

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

РУССКИЙ,1

GB

English, 12

UA

Італійська,22

RO

Română, 32

BG

Български,43

KN3E11A/EU

Содержание

Монтаж, 2-3

Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 4

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 5-7

Включение духового шкафа
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления в духовом шкафу

Электрическая варочная панель, 8

Практические рекомендации по эксплуатации
электрических конфорок

Предосторожности и рекомендации, 9

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей
среды

Техническое обслуживание и уход, 10-11

Отключение электропитания
Чистка изделия
Замена лампочки в духовом шкафу
Техническое обслуживание

 INDESIT



АЮ 77



KZ.O.02.0361

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

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

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регулировке или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

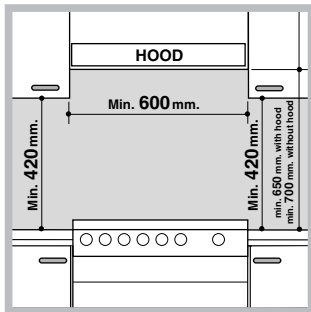
Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (Т 90°C).

Порядок монтажа:

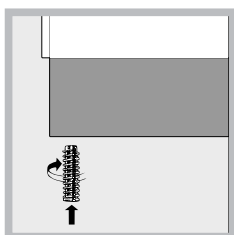
- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.



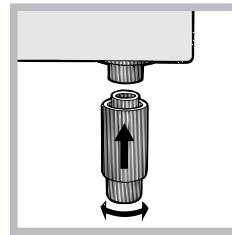
возгораемого материала (см. рисунок);

- не направляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Выравнивание



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся регулировочные ножки* по (см. рисунок).

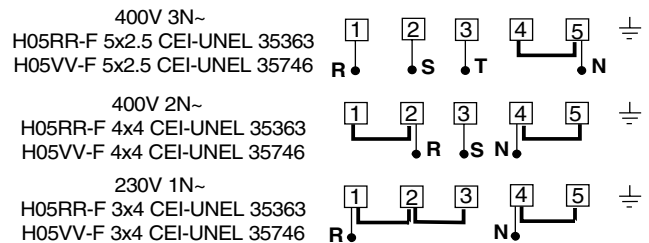


Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подключение

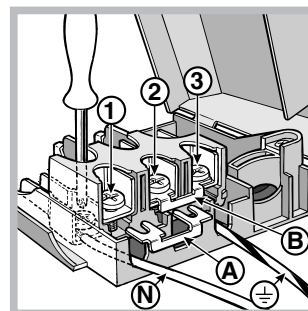
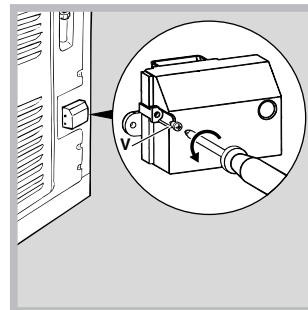
Подсоединение кабеля электропитания

Кабель рассчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующей электрической схеме:



Порядок подсоединения кабеля электропитания:

1. Отвинтите шуруп V на зажимной коробке и снимите крышку (см. рисунок).



2. установите соединительную перемычку A (см. рисунок) по приведенной выше электрической схеме. Зажимная коробка рассчитана на

монофазное соединение 230 В: зажимы 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка 4-5 расположена в нижней части зажимной коробки. 3. подсоедините провода N и PE в соответствии со схемой (см. рисунок) и до упора закрутите винты зажимов.

4. подсоедините оставшиеся провода к зажимам

* Имеется только в некоторых моделях

1-2-3 и закрутите винты.

5. закрепите кабель электропитания в специальном кабельном сальнике.

6. закройте крышку зажимной коробки, закрутив винт V.

Подсоединение кабеля изделия к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия.

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.


! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	KN1E11A/EU
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	39x44x34см / 58 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230/ 400 V 3N ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	C
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов Норматив EN 50304 Потребление электроэнергии при натуральной конвекции - функция нагревания: статическое
    АЭС 77	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
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 XXXXXXXXXX * 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:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЛ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Мощность духовки (max)

2100 Вт

Электрические конфорки

Быстрая Ø 145 мм: 1500 Вт

Быстрая Ø 180 мм: 2000 Вт

Общая мощность конфорок (max)

7000 Вт

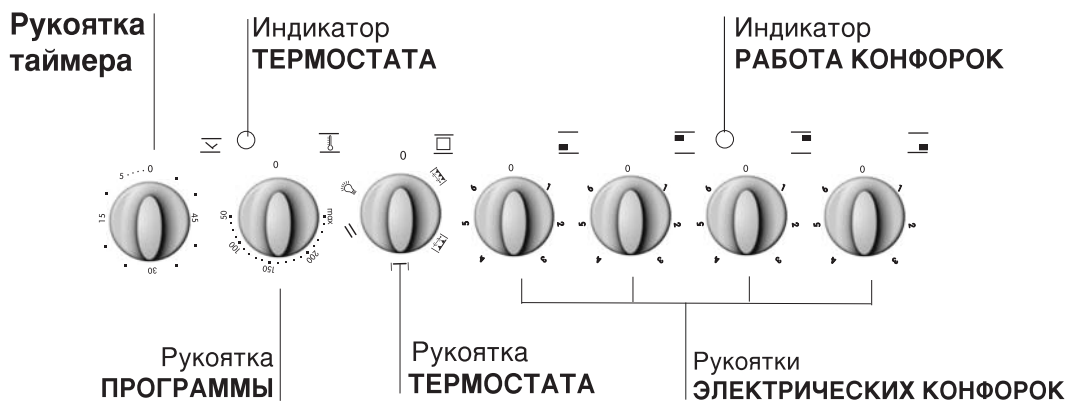
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



* Имеется только в некоторых моделях

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

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Таблица приготовления в духового шкафу).

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (см ниже);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.


! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.



Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменной.

Освещение духового шкафа



Включается, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме «0», и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф. При выборе положения  при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

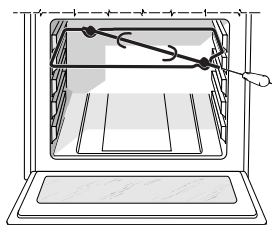
Таймер

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку М почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением  рукоятки М установите желаемое время приготовления, совместив риску рукоятки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Вертел

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- в) включите вертел, установив рукоятку G в положение  (используется 50% мощности гриля) для небольших количеств пищи, или в положение  (гриль включен на полную мощность).



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.

Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Внимание: перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение полчаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появиться неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

Рукоятки управления духовкой

Выбор различных режимов приготовления в духовке осуществляется с помощью двух рукояток, расположенных на панели управления:

Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «0» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки в позицию  свет загорается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

— Статичная духовка

- Положение рукоятки термостата любое между **50°C** и **Max** Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме любые виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

|—| Нижний нагревательный элемент

- Положение рукоятки термостата : любое между **50°C** и **Max**

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Это положение рукоятки **G** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.

Эта опция не позволяет достигать в духовке максимально возможной температуры 250°C, поэтому рекомендуем использовать данную функцию только для блюд, температура приготовления которых не превышает 180°, например, пирогов, тортов.

Гриль

- Положение рукоятки термостата : любое между **50°C** и **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального направленного тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

гриль

- Положение рукоятки термостата : любое между **50°C** и **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%). Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. "Практические советы по приготовлению пищи в духовке"). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

Индикатор термостата духовки

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

Внимание: дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

Зеленый индикатор электрических конфорок

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Практические советы по приготовлению

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

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.

- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

Нижний отсек

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

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

Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

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

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

Электрическая варочная панель

RS

! Положение соответствующей электроконфорки показано возле каждой рукоятки ее управления.

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.

Практические советы по использованию электрических конфорок

Во избежание потери тепла и порчи посуды используйте сковороды / кастрюли с плоским дном, диаметр которого не меньше диаметра конфорки.

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами
4	Жарка (умеренный нагрев)
5	Жарка (нагрев выше среднего)
6	Для быстрой поджарки и кипячения

! Перед первым использованием прокалите пустые электрические конфорки при максимальной температуре примерно в течение 4-х минут: за это время защитное покрытие конфорок затвердеет и станет максимально прочным.

