heizelemente

Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Die Hilitebeheizung erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Hilitebeheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.

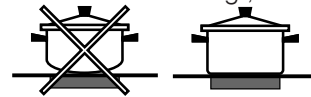
Die Hiliteelemente erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:

- schnelle Hitzeerzeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

Einstellung	normal oder schnelle Zubereitung
0	Aus
1	Zubereitung Gemüse, Fisch
2	Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen
3	Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen
4	Für rösten (durchschnitt)
5	Für rösten (überdurchschnittlich)
6	Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt;



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme nutzt.



- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer gut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochzonen ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie sich beschädigen könnte.

Tabelle Garen im Backofen

REZEPT	GARFUNKTIONEN	KOCHSTUFE (von unten)	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min.)
Biskuitkuchen	Thermisch	2	160 – 190	30 - 60
	Konvektiv	2-4	160 - 180	30 - 55
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	Thermisch	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektiv	2-4	160 – 190	40 - 90
Plätzchen	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Kleingebäck	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Thermisch	3	230 - 250	10-25
	Konvektiv	2-4	190 - 210	15 - 30
Würstchen/ Schweinerippchen/ Hamburger	Braten	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermisch	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Konvektiv	2-4	170 - 190	60 - 80
Toast	Braten	5	MAX	Vorheizen 5' Garen 2,5'
Lasagne	Thermisch	2	170 - 190	40 - 60
Geflügel	Thermisch	2	200 - 230	50 - 90
	Turbo Braten	3	200 - 220	55 – 70
Rind	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Kalb	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Fisch	Thermisch	2	170 - 190	30 - 50
	Braten	4	200	20 - 30
Gefülltes Gemüse	Konvektiv	2	180 - 200	50 - 70

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

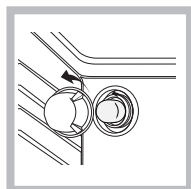
Energie sparen und Umwelt schonen

- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Automatische Programme basieren auf Standard Nahrungsmitteln.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option "verzögertes Kochen" es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einzustellen.

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Austausch der Backofenlampe



1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs:

Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in

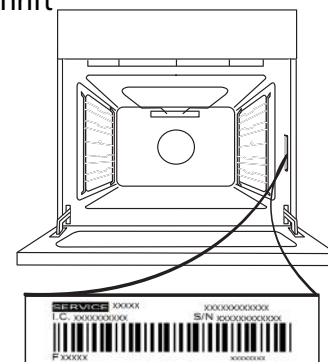
Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden. Das Kochfeld anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezielschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

KUNDENDIENST

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems
- Den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- Der Kundendienstcode (die Nummer auf die das Wort SERVICE folgt, angebracht auf dem Kennschild am Produkt, welches auf der linken Seite in der Ecke gesehen werden kann, wenn der Ofen geöffnet ist)
- Ihre vollständige Anschrift
- Eine Kontaktnummer



Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

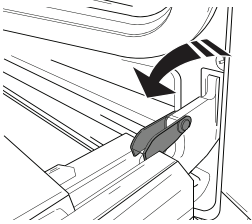
Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterschaber Rasierklingen Schaber	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkte, Supermärkte, Drogerien
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

Katalytische Reinigung

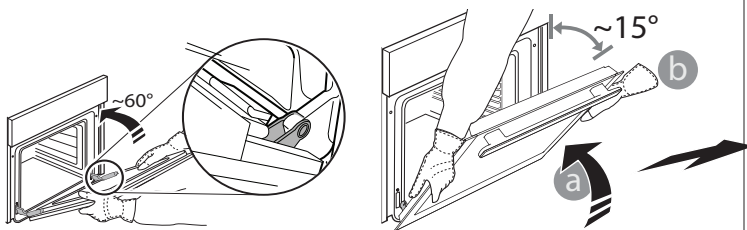
In einigen Modellen sind die am stärksten exponierten vertikalen Innenseiten des Ofens mit porösem Schmelz beschichtet, der als katalytischer Schmelz bezeichnet wird. Beim Erhitzen zerstört dieser Schmelz Fettpartikel, die von der Nahrung abgegeben werden. Diese "Oxidation" der Fettpartikel tritt ein, wenn die Temperatur der Seitenwände 170°C überschreitet. Die poröse Qualität des katalytischen Schmelzes vergrößert die Oberfläche, auf der die Oxidation der Fette wichtige Austausch stattfindet. Wenn sich nach Beendigung des Garprogramms noch Schmutz auf den katalytischen Oberflächen befindet, lassen Sie den leeren Ofen bei geschlossener Tür eingeschaltet und drehen Sie den Temperaturregler auf die maximale Einstellung. Lassen Sie den Ofen so für eine Zeitspanne zwischen 60 und 90 Minuten stehen, je nachdem, wie viel Schmutz im Inneren geblieben ist. Der Reinigungsprozess für hartnäckigere Lebensmittelrückstände kann durch heißes Wasser und eine weiche Bürste beschleunigt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

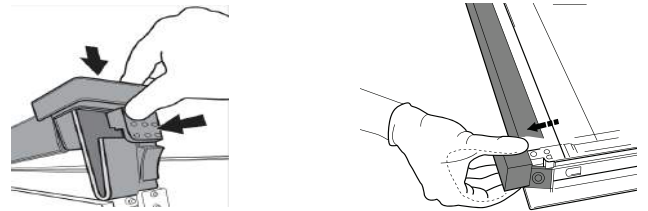
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

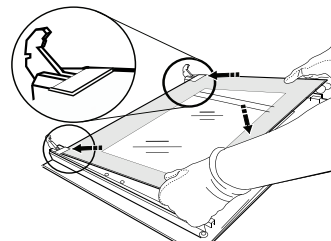
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.



