

ET Kasutusjuhend

RU Инструкция по
эксплуатации

2

19

Pliit

Кухонная плита

USER MANUAL

Sisukord

Ohutusinfo _____	2	Ahi - igapäevane kasutamine _____	8
Ohutusjuhised _____	3	Ahi - vihjeid ja näpunäiteid _____	9
Seadme kirjeldus _____	6	Ahi - puhastus ja hooldus _____	14
Enne esimest kasutamist _____	7	Mida teha, kui... _____	16
Pliit - igapäevane kasutamine _____	7	Paigaldamine _____	16
Pliit - vihjeid ja näpunäiteid _____	7	Jäätmekäyttö _____	18
Pliit - puhastus ja hooldus _____	8		

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

⚠ Hoiautus Lämpumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmepõlv on olemas lapselukk, soovime selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.


Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.


- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

Ohutusjuhised

Paigaldamine


-  **Hoiatus** Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukuda.

Elektriühendus

-  **Hoiatus** Tulekahju- ja elektrilöögioht!
- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.


- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

Kasutamine


 **Hoiatus** Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need lähevad tuliseks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist välja.

- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!


 **Hoiatus** Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamisel tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.


 **Hoiatus** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - Ärge pange tulist vett vahetult kuumasse seadmesse.
 - Ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.

- Niiskete kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.

 **Hoiatus** Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

Hooldus ja puhastus

 **Hoiatus** Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidi pinna materjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.

- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupuhusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.


 **Hoiatus** Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

Hooldus

- Seadme remontimiseks võtke ühendust hooldusega. Soovitame alati kasutada ainult originaalvaruosi.

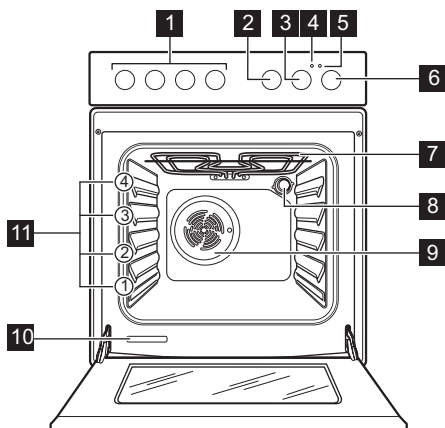
Jäätmekäitus

 **Hoiatus** Lämmumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

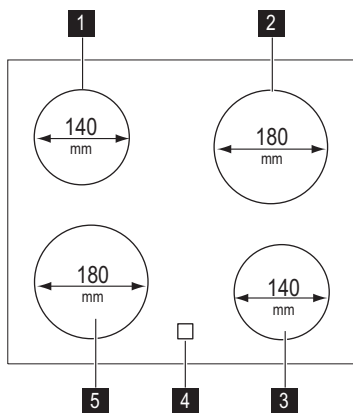
Seadme kirjeldus

Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Alarmkella nupud
- 3 Ahju temperatuur nipp
- 4 Temperatuur indikaator
- 5 Pliidi indikaator
- 6 Ahju funktsioonide nipp
- 7 Kütteelement
- 8 Ahjuvalgusti
- 9 Ventilaator
- 10 Andmesilt
- 11 Riiuli tasandid

Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Keeduväli 1700 W
- 3 Keeduväli 1200 W
- 4 Jääkuumuse indikaator
- 5 Keeduväli 1700 W


Tarvikud


- **Ahjures**
Nõude, koogivormide ja grilltükide jaoks
- **Lame küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Hoiusahtel**

Ahju allosas asub hoiusahtel. Selle kasutamiseks tõstke alumist ust ja lükake siis alla.

- ⚠ **Hoiatus** Seadme töötamise ajal võib hoiusahtel kuumaks minna.


Enne esimest kasutamist

 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

 **Ettevaatust** Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskelt.

Esimene puhastamine


- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.

 **Ettevaatust** Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt pkt "Puhastus ja hooldus".

Eelkuumutus

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

Pliit - igapäevane kasutamine

 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


Soojusastmed

Juhtnupp	Funktsioon
0	Välja lülitatud
1 - 6	Soojusastmed 1 - madalaim soojusaste; 6 - kõrgeim soojusaste


1. Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele. Süttib pliidi juhtindikaator.
2. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp asendile 0. Kui kõik keeduväljad



Pliit - vihjeid ja näpunäiteid

Küpsetusnõud


-  Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja tasane.
- Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

Energia kokkuhoid

-  Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.