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- **Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.**
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Не подпускайте детей к работающему оборудованию.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Во избежание расплывания содержимого не ставьте на электроконфорки неустойчивую или деформированную посуду. Чтобы избежать ожогов, разворачивайте посуду ручками к центру рабочей поверхности плиты.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в духовку или ее отделение для хранения горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «0», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.

- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

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.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение оборудования

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

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

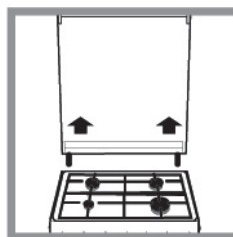
Чистка оборудования

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.
- 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.

Уход за крышкой плиты



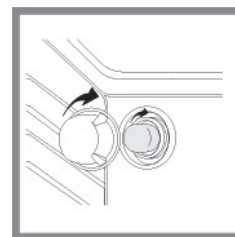
Крышку плиты (при наличии) следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. *рис.*).

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения

1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с 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.



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.

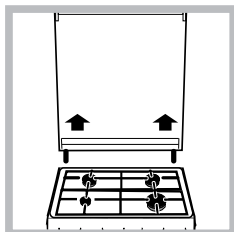
Крышка

Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств.

Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели.

полностью откройте крышу и потяните ее вверх (см. рисунок).

! Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.



Проверяйте уплотнения духового шкафа.

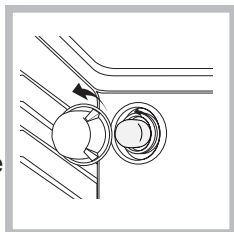
Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).

2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.

3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.



Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

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

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

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB



РУССКИЙ, 1



English, 12



Італійська, 22



Română, 32



Български, 43

KN3E11A/EU

Contents

Installation, 13-14

Positioning and levelling
Electrical connection
Technical data

Description of the appliance, 15

Overall view
Control panel

Start-up and use, 16-18

Starting the oven
Cooking modes
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Using the electric hob, 19

Practical advice on using the electric hotplates

Precautions and tips, 20-21

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 21

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Assistance

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

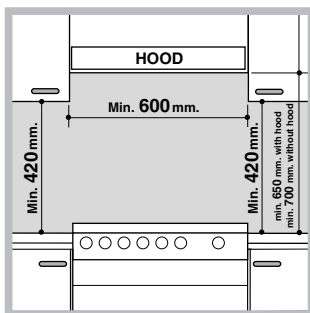
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

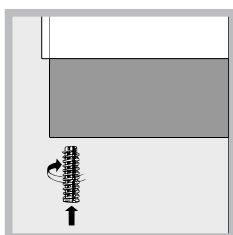
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



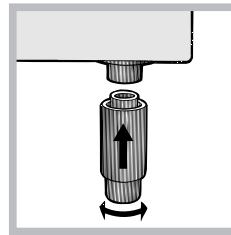
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet* into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

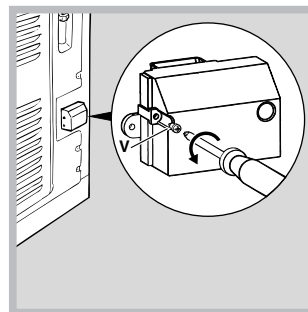
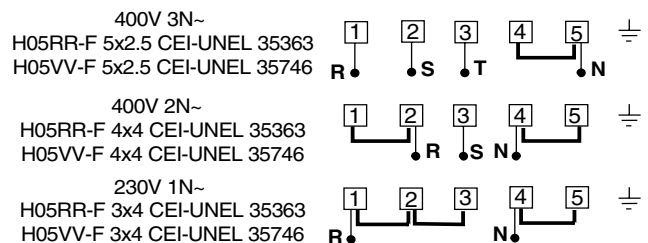


The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

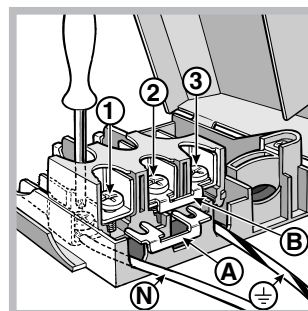
Electrical connection

Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



To install the power supply cable correctly:
1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).



2. Position the connection support A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V

connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.

3. Position wires N and \perp according to the diagram (see figure) and perform the connection by tightening the terminal board screws as much as possible.

4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.

5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.


! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

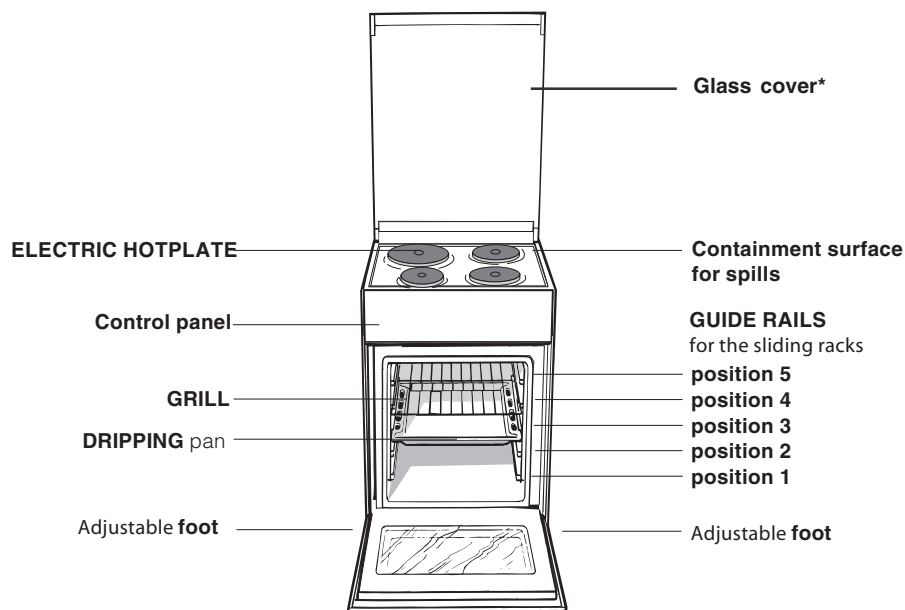
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

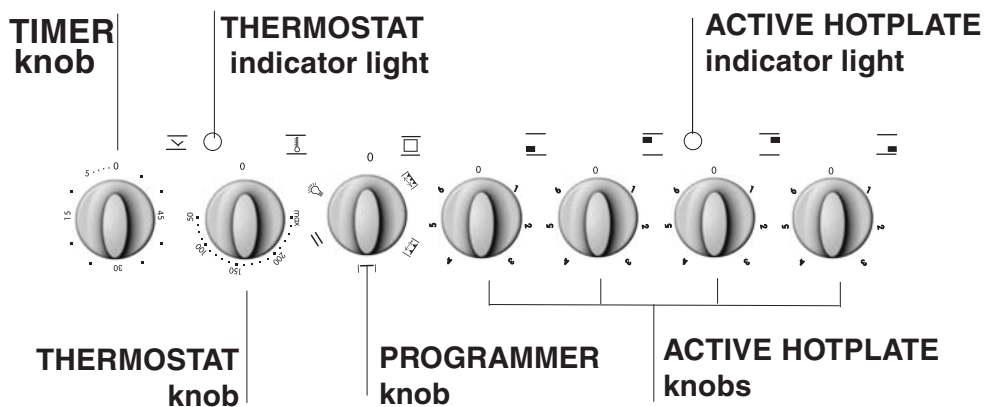
* Only available in certain models.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (WxDxH)	39x44x34 cm
Volume	58 l
Oven absorption Max	2100 W
Power supply voltage and frequency	see data plate
Electric hob	Fast Ø 145 mm: 1500 W Fast Ø 180 mm: 2000 W
Maximum absorption of the electric hob	7000 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Natural convection Class – heating mode: <input type="checkbox"/> Static
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Overall view



Control panel



* Only available in certain models.

Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.


! Always place cookware on the rack(s) provided.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

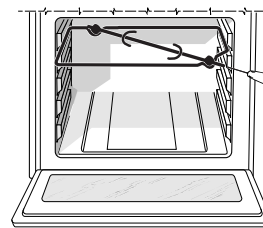
THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.



Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.



The rotisserie



To operate the rotisserie, proceed as follows:

- a) place the dripping-pan on the 1st rack;
- b) insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- c) to start the spit, set the oven selection knob (G) on setting  (which delivers 50% of the total grill power) for small quantities of food, or on setting  (which delivers total grill power).