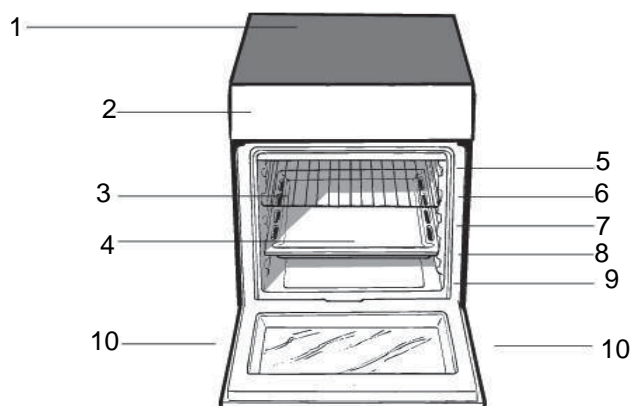
4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



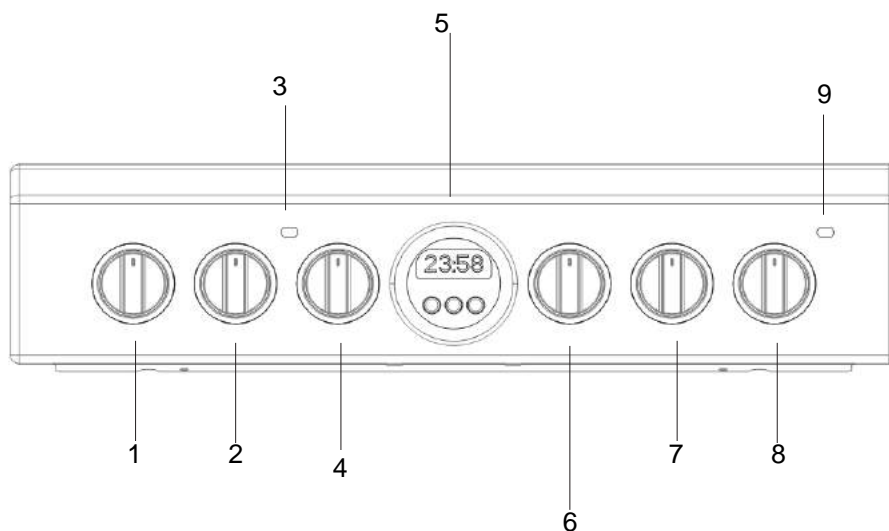
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Стеклокерамическая поверхность
2. Панель управления
3. Решетка духовки
4. Противень (поддон)
- Позиции (уровни духовки)
Направляющие для решетки / противня (поддона)
5. 5
6. 4
7. 3
8. 2
9. 1
10. Регулируемые ножки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Рукоятка управления электроконфорками
2. Рукоятка управления электроконфорками
3. Индикатор термостата

4. Индикатор термостата
5. **Электронный таймер**
6. Рукоятка селектора

7. Рукоятка управления электроконфорками
8. Рукоятка управления электроконфорками
9. Индикатор электроконфорок

Включение и эксплуатация

Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокалывания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.

2. Выберите рекомендуемую температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.

Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления и Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке.*

Во время приготовления возможно:

- изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
- изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
- установить продолжительность приготовления и время его окончания (см. далее);
- прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».


Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Используйте уровень 1 духовки только при готовке на вертеле.

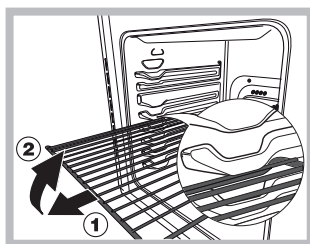
Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Индикатор термостата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0». Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции  освещение будет включено без активирования нагревательных элементов



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).

Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

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

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	ISSV8CCW/E
Изготовитель:	Whirlpool EMEA S.p.A.
Страна-изготовитель:	Польша
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	B
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: Стандартная;  Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: Кондитерская выпечка 
	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

Керамическая варочная панель

Передняя левая 1200 Вт
Задняя левая Вт 1700
Задняя правая 1200 Вт
Передняя правая Вт 1700

Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями 5800 Вт

Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

Режимы приготовления

Значение температуры от 50 °С до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режимов:

- ГРИЛЬ — рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности;
- ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ — рекомендуется температура не выше 200 °С.

Выбор различных функций плиты осуществляется с помощью рукояток и кнопок, расположенных на панели управления.

Перед первым использованием духовки и гриля в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

Используйте нижний уровень духовки только при готовке на вертеле* и не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Кухонную посуду, алюминиевые формы и пр. всегда ставьте на решетку или противень духовки, правильно вставив их по направляющим.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Поверните рукоятку термостата в любую позицию. Вентилятор, расположенный в нижней части духовки, заставляет воздух комнатной температуры циркулировать вокруг пищи. Режим рекомендуется для размораживания продуктов всех видов, но особенно для деликатных блюд, например, таких, как: торты из мороженого или торты с кремом, фруктами. Благодаря использованию вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. При размораживании мяса, рыбы и хлеба для ускорения процесса используйте режим «Вентилируемая духовка», установив температуру 80–100 °С.



СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата между 50 °С и Max. Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический, традиционный тип духовки, который был усовершенствован, чтобы обеспечить превосходное распределение тепла при сниженном энергопотреблении.

Статическая духовка до сих пор незаменима для приготовлении блюд, состоящих из двух или более ингредиентов, комбинируемых в одном блюде, например капусты со свиными ребрышками, трески по-испански, рыба по-анконски, нежной телятины с рисом и т.п.

* Имеется только в некоторых модификациях моделей.

Этот режим особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют постоянного добавления жидкости, например: тушеное мясо, мясные запеканки, гуляш, дичь, нога и филе из свинины и пр. Режим остается наилучшим для выпечки кексов и запекания фруктов в закрытых формах.

В этом режиме используйте только один противень (или решетку); при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

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

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

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

Великолепные результаты получаются при выпечке изделий из дрожжевого теста.

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



Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.



Программа ПИЦЦА

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжий бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Температура между **50 °C** 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.

Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.


Режим ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ

Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.

Режим «БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ»

Быстрый предварительный нагрев духовки. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку, а затем выберите необходимую функцию приготовления.

