

**HR****Upute za rad  
ŠTEDNJAK I PEĆNICA**

Sadržaj	
<b>Sigurnosne upute</b>	<b>3</b>
Brzi vodi	11
<b>Postavljanje</b>	<b>39</b>

**SR****Uputstva za rad  
ŠPoret I PEĆNICA**

Sadržaj	
<b>Bezbednosna uputstva</b>	<b>5</b>
Brzi vodi	18
<b>Postavljanje</b>	<b>39</b>

**CZ****Pokyny pro použití  
SPORÁK S TROUBOU  
Obsah**

<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>6</b>
<b>PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ</b>	<b>25</b>
<b>Instalace</b>	<b>39</b>

**SK****Návod na použitie  
SPORÁK S RÚROU  
Obsah**

<b>Bezpečnostné pokyny 3</b>	<b>8</b>
<b>PŘÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE</b>	<b>32</b>
<b>Inštalácia 3</b>	<b>39</b>

**OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod

nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

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



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

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

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

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

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

**DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE**

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

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

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

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

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

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

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

Nemojte dopustiti da plamen plamenika prelazi preko ruba lonca

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

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

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

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

### **PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Priključivanje savitljive cijevi od nehrđajućeg čelika bez brtve na nastavak s navojima: Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica. Ove se cijevi moraju postaviti tako da nikad nisu duže od 2000 mm

kada su u potpunosti produžene. Kad je spajanje izvedeno, provjerite da savitljiva metalna cijev ne dodiruje dijelove u pokretu i da nije stisnuta. Upotrebljavajte isključivo cijevi i brtve sukladne s važećim nacionalnim propisima.

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

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

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

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

### **PRIJELAZ NA RAZLIČITE VRSTE PLINA**

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

### **POSTAVLJANJE**

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

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

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

⚠ **UPOZORENJE:** Izmjene na uređaju i način njegova postavljanja od osnovne su važnosti

# SR

---

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

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

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

### DOZVOLJENA UPOTREBA

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

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

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


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

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

### UGRADNJA

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

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

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





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





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


### **OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA**


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

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


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


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


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


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

### **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**


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

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


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

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




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

### **ODLAGANJE AMBALAŽE**

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

### **ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA**

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

### **SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**

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

### **IZJAVE O USAGLAŠENOSTI**

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

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


## **CZ**


## **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

### **JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI**


Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uchovejte si jej pro pozdější použití.


V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.


 **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

 **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

 **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

 **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

 **VAROVÁNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje na varné desce bez vaší přítomnosti může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou. Spotřebič vypněte a pak plameny přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

 **Varnou plochu nepoužívejte jako pracovní nebo opěrnou plochu. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály,**

dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly pohybovat v blízkosti spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Při sušení potravin neopouštějte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru.

⚠ Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré jeho součásti zcela nevychladnou – riziko vzniku požáru. Buďte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru. Při vyjímání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevřete dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení. Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru.

⚠ Buďte vždy opatrní, pokud jsou dvířka trouby otevřená nebo se nacházejí ve spodní poloze, abyste do nich nenarazili.

### **SCHVÁLENÉ POUŽITÍ**

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládní.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení.

⚠ Není přípustné jej používat jiným způsobem (např. k vytápění místnosti).

⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo tlakové rozprašovače) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče – nebezpečí požáru.

### **INSTALACE**

⚠ Ke stěhování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Spotřebič zapněte až po dokončení jeho instalace.

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrenový podstavec spotřebiče.

⚠ Z důvodu rizika požáru neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka.



pokud je sporák umístěn na základně, musí být vyrovnán a připevněn ke stěně pomocí dodaného zajišťovacího řetězu, aby nedošlo k vyklouznutí spotřebiče ze základny.



**VAROVÁNÍ:** Aby nedošlo k překlopení spotřebiče, musí být nainstalován zajišťovací řetěz. Více informací naleznete v instalačních pokynech.

### **UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE**

⚠ Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby a je viditelný při otevřených dveřích.

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče uživateli přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s obdobnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku.

⚠ Je-li potřeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní centrum.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

### **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

⚠ **VAROVÁNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!


⚠ K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.

⚠ Nepoužívejte abrazivní či žíravé produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.


⚠ Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že spotřebič vychladl. – riziko popálení.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko elektrického šoku.

### **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem . Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů upravujících nakládání s odpady.

### **LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví. Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

### **RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE**

Troubu přehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu. Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy, neboť mnohem lépe absorbují teplo.

### **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.



## **SK** **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

### **DŮLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE**

Před použitím spotřebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ **UPOZORNENIE:** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **UPOZORNENIE:** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3–8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na



použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrazili.

#### **POVOLENÉ POUŽÍVANIE**

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

#### **INŠTALÁCIA**

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací

kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.



Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripevnený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.



UPOZORNENIE: Aby sa spotrebič neprevrhol, musí byť nainštalovaná priložená upevňovacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.

#### **VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA**

⚠ Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dvierkach.

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby nahradiť rovnakým káblom, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

#### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

⚠ UPOZORNENIE: Pred údržbou vždy dbajte, aby bol spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.


⚠ Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.


⚠ Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol. - hrozí nebezpečenstvo popálenia.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom..

### **LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV**

Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

### **LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV**

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

### **RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE**

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

### **VYHLÁSENIA O ZHODE**

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

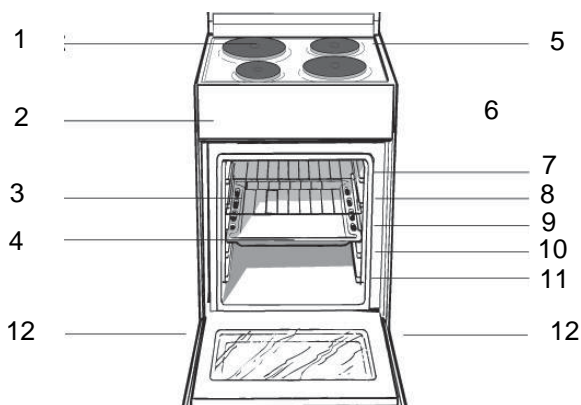


## Brzi vodič



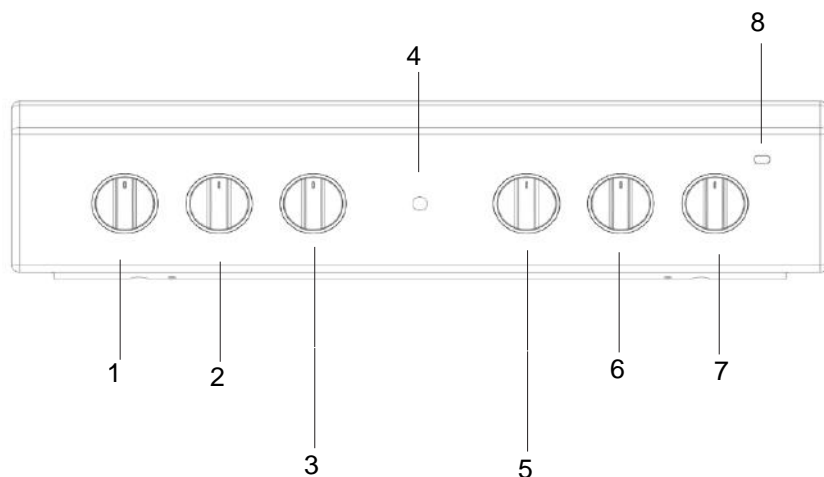
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



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

## UPRAVLJAČKA PLOČA



1. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo
2. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo
3. TERMOSTAT kolo

4. TERMOSTAT svjetlo indikatora
5. PROGRAMATOR kolo

6. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo
7. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo
8. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE svjetlo indikatora

TABLICA KARAKTERISTIKA	
<b>ENERGETSKA OZNAKA I EKODIZAJN</b>	Potrošnja energije kod prirodnog prijenosa topline – mod zagrijavanja: ECO

Kada uređaj koristite prvi put zagrijte pećnicu na maksimalnu temperaturu barem pola sata pri čemu vrata pećnice trebaju biti zatvorena. Provjerite je li prostorija dobro prozračena prije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može ispuštati pomalo neugodan miris zbog izgaranja zaštitnih tvari korištenih u procesu proizvodnje.