1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel 45 minutit töötada.
3. Valige funktsioon . Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

on välja lülitatud, kustub ka pliidi juhtindikaator.

-  Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5-10 minutit enne küpsetamistoimingu lõppemist välja.

Jääksoojuse näit

Jääksoojuse indikaator süttib, kui keedutsoon on tuline.

 **Hoiatus** Põletusohu jääksoojuse tõttu!

- Pange keedunõud keedutsoonile enne selle sisselülitamist.
- Lülitage keedutsoonid enne toiduvalmistamisaja lõppu välja, et kasutada ära jääksoojus.
- Keedunõu põhi ja keedutsoon peaksid olema ühesuurused.

Näiteid pliidi kasutamisest

Kuumuse seade:	Kasutamine:
1	Soojashoidmine
2	Kerge kuumutamine
3	Tasasel tulel keetmine

Kuumuse seade:	Kasutamine:
4	Praadimine/pruunistamine
5	Keema tõusmine
6	Keema tõusmine / kiire praadimine / põhjalik praadimine


Pliit - puhastus ja hooldus

 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tähtis Põletusohu jääsoojuse tõttu!
Laske seadmel jahtuda.

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.


Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid.

 Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkru sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada.


Ahi - igapäevane kasutamine

 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Seadme sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju funktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu. Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju funktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimisnupp välja.


Ohutustermostaat

 Ohutustermostaat on töötava termostaadi termokaitse.

tada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage pärast seadme piisavat mahajahtumist:** katlekivirõngad, veerõngad, rasvajäägid, metalse läikega värvimuutusega plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
 3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

Et ära hoida ahju termostaadi kahjustamist ülekuumenemise tõttu, on ahi varustatud turvatermostaadiga, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

 **Hoiatus** Turvatermostaat hakkab tööle vaid siis, kui ahju termostaat õigesti ei tööta. Sellisel juhul on ahju temperatuur väga kõrge ja ahjus olevad toidud võivad kõrbema pinna. Ahju termostaadi asendamiseks võtke kohe ühendust teeninduskeskusega.

Ahju funktsioonid

Ahju funktsioonid	Rakendus
 Välja lülitatud	Ahi on väljas.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Ülemised ja alumised kütteelemendid töötavad samaaegselt.
 Grill	Õhemate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riuli keskel. Röstimiseks. Kogu grillelement töötab.  Hoiatus Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
 Alumine kütteelement	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks. Töötab ainult alumine kütteelement.
 Ventilatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil, ilma maitsete segunemiseta.
 Sulatus	Külmutatud toidu sulutamiseks. Temperatuuri reguleerimissupp peab olema väljas-asendis.

Taimer - alarmkell

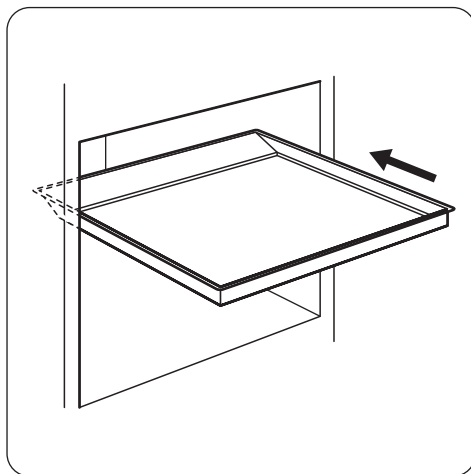
Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks.


Keerake kõigepealt pöördloenduse taimeri nupp (vt "Seadme kirjeldus") lõpuni päripäeva. Seejärel pöörake vastupäeva kuni sobiva ajavahemiku väärtuseni. Valitud ajavahemiku möödudes kostab helisignaali.

See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.


Küpsetusplaadi sissepanek

Lükake plaat ahjuõõne keskossa, eesmise ja tagumise seina vahele. Nii saab kuumus küpsetusplaadi ees ja taga vabalt liikuda. Paigutage küpsetusplaat nii nagu pildil näha, jälgides, et kaldus serv jääks tahapoole.



 **Hoiatus** Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.

Ahi - vihjeid ja näpunäiteid

 **Ettevaatust** Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage sügavat

küpsetusplaati. Puuviljamahl võib jätta emailpinna püsivad plekid.

- Seadmes on neli riiuli tasandit. Alustage tasandite arvestamist alati ahju põhjast.
- Ahju eri tasanditel saab samaaegselt küpsetada mitmeid roogi. Paigutage riiulid 1. ja 3. tasandile.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukseklaasile. See on normaalne. Kui avate toitu valmistades ahju ukse, hoiduge alati tahapool. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange esemeid otse ahju põhja ega katke ahju komponente fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja rikkuda ahju emailkatet.