Timer Knob

To use the timer, the ringer "M" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

! The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

The different cooking functions are set up by operating the two knobs: the selection knob and the thermostat knob. For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

STATIC OVEN

Thermostat setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

BOTTOM HEATING ELEMENT

Thermostat setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this

oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

TOP HEATING ELEMENT

Thermostat setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

GRILL

Thermostat setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.

! When using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy (about 10%)**.

When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level

! When using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.

The oven-operating pilot lamp

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

The hotplate pilot lamp

This lights up when an electric plate is turned on.

! Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.

- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

Lower compartment

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Oven cooking advice table

Selection knob setting	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob	Cooking time (minutes)
1 Static	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Veal	1,7	2	10	180	60-70
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2,1	3	10	180	70-80
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30
Fruit cake	1	3	10	170	25-30	
2 Oven bottom	Finishing touches					
3 Top bottom	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
4 Grill	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	With rotisserie (only in few models)	1,0	-	5	Max	70-80
Veal on the spit	2,0	-	5	Max	70-80	
Chicken on the spit						

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

!The position of the corresponding electric hotplate is shown on every knob.

Electric hotplates

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to any of the six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light is illuminated.

Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.

The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

• **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not place unstable or misshapen pans on the electric hotplates; this will help to avoid spills. Position them on the hob with the handles turned towards the centre of the appliance.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the '0' position

when the appliance is not in use.

- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

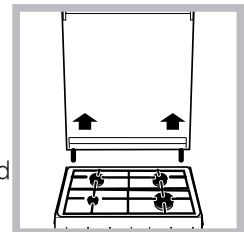
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

The cover

If the cooker is fitted with a cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.

It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).



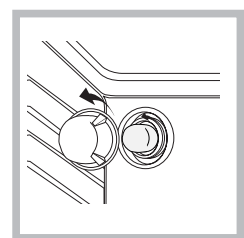
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.



Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ І ДУХОВКА

UA

RS

Русский,
26

GB

English, 14

UA

Італійська, 22

RO

Română, 32

BG

Български, 43

KN3E11A/EU

Зміст

Встановлення, 23-24

Розміщення і вирівнювання
Підключення електроенергії
Технічні дані

Опис установки, 25

Загальний вигляд
Панель управління

Включення і використання, 26-28

Користування духовкою
Програми приготування їжі
Практичні поради з приготування їжі
Таблиця приготування в духовці

Електричні конфорки, 29

Практичні поради з використання електричних конфорок

Запобіжні засоби і поради, 30

Загальна безпека
Утилізація
Охорона і дбайливе відношення до довкілля

Догляд і технічне обслуговування, 31

Відключення електричного живлення
Чищення виробу
Заміна лампочки освітлення духовки
Технічне обслуговування газових кранів
Допомога

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншої особи або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитайте інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання і безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

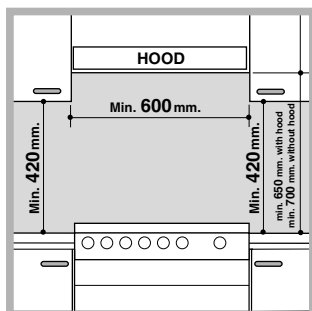
Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплоізоляційного матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення:

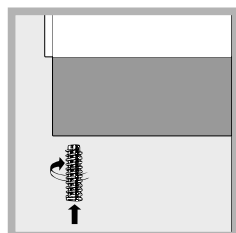
- розмістіть плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
 - якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
 - якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм.
- Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів



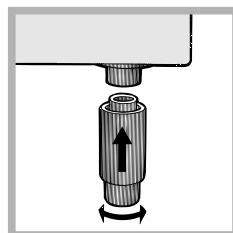
зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);

- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівок відповідної інструкції.

Вирівнювання



Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).



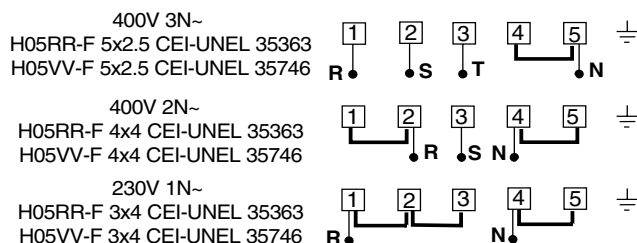
Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Електричні підключення

Шнур живлення слід підбирати залежно від типу використовуваного електричного підключення (див. наведену нижче схему підключення).

Встановлення шнуру живлення

Відкриття клемної коробки:



- Розгвинтіть гвинт «V» (Мал. С)
- Щоб відкрити кришку, потягніть за поєднану основу

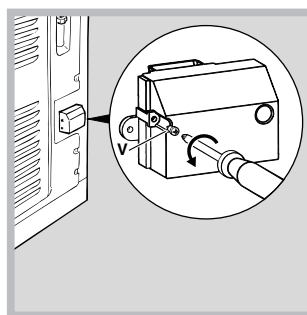
Процедура з встановлення шнуру живлення:

- Розташуйте маленьке з'єднання **A-B** згідно до бажаного типу підключення, використовуючи наведену на малюнку **D** схему.

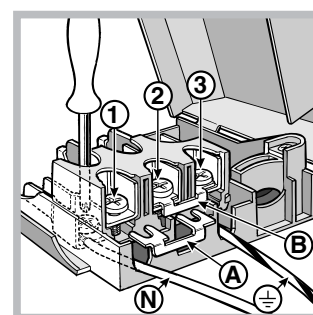
Примітка: маленькі з'єднання готуються виробником для а 230V (контакти 1-2-3 під'єднані один до іншого). Перемичка 4-5 знаходиться в нижній частині клемної коробки.

- вставте дроти (**N** і **6**), як показано на малюнку, і затягніть відповідні гвинти.
- закріпіть дроти, які залишилися, до клем 1-2-3.
- зафіксуйте шнур живлення у відповідному затиску і закрийте кришку за допомогою гвинта «V».

Мал. С



Мал. D



* Є лише в деяких моделях.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Для шнуру слід використати вилку, придатну для навантаження, вказаного на таблиці з технічними даними. Під час безпосереднього підключення до мережі, встановіть між приладом і мережею все полюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм. Цей вимикач має бути придатним для навантаження і відповідати чинним нормам (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Шнур живлення має бути розташований таким чином, щоб не перевищувати на 50°C температуру у приміщенні по всій своїй довжині. Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- обмежувальний клапан і побутова мережа у змозі витримувати навантаження приладу (див.табличку з технічними даними);
- електричне устаткування оснащено ефективним заземленням, яке відповідає вимогам чинного законодавства;
- після встановлення плити забезпечується легкий доступ до розетки або вимикача.

! У встановленому приладі має забезпечуватися легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів аби утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями.

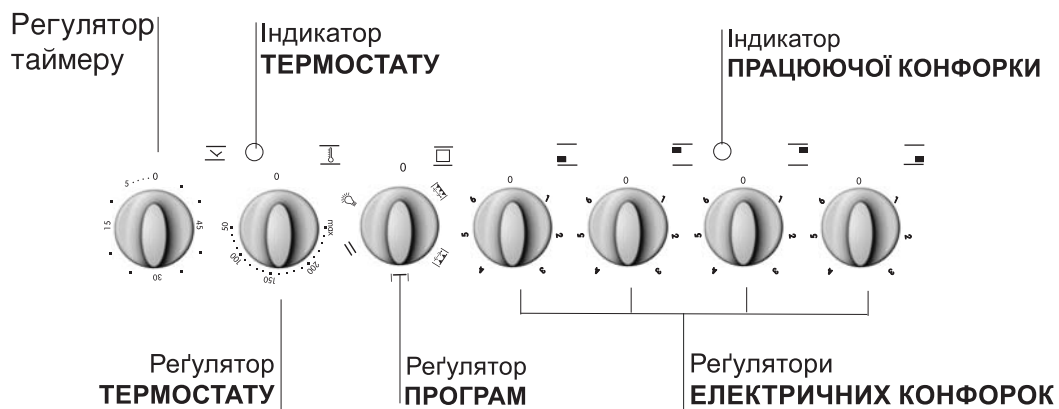
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки ВхШхГ	39x44x34 cm
Об'єм	літрів 58
Max moc духовки	2100 Вт
Електрична варильна поверхня	Ø 180 mm: 2000 Вт Ø 145 mm: 1500 Вт
Максимальне споживання енергії варильною поверхнею	2100 Вт
Напруга та частота живлення	Див. на таблиці з даними
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/СЕ з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: Традиційна; =
 АЮ 77 	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/ЕС від 12/12/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/ЕС від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 93/68/ЕЕС від 22/07/93 та подальші зміни. 2002/96/ЕС 2009/142/ЕС від 30/11/09(Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Загальний вигляд



Панель управління



* Є лише в деяких моделях.