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

Если необходимо готовить на двух уровнях, используйте режим  «ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА», поскольку только он подходит для этого вида приготовления. Рекомендуем:

- Не используйте 1 и 5 уровни духовки — они находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Готовьте на 2-м и 4-м уровнях; блюдо, требующее более высокой температуры приготовления, поместите на 2-й уровень.
- Если Вы одновременно готовите блюда, для которых требуются различные температура и время приготовления, установите среднюю температуру из двух рекомендуемых (см. *Вспомогательную таблицу по приготовлению в духовке*), «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °C, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут. Как правило, приготовление на 4-м уровне дольше, поэтому сначала выньте пиццу, расположенную на более высоком уровне, а через несколько минут — размещенную на уровне 4.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

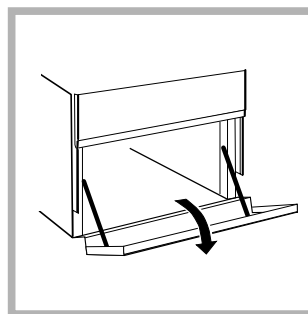
ГРИЛЬ

При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира / сока жаркого.

- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пиццу разместите в центре решетки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен

При использовании гриля держите дверцу духовки закрытой — для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (около 10%).

Нижний отсек*



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

Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

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

* Имеется только в некоторых модификаций моделей.

Использование стеклокерамической рабочей поверхности

Перед использованием оборудования удалите остатки клея со стеклокерамической рабочей поверхности плиты с помощью специального неабразивного чистящего средства. В течение первых часов использования рабочей поверхности Вы можете почувствовать неприятных запах каучука — он исчезнет очень быстро.

Включение и выключение зон нагрева

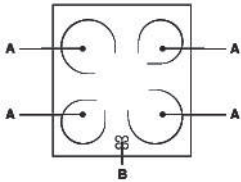
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».

При включения хотя бы одной из зон нагрева загорится индикатор электроконфорок.

Использование зон нагрева

Рабочая поверхность плиты оснащена радиальными нагревательными элементами, которые после включения накаляются докрасна.



А. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.

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

Нагревательные зоны с галогенными элементами.

Передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы. Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

Поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелки из положения 1 в положение 12.

Электрические конфорки

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

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

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

Поз.	Электрическая конфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра

Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.

Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.

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

Таблица приготовления в духовом шкафу

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (считая снизу)	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ (мин)
Бисквитный торт	Тепловая	2	160 - 190	30 - 60
	Подрумянивание	2-4	160 - 180	30 - 55
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)	Тепловая	3	180 - 200	50 - 100
	Подрумянивание	2-4	160 - 190	40 - 90
Печенье	Тепловая	3	160 - 180	20 - 45
	Подрумянивание	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Пирожные	Тепловая	3	160 - 180	20 - 45
	Подрумянивание	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Пицца	Тепловая	3	230 - 250	10-25
	Подрумянивание	2-4	190 - 210	15 - 30
Соусы / Свиные ребрышки / Гамбургер	Жарка на огне	4	МАКС.	15 - 30
Киш лорен	Тепловая	3	180 - 200	50 - 70
Киш лорен	Подрумянивание	2-4	170 - 190	60 - 80
Тосты	Жарка на огне	5	МАКС.	Прогрев 5' Приготовление 2,5'
Лазанья	Тепловая	2	170 - 190	40 - 60
Курица	Тепловая	2	200 - 230	50 - 90
	Турбожарка	3	200 - 220	55 - 70
Говядина	Тепловая	2	190 - 200	70 - 110
	Подрумянивание	2	180 - 190	80 - 120
Телятина	Тепловая	2	190 - 200	70 - 110
	Подрумянивание	2	180 - 190	80 - 120
Рыба	Тепловая	2	170 - 190	30 - 50
	Жарка на огне	4	200	20 - 30
Фаршированные овощи	Подрумянивание	2	180 - 200	50 - 70

Часы/таймер обратного отсчета



Программирование часов

Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления. После подключения прибора к электросети

либо после отключения электричества на дисплее будут мигать цифры 00:00.

1. Одновременно нажмите кнопку "+" и "-". Между часами и минутами начнет мигать двоеточие.
2. Настройте время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.

Изменение частоты включения звукового сигнала

1. Сначала одновременно нажмите кнопку "+" и "-", затем нажмите кнопку для вывода меню изменения частоты включения звукового сигнала. При отображении текста topX частота включения звукового сигнала может быть изменена путем многократного нажатия кнопки "-".

Установка устройства поминутного напоминания

При использовании этой функции готовка не прерывается, и она не влияет на работу духового шкафа; она просто используется для включения звукового сигнала по истечении установленного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка и три цифры.
2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.
3. Подождите 5 секунд, при еще одном нажатии нижней кнопки на дисплее отобразится время обратного отсчета. По истечении этого времени включится звуковой сигнал.

Программирование приготовления

Программирование возможно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

- Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка и цифры DUR.
2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.
 3. Подождите 5 секунд, после этого на дисплее отобразится иконка .
 4. По истечении установленного времени духовой шкаф прекратит готовку, и включится звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
 - Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут. Программа выключится автоматически в 10:15 утра.

Настройка окончания приготовления

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности.
2. Затем несколько раз нажмите кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает надпись END
3. Настройте время окончания приготовления с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.
4. Подождите 5 секунд или снова нажмите кнопку . Когда начнется процесс приготовления, на дисплее отобразится символ .
5. По истечении заданного времени духовой шкаф прекратит работу, и включится звуковой сигнал. Для его выключения нажмите любую кнопку.

Установка завершена, когда загорится соответствующая иконка .

 - Например: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час, «12:30» установлено как время завершения. Программа включится автоматически в 11:30 утра.

Отмена программы

Чтобы отменить программу:

- нажмите и удерживайте кнопку , пока не замигает иконка, соответствующая настройке, которую необходимо отменить, и цифры на дисплее. Нажмите и удерживайте кнопку "-", пока на дисплее не отобразятся цифры 00:00.
- Нажмите и удерживайте кнопки "+" и "-"; в этом случае будут отменены все выбранные ранее настройки, включая настройки таймера.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» и «Двойной гриль» при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Отключение оборудования

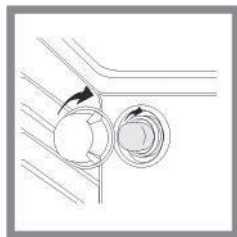
Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения



1. Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. рис.).

2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.