### Uključivanje pećnice

1. Odaberite željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za mod pečenja ili željenu temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA. Popis s detaljnim načinima pečenja i preporučene temperature pečenja mogu se pronaći u relevantnoj tablici (vidi Tablicu sa savjetima za pečenje u pećnici)

Tijekom pečenja uvijek možete:

- Promijeniti željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja (vidi dolje).
- Prestati s pečenjem okretanjem kola ODABIRA na položaj "0".


**Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način sprječavate oštećenje emajla. Kada u pećnici pečete pomoću ražnja koji se okreće tada koristite samo položaj 1.**

**Kuhinjsko posuđe stavljate samo na isporučene rešetke.**

### Svjetlo indikatora TERMOSTATA

Kada svijetli pećnica akumulira toplinu. Isključit će se kada se unutrašnjost pećnice zagrije na odabranu temperaturu. U tom trenutku svjetlo se uključuje i isključuje naizmjenice, upozoravajući da termostat radi te da održava temperaturu na konstantnoj razini.

### Svjetlo pećnice

Ono se uključuje ako okrenete kolo ODABIRA na bilo koji položaj osim "0". Ovo svjetlo je uključeno dokle god pećnica radi. Ako kolo okrenete na  svjetlo će se upaliti bez uključivanja grijača..

## Načini pečenja

Vrijednost temperature može se podesiti za sve načine kuhanja

između 60°C i Maks, osim za sljedeće načine

- ROŠTILJ (preporuka: podesite samo na razinu MAKS)
- GRATIRANJE (preporuka: ne iznad 200°C).



### Tradicionalna pećnica

Postavke kola programatora: bilo gdje između oznake 50°C i Max

Svjetlo pećnice će se uključiti, kao i gornji i donji grijači (otpornici). Temperatura, određena položajem kola programatora, automatski se postiže i održava putem termostata. Ova funkcija omogućava pečenje svih vrsta hrane zahvaljujući izvrsnoj raspodijeli temperature.



### Donji grijač

-Postavke kola programatora: bilo gdje između oznake 50°C i Max

Uključit će se svjetlo pećnice kao i donji grijač.

Temperatura, određena položajem kola programatora, automatski se postiže i održava.

Ova postavka preporučuje se za završetak pečenja hrane (stavljene u posude) koja je dobro pečena s vanjske strane ali još uvijek nije kuhana u sredini ili za deserte prekrivene voćem ili džemom koji zahtjeva

## Praktični savjeti za pečenje

Kod načina pečenja na ROŠTILJU postavite posudu za prikupljanje masnoće na položaj 1 i prikupite ostatke kod pečenja (masnoću).

### ROŠTILJ

- Umetnite rešetku na položaj 3 ili 4. Hranu postavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo vam da razinu zagrijavanja podesite na maksimum. Gornjim grijačem upravlja termostat i možda neće uvijek raditi.

### PIZZA

- Koristite laganu aluminijsku tavu za pizzu. Postavite je na za to namijenjenu rešetku. Za hrskavu koricu ne koristite posudu za prikupljanje masnoće, jer ona sprječava stvaranje hrskave korice i produžava vrijeme pečenja.
- Ako pizza ima puno sastojaka na vrhu preporučujemo dodavanje sira mozzarella na vrh pizze kad prođe polovica vremena predviđenog za pečenje.

lagano tamnjenje

gornjeg sloja. Upamtite kako ova funkcija ne dozvoljava dostizanje maksimalne temperature (250°C) u sredini hrane koja se peče prilikom korištenja ove funkcije osim ako nije riječ o kolačima koji zahtijevaju temperaturu ispod ili jednaku 180°C.



### Gornji grijač

-Postavke kola programatora: bilo gdje između oznake 50°C i Max Uključit će se svjetlo pećnice kao i infra-crveni roštilj, a motor počinje okretati ražanj. Prilično

visoka i izravna temperatura roštilja omogućuje trenutno tamnjenje vanjske strane mesa te na taj način održava sočnost i osigurava mekoću.



### NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU

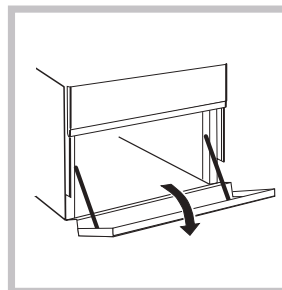
Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Veličina i izravna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahtjeva visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi odresci, filet mignon i entrecôte -ramstek na žaru). Ovaj način pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih količina na roštilju. Postavite hranu na sredinu rešetke, jer se neće dobro ispeći ako je stavite u uglove.



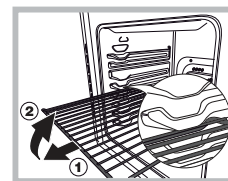
### Način rada EKO

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

### Prostor za pohranu ispod pećnice\*



Prostor ispod pećnice može se koristiti za čuvanje posuda za pečenje ili pribora štednjaka. Uz to, za vrijeme rada pećnice taj prostor se može koristiti za održavanje topline hrane. Za otvaranje prostora za pohranu morate ga okrenuti naopako.



POZOR! Pećnica je opremljena stop sustavom za izvlačenje rešetki te sprječavanjem da izađu iz pećnice. (1) Kao što je prikazano na slici za potpuno izvlačenje rešetki, jednostavno podignite rešetke držite ih za prednji dio i povucite (2).

## Tablica savjeta za pečenje u pećnici

Postavke sklopke programatora	Hrana za pečenje	Težina (kg):	Položaj rešetke za pečenje od dna	Vrijeme prije zagrijavanja (minute)	Postavke kola termostata	Vrijeme pečenja (minute)
Tradicionalna pećnica	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Kolači (biskvit)	1	3	15	180	15-20
	Pite	1	3	15	180	30-35
	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Janjetina	1	2	10	180	50-60
	Skuš	1	2	10	180	30-35
	Voćni kolač	1	2	10	170	40-50
	Princez krafne	0.3	3	10	180	30-35
	Biskvitni kolač	0.5	3	10	170	20-25
	Pite	1.5	3	15	200	30-35
	Kolači od dizanog tijesta	0,5	3	15	160	30-40
	Pite	1	3	15	180	35-40
	Voćni kolači	1	3	15	180	50-60
Kroasani	0,5	3	15	160	25-30	
<b>Gornji dio pećnice</b>	Stvaranje korice i savršeno pečenje	-	3/4	15	220	
<b>Roštilj</b>	Riba list i sipa	1	4	5	Maks	8-10
	Lignje i kebab od kozica	1	4	5	Maks	6-8
	Fileti bakalara	1	4	5	Maks	10
	Pečeno povrće	1	3/4	5	Maks	10-15
	Teleći biftek	1	4	5	Maks	15-20
	Kotleti	1	4	5	Maks	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Maks	7-10
	Skuš	1	4	5	Maks	15-20
	Tostirani sendviči	kom. 4	4	5	Maks	2-3
	<b>Donji grijač</b>	Za savršeno pečenje				

**Napomena:** vrijeme kuhanja je aproksimativno te može varirati ovisno o pojedinačnim ukusima. Kada pečete na roštilju posuda za prikupljanje masnoće treba se postaviti na prvu rešetku od dna pećnice.

# Električna ploča za kuhanje

Ljepilo koje se koristi za brtve ostavlja trag masnoće na staklu. Prije uporabe uređaja preporučujemo uklonite to sa posebnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tijekom prvih nekoliko sati uporabe možete osjetiti miris gume koji nestaje jako brzo.

## Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.

Za ponovo gašenje okrenite sklopku u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj "0". Ako je svijetli svjetlo indikatora UKLJUČENA ZONA KUHANJA, to ukazuje da je barem jedna od zona kuhanja na ploči za kuhanje uključena.

Nivo	Ploča
0	Isključen
1	Kuhanje povrća i ribe
2	Kuhanje krumpira (na pari ) i juha
3	Nadalje kuhanje velike količine hrane
4	Pečenje (srednje)
5	Pečenje (više)
6	Brzo kuhati

## Električna ploča za kuhanje

Odgovarajuće kolo može se okrenuti u smjeru kazaljke na satu ili smjeru suprotnom od kazaljke na satu za podešavanje šest različitih položaja.

Kada se kolo programatora nalazi u bilo kojem položaju, osim u položaju isključeno, svijetlit će svjetlo indikatora "uključeno".

Postavka	Ploča za normalno ili brzo kuhanje
0	Isključeno
1	Slabo
2 - 5	Srednje
6	Jako

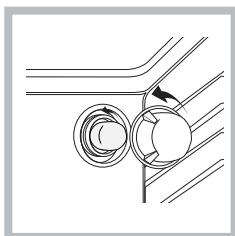
## Čuvanje i zaštita okoliša

- Kad koristite načine pečenja ROŠTILJ ili GRANTIRANJE uvijek držite zatvorena vrata pećnice: Ovo će rezultirati poboljšanim rezultatima u uštedi energije (približno 10%).
- Kad god je to moguće izbjegavajte unaprijed zagrijavati pećnicu i neka uvijek bude puna. Što manje otvarajte vrata pećnice, jer svaki put kad otvorite vrata gubi se toplina. Radi uštede značajne količine energije, jednostavno isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije kraja planiranog pečenja i iskoristite toplinu koju je pećnica nastavila generirati.
- Održavajte brtve čistima isprječite gubitak energije kroz vrata .
- Ako imate ugovoreni obračun potrošnje električne energije temeljen na vremenu, opcija "odgođenog kuhanja" olakšat će vam uštedu novca odgađanjem kuhanja za vrijeme kada je struja jeftinija.
- Iskoristite na najbolji mogući način rezidualnu toplinu koju su proizvele ploče za kuhanje od lijevanog željeza tako što ćete isključiti ploče za kuhanje od lijevanog željeza 10 minuta prije kraja vremena kuhanja, a staklokeramičke ploče za kuhanje 5 minuta prije završetka vremena kuhanja.
- Dno tave ili lonca treba prekriti ploču za kuhanje. Ako je manje od nje, vrijedna energija će se potratiti, a na posudi u kojoj se kuha mogu se stvoriti naslage koje se teško uklanjaju.
- Hranu kuhajte u dobro zatvoreni m loncima i tavama, s poklopcima koji dobro prijanjaju te prilikom kuhanja koristite što je manje moguće vode. Kuhanje u loncima bez poklopca značajno povećava utrošak energije.
- Koristite potpuno ravne lonce i tave
- Ako kuhate jela kojima treba više vremena, isplati se koristiti parni lonac koji je dvaput brži od standardnog i smanjuje potrošak energije za trećinu

### Provjera brtvi pećnice

Redovito provjeravajte brtve na vratima pećnice. Ako su brtve oštećene, molimo kontaktirajte najbliži centar za postprodajnu uslugu. Preporučujemo ne koristiti pećnicu dok se brtve ne zamjene.

### Zamjena žarulje pećnice



1. Nakon isključivanja pećnice iz strujne utičnice uklonite stakleni poklopac s kućišta lampe (vidi sliku).
2. Odvijte žarulju i zamijenite je sličnom: napon 230 V, snage 25 W, grlo E 14.
3. Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu

u strujnu utičnicu.

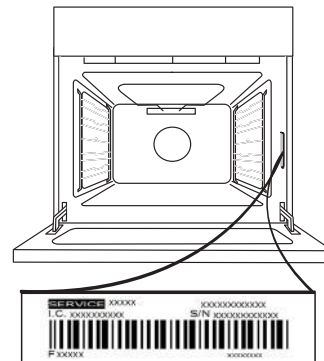
**Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjetljenje prostorija.**

Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti E.

## POSTPRODAJNI SERVIS

Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na našem web-mjestu. Pripremite se kako biste mogli dati:

- kratki opis problema;
- točnu vrstu modela proizvoda
- kod za pomoć (broj koji se nalazi iza riječi SERVICE na identifikacijskoj pločici PRIČVRŠĆENOJ na proizvod koji se može vidjeti s lijeve strane unutar ruba kada su otvorena vrata pećnice)
- svoju punu adresu
- broj telefona za kontakt.



Napomena: Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom servisnom centru za koji je zajamčena upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravno obavljanje popravka.

Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu.

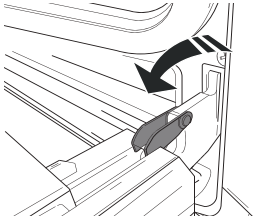


Sve specifikacije proizvoda, uključujući ocjene energetske učinkovitosti ove pećnice, mogu se preuzeti s naseg web-mjesta **www.indesit.com**

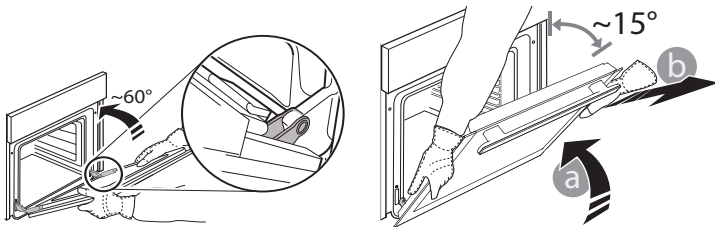


## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



**2.** Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

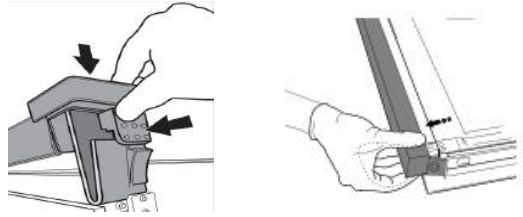
**4.** Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

**5.** Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

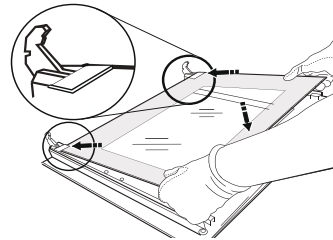
## KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.

**2.** Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



**3.** Kada razmontirate staklo s unutrašnje strane vrata pećnice ispravno umetnite stakleni panel tako da tekst napisan na panelu nije okrenut naopako i možete ga lako pročitati.



**4.** Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

## Čišćenje pećnice parom

Ovaj način čišćenja se preporučuje posebno nakon pečenja jako masnog mesa.

Ovaj postupak čišćenja omogućava uklanjanje nečistoće sa zidova pećnice generiranjem pare koja se stvorila unutar otvora pećnice što olakšava čišćenje.

Važno! Prije početka čišćenja parom:

-Uklonite sve ostatke hrane i masnoće s dna pećnice.

- Uklonite sav dodatni pribor (rešetke i posude za prikupljanje masnoće).

Izvršite gore navedene postupke u skladu sa sljedećom procedurom:

1. ulite 300 ml vode u posudu za pečenje u pećnici, stavite je na najdonju policu. U modelima koji nemaju posudu za prikupljanje masnoće koristite plitku posudu za pečenje i postavite je na roštilj na donjoj polici;

2. odaberite funkciju pećnice ☹ **Način rada s DONJIM GRIJAČEM** i podesite temperaturu na 90 ° C;

3. neka stoji u pećnici 35 min;

4. isključite pećnicu;

5. Kada se pećnica ohladi otvorite vrata i dovršite čišćenje čistom vodom i vlažnom krpom;

6. uklonite sve ostatke vode iz unutrašnjosti pećnice kada završite sa čišćenjem

Kada završite s parnim čišćenjem, nakon pečenja jako masne hrane ili kada je masnoću teško ukloniti, možda ćete trebati dovršiti čišćenje tradicionalnim načinom opisanim u prethodnom poglavlju.