Включення і використання

UA

Використання духовки

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, щоб не пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть рекомендовану для програми або бажану температуру, обертаючи регулятор ТЕРМОСТАТУ.

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

- Під час приготування їжі надається можливість:
- змінити програму приготування, скориставшись регулятором ПРОГРАМ;
 - змінити температуру за допомогою регулятора ТЕРМОСТАТУ;
 - перервати приготування, обернувши регулятор ПРОГРАМ в положення «0».

! Встановлюйте все кухонне приладдя на ґратки з комплекту постачання.


! Ніколи нічого не кладіть безпосередньо на дно духовки, щоб не пошкодити емаль. Позиція 1 духовки має використовуватися лише у режимах готування з рожном.

! Перш ніж розпочати використання приладом, обов'язково видаліть пластикову плівку з боків приладу.

Індикатор ТЕРМОСТАТУ

В увімкненому стані свідчить про випромінювання тепла духовкою. Вимикається при досягненні обраної температури. Миготіння (увімкнення по черзі з вимкненням) свідчить про роботу термостату, який підтримує температуру на постійному рівні.

Освітлення духовки

Увімкнення досягається обертанням регулятора ПРОГРАМ у будь-яке положення, відмінне від «0», залишається в увімкненому стані під час роботи духовки. При обранні  регулятором освітлення працюватиме без увімкнення нагрівальних елементів духовки.

Статична духовка

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max.

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

Обережна духовка

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max.

Працює нижній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу. Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».

Духовка «верхнє відділення»

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max.

Працює верхній нагрівальний елемент. Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

Гриль

Положення регулятора термостату: **Max**.
Працює верхній центральний нагрівальний елемент.

Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високої температури для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізки, страви з січеного м'яса (напр., для гамбургерів), тощо...

Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».

Нижній відсік

- ! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.
- ! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.



Корисні поради з використання пальників

З метою досягнення найкращої роботи приладу, слід запам'ятати деякі правила:

- використовувати посуд, відповідний до розмірів пальників (див.таблицю), щоб запобігти виходу полум'я за межі днищ посуду.
- використовувати посуд лише з рівним днищем.
- у момент кипіння повернути регулятор у положення мінімуму.
- завжди використовувати посуд з кришками.


Таимер

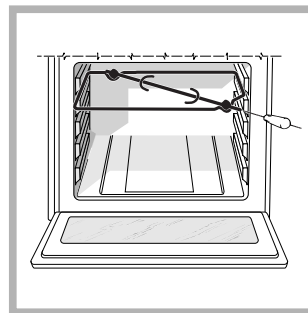
Для включення Таимера (лічильник хвилин) дійте таким чином:

1. поверніть за годинниковою стрілкою  рукоятку ТАИМЕР майже на повний оберт, щоб завести сигнальний дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки  рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажаний час.

Рожен

Щоб включити рожен (див. малюнок), дійте таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожна в положення 4 і вставте рожен в спеціальний отвір на задній стінці духовки;
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН. 



* Є лише в деяких моделях.

Таблиця приготування в духовці

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

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

! На кожному регуляторі вказується позиція відповідної електричної конфорки.

Електричні конфорки

Регулювання досягається обертанням відповідного регулятора за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки між 6 різними положеннями:

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Мінімальна потужність
2 - 5	Середня потужність
6	Максимальна потужність

Щоб запобігти втратам тепла і ушкодженню конфорок, рекомендується вживати посуд з рівним днищем та з меншим від конфорки діаметром. У таблиці наведені відповідні дані між положеннями на регуляторах і рекомендованими для них конфорками.

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

Перш ніж розпочати використання приладом, необхідно нагрівати конфорки при максимальній температурі протягом 4 хвилин, без посуду на них. Під час таких підготовчих дій захисне покриття твердішає та одержує максимальної міцності.

Індикатор електричних конфорок

В увімкненому стані свідчить про роботу одного з електричних нагрівальних елементів плити з електричними конфорками.

Запобіжні засоби и поради

UA

! Газова плита була розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних норм безпеки. Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори і отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткості для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плиту не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні•.
- Не вибирайте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуйте чистення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.

- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Зняття з експлуатації побутових електроприладів Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної і електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення і рециркулювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленої корзини, зображені на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.
Для подальшої інформації про правильне зняття з експлуатації побутових електроприладів, їхні власники можуть звернутися у відповідну службу або організацію, що продає вироби.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах: для того, щоб одержати найкращі результати та з метою заощадження електроенергії (близько 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Відключення електричного живлення

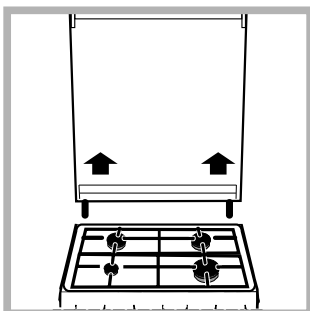
До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Чищення прилада

! Ніколи не використовуйте прилади для миття парю або високим тиском.

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідік речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миєте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Регулярно миєте контактні частини пристрою для безпеки* у разі відсутності полум'я.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразиві.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, зокрема в посудомийній машині.

Кришка



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

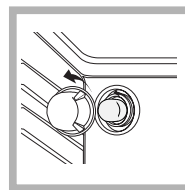
потягнути наверх (див. малюнок).

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

Контроль ущільнень духовки

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

Заміна лампочки освітлення духовки



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

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

Технічне обслуговування газових кранів

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

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Допомога

Повідомте:

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

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

* Є лише в деяких моделях.

Instrucțiuni de folosire

ARAGAZ



РУССКИЙ,1



English, 12



Італійська,22



Română, 32



Български,43

KN3E11A/EU

Sumar

Instalare, 33-34

Poziționarea și punerea la nivel
Racordarea electrică
Date tehnice

Descrierea aparatului, 35

Vedere de ansamblu
Panoul de control

Pornire și utilizare, 36-38

Utilizarea cuptorului
Programe de coacere
Timer electronic
Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Folosirea plitei electrice, 39

Aprinderea și stingerea zonelor de gătit
Zonele de gătit

Precauții și sfaturi, 40

Norme de protecție și siguranță generale
Scoaterea aparatului din uz

Întreținere și curățire, 41-42

Decuplarea electrică
Curățarea aparatului
Înlocuirea becului cuptorului
Curățarea plitei vitroceramice
Asistență

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire și la siguranță.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

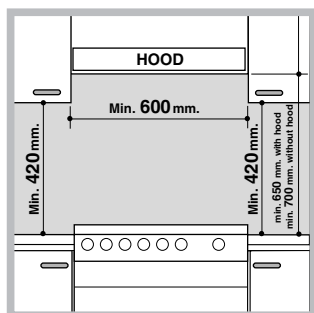
! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

Poziționarea și punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:

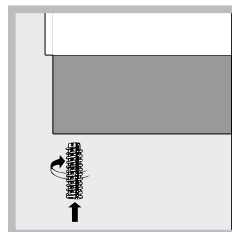


- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm

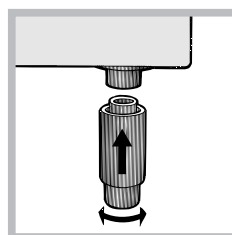
- de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru. Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);
- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

*doar pe anumite modele.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare – în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

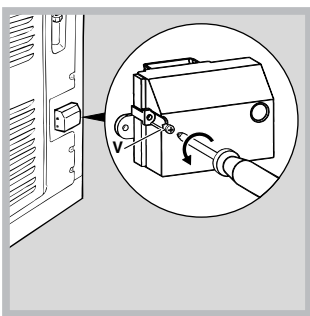
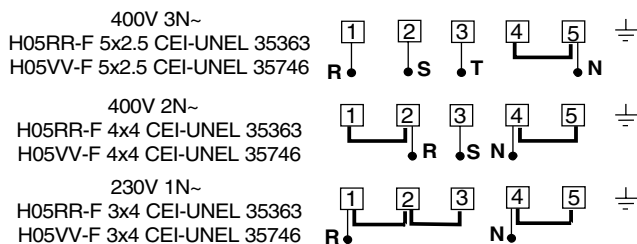
! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Montarea cablului de alimentare

Cablul trebuie să fie dimensionat în funcție de tipul legăturii electrice utilizate, potrivit următoarei scheme de conectare:

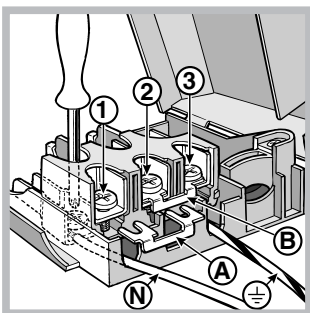


Pentru a instala cablul de alimentare:

1. Deșurubați șurubul V din cutia de borne și trageți capacul pentru a o deschide (a se vedea figura).

2. poziționați bucla de legătură A

(a se vedea figura), în conformitate cu schema de conexiuni de mai sus. Cutia de borne este proiectată pentru conectarea monofazată 230V: bornele 1, 2 și 3 sunt conectate între ele; puntea 4-5 este situată în partea de jos a



cutiei de borne.