Kookide küpsetamine

- Enne küpsetamist eelkuumutage ahju umbes 10 minutit.
- Ärge avage ahju ust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

Ülemine + alumine kuumutus

Toit	Kaal (g)	Plaadi tüüp	Riiuli tasand	Eelküpsesusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad	250	emailitud	3	-	150	25-30
Õhuke kook	1000	emailitud	2	10	160-170	30-35
Pärmitaignast õunakook	2000	emailitud	3	-	170-190	40-50
Õunakook	1200+1200	2 ümmargust alumiumplaati (läbimõõt 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Väikesed koogid	500	emailitud	2	10	160-180	25-30
Rasvavaba keeks	350	1 ümar alumiumplaati (läbimõõt 26 cm)	1	10	160-170	25-30

Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluga lihatükki. Liiga väikeste tükide küpsetamisel jääb liha kuivaks.
- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage rasvapanni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake rasvapannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esiialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

Toit	Kaal (g)	Plaadi tüüp	Riüli tasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Plaadikook	1500	emailitud	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Kana, terve	1350	ahjuriil tasemel 2, küpsetusplaat tasemel 1	2	-	200-220	60-70
Pool kana	1300	ahjuriil tasemel 3, küpsetusplaat tasemel 1	3	-	190-210	30-35
Seakarboonad	600	ahjuriil tasemel 3, küpsetusplaat tasemel 1	3	-	190-210	30-35
Lahtine pirukas	800	emailitud	2	20	230-250	10-15
Pärmitaignast pirukas	1200	emailitud	2	10-15	170-180	25-35
Pitsa	1000	emailitud	2	10-15	200-220	30-40
Juustukook	2600	emailitud	2	-	170-190	60-70
Šveitsi õunakook	1900	emailitud	1	10-15	200-220	30-40
Jõulukook	2400	emailitud	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Talupojaleib	750+750	2 ümmargust alumiumplaati (läbimõõt 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumeenia keeks	600+600	2 ümmargust alumiumplaati (läbimõõt 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumeenia keeks – traditsiooniline	600+600	2 ümmargust alumiumplaati (läbimõõt 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40

Toit	Kaal (g)	Plaadi tüüp	Riuli ta-sand	Eelküps-e-tusaeg (mi-nutites)	Tempera-tuur (°C)	Küpsetus-aeg (minuti-tes)
Pärmitaig-nast kuklid	800	emailitud	2	10-15	200-210	10-15
Rullbiskviit	500	emailitud	1	10	150-170	15-20
Besee	400	emailitud	2	-	100-120	40-50
Purukook	1500	emailitud	3	10-15	180-190	25-35
Keeks	600	emailitud	3	10	160-170	25-35
Tordipõhi	600	emailitud	2	10	180-200	20-25

- 1) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.
- 2) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 10 minutiks ahju.
- 3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 250 °C.

Pöördõhuga küpsetamine

Toit	Kaal (g)	Plaaditüüp	Riuli ta-sand	Eelküps-e-tusaeg (mi-nutites)	Tempera-tuur (°C)	Küpsetus-aeg (minuti-tes)
Taignaribad	250	emailitud	3	10	140-150	20-30
Taignaribad	250 + 250	emailitud	1/3	10	140-150	25-30
Taignaribad	250 + 250 + 250	emailitud	1/2/3	10	150-160	30-40
Õhuke kook	500	emailitud	2	10	150-160	30-35
Õhuke kook	500 + 500	emailitud	1/3	10	150-160	35-45
Õhuke kook	500 + 500 + 500	emailitud	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Pärmitaig-nast õuna-kook	2000	emailitud	3	-	170-180	40-50
Õunakook	1200 + 1200	2 ümmar-gust alumii-niumplaati (läbimõõt 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Väikesed koogid	500	emailitud	2	10	150-160	20-30
Väikesed koogid	500 + 500	emailitud	1/3	10	150-160	30-40
Väikesed koogid	500 + 500 + 500	emailitud	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45