3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства (напр., аэрозоли для чистки барбекю и духовок), пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

- Обычно достаточно просто протереть рабочую поверхность влажной губкой и вытереть бумажным кухонным полотенцем.
- Если рабочая поверхность сильно загрязнена, используйте специальные средства для чистки стеклокерамики, затем хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Для устранения сильных загрязнений используйте специальный скребок для стеклокерамики (не поставляется с изделием). Чтобы избежать образования нагара, удаляйте брызги и остатки от готовки, пока поверхность не остыла. Используйте влажную антикоррозийную губку, специально предназначенную для чистки стеклокерамических поверхностей.

- Если на горячую рабочую поверхность случайно попали пластик или сахаросодержащие продукты (которые могут расплавиться), немедленно удалите их скребком, пока поверхность не остыла.
- Единовременно можно произвести обработку специальным средством для стеклокерамики, которое оставляет на поверхности невидимую защитную пленку, предохраняющую от брызг при готовке. Эта операция должна выполняться на теплой (не горячей) или холодной рабочей поверхности.
- Не забывайте всегда хорошо ополаскивать и высушивать рабочую поверхность, чтобы избежать образования нагара после следующих готовок.

Чистящие средства для стеклокерамической поверхности	Где можно приобрести
Скребок с лезвием Razor	Фирменные магазины, хозяйственные магазины
Сменные лезвия	Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты

Чистка поверхности из нержавеющей стали

Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

Помощь

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

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

Боковые и задние каталитические панели

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

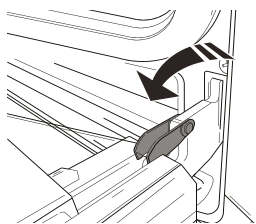
Эта эмаль является достаточно прочной, таким образом, по ней могут перемещаться различные аксессуары (подставки, поддоны и т.д.), не повреждая поверхность. На поверхностях могут появляться белые отметки, они не являются причиной для беспокойства.

Тем не менее, рекомендуется исключить следующие действия:

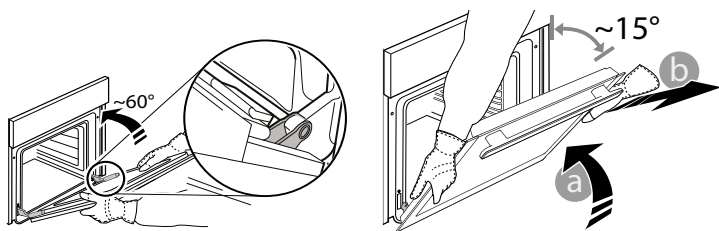
- чистка эмали острыми предметами (например, ножом);
- использование синтетических моющих средств или абразивных материалов.

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 (а), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

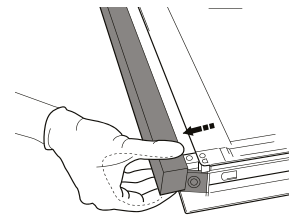
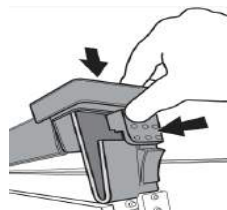
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

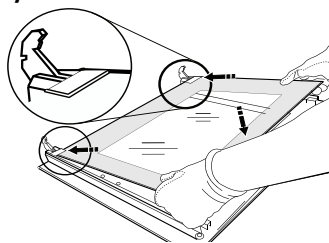
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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.

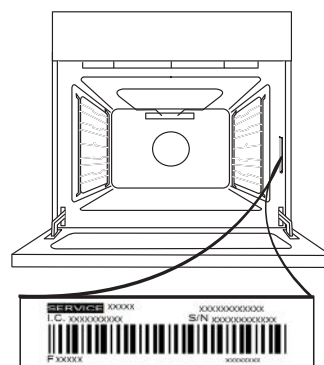


4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

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

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте www.indesit.com



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

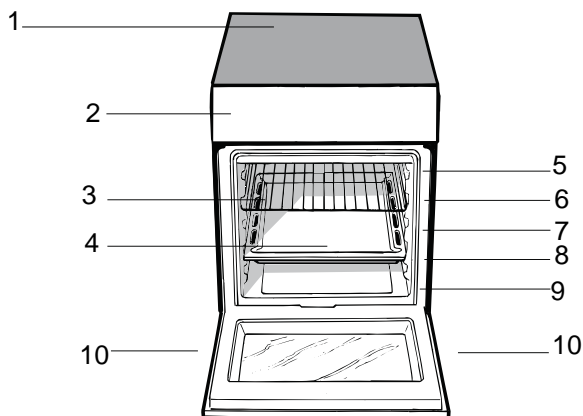
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

KZ | АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



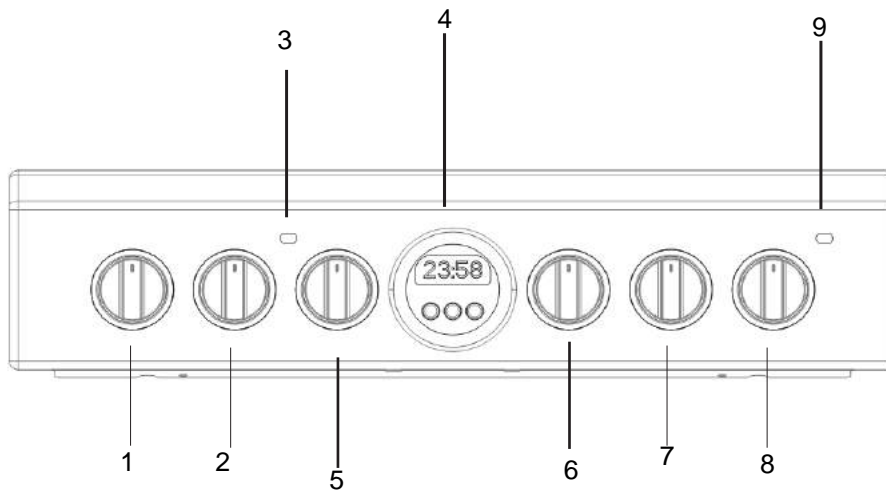
Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
2. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
3. тұтқасы индикатор шамы

4. программирования
5. ТЕРМОСТАТ
6. ТАҢДАУ тұтқасы

7. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
8. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
9. БЕЛСЕНДІ КОНФОРКА индикатор шамы

Қосу және пайдалану

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

Пешті қосу

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.
Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- Толық пісіру уақытын және пісіруді аяқтау уақытын орнату (төмендегі мәтінді қараңыз).
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.