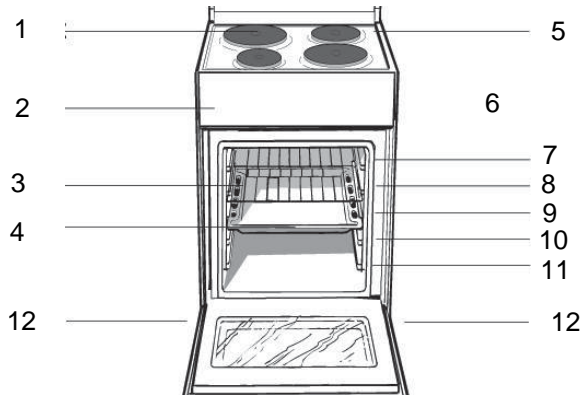
Čišćenje vršite samo u hladnoj pećnici!

## Brzi vodič



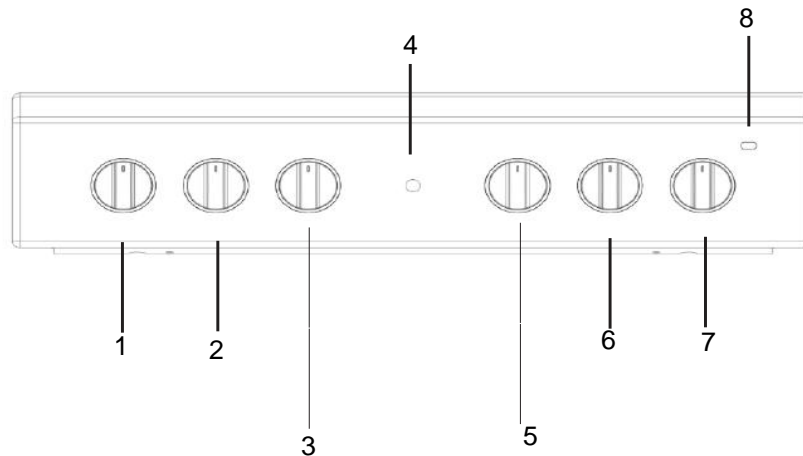
**Pažljivo prečitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



- 1. ELEKTRIČNA RINGLA
- 2 Kontrolna tabla
- 3. Klizna rešetka za roštilj
- 4 OKAPNA posuda
- 5. Površina za zadržavanje prosipanja
- 6. VOĐICE za klizne rešetke
- 7. položaj 5
- 8 položaj 4
- 9. položaj 3
- 10. položaj 2
- 11. položaj 1
- 12. Podesiva nožica

## KONTROLNA TABLA



1. ELEKTRIČNA RINGLA  
dugme

2. ELEKTRIČNA RINGLA  
dugme

3. TERMOSTAT  
dugme

4. TERMOSTAT  
Svetlosni  
indikator

5. BIRAČ  
dugme

6. ELEKTRIČNA RINGLA  
dugme

7. ELEKTRIČNA RINGLA  
dugme

8. ELEKTRIČNA RINGLA  
Svetlosni indikator

# Puštanje u rad i korišćenje

## TABELA KARAKTERISTIKA

<b>Napon i frekvencija</b>	pogledajte natpisnu pločicu
<b>ENERGETSKA NALEPNICA i EKO DIZAJN</b>	Deklarisana potrošnja energije za prinudnim strujanjem klase - režim grejanja : ECO

Prvi put kada koristite aparat, praznu rernu sa zatvorenim vratima zagrejte na maksimalnu temperaturu najmanje pola sata. Pobrinite se da prostorija bude dobro provetrena pre isključivanja rerne i otvaranja vrata rerne. Aparat može da emituje blago neprijatan miris koji izaziva sagorevanje zaštitnih supstanci korišćenih tokom procesa proizvodnje. Pre uključivanja proizvoda, skinite svu plastičnu foliju sa bočnih strana aparata.

### Pokretanje rerne

1. Izaberite željeni režim pečenja okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE.
2. Izaberite preporučenu temperaturu za režim pečenja ili željenu temperaturu okretanjem dugmeta za TERMOSTAT.

Lista detaljnih režima pečenja i predloženih temperatura pečenja se može pronaći u odgovarajućoj tabeli (pogledajte tabelu Saveti za pečenje u rerni).

### Tokom pečenja uvek možete uraditi sledeće:


- Promenite režim pečenja okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE.
- Promenite temperaturu okretanjem dugmeta za TERMOSTAT.
- Podesite ukupno vreme pečenja i vreme završetka pečenja (pogledajte u nastavku).
- Zaustavite pečenje okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE u položaj „0“.

Nikada ne stavljate predmete direktno na dno rerne; na taj način ćete izbeći oštećenje prevlake od emajla. Kada pečete na ražnju koji se okreće, koristite samo položaj 1 u rerni. Kuhinjsko posuđe uvek stavljajte na isporučenu(e) rešetku(e).

### Kontrolna lampica za TERMOSTAT

Kada svetli, rerna generiše toplotu. Ona se isključuje kada unutrašnjost rerne dostigne željenu temperaturu. U ovom trenutku, lampica svetli i isključuje se naizmenično, označavajući da termostat radi i održava temperaturu na konstantnom nivou.

### Svetlo rerne

Ono se uključuje okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE u bilo koji položaj koji nije „0“. Ona ostaje upaljena sve dok rerna radi. Ako dugmetom izaberete  svetlo se pali bez aktiviranja bilo kog grejnog elementa.

### Režimi pečenja

Vrednost temperature može da se podesi za sve režime pečenja između 60°C i Maks., osim za sledeće režime

- ROŠTILJ (preporučeno: podesite samo MAKSIMALNI nivo snage)
- GRATINIRANJE (preporučeno: ne premašujte 200°C).

## Režimi pečenja

Vrednost temperature može da se podesi za sve režime pečenja između 60°C i Maks., osim za sledeće režime

- ROŠTILJ (preporučeno: podesite samo MAKSIMALNI nivo snage)
- GRATINIRANJE (preporučeno: ne premašujte 200°C).

## Režimi pečenja



### Statička rerna

Podešavanje dugmeta: bilo gde između 50 °C i maks. Lampica rerne se pali i gornji i donji grejači (otpornici) se uključuju. Temperatura, podešena pomoću dugmeta termostata, postiže se automatski i održava se konstantnom pomoću kontrole termostata. Ova funkcija omogućava pečenje bilo koje vrste hrane zahvaljujući odličnoj raspodeli temperature.



### Donji grejač

- Podešavanje dugmeta: bilo gde između 50 °C i maks. Lampica rerne se pali i uključuje se donji grejač. Temperatura, podešena pomoću dugmeta termostata, postiže se automatski i održava se konstantnom. Ovo podešavanje se preporučuje za završetak pečenja hrane (stavljene u posude) koja je dobro pečena sa spoljašnje strane ali još uvek nije gotova sa unutrašnje strane ili za dezerte prekrivene voćem ili džemom koji treba da se zapeku na vrhu. Imajte na umu da ova funkcija ne dozvoljava dostizanje maksimalne temperature (250 °C) za pečenje hrane sa ovim podešavanjem rerne osim ako hrana nisu kolači koji zahtevaju samo temperature manje od ili jednake 180 °C.



### Gornji grejač

- Podešavanje dugmeta: bilo gde između 50 °C i maks. Lampica rerne se pali i uključuje se roštilj sa infracrvenim zracima a motor počinje da okreće šipku ražnja. Prilično visoka i direktna temperatura roštilja omogućava da se meso odmah zapeče sa spoljašnje strane i na taj način zadržava sokove i obezbeđuje mekoću.