Toit	Kaal (g)	Plaaditüüp	Riüli ta-sand	Eelküpse-tusaeg (mi-nutites)	Tempera-tuur (°C)	Küpsetus-aeg (minuti-tes)
Rasvavaba keeks	350	1 ümmargu-ne alumii-niumplaat (läbimõõt 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Plaadikook	1200	emailitud	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Kana, terve	1300	ahjuriil ta-semel 2, röstimisplaat tasemel 1	2	-	170-180	40-50
Seapraad	800	ahjuriil ta-semel 2, röstimisplaat tasemel 1	2	-	170-180	45-50
Pärmitaig-nast pirukas	1200	emailitud	2	20-30	150-160	20-30
Pitsarežiim	1000 + 1000	emailitud	1/3	-	180-200	30-40
Pitsarežiim	1000	emailitud	2	-	190-200	25-35
Juustukook	2600	emailitud	1	-	160-170	40-50
Šveitsi õuna-kook	1900	emailitud	2	10-15	180-200	30-40
Jõulukook	2400	emailitud	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Quiche Lorr-aine	1000	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Talupojaleib	750+750	2 ümmar-gust alumii-niumplaati (läbimõõt 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Rumeenia keeks	600+600	2 ümmar-gust alumii-niumplaati (läbimõõt 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumeenia keeks – tra-ditsiooniline	600+600	2 ümmar-gust alumii-niumplaati (läbimõõt 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Pärmitaig-nast kuklid	800	emailitud	3	15	180-200	10-15

Toit	Kaal (g)	Plaaditüüp	Riüli ta-sand	Eelküpe-tusaeg (mi-nutites)	Tempera-tuur (°C)	Küpsetus-aeg (minuti-tes)
Pärmitaig-nast kuklid	800 + 800	emailitud	1/3	15	180-200	15-20
Rullbiskviit	500	emailitud	3	10	150-160	15-25
Besee	400	emailitud	2	-	110-120	30-40
Besee	400 + 400	emailitud	1/3	-	110-120	45-55
Besee	400 + 400 + 400	emailitud	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Purukook	1500	emailitud	3	-	160-170	25-35
Keeks	600	emailitud	2	10	150-160	25-35
Tordipõhi	600 + 600	emailitud	1/3	10	160-170	25-35

1) Kui 4. tasandil küpsev kook saab valmis, võtke see välja ja pange asemele 1. tasandilt võetud kook.

Küpsetage kümme või rohkem minutit.

2) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.

3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 250 °C.


Ahi - puhastus ja hooldus


 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tal-valist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.
- Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahju-puhastusvahendiga.
- Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.
- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

Ahju ukse puhastamine

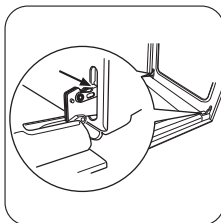
Ahju uksele on kaks üksteise taga olevat klaas-paneeli. Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahju uks eest ära.

 **Hoiatus** Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil uks on ees, võib ahju uks sulguda.

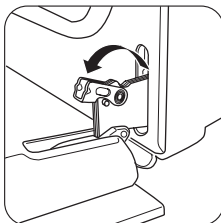
 **Hoiatus** Enne ukse puhastamist veenduge, et klaaspaneelid on maha jahtunud. Vastasel korral võib klaas puruneda.

 **Hoiatus** Kui ukse klaaspaneel on kahjustatud või kriimustatud, muutub see hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneel asendada uuega. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.

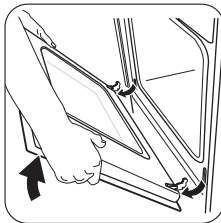
Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



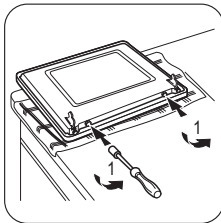
1 Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



2 Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.

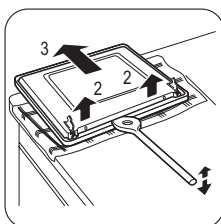


3 Sulgege ahjuukse esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt välja.



4 Asetage uks pehme riidega kaetud kindlale pinnale. Kasutage ukse alumisel serval oleva 2 kruvi eemaldamiseks kruvikeerajat.

Tähtis Ärge kruvisid ära kaotage.



5 Siseukse eemaldamiseks kasutage puidust või plastikust kaabitsat.

Hoides välimist ust, tõmmake siseust ukse ülaserava poole.

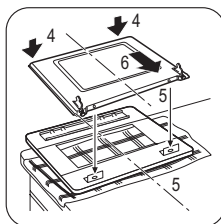
6 Tõstke siseuks välja.