3. poziționați firele N și \perp potrivit desenului (a se vedea figura) și efectuați legătura strângând bine șuruburile bornelor.


4. poziționați firele rămase pe bornele 1-2-3 și strângeți șuruburile.

5. fixați cablul de alimentare în presetupa specială.

6. închideți capacul cutiei cu borne înșurubând șurubul V.

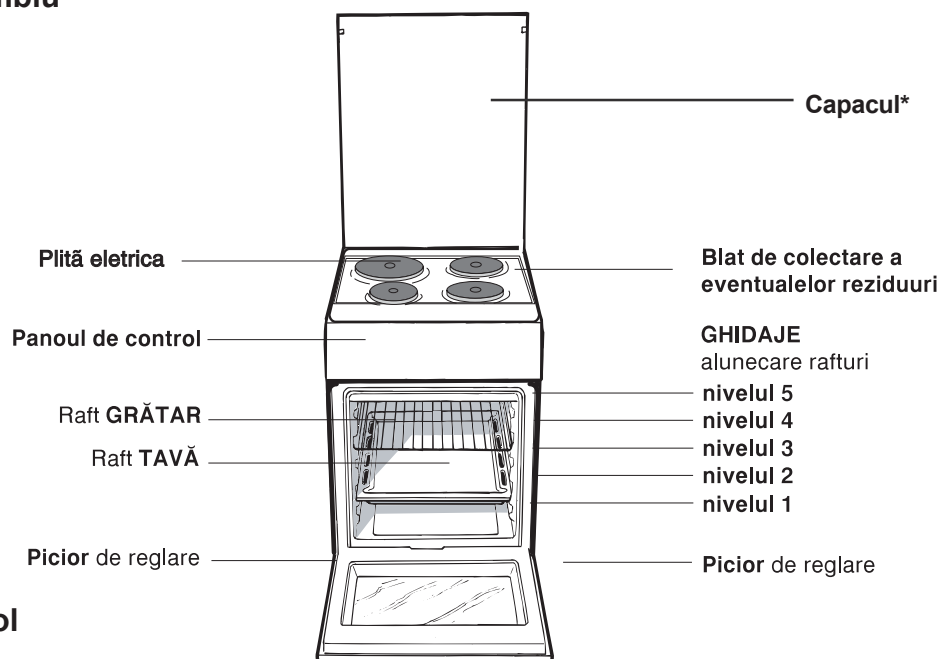
Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitoul "Întreținerea și îngrijirea".

*doar pe anumite modele.

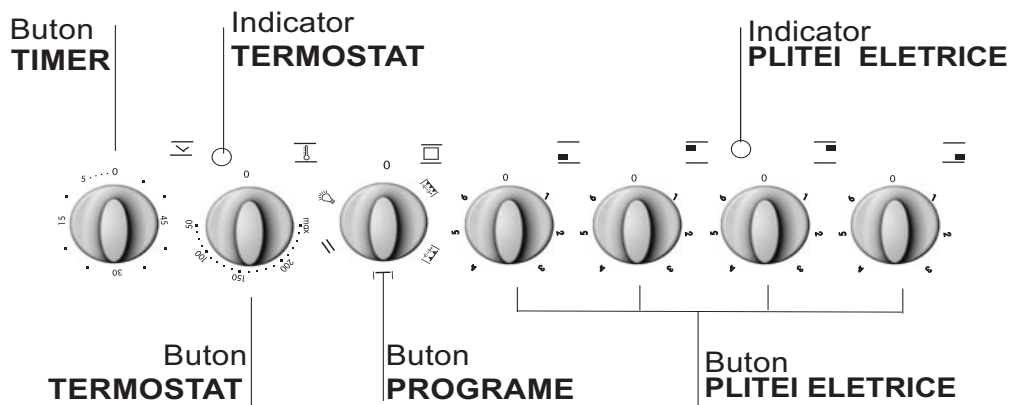
DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	39x44x34 cm
Volum	l 58
Cuptor max de absorbție	2100 W
Tensiunea și frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	Directiva 2002/40/CE pe eticheta cuptoarelor electrice. Norma EN 50304 Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire: Tradițională/ Static
Plită din electrică	Ø 145 mm: 1500 W Ø 180 mm: 2000 W
Absorbție plite electrice Max	7000W
	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) și modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) și modificările succesive - succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Descriere aparaturului

Vedere de ansamblu



Panoul de control



*doar pe anumite modele.

Pornire și utilizare

RO

Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul **PROGRAME**.
2. Alegeți temperatura recomandată pentru programul respectiv sau pe aceea dorită rotind butonul **TERMOSTAT**.

O listă cu tipurile de coacere și temperaturile recomandate poate fi consultată în tabelul respectiv (vezi *Tabelul coacere la cuptor*).

În timpul procesului de coacere, puteți oricând sa:


- modificați programul de coacere acționând butonul **PROGRAME**;
- modificați temperatura acționând butonul **TERMOSTAT**;
- întrerupeți coacerea aducând butonul **PROGRAME** în poziția "0".

! Așezați întotdeauna vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

Indicator TERMOSTAT

Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura constantă.

Lumina din cuptor

Se aprinde rotind butonul **PROGRAME** în orice poziție diferită de "0" și rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Selecționând  cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.

Sertarul inferior*

! Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

! Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

! Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă protecția culisantă este fixată corect.

Programe cuptor

Cuptor Static

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**. Se aprinde lumina cuptorului și intră în funcțiune elementele superioare și inferioare de încălzire (rezistențe electrice). Temperatura, fixată cu selectorul termostatalui, este atinsă în mod automat și este menținută constantă de organul de control (termostatul). Această funcție vă permite să gătiți orice fel de aliment datorită nivelului optim de distribuție a temperaturii.

Rezistență inferioară

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**. Se aprinde lumina cuptorului și intră în funcțiune elementul inferior de încălzire. Temperatura, fixată cu selectorul termostatalui, este atinsă în mod automat și este menținută constantă. Această poziție este recomandată pentru a retușa coacerea alimentelor (puse în tăvi), care sunt deja bine coapte la suprafață, dar sunt încă moi în interior sau pentru prăjituri cu fructe sau gem, care necesită o culoare moderată la suprafață. Trebuie observat că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime din interiorul cuptorului (250°C), prin urmare nu se recomandă coacerea alimentelor menținând mereu cuptorul în această poziție, în afara cazului în care este vorba de torturi care necesită temperaturi mai mici sau egale cu 180°C.

Rezistență superioară

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**. Se aprinde lumina cuptorului, intră în funcțiune grătarul cu raze infraroșii și începe să se rotească motorul rotisorului. Temperatura foarte ridicată și directă a grătarului permite rumenirea superficială imediată a cărnii și, împiedicând ieșirea lichidului din carne, o menține mai fragedă.