Пештің астыңғы жағына зат қоюшы болмаңыз, әйтпесе эмальді қабат зақымдалады. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.


Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

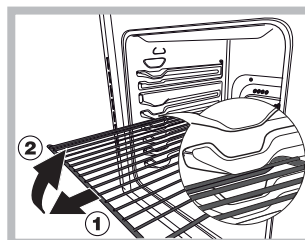
ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

Бұл шам жанып тұрса, демек пеш қызуда. Пештің іші таңдалған температураға жеткенде ол сөнеді. Бұл кезде шам жанып өшіп тұрады, сөйтіп термостат жұмыс істеп тұрғаны және температураны бір қалыпта ұстап тұрғаны көрсетіледі.

Пеш шамы

ТАҢДАУ тұтқасы «0» қалпынан басқа кез келген қалыпқа бұралғанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ол жанып тұрады. Тұтқаның көмегімен

 параметрін таңдағанда ешбір қыздыру элементі қосылмай, шам жанады.





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

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

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Ток көрнеуі мен жиілігі деректер кестесін қараңыз

ҚУАТ БЕЛГІСІ Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну:
Дағдылы режим; 
Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру режимі үшін мәлімденген қуат тұтынуы: 
Пісіру.

ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800-333-38-87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800-333-38-87

Бағдарламалар

«Жібіту» режимі



Пештің түбіндегі желдеткіш бөлме температурасындағы ауаны тағам айналасында айналдырып отырады. Ол тағамның барлық түрлерін жібітуге қолайлы, бірақ әсіресе қызуды қажет етпейтін нәзік тағамдарға жақсы, мысалы: балмұздақ торттары, крем не тәтті крем десерттері немесе жеміс қосылған торттар. Желдеткішті қолдану арқылы жібіту уақыты шамамен екі есе азаяды. Ет, балық және нан жібіткен кезде «көп тағам дайындау» режимін қолдана отырып, температураны 80–100 °C-қа орнату арқылы процесті жылдамдату мүмкін.

Конвекция режимі



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

Желдеткіш қолданылатын режим



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

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

Желдеткіш қолданылатын осы режим гратинмен қапталуы тиіс немесе келесі мысалдардағыдай ұзақ уақытты қажет ететін тағамдар үшін әсіресе қолайлы: лазанья, пісірілген паста өнімдері, тауық пен картопты қуыру, т.б... Оған қоса, қызудың жақсы тарауы арқасында қуырылған тағамдарды пісірген кезде төмен температураны қолдануға болады. Нәтижесінде шырын азырақ жоғалады, ет жұмсағырақ болады және қуырылған тағамның салмағы азырақ азаяды. Желдеткіш қолданылатын режим тұздықты азырақ қосып балық дайындауға әсіресе қолайлы, сөйтіп оның дәмі мен түрі сақталады. Десерттер: желдеткіш қолданылатын режим ашытылған

кекстерді пісіруге өте қолайлы. Оған қоса, бұл режимді температураны 80 °C-қа орнату арқылы ақ немесе қызыл етті және нанды жылдам жібіту үшін қолдануға болады. Нәзік тағамдарды жібіту үшін термостатты 60 °C-қа орнатыңыз немесе термостатты 0 °C-қа орнату арқылы тек салқын ауаны айналдыру мүмкіндігін пайдаланыңыз.



ПІСІРУ режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.



ПИЦЦА режимі

Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің түбіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.



ГРИЛЬ режимі

Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.



ГРАТИН режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ ЖӘНЕ ГРАТИН пісіру режимдерін қосқан кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.



ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ режимі

Төменгі желдету элементі және желдеткіш іске қосылған, бұл жылудың пештің бойымен тұтас тарауына мүмкіндік береді. Бұл әдіс көкөністер мен балық пісіру үшін пайдалы болып келеді.



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.



FAST PREHEAT (АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ) режимі

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Пешке тамақты салмас бұрын, алдын ала қыздыру режимінің аяқталуын күтіңіз, содан соң қажетті пісіру функциясын таңдаңыз.

Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау

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

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

* Тек белгілі модельдерде болады

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

РЕЦЕПТ	ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫ	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ (түбінен бастап)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	УАҚЫТ (мин)
Бисквит	Термиялық	2	160 - 190	30 - 60
	Конвекциялық	2-4	160 - 180	30 - 55
Салмасы бар бәліштер (чизкейк, штрудель, жеміс қосылған бәліш)	Термиялық	3	180 - 200	50 - 100
	Конвекциялық	2-4	160 - 190	40 - 90
Печеньелер	Термиялық	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекциялық	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Шағын бәліштер	Термиялық	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекциялық	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Пицца	Термиялық	3	230 - 250	10-25
	Конвекциялық	2-4	190 - 210	15 - 30
Шұжықтар/ Шошқаның қабырға еті/ Гамбургер	Қуыру	4	МАКС	15 - 30
Киш-лорен	Термиялық	3	180 - 200	50 - 70
Киш-лорен	Конвекциялық	2-4	170 - 190	60 - 80
Тост	Қуыру	5	МАКС	Алдын ала қыздыру 5' Пісіру 2.5'
Лазанья	Термиялық	2	170 - 190	40 - 60
Тауық еті	Термиялық	2	200 - 230	50 - 90
	Турбо-қуыру	3	200 - 220	55 - 70
Сиыр еті	Термиялық	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекциялық	2	180 - 190	80 - 120
Бұзау еті	Термиялық	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекциялық	2	180 - 190	80 - 120
Балық	Термиялық	2	170 - 190	30 - 50
	Қуыру	4	200	20 - 30
Ішіне салма салынған көкөніс	Конвекциялық	2	180 - 200	50 - 70