### Roštilj

Aktivira se gornji grejač. Zbog ekstremno visoke i direktne temperature roštilja, može da se zapeče površina mesa i da se ono ispeče dok zadržava sokove da bi bilo mekše.



## Režim EKO

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

## Praktični saveti za pečenje

! U režimu pečenja ROŠTILJ, postavite pleh za hvatanje masnoće u položaj 1 da biste sakupili ostatke od pečenja (mast i/ili masnoća).

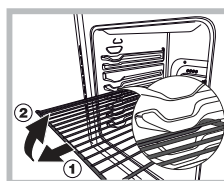
### ROŠTILJ

- Rešetku postavite u položaj 3 ili 4. Hranu stavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo da se nivo snage podesi na maksimum. Gornji grejni element se reguliše termostatom i možda neće uvek neprekidno raditi.

### PICA

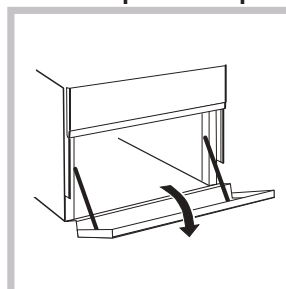
- Koristite lagani aluminijumski pleh za picu. Stavite ga na odgovarajuću rešetku. Za hrskavu koricu nemojte da koristite pleh za hvatanje masnoće pošto on sprečava formiranje korice tako što produžava ukupno vreme pečenja.
- Ukoliko pica ima dosta preliva, preporučujemo da dodate mocarela sir na vrh pice nakon prve polovine procesa pečenja.

! Režimi ROŠTILJ i GRATINIRANJE moraju se koristiti sa zatvorenim vratima rerne.



UPOZORENJE! Rerna ima mehanizam za fiksiranje koji sprečava da se rešetke odvoje i ispadnu iz rerne. (1) Kao što je prikazano na crtežu, ukoliko želite da potpuno izvučete rešetke, jednostavno ih podignite držeći ih za prednji deo i povucite (2).

### Skladišni prostor ispod rerne\*



Ispod rerne se nalazi skladište za čuvanje posuđa i pribora za kuvanje. Osim toga, dok rerna radi, ovaj prostor se može koristiti za održavanje hrane toplom. Da biste otvorili skladište, morate da ga okrenete nadole.

# Tabela sa savetima za pečenje u rerni

Postavka dugmeta selektor	Hrana koja treba da se kuva	Težina (u kg)	Pozicija rešetke za kuvanje na dnu	Vreme za zagrevanje (minuti)	Postavka na dugme termostata	Vreme na kuvanje (minuti)
Konvekcija	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (sitno pecivo)	1	3	15	180	15-20
	Punjene pite	1	3	15	180	30-35
	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Voćni kolač	1	2	10	170	40-50
	Ekləri	0.3	3	10	180	30-35
	Patišpanj	0.5	3	10	170	20-25
	Slane pite	1.5	3	15	200	30-35
	Torte koje narastaju	0,5	3	15	160	30-40
	Punjene pite	1	3	15	180	35-40
	Voćne torte	1	3	15	180	50-60
	Brioš	0,5	3	15	160	25-30
Gornja rerna	Hrana koju treba zapeći do savršene	-	3/4	15	220	
Roštilj	Riba list i sipe/lignje i morski račići	1	4	5	Maks.	8-10
	čevapi	1	4	5	Maks.	6-8
	File bakalara	1	4	5	Maks.	10
	Grilovano povrće	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Teleći odrezak	1	4	5	Maks.	15-20
	Kotleti	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Maks.	7-10
	Skuša	1	4	5	Maks.	15-20
	Zapečeni sendviči	n.°4	4	5	Maks.	2-3
Dno	Za savršeno pečenje					

\* vremena pečenja su približna i mogu da variraju na osnovu ličnog ukusa. Tokom pečenja na roštilju ili roštilju sa ventilatorskom podrškom, pleh za hvatanje masnoće uvek mora da se postavi na 1. rešetku rerne odozdo.

# Električne ringle

## Uključivanje i isključivanje zona za kuvanje

### Kontrolna dugmad za električne ringle indukcijske ploče

Šporeti mogu biti opremljeni normalnim i brzim električnim ringlami u različitim kombinacijama (brze ringle se mogu razlikovati od običnih po crvenom krugu na sredini). Da biste izbegli gubitak toplote i oštećenje ringli, savetujemo vam da koristite posude sa ravnim dnom sa prečnikom koji odgovara veličini ringle. Tabela sadrži različita podešavanja označena na dugmadima i upotrebu za koju se ringle preporučuju.

Pre nego što prvi put koristite ringle, potrebno je da ih zagrejte do maksimalne temperature u trajanju od 4 minuta, bez bilo kakvih posuda. U toku ove inicijalne faze, njihova zaštitna obloga se stvrdnjava i dostiže maksimalnu otpornost.

### Kontrolna lampica za električnu ringlu

Lampica se pali kada je uključena bilo koja električna ringla na indukcionoj ploči.

Postavki	Normalna ili brza ringla
0	isključeno
1	Za kuvanje povrća, ribe
2	Za kuvanje krompira (na pari), supe, leblebije, pasulja.
3	Produžavanje kuvanja velikih količina hrane, minestrone
4	Za pečenje (srednje)
5	Za pečenje (iznad srednjeg)
6	Da se hrana zapeče ili provri za kratko vreme.

## Električne ringle

Odgovarajuće dugme se može okrenuti u smeru kazaljke na satu ili suprotno smeru kazaljke na satu i postaviti u bilo koji od šest različitih položaja:

Kada je dugme za izbor u bilo kom položaju osim isključenog položaja, lampica za "uključeno" se osvetljava.

Postavka	Normalna ili brza ringla
0	Isključeno
1	Slabo
2 - 5	Srednje
6	Jako

# Čuvanje i održavanje

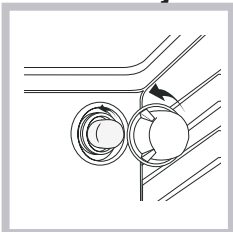
## Poštovanje i očuvanje okoline

- Uvek držite vrata rerne zatvorena kada koristite režime ROŠTILJ i GORNJA RERNA. Tako ćete postići bolje rezultate i uštedecete struju (oko 10%).
- Kad je to moguće, izbegavajte da prethodno zagrevate rernu uvek se trudite da je napunite. Otvarajte vrata rerne što možete manje jer se toplota gubi pri svakom otvaranju. Da biste sačuvali značajnu količinu energije, isključite rernu 5 do 10 minuta pre završetka planiranog vremena kuvanja i koristite toplotu koju rerna proizvoda da emituje.
- Automatski programi su zasnovani na standardnim proizvodima hrane.
- Zaptivka nek bude čista i uredna kako se energija ne bi gubila preko vrata.
- Ako imate ugovor za struju sa vremenskom tarifom, opcija „odloženo kuvanje” olakšava uštedu novca ako prebacite rad u jeftiniji vremenski period.
- Iskoristite do maksimuma toplotu ringle tako što ćete ringle od livenog gvožđa isključiti 10 minuta, a keramičke ringle 5 minuta pre isteka vremena kuvanja.
- Osnova vašeg lonca ili tiganja treba da pokriva ringlu. Ako je manja, rasipa se skupocena energija, a lonci koji pokipe ostavljaju zapečene ostatke koji se teško otklanjaju.
- Kuvajte hranu u zatvorenim loncima ili tiganjima sa odgovarajućim poklopcima i koristite što je manje moguće vode. Kuvanje bez poklopca mnogo će povećati potrošnju struje.
- Koristite samo lonce i tiganje sa ravnim dnom.
- Ako nešto kuvate duže vreme, vredi koristiti ekspres lonac; skuvaće se dvaput brže i uštedecete trećinu energije.