7 Puhastage ukse sisemine pool. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage hoolikalt.

⚠ Hoiatus Puhastage klaaspaneeli ainult seebiveega. Abrasiivsed puhastusvahendid, plekieemaldajad ja teravad esemed (noad või kaabitsad) võivad klaasi rikkuda.

Ahju ukse ja klaaspaneeli tagasiasetamine

Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks kohale tagasi. Selleks korrake kirjeldatud toiminguid vastupidises järjekorras.



Ahjuvalgusti

⚠ Hoiatus Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Enne ahjuvalgusti vahetamist lülitage seade välja! Elektrilöögioht!

⚠ Hoiatus Selles seadmes kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Ärge kasutage neid ruumide ega ruumiosade valgustamiseks. Kui lamp on vaja välja vahetada, siis jälgige, et asenduslamp oleks sama võimsusega ning mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates.

Enne ahjuvalgusti piri vahetamist tehke järgmised toimingud

- Lülitage seade välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitaselüliti välja.
- Pange ahju põhjale riie. See hoiab ära ahjuvalgusti ja klaaskatte purunemise.

Ahjuvalgusti piri vahetamine:

1. Ahjuvalgusti klaaskatte leiate ahjuõõne tagaosast. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskatte.

3. Keerake sisse sobiv kuumakindel lambipirn, mis talub 300 °C.
Asenduspirnina kasutage ainult sama tüüpi ahjuvalgusti pirni. See peab olema

- sama võimsusega ja mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates.
4. Paigaldage klaaskate.

Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Jääkuumuse märgutuli ei sütti	Keeduväli ei ole tuline, sest see töötab vaid lühikest aega	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge müügijärgsesse teenindusse
Seade ei tööta	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Ahi ei soojene	Ahi ei ole sisse lülitatud	Lülitage ahi sisse
Ahi ei soojene	Vajalikud seadistused on tegevamata	Kontrollige seadistusi
Ahjuvalgusti ei tööta	Ahjuvalgusti on rikkis	Asendage ahjuvalgusti pirn uuega
Toidule ja ahjuõõnde ladestub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahju liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed

Mudel (MOD.)

.....


Tootenumbr (PNC)

.....

Seerianumber (S.N.)

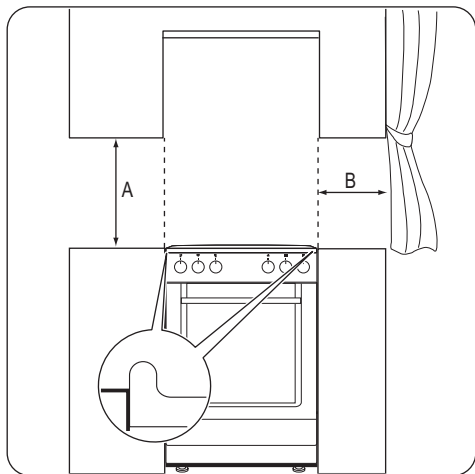
.....

Paigaldamine

 **Hoiatus** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Seadme asukoht

Eraldiseisva seadme võib paigaldada kappide vahele või kõrvale, või ka nurka.



Minimaalsed vahekaugused

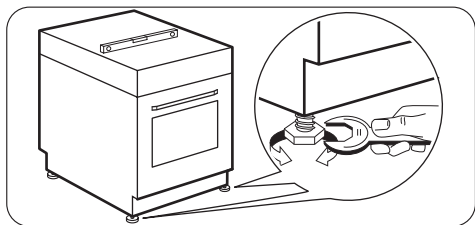
Mõõtmed	mm
A	690
B	150

Tehnilised andmed

Mõõtmed	
Kõrgus	858 mm
Laius	600 mm
Sügavus	600 mm
Elektri koguvõimsus	7835 W
Elektripinge	230 V
Sagedus	50 Hz

Loodimine

Kasutage seadme põhjas olevaid väikseid jalgu pliidiplaadi seadmiseks teiste pindadega samale tasemele



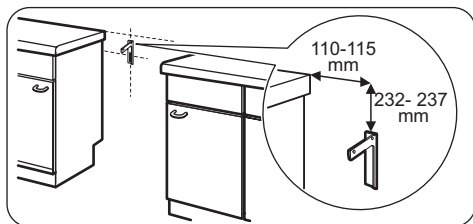
Kaldumiskaitse

! **Hoiatus** Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Paigaldage seadmele kaldumiskaitse, et see ebaühtlase raskuse tõttu ümber ei kukuks.

! **Hoiatus** Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.