Шыныкерамикалық плитаны пайдалану

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

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

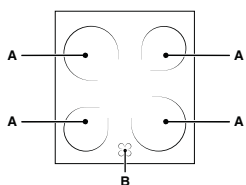
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

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

Пісіру аймақтары

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



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

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

температурасы 60 °С-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

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

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

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

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

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



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



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

Сағат/минут еске салғыш әрекеті




Сағатты орнату

Сағатты духовка өшірулі кезде немесе қосулы кезде орнатуға болады, тек алдында әзірлеу циклының аяқталу уақыты бағдарламаланған болмаса. Құрылғы желіге қосылғаннан кейін

немесе ток үзілгеннен кейін 00:00 цифрлары ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастайды



1. «+» және «-» түймелерін бір уақытта басыңыз, сонда сағаттар мен минуттар арасындағы қос нүкте жыпылықтайды
2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

Зуммер жиілігін өзгерту

1. Зуммер жиілігін өзгертуге арналған мәзірді таңдау үшін алдымен «+» және «-» түймелерін бір уақытта басыңыз, содан кейін  түймесін басыңыз. Мәтін көрініп тұрғанда зуммер сигналының жиілігін «-» түймесіне қайта-қайта тию арқылы өзгертуге болады.

Минут еске салғышын орнату




Бұл функция әзірлеуді үзбейді және духовкаға әсер етпейді; ол жай орнатылған уақыт мөлшері өткенде зуммерді белсендіру үшін пайдаланылады

1.  түймесін дисплейде  белгішесі және үш цифр жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз
2. Қажет уақытты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.
3. 5 секунд бойы күтіңіз. Түймені тағы бір рет бассаңыз, дисплей уақыттың кері санағын көрсетеді. Бұл уақыт кезеңі өткенде зуммер белсендіріледі




Әзірлеуді бағдарламалау


Бағдарламалауды орындай алудың алдында әзірлеу режимін таңдау керек.

Әзірлеу ұзақтығын бағдарламалау

1.  түймесін ДИСПЛЕЙДЕ  белгішесі және ұзақтық цифрлары жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз
2. Қажет ұзақтықты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.
3. 5 секунд бойы күтіңіз, содан кейін  белгішесі дисплейде көрінеді.
4. Орнатылған уақыт өткенде және духовка әзірлеуді тоқтатқанда зуммер дыбыстарын естисіз. Зуммерді тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
 - Мысалы: уақыт 9:00 және 1 сағат және 15 минут уақыты бағдарламаланған. Бағдарлама 10:15 уақытында автоматты түрде тоқтайды.

Әзірлеу режимі үшін аяқталу уақытын орнату


1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-3 қадамдарын орындаңыз.
2. Содан кейін  түймесін дисплейде END (СОҢЫ) мәтіні жыпылықтай бастағанша басыңыз
3. Әзірлеудің аяқталу уақытын реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.
4. 5 секунд бойы күтіңіз немесе  түймесін қайтадан басыңыз. Әзірлеу процесі басталғанда  таңбасы дисплейде көрінеді.
5. Орнатылған уақыт өткенде духовка әзірлеуді тоқтатады және зуммер дыбыс шығарады. Оны тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

Белгіше жанғанда бағдарламалау орнатылғаны 

- Мысалы: Уақыт 9:00 және 1 сағат ұзақтық бағдарламаланған. 12:30 — жоспарлы аяқталу уақыты. Бағдарлама 11:30 уақытында автоматты түрде басталады.

Бағдарламаны болдырмау

Бағдарламаны болдырмау үшін:

-  түймесін дисплейде болдырмау керек параметрге сай белгіше және цифрлар жыпылықтағанша басыңыз. «-» түймесін дисплейде 00:00 цифрлары пайда болғанша басыңыз.
- «+» және «-» түймелерін басып тұрыңыз; Бұл алдында таңдалған барлық параметрлерді, соның ішінде, таймер параметрлерін болдырмайды.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет: Бұл қуатты сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Құрылғыны өшіру

токтан ажыратыңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

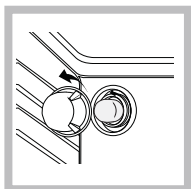
Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз.

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

Пеш шамын ауыстыру

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



2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

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

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

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

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

Тот баспайтын болатты тазалау

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

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Бүйірлік және артқы каталитикалық қабаттар

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

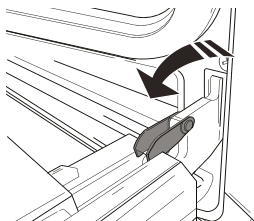
Бұл эмаль айтарлықтай күшті, сондықтан әр түрлі қосалқы құралдар (сөрелер, түпқоймалар, т.б.) олардың бойымен зақымдамай сырғи алады. Беттерде ақ белгілер пайда болуы мүмкін; бұлар алаңдаушылық үшін себеп емес.

Дегенмен, келесілерді болдырмау керек:

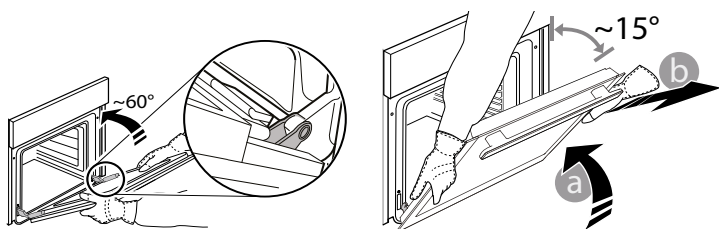
- эмальға үшкір заттармен (мысалы, пышақпен) сызат түсірмеу;
- жуғыш заттарды немесе абразивтік материалдарды пайдалану.

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.

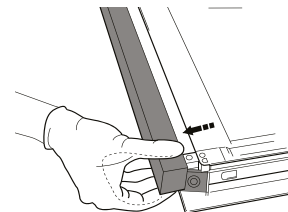
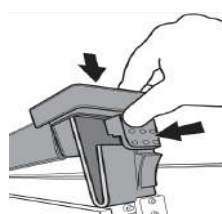
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

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.