## Isključivanje aparata

Iskopčajte aparat iz električne mreže pre nego što obavite bilo kakvu radnju na njemu.

## Zamena sijalice u rerni



1. Pošto ste iskopčali rernu iz električne mreže, skinite stakleni poklopac sijalice (vidi sliku).
2. Izvadite sijalicu i zamenite je sijalicom istih karakteristika: napona 230 V, snage 25 W, tipa E 14.
3. Vratite poklopac i ponovo priključite rernu na električnu mrežu. **Nemojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.**

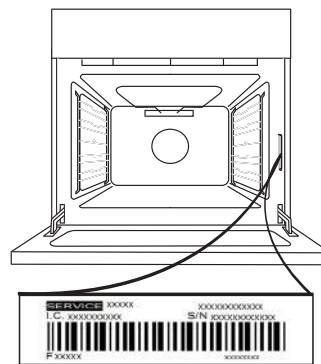
**Nemojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.**

Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase E energetske efikasnosti.

## POSTPRODAJNI SERVIS

Za dobijanje podrške, pozovite broj naznačen u garantnoj knjižici dobijenoj uz uređaj ili sledite uputstva sa naše veb lokacije. Budite spremni da dostavite:

- Kratak opis problema
- Tačan tip modela vašeg uređaja
- Kod za pomoć (broj naveden nakon reči SERVICE na identifikacionoj pločici uređaja koja je pričvršćena za uređaj, može se videti na levoj strani unutrašnje ivice kada su vrata pećnice otvorena)
- Svoju punu adresu
- Broj telefona za kontakt



Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko su neophodne popravke, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar koji garantuje korišćenje originalnih rezervnih delova i ispravno obavlja popravke.

Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.

## Pomoć

### Imajte ove informacije pri ruci:

- Model aparata (mod.)
- Serijski broj (S/N).

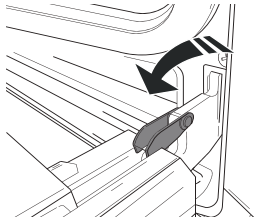
Ove informacije se nalaze na pločici sa podacima na aparatu i/ili na pakovanju.



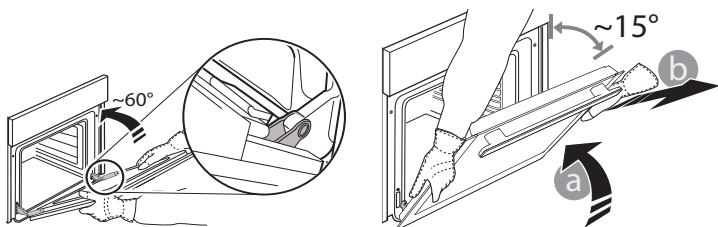
Kompletnu specifikaciju uređaja, uključujući ocene energetske efikasnosti ove pećnice, možete pogledati i preuzeti sa naše veb lokacije **www.indesit.com**

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



**2.** Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

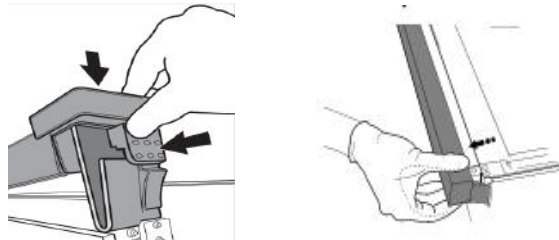
**4.** Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno.

**5.** Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

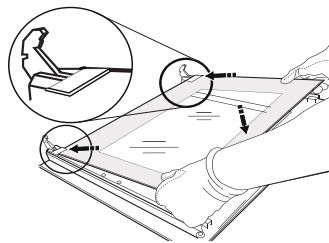
## KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.

**2.** Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



**3.** Prilikom ponovne montaže unutrašnjeg stakla na vratima, pravilno umetnite staklenu ploču tako da tekst napisan na ploči ne bude okrenut naopako i da može lako da se pročita.



**4.** Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

## Čišćenje rerne parom

Ovaj način čišćenja se preporučuje naročito nakon pripreme veoma masnih (pečenih) mesa.

Ovaj način čišćenja olakšava uklanjanje prljavštine sa zidova rerne stvaranjem pare



! Važno! Pre nego što započnete čišćenje parom:

-Uklonite sve ostatke hrane i masnoću sa dna rerne.

- Uklonite sve dodatke za rernu (rešetke i plehove za hvatanje masnoće).

Pratite sledeći postupak:

1. Sipajte 300ml vode u pleh za pečenje i stavite ga na donji nivo. Kod modela bez pleha za hvatanje masnoće, uzmite papir za pečenje i stavite ga na rešetku donjeg nivoa.

2. izaberite funkciju na rerni: **DONJA**   i postavite temperaturu na 90 ° C;

3. Ostavite u rerni na 35 minuta;

4. Isključite rernu.

5. Kada se rerna ohladi, možete da otvorite vrata da dovršite čišćenje vodom i vlažnom krpom.

6. Kada završite čišćenje, uklonite ostatke vode iz rerne.

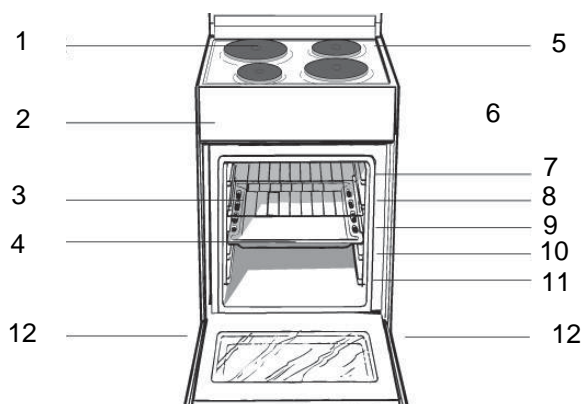
Kada se parno čišćenje završi nakon pripreme posebno masne hrane ili kada se masnoća teško uklanja, možda ćete morati da dovršite čišćenje na uobičajeni način koji je opisan u prethodnom odeljku. ! Očistite kada je rerna nezagrejana!



# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

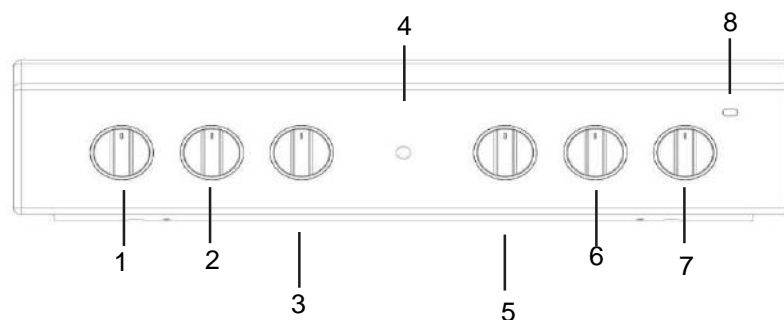
**!** Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

## POPIS PRODUKTU



1. ELEKTRICKÁ PLOTÉNKA
2. Ovládací panel
3. Posuvný grilovací rošt
4. ODKAPÁVACÍ plech
5. Plocha pro zachycení rozlití
6. VODICÍ LIŠTY pro výsuvné rošty
7. poloha 5
8. poloha 4
9. poloha 3
10. poloha 2
11. poloha 1
12. Nastavitelná nožka

## OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovládací knoflík elektrické PLOTÉNKY
2. Ovládací knoflík elektrické PLOTÉNKY

5. Knoflík TERMOSTATU
6. Kontrolka TERMOSTATU
7. Knoflík VOLIČE

8. Ovládací knoflík elektrické PLOTÉNKY
9. Ovládací knoflík elektrické PLOTÉNKY
10. Kontrolka ELEKTRICKÉ PLOTÉNKY

## TABULKA VLASTNOSTÍ

ENERGETICKÝ ŠTÍTEK  
a EKODESIGN

Deklarovaná spotřeba energie  
pro nucené proudění Třída –  
ohřívací režim: **ECO**  
Pečení.