Tähtis Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



Kaldumiskaitse paigaldamine

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.
3. Paigaldage kaldumiskaitse 232-237 mm seadme ülapinnast ja 110-115 mm seadme servast asuva toendi ümmargusse auku (vt joonist). Krurvige see tahke ma-

terjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).

4. Augu leiate seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist.
5. Kui te pliidi mõõtmeid muudate, siis kohandage vastavalt ka kaldumiskaitset.

Tähtis Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

Elektriühendus

i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" nimetatud ettevaatusabinõusid.

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

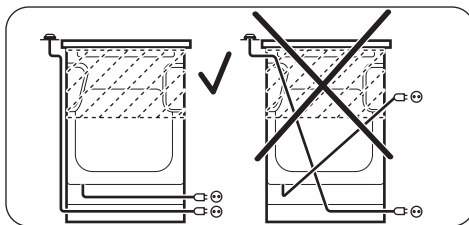
Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärase ristlõikega.

Jäätmekäitus

Sümboliga ♻️ tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga 🗑️ tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

⚠️ Hoiatus Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.

i Toitekaabel ei tohi puutuda kokku joonisel näidatud seadme osaga.



🌱 Pakkematerjal

Pakkematerjal on keskkonnasõbralik ja ümbertöödeldav. Plastmassist osad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Hävitage pakkematerjalid keskkonnahoidlike järgides ja toimetage need selleks ette nähtud konteineritesse kohalikus jäätme- hoidlas.

Содержание


Сведения по технике безопасности _ _ _	19	Духовой шкаф - ежедневное	
Указания по безопасности _ _ _ _ _	21	использование _ _ _ _ _	27
Описание изделия _ _ _ _ _	24	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	28
Перед первым использованием _ _ _ _	25	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	34
Варочная панель - ежедневное		Что делать, если ... _ _ _ _ _	37
использование _ _ _ _ _	25	Установка _ _ _ _ _	37
Варочная панель - полезные советы _ _	26	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	39
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _	26		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.



Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.


Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.


- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.


 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.

- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

 **ВНИМАНИЕ!** Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

Уход и очистка


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

Утилизация

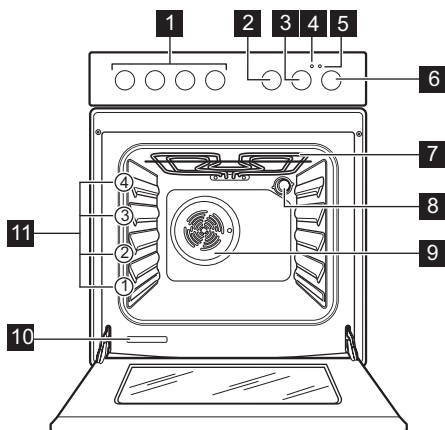
⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

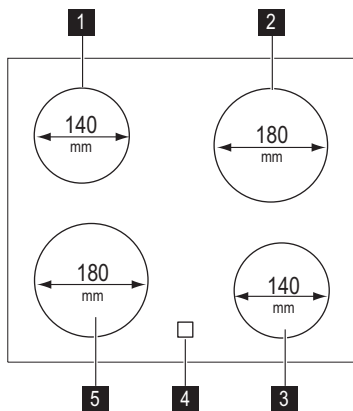
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка управления таймером
- 3 Ручка регулировки температуры духового шкафа
- 4 Индикатор температуры
- 5 Индикатор варочной панели
- 6 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положения полок

Функциональные элементы варочной панели



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Конфорка 1700 Вт
- 3 Конфорка 1200 Вт
- 4 Индикация остаточного тепла
- 5 Конфорка 1700 Вт

Принадлежности

- Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.


- Плоский противень для выпечки

Для выпекания пирогов и печенья.


• Отделение для хранения


Под духовым шкафом находится отделение для хранения.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.

 **ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.


Перед первым использованием

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.



Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".


Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Установите режим . Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.


Варочная панель - ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Установки уровня нагрева

Поверотная ручка	Функция
0	Положение «Выкл»
1 - 6	Установки уровня нагрева 1 – самая низкая ступень нагрева, 6 – самая высокая

1. Поверните ручку на необходимый уровень нагрева. Загорится контрольный индикатор варочной панели.
2. Для выключения конфорки поверните ручку в положение 0. Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели гаснет.

 Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5–10 минут до окончания процесса приготовления.

Индикатор остаточного тепла


Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая




ВНИМАНИЕ! Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Варочная панель - полезные советы

Кухонная посуда

-  Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Экономия электроэнергии


-  По возможности всегда накрывайте кастрюлю крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.

- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

Примеры использования варочной панели

Настройка температуры:	Назначение:
1	Поддержание в теплом состоянии
2	Спокойное медленное кипение
3	Приготовление на медленном огне
4	Жарение / подрумянивание
5	Доведение до кипения
6	Доведение до кипения / жарение на большом огне / глубокое прожаривание

Варочная панель - уход и чистка


 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

ВАЖНО! Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым днищем.

 Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.


Удаление загрязнений:

- **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению при-

бора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производится только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
 - В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**


Духовой шкаф - ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».


Предохранительный термостат

 Предохранительный термостат – это термopредохранитель, расположенный внутри термостата прибора.

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
 Гриль	Приготовление на гриле небольшого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.  ВНИМАНИЕ! Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
 Нижний нагревательный элемент	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
 Режим принудительной конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

Для предотвращения ущерба, который может причинить духовому шкафу опасный перегрев, духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

 **ВНИМАНИЕ!** Предохранительный термостат срабатывает только в случае неисправности термостата духового шкафа. При этом температура духового шкафа может быть настолько высокой, что все блюда могут сгореть. Вам необходимо обратиться в сервисную службу для замены термостата духового шкафа.

Таймер

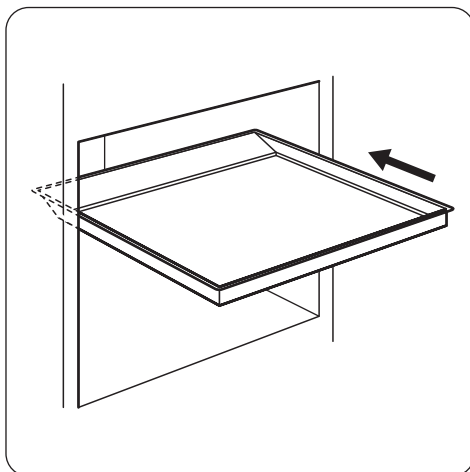
Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

Сначала поверните ручку таймера (см. Раздел «Описание изделия») по часовой стрелке до упора. Затем поверните ее против часовой стрелки, выбрав нужный период времени. По истечении заданного периода прозвучит звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Вставьте противень для выпечки

Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



ВНИМАНИЕ! Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

Духовой шкаф - полезные советы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно при-

бора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Верхний + нижний нагрев

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	1	15	180-200	50-60
Маленькие торты	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый алюминиевый противень (диаметр 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 ¹⁾

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Половинка цыпленка	1300	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Свинные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Открытый пирог	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Творожный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 ²)
Открытый пирог	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	1	10-15	220-230	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Режим принудительной конвекции

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	эмалированный	3	10	140-150	20-30

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски из теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/3	10	150-160	30-40
Плоский пирог	500	эмалированный	2	10	150-160	30-35
Плоский пирог	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	35-45
Плоский пирог	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹	10	155-165	40-50
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Маленькие торты	500	эмалированный	2	10	150-160	20-30
Маленькие торты	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	30-40
Маленькие торты	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹	10	150-160	35-45
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Пирог на противне	1200	эмалированный	2	-	150-160	30-35 ²
Цыпленок, целиком	1300	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на уровне 1	2	-	170-180	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Жаркое из свинины	800	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на уровне 1	2	-	170-180	45-50
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Творожный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	1	-	160-170	40-50
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	2	10-15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Открытый пирог	1000	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	3	15	180-200	10-15
Булочки из дрожжевого теста	800 + 800	эмалированный	1/3	15	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-160	15-25
Безе	400	эмалированный	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	-	160-170	25-35
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-160	25-35
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	160-170	25-35

1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте туда пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Духовой шкаф - уход и чистка

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.

- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа

(мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.

- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

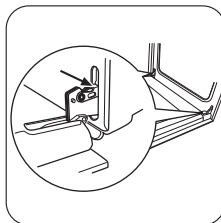
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

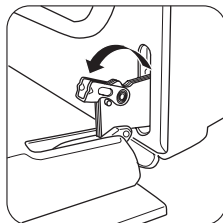
⚠ ВНИМАНИЕ! Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

⚠ ВНИМАНИЕ! Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

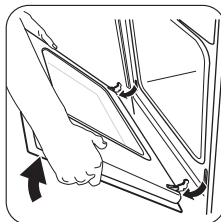
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



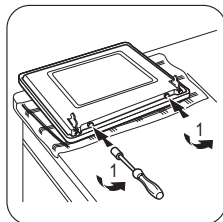
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.