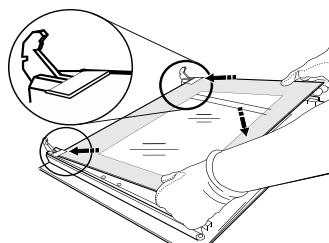
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

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.

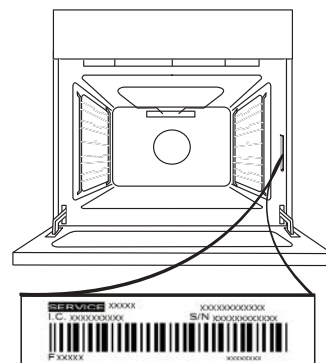
3. Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.



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


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

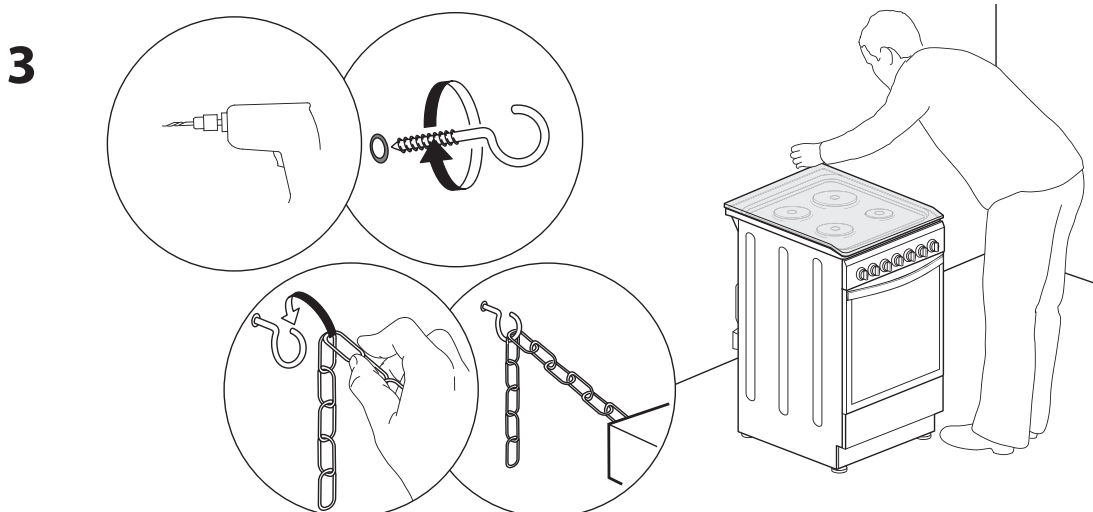
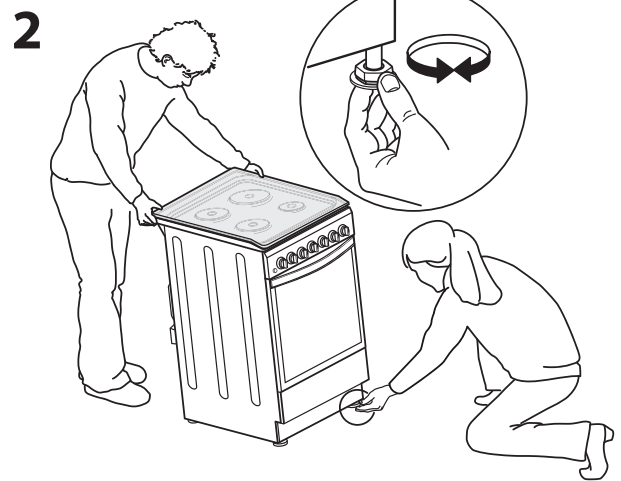
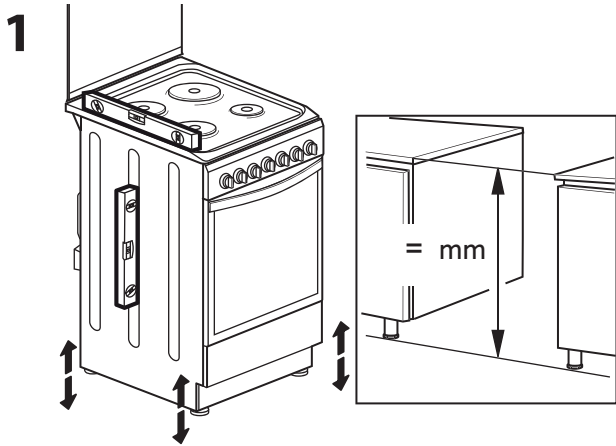
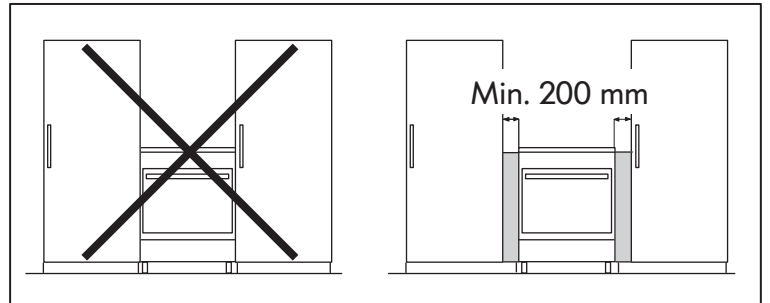
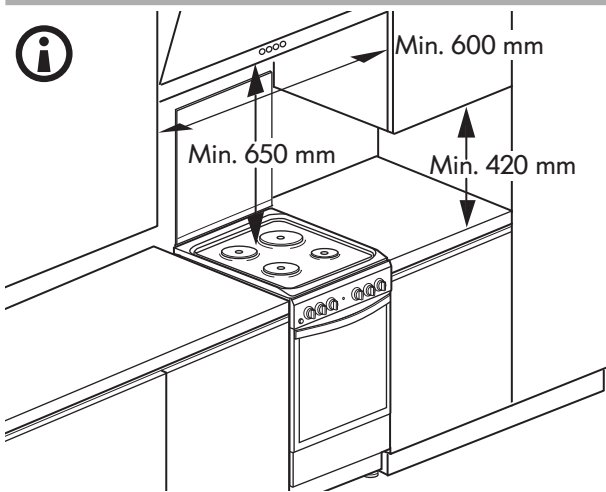
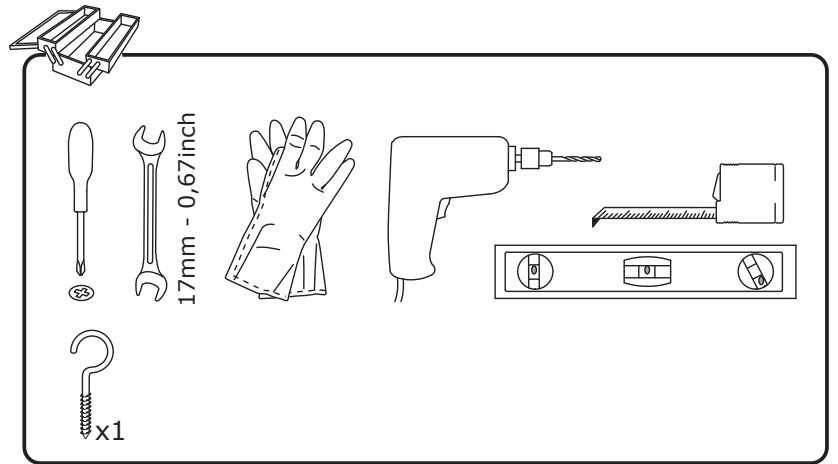
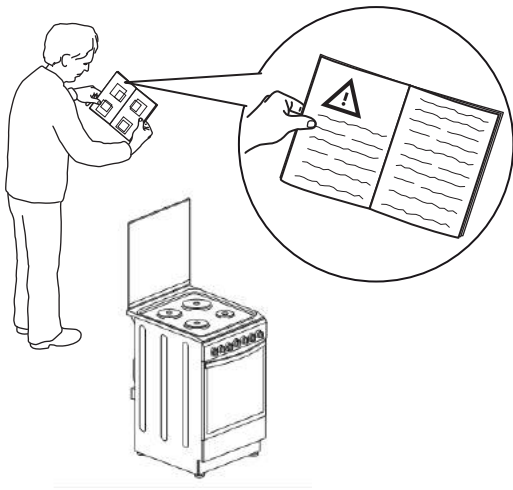
- Мәселенің қысқаша сипаттамасы;
- Өнімінің нақты түрі мен үлгісі;
- Көмек алу коды (ӨНІМГЕ ЖАПСЫРЫЛҒАН тақтадағы SERVICE сөзінен кейінгі сан, оны пештің есігін ашып, сол жақ ішкі қырынан көруге болады).
- Толық мекенжайыңыз
- Байланыс телефон нөмірі