## Používání trouby

! Před prvním použitím prázdnou troubu se zavřenými dvířky nechte běžet na maximální teplotu alespoň 30 minut. Ujistěte se, že je místnost dobře odvětrávaná, a teprve poté troubu vypněte a otevřete dvířka. Ze spotřebiče může vycházet mírně nepříjemný zápach z vypalování ochranných látek, které se používají během výrobního procesu.

! Nikdy nepokládejte žádné předměty přímo na dno trouby: zabráníte tak poškození smaltového povrchu.

1. Zvolte si požadovaný režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.

2. Otočením ovladače TERMOSTATU si zvolte teplotu doporučenou pro daný režim pečení nebo vámi požadovanou teplotu.

Podrobný popis režimů pečení a doporučených teplot najdete v příslušné tabulce (viz Tabulka s tipy pro pečení v troubě).

Během pečení je možné:

- změnit režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.
- změnit teplotu otočením ovladače TERMOSTATU.
- vypnout pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ do polohy „0“.


! Pečící nádoby vždy pokládejte na přiložené rošty.

**Kontrolka TERMOSTATU**

Pokud tato kontrolka svítí, trouba se ohřívá. Kontrolka zhasne, jakmile bude uvnitř trouby dosaženo zvolené teploty. Následně začne kontrolka blikat, což signalizuje, že termostat funguje a udržuje konstantní teplotu.

**Osvětlení trouby**

Světlo se rozsvítí po otočení ovladačem VOLBY FUNKCÍ do jakékoli jiné polohy než „0“. Zůstane rozsvícené po celou dobu, kdy je trouba v chodu. Pokud otočíte ovladač

do polohy , světlo se rozsvítí, aniž by se aktivovalo topné těleso.

## Režimy pečení

Pro všechny režimy pečení je možné nastavit teplotu od 50 °C do MAX, kromě funkce GRIL, pro který je doporučená pouze hodnota výkonu MAX.

### KONVENČNÍ režim

Aktivuje se topné těleso v horní i spodní části trouby. Při použití tohoto klasického režimu pečení je ideální používat pouze jeden rošt. Pokud použijete více než jeden rošt, nebude se teplo v troubě šířit rovnoměrně.

### Režim **SPODNÍ OHŘEV**

Aktivuje se spodní topné těleso. Tuto možnost doporučujeme pro dokončování pokrmů (na pekáči), které jsou již uvařené na povrchu, ale potřebují ještě dopéct ve střední části, případně pro moučníky pokryté ovocem či džemem, které si žádají pouze jemné zezlátnutí povrchu. Upozorňujeme, že tato funkce neumožňuje dosažení maximální teploty uvnitř trouby (250 °C), a proto ji nedoporučujeme pro přípravu pokrmů, které je třeba péct právě při takovém nastavení. To se však netýká přípravy koláčů, které by se měly péct při teplotě maximálně 180 °C.

### Režim **HORNÍ OHŘEV**

Aktivuje se horní topné těleso. Velmi vysoká a přímá teplota grilu umožňuje zezlátnutí povrchu masa či pečeně a zároveň zajišťuje zachování šťavnatosti díky zamezení úniku šťáv.

### Režim **GRIL**

Aktivuje se horní topné těleso a grilovací rožeň. Režim gril doporučujeme také pro pokrmy, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: hovězí steaky, telecí maso, steaky z vysokého roštěnce, filety, hamburgery apod.

! Při použití režimů GRIL a HORNÍ OHŘEV musí být zavřena dvířka trouby.

### Režim **ECO**

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Při použití cyklu ECO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

### **Spodní úložný prostor**

Pod troubou se nachází úložný prostor, do kterého je možné ukládat příslušenství k troubě či pekáče.

Vnitřní stěny tohoto prostoru se mohou zahřát na vysokou teplotu.

Do spodního úložného prostoru trouby nekládejte hořlavé materiály.

## Praktické tipy k pečení

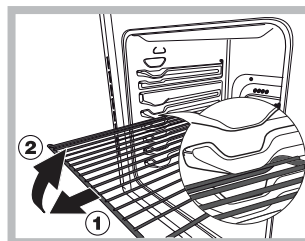
! Při použití režimu GRIL umístěte na úroveň 1 odkapávací plech pro zachycování uvolňujících se šťáv (tuku a/nebo omastku).

### GRIL

- Rošt umístěte na úroveň 3 nebo 4. Pokrm postavte do střední části roštu.
- Doporučujeme nastavit výkon na maximum. Horní topné těleso je regulováno termostatem, a nemusí tedy pracovat neustále.

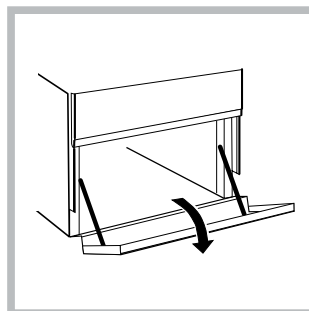
### PIZZA

- Použijte lehký hliníkový plech na pizzu. Umístěte jej na přiložený rošt. Chcete-li dosáhnout křupavé kůrky, nepoužívejte odkapávací plech, který prodlužuje celkovou dobu pečení a zabraňuje vytvoření kůrky.
- Pokud je pizza bohatě obložená, doporučujeme povrch poklást mozzarellou až v polovině pečení.



**UPOZORNĚNÍ!** Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby.(1) Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

### Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (viz obrázek).

Nikdy nekládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

# Tabulka s tipy pro pečení v troubě

Nastavení ovladače k volbě funkcí	Připravovaný pokrm	Hmotnost (v kg)	Úroveň roštu zdola	Doba předehevu (minuty)	Nastavení ovladače termostatu	Doba pečení (minuty)
<b>1 Konvenční</b>	Kachna	1	3	15	200	65–75
	Telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70–75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70–80
	Sušenky (křehké)	–	3	15	180	15–20
	Linecké koláče	1	3	15	180	30–35
	Lasagne	1	3	10	190	35–40
	Jehněčí	1	2	10	180	50–60
	Makrela	1	2	10	180	30–35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40–50
	Větrníky	0,3	3	10	180	30–35
	Piškotový koláč	0,5	3	10	170	20–25
	Slané koláče	1,5	3	15	200	30–35
<b>2 Spodní ohřev</b>	Kynuté koláče	0,5	3	15	160	30–40
	Linecké koláče	1	3	15	180	35–40
	Ovocné koláče	1	3	15	180	50–60
	Briošky	0,5	3	15	160	25–30
<b>3 Horní ohřev</b>	Zapékání pokrmu pro perfektní výsledek pečení	–	3/4	15	220	–
<b>4 Gril</b>	Mořský jazyk a sépie	1	4	5	Max.	8–10
	Olihně a krevety					
	Kebaby	1	4	5	Max.	6–8
	Filet z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10–15
	Telecí steak	1	4	5	Max.	15–20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15–20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7–10
	Makrela	1	4	5	Max.	15–20
	Toasty	4 ks	4	5	Max.	2–3
<b>S rožněm</b> (je-li přítomen)	Telecí na rožni	1,0	–	5	Max.	80–90
	Kuřecí na rožni	1,5	–	5	Max.	70–80
	Jehněčí na rožni	1,0	–	5	Max.	70–80

**Upozornění:** Doby přípravy jsou přibližné a mohou se lišit podle osobních preferencí. Při pečení s grilem je vždy nutné na 1. úroveň zdola umístit odkapávací plech.

# Použití sklokeramické desky

## Praktická doporučení pro používání elektrických plotének

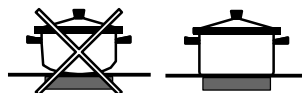
Aby se předešlo tepelným ztrátám a poškození plotének, používejte kastroly/pánve s plochým dnem, jejichž průměr není menší než průměr samotné ploténky.