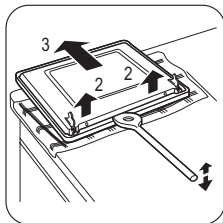


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



5 Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

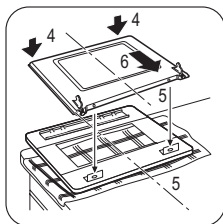
Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

ВНИМАНИЕ! Стекланную панель можно мыть только водой с мылом.

Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклнной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



6 Поднимите внутреннюю дверцу.

7 Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ! При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Перед заменой лампы всегда выключайте прибор. Существует опасность поражения электрическим током.

ВНИМАНИЕ! В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения комнат дома или для точечного освещения в комнате. При необходимости замены лампы она должна быть заменена лампой той же мощности, а также должна быть предназначена для эксплуатации только в бытовых приборах.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из электрошита или отключите рубильник.
- Положите ткань на дно духового шкафа. Это поможет предотвратить повреждение лампы освещения духового шкафа и его плафона.

Замена лампы освещения духового шкафа:

1. Найдите плафон лампы: он находится в задней части камеры. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C. Используйте только лампу освещения духового шкафа такого же типа и номинала. Она должна быть предназначена для применения только в бытовых приборах, а ее мощность должна совпадать с мощностью заменяемой лампы.
4. Установите плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не загораются индикаторы остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого периода времени.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

скими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.


Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

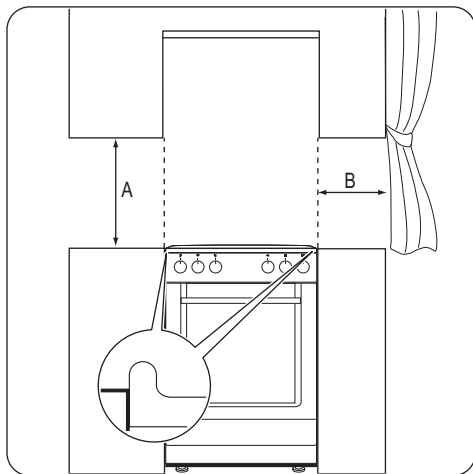
Серийный номер (S.N.)

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Место для установки прибора

Отдельностоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



Минимальные расстояния

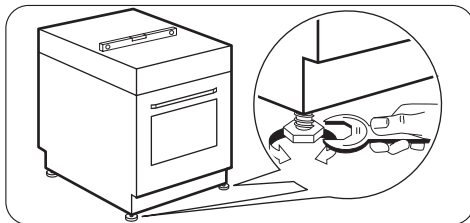
Габариты	мм
A	690
B	150

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	7835 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Выравнивание по высоте

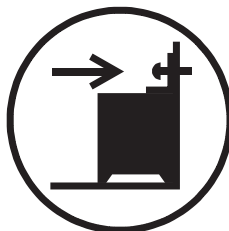
С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



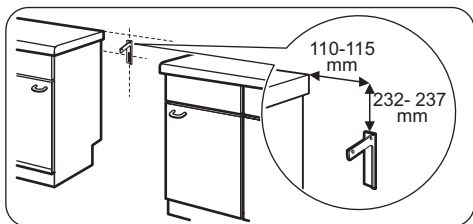
Защита от опрокидывания

! **ВНИМАНИЕ!** Установка защиты от опрокидывания обязательна. Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки.

! **ВНИМАНИЕ!** На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



ВАЖНО! Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



Установка защиты от опрокидывания

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.
3. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 232-237 мм вниз от верхнего края и на 110-115 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.
4. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. См. иллюстрацию
5. При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.

ВАЖНО! Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

Охрана окружающей среды

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

Электрическое подключение

i Производитель не несет ответственности, в случае несоблюдения потребителем мер предосторожности, приведенных в Главе «Сведения по технике безопасности».

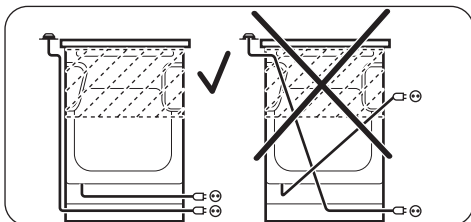
Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

⚠️ ВНИМАНИЕ! Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети. Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стороне прибора и выберите подходящую схему подключения.

Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.

i Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ♻️. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аб-

бревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



www.zanussi.com/shop



892959328-B-232013