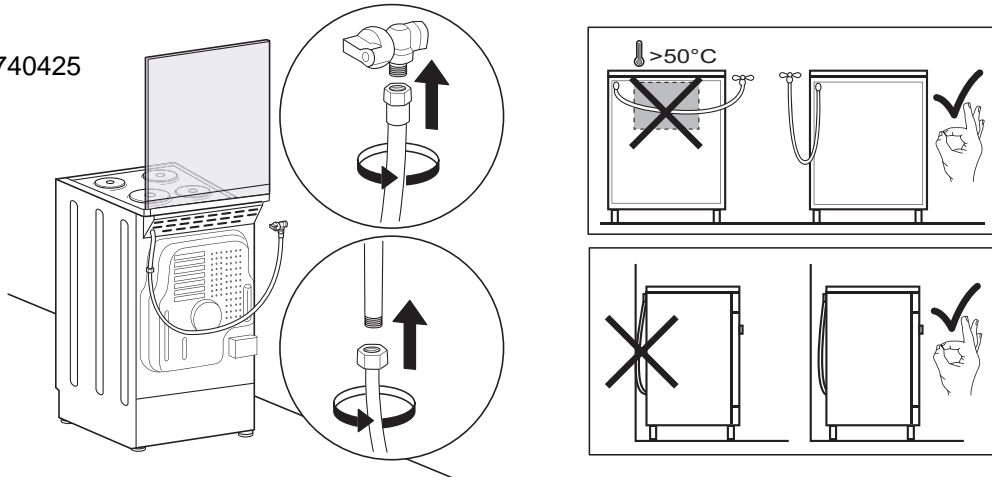
Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

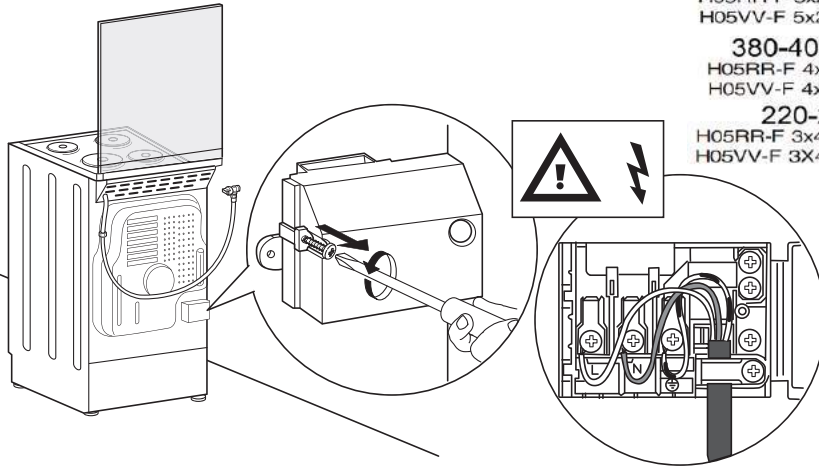
 [www](http://www.indesit.com) Өнімнің толық сипаттамасын, соның ішінде осы пешке арналған энергияны түрлендіру коэффициентін www.indesit.com сайтынан оқуға және жүктеп алуға болады



4



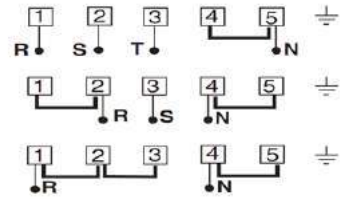
5



380-400 3N~
 H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
 H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

380-400V 2N~
 H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
 H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

220-230V~
 H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
 H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



6