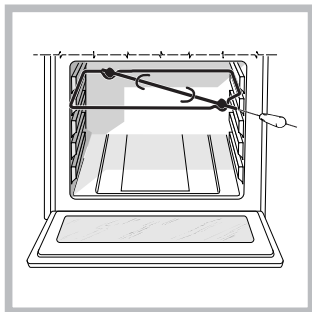
Grătar

Poziție selector: la alegere între **50°C** și **Max**
 Se aprinde lumina cuptorului, intră în funcțiune rezistența dublă a grătarului și începe să se rotească motorul rotisorului. Un grătar mai mare decât cel obișnuit și având un design inovator care mărește cu 50% randamentul coacerii. Grătarul dublu elimină zonele de colț în care lipsește căldura.

Important: efectuați coacerea la grătar cu ușa cuptorului închisă, pentru a obține nu numai rezultate superioare, **ci și o economie de energie electrică (circa 10%)**.

La utilizarea funcțiilor grătarului, dispuneți grătarul pe ultimele niveluri începând de jos (vezi tabelul de coacere) după care, pentru a colecta grăsimile și a evita formarea de fum, dispuneți o tavă pe primul nivel începând de jos..

Rotisor



Pentru a pune în funcțiune rotisorul (vezi figura) procedați astfel:
 1. așezați tava la primul nivel;
 2. puneți suportul rotisorului la al 4lea nivel și introduceți frigerea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;



3. porniți ROTISORUL apăsând butonul corespunzător.

Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment, apăsând tasta BECUL CUPTORULUI.

Timer

Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:

1. rotiți bușonul Timer în sens orar ; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiți bușonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic  pentru a regla timpul dorit.

Sfaturi practice pentru coacere

! La coacerile GRILL, așezați tava în poziția 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri și/sau grăsimi).

GRILL

- Introduceți grătarul pe raftul 3 sau 4, punând alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmați dacă rezistența de sus nu rămâne permanent aprinsă: funcționarea sa este controlată de un termostat.

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Poziție buton de selectare	Alimente	Greutate (Kg)	Poziție de coacere de jos	Timp coacere (minute)	Butonul termostatului	Timp coacere (minute)
1 Static	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Paste gratinate	2,0	3	5	200	30-35
	Vițel	1,7	2	10		60-70
	Pui	1,5	3	10	200	80-90
	Rață	1,8	3	10	180	90-100
	Iepure	2	3	10	180	70-80
	Porc	2,1	3	10	180	70-80
	Miel	1,8	3	10	180	70-80
	Scrumbie	1,1	2	5	180	30-40
	Dentex dentex	1,5	2	5	180	30-35
	Păstrăv în folie de aluminiu	1	2	5	180	25-30
	Pizza napoletana					
	Biscuiți și pateuri	1	2	15	220	15-20
	Tarte și prăjituri nedospite	0,5	3	10	180	10-15
	Tarte sărate	1,1	3	10	180	25-30
	Tarte din aluat dospit					
Tarte de fructe	1	3	10	180	30-35	
	0,5	3	10	160	25-30	
	1	3	10	170	25-30	
2 Cuptor Dedesupt	Retușări de coacere					
3 Cuptor Deasupra	Limbă de mare și sepie	1	4	5	Max	8
	Rotisor cu calamari și creveți	1	4	5	Max	4
	Filet de cod	1	4	5	Max	10
	Legume la grătar	1	3/4	5	Max	8-10
4 Grill	Cotlete de vițel	1	4	5	Max	15-20
	Șnițele	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgeri	1	3	5	Max	7
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20
	Toast	nr. 4	4	5	Max	5

N.B: timpul de coacere este orientativ și poate fi modificat în baza exigențelor personale. La coacerea la grătar sau la grătar dubl, tava va trebui așezată întotdeauna pe primul raft de jos.

Aprindeți și stingeți zonele de coacere

Selectoarele de comandă a plitelor electrice de pe planul de coacere.

Aragazele pot fi dotate cu plite electrice normale și rapide în diferite combinații (plăcile rapide diferă de celelalte prin prezența unui bulin roșu în centru). Pentru a evita pierderile de căldură și deteriorarea plitelor este bine să utilizați vase cu un fund plat și cu un diametru nu mai mic decât cel al plitei. Tabelul arată corespondența dintre pozițiile indicate pe selectoare și utilizarea pentru care sunt recomandate plitele.

Înainte de a le utiliza pentru prima dată, trebuie să încălziți plitele de coacere la temperatura maximă pentru aproximativ 4 minute, fără oală. În această etapă inițială, stratul de protecție se întărește și atinge rezistența maximă.

Ledul indicator de funcționare a plitelor electrice.

Este aprins atunci când se află în funcțiune orice element electric de încălzire a planului de coacere, prevăzut eventual cu plite electrice.

Pozitie	Placa
0	Off
1	Mic
2 - 5	Medium
6	Max

RO

Poz.	Plită normală sau rapidă
0	Oprit
1	Coacerea legumelor, a pestelui
2	Coacerea cartofilor (la vapori) , a ciorbelor, a fasolei
3	Gătirea unor cantități mari de ciorbe, alimente.
4	Pentru fripturi (medii)
5	Pentru fripturi (retete bine făcute)
6	Rumenire sau atingerea punctului de fierbere într-un timp record

Precauții și sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat și construit conform normelor internaționale de siguranță. Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță și trebuie să fie citite cu atenție.

Norme de protecție și siguranță generale

- **Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri apar în manualul de instrucțiuni și pe plăcuța de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploaie și furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeți mașina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtați copiii de aparat.
- Evitați ca și cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucționați fanțele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Evitați să închideți capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificați ca bușoanele să fie în poziția • și că robinetul de gaz este închis.

- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ștecărul din priză.
- În caz de defecțiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior și nu încercați să o reparați singuri. Apelați la serviciul de asistență.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orașenești sau, dacă legea națională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziționării unor noi produse, echivalente. Toți producătorii importanți de aparatură electrocasnică și-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea și scoaterea din uz a aparatelor vechi.

Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele seare și primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe ușa cuptorului și nu provoacă dispersii de căldură.

Deconectați curentul electric

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Curățați aparatul

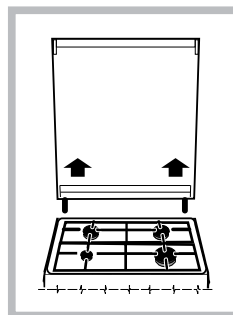
! Nu folosiți detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață abrazivă: pot zgâria suprafața în mod iremediabil.

! Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

- Pentru întreținerea curentă, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățire. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Pentru a facilita curățarea, grătarele aragazului, capacele, grătarele de deasupra ochiurilor precum și arzătoarele se pot detașa; spălați-le cu apă caldă și detergent neabraziv, fiind atenți să îndepărtați orice depunere, apoi ștergeți-le bine.
- Dacă aparatul dvs. are aprindere electronică, este necesar să curățați cât mai des capătul dispozitivelor de aprindere electronică și să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după utilizare, când este cald. Folosiți apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o cârpă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete și produse neabrazive; ștergeți-l cu o lavetă moale. Nu folosiți materiale abrazive sau raclete metalice ascuțite, care pot zgâria suprafața și cauza crăparea geamului.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Oțelul inox se poate păta dacă rămâne mult timp în contact cu apa foarte caldă sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor). După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și

să îl ștergeți. Este oportun, în același timp, să ștergeți și eventualele urme de apă.

Capacul

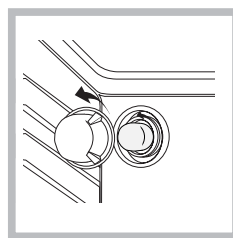


Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive.

Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Asistență

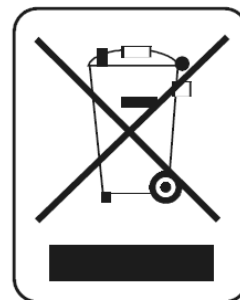
Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tablă cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE

- Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).
- Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubritate sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.
- Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).
- Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează re folosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.
- Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.
- Simbolul alăturat (o pubele cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



Инструкции за употреба

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА И ФУРНА

BG

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 12

UA

Італієська, 22

RO

Român, 32

BG

Български, 43

KN3E11A/EU

Резюме

Инсталиране, 44-45

Позициониране и нивелиране
Електрически свързвания
Технически данни

Описание на уреда, 46

Общ преглед
Управляващ панел

Пуск и експлоатация, 47-49

Използване на фурната
Програми
Таблица за печене във фурната

Използване на стъклокерамичния готварски плот, 50

Включване и изключване на зоните за готвене
Зони за готвене

Предпазни мерки и препоръки, 51

Общи правила за безопасност
Преработване на отпадъци
Пестене и опазване на околната среда

Поддръжка и почистване, 52

Изключване на електрическия ток
Почистване на уреда
Подмяна на лампичката за осветяване на фурната
Почистване на стъклокерамичния готварски плот
Техническо обслужване

Инсталиране

BG

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за инсталирането, използването и безопасността при работа с уреда.

! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

! Всяка операция по настройка или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

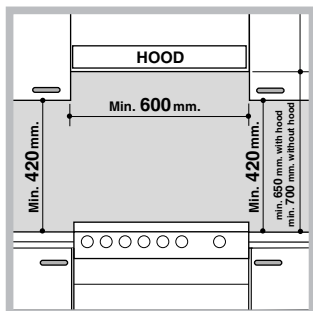
Позициониране и нивелиране

! Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на готварския плот.

! Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и устойчив на топлина материал (T 90°C).

За правилно инсталиране:

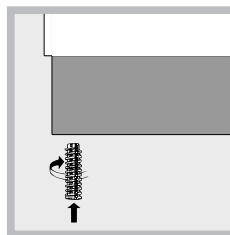
- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностаино жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, те трябва да бъдат поставени на поне 200 mm от уреда;
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот. Това разстояние



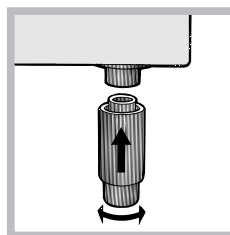
трябва да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигура);

- не трябва да поставяте пердета зад печката или на разстояние от страничните и стени, по-малко от 200 mm;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте регулационните крачета, които се доставят в комплект, в предназначените за тях легла, разположени в ъглите в основата на печката (виж фигура).

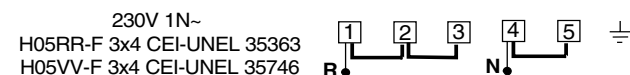
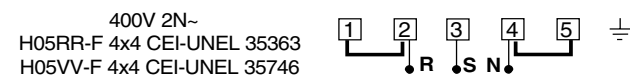
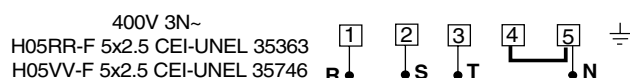


Крачетата* се монтират в сглобка под основата на печката.

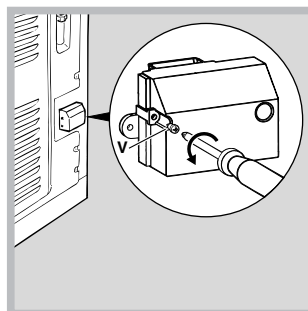
Електрическо свързване

Инсталиране на захранващия кабел

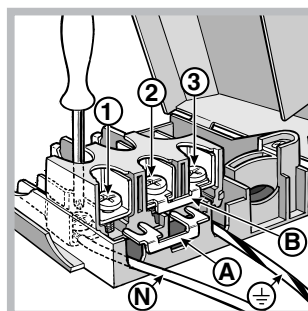
Кабелът се оразмерява в зависимост от вида на използваното електрическо свързване съгласно дадената схема на свързване.




За поставяне на захранващия кабел:



1. Развийте винта V от клемната кутия и издърпайте капачето, за да може тя да се отвори (виж фигура).



2. поставете свързващия накрайник A (виж фигура) в съответствие с приведената по-горе схема на свързване. Клемната кутия е с възможност за монофазно свързване от 230V: клемите 1, 2 и

- 3 са свързани една към друга; мостът 4-5 е разположен в долната зона на клемната кутия.
3. Поставете проводниците N и  съгласно схемата (виж фигура) и свържете, като затегнете докрай винтовете на клемите.
4. фиксирайте останалите проводници към клеми 1-2-3 и затегнете винтовете.
5. фиксирайте захранващия кабел в специалната придържаща скоба.
6. затворете капачето на клемната кутия чрез завиване на винта V.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с характеристики, която е поставена на уреда (виж таблица „Технически данни“). Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвайте многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на нормите NFC 15-100 (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- контактът е заземен и е в съответствие със законовите разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на машината, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран специалист за подмяната му. Не използвайте удължители и разклонители.


! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти.

! **Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.**

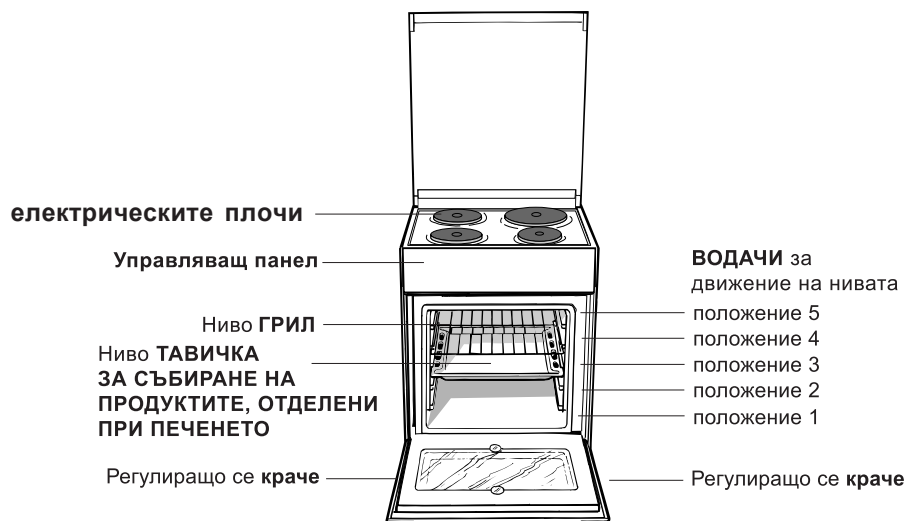
ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размери	дължина 44 cm височина 34 cm дълбочина 39 cm
Обем	58 l
Максимална консумирана мощност на фурната:	дължина 42 cm височина 18 cm дълбочина 44 cm
Напрежение и честота на електрическото захранване:	2100 W
Ел. нагревателни плочи	Бърза Ш 180 mm: 2000 W Бърза Ш 145 mm: 1500 W Максимално консумирана мощност на ел. нагревателните плочи: 7000 W
ЕТИКЕТ – ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Директива 2002/40/СЕ върху етикета на електрически фурни. Норма EN 50304 Разход на енергия с естествена конвекция за замяване: _____ Традиционен-Статична _____
	Този уред съответства на следните Европейски директиви: 2006/95/ЕС от 12.12.06 (Ниско напрежение) и последващите изменения - 04/108/ЕС от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕЕС 1275/2008 Stand-by/ Off mode

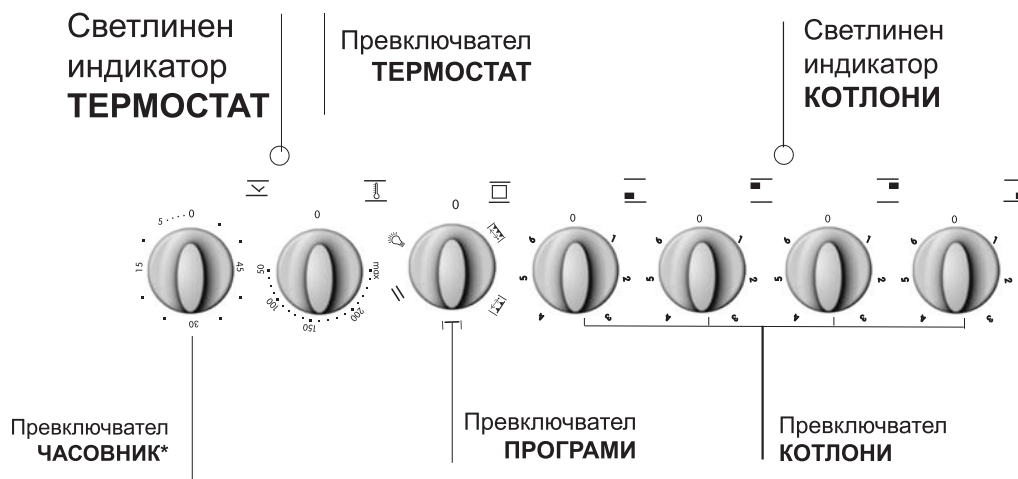
Описание на уреда

BG

Общ преглед



Управляващ панел



Използване на фурната

! При първото включване на фурната тя трябва да поработи празна за най-малко половин час при термостат на максимум и затворена врата. След това я изключете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита на фурната вещества.

! Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото има риск да се повреди емайлът.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ.
2. Изберете препоръчаната за програмата температура или температурата по желание чрез завъртане на превключвателя ТЕРМОСТАТ. В специалната таблица може да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчани температури (виж *Таблица за печене във фурната*).

По време на печенето винаги е възможно:


- да промените програмата за печене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ;
- да промените температурата чрез превключвателя ТЕРМОСТАТ;
- да прекъснете печенето чрез поставяне на превключвателя ПРОГРАМИ на положение 0;

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ



Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато вътре във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва със завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ в положение, различно от "0". То остава включено, докато фурната работи. С избирането на  чрез превключвателя, осветлението се включва, без да се задейства никакъв загряващ елемент.



Таимер

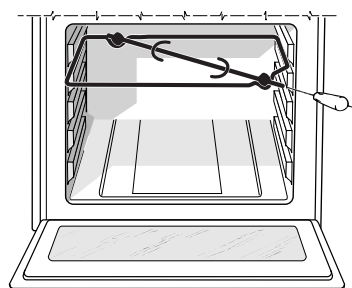
За да задействате Таимера (Брояча на минути), направете следното:

1. Завъртете превключвателя ТАИМЕР по посока на часовата стрелка  на почти пълен оборот, за да се зареди звуковият сигнал;
2. Завъртете превключвателя ТАИМЕР в посока, обратна на часовата стрелка , като зададете желаното време.

Въртящ се шиш

При работа с грила следвайте инструкциите:

- а) поставете тавата на първо ниво;
- б) поставете специалната кука на шиша на четвърто ниво и поставете края на шиша в отвора на гърба на фурната;
- в) за да задействате въртящия се шиш поставете ключа на фурната (G) в позиция  (който осигурява 50% от общата мощност на грила) за малки количества печива, или на позиция  (който осигурява пълната мощност на грила).



Статична фурна

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

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

Долен нагревател

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

Включват се осветлението на фурната и долният нагревател. Печката автоматично достига и поддържа температурата, зададена посредством терморегулатора. Тази позиция се препоръчва за допичане на ястия (в тавичка), които вече са добре изпечени отвън, но отвътре все още са леко сурови, или за сладкиши, покрити с плодове или мармалад, които изискват умерена повърхностна температура. Имайте предвид, че тази функция не позволява достигането на максималната температура във вътрешността на фурната (250°C) и следователно не е за препоръчване печенето на ястията да става винаги по този начин, освен ако не се касае за торти, които изискват температури по-ниски или равни на 180°C.

Горен нагревател

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

Включват се осветлението на фурната и грилът с инфрачервени лъчи. Задейства се и моторчето на въртящия се шиш. Доста високата и директна температура на грила позволява незабавното повърхностно зачервяване на месата, възпрепятствайки отделянето на течност, поради което те остават по-крехки отвътре.

грил

- Положение на терморегулатора по избор между **50°C** и **Max**

Включват се осветлението на фурната и двата нагревателя на грила. Задейства се и моторчето на въртящия се шиш. Грил с размери по-големи от обичайните, с напълно нова концепция: 50 % по-голяма ефективност на печене. Двойният грил премахва ъгловите зони, където липсва топлина.

Важно: оставете ястието да се пече при затворена врата на фурната, за да постигнете възможно най-добри резултати **и едновременно с това чувствителна икономия на енергия (около 10 %)**. При използване на функцията грил, поставете скарата на последните нива отдолу нагоре (виж таблицата относно печенето), след което, за да съберете

мазнината и да избегнете образуването на дим, поставете тавичка на първото ниво отдолу нагоре.

Долно чекмедже

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

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

Индикаторна лампа на терморегулатора на фурната

Тази лампа указва фазата на загреване на същия, а угасването ѝ – постигането във вътрешността на фурната на зададената температура. На този етап редуващото се запалване и угасване на индикаторната лампа показва, че терморегулаторът работи правилно за поддържането на постоянна температура във фурната.

Таблица за печене във фурна

Позиция на ключа	Ястия за готвене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу нагоре	Предварително загряване (минути)	Позиция на терморегулатора	Време за печене (минути)
1 Статична фурна	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (от ронливо тесто)	-	3	15	180	15-20
	Ронлива торта („Кростата“)	1	3	15	180	30-35
	Лазаня	1	3	10	190	35-40
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Бине-печиво	0.3	3	10	180	30-35
	Пандишпан	0.5	3	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	30-35
	2 Деликатна фурна	Сладкиши с набухватели	0,5	3	15	160
Ронлива торта („Кростата“)		1	3	15	180	35-40
Плодова торта		1	3	15	180	50-60
Кифли		0,5	3	15	160	25-30
3 Печене отгоре	Допичане	-	3/4	15	220	-
4 Грил	Морски език и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шишчета от калмари и раци	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от треска	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на скара	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телешки пържоли	1	4	5	Макс.	15-20
	Шницели	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургери	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тостове	4 бр.	4	5	Макс.	2-3

БЕЛЕЖКА: Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус.

При печене на скара тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.

Използване на стъклокерамичния готварски плот

BG

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зона за печене, завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка.

За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение "0".

Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на зеленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Превключватели за управление на електрическите плочи на готварския плот

Готварските печки могат да бъдат окомплектовани с обикновени и бързи ел. нагревателни плочи (бързите плочи се отличават от останалите по червения кръг в средата). За избягване на загуби на топлина и щети на плочите добре е да използвате съдове с плоско дъно и диаметър, не по-малък от този на плочата. В таблицата са указани съответствията между положенията, отбелязани на превключвателя, и употребата, за която се препоръчват нагревателните плочи.

Преди да ги използвате за първи път, е необходимо да загреете плочите до максимална температура за около 4 мин, без тенджерата. По време на тази начална фаза защитното покритие се втвърдява и достига максимална устойчивост (здравина).

Светодиод за включени ел. нагревателни плочи

Запалва се, когато е включена някоя от ел. нагревателните плочи.

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Готварският плот от стъклокерамика е устойчив на температурни колебания и на удари. Все пак, трябва да се има предвид, че остриета или заточени кухненски прибори могат да счупят готварския плот. Ако това се случи, незабавно изключете щепсела на печката от мрежата и се обърнете само към оторизиран технически сервиз, като изискате използването на оригинални резервни части. Неспазването на гореизложеното може да се отрази на безопасността на уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействие на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебели).
- Децата да се държат настрана от уреда.
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушвайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната: ако уредът неочаквано заработи, може да се запали.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте превключвателите да бъдат в положение •.
- Не изваждайте щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.

- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Не позволявайте деца или неопитни лица да използват печката без наблюдение.

Преработване на отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържайте се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, които напомня задължението за разделно събиране на отпадъците. Извадените от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначени за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупувайки същевременно ново изделие от същия вид. Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

Пестене и опазване на околната среда

- Когато използвате фурната в интервалите от време от късна следобед до ранните сутрешни часове, съдействате за намаляване на натоварването на потребление на електрическите компании.
- Препоръчва се печенето на програма ГРИП да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно най-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Уплътненията трябва да се поддържат винаги ефикасно действащи и чисти, за да прилепват плътно към вратата и да не водят до загуба на топлина.

Изключете уреда

Преди да извършите операции по уреда, той трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

Почистване на фурната

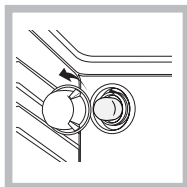
! Не използвайте парна струя за почистване.

- Вътрешните емайлрани или изработени от неръждаема стомана части и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Ако петната са трудно отстраними, използвайте специфични продукти за почистване. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- Препоръчително е да почиствате фурната отвътре след всяко използване, докато е още леко топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте използването на абразивни вещества.
- Стъклото на вратата на фурната се почиства с неабразивна гъба и препарати и се изсушава с меко парче плат. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални приспособления за изстъргване, защото те могат да издраскат повърхността и да нарушат целостта на стъклото.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната



1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигура).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W,

свързване E 14.

3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.

Почистване на неръждаемата стомана

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

Техническо обслужване

Съобщете:

- Модела на машината (Mod.)
- Серииния номер (S/N)

Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.

Демонтиране на капака

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