Před prvním použitím byste měli ploténky zahřívat po dobu přibližně 4 minut na maximální teplotu. Po tuto dobu na ně nestavte žádné kastroly/pánve. V této počáteční fázi se jejich ochranný povlak vytvrdí a stane se maximálně odolným.

Nastavení	Normální nebo rychlozahřívací
0	Vypnuté
1	Příprava zeleniny, ryb
2	Vaření brambor (v páře), polévek, cizrny, fazolí
3	Pokračování v tepelné úpravě velkého množství potravin, polévek typu
4	Pro opékání (průměrné propečení)
5	Pro opékání (vyšší stupeň propečení)
6	Pro zezlátnutí a rychlé dosažení varu

## Praktické doporučení pro používání ploténky

- Používejte kastroly/pánve se silným a plochým dnem, aby se zajistilo, že dokonale přilnou k varné zóně.



- Používejte vždy jen kastroly/pánve s takovým průměrem dna, které ploténku zcela zakryje, aby bylo možné využít veškerého vygenerovaného



- Vždy se ujistěte, že dno kastrolu/pánve je zcela čisté a suché: to zaručí, že kastroly/pánve k varným zónám dokonale přilnou a že jak kastroly/pánve, tak i ploténka budou účinně fungovat po delší dobu.
- Nepoužívejte stejné nádoby, které je určeno k použití na plynových hořácích: vlivem koncentrace tepla na plynových hořácích může dojít ke zkroucení dna kastrolu/pánve, v důsledku čehož kastrol/pánev správně nepřilehne k povrchu ploténky.
- Nikdy neponechávejte varnou zónu zapnutou, aniž by na ní stál hrnec/pánev. Mohlo by dojít k jejímu poškození.

## Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztrátě energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

## Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

## Kontrola těsnění trouby

Pravidelne kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní autorizované středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

## Údržba plynových kohoutku

Casem se může stát, že se některý otcný ovladac zablokuje nebo bude vykazovat potíže při otáčení. V takovém případě je třeba provést jeho výmenu.

**Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.**

## Servisní služba

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

### Uvedte:

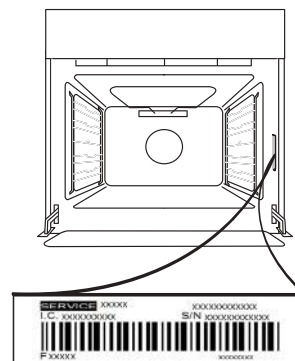
- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení

## SERVISNÍ STŘEDISKO

Pro podporu zavolejte na číslo uvedené v záručním listu, který je přiložen k výrobku, nebo se řiďte pokyny uvedenými na našich webových stránkách. Připravte si:

- Stručný popis problému
- Přesný typ modelu vašeho výrobku
- Kód pro asistenční službu (je to číslo následující za slovem „SERVICE“ uvedené na identifikačním štítku PŘIPEVNĚNÉM k výrobku, který je vidět při otevřených dvířkách na levé vnitřní hraně)
- svoji úplnou adresu,
- kontaktní telefonní číslo.

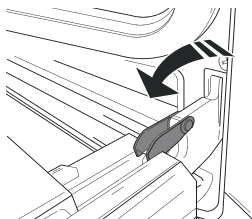


Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použití originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

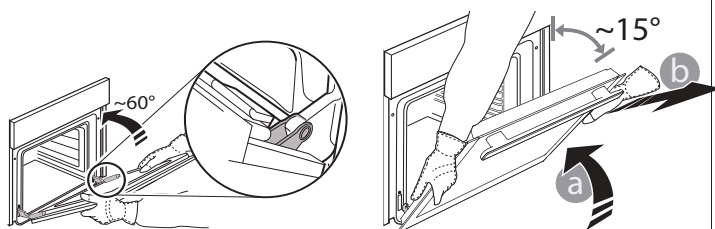
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



**2.** Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

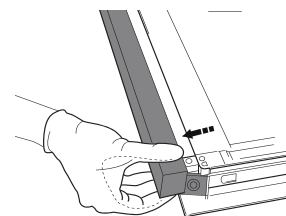
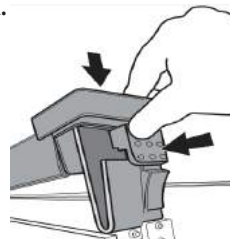
**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

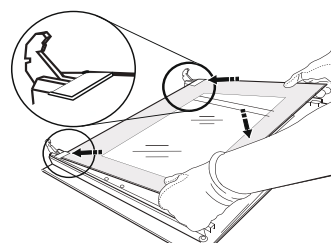
## VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

**1.** Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejmete horní lištu dvířek.



**2.** Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začnete s čištěním.

**3.** Při montáži vnitřního skla vložte sklo do dvířek správně tak, aby nebyl text vzhůru nohama a byl čitelný.



**4.** Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

## Parní čištění trouby

Tento způsob čištění je vhodný obzvláště po pečení velmi tučného masa.

Uvnitř trouby se vytvoří pára, která usnadňuje čištění a pomáhá odstraňovat nečistoty ze stěn trouby.

! Důležité! Před parním čištěním:

– Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky jídla a mastnotu.

– Z trouby vyjměte veškeré příslušenství (rošty a odkapávací plechy). Při parním čištění postupujte takto:

1. Do plechu nalijte 300 ml vody a zasuňte jej na nejnižší úroveň trouby. U modelů bez odkapávacího plechu použijte standardní plech a postavte jej na mřížku na nejnižší úroveň trouby.

2. Zvolte funkci  **SPODNÍ OHŘEV**

a nastavte teplotu na 90 °C.

3. Nechte troubu běžet 35 minut.

4. Troubu vypněte.

5. Po vychladnutí trouby můžete otevřít dvířka a troubu vyčistit vodou a vlhkým hadříkem.

6. Po dokončení čištění z trouby vytřete případné zbytky vody.

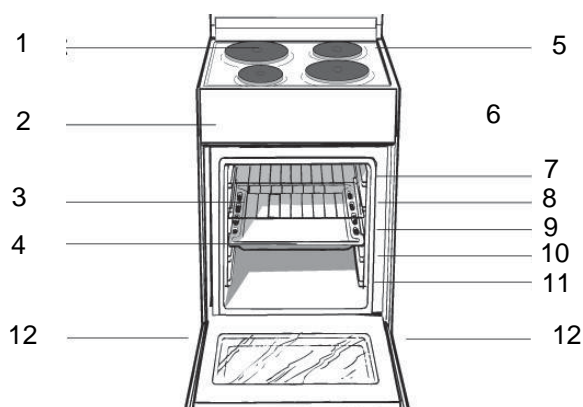
Po parním čištění, které využijete po pečení velmi tučných pokrmů nebo pro odstranění odolné mastnoty, může být nutné troubu vyčistit tradičním způsobem, který je popsán v předchozí kapitole.

! Čištění provádějte až po vychladnutí trouby!

# SK PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

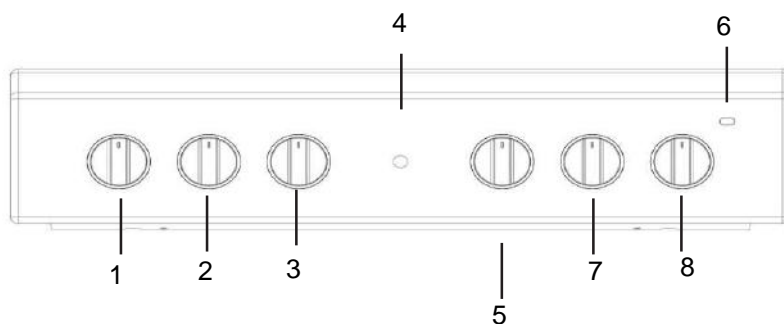
**!** Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. ELEKTRICKÝ VARNÝ PANEL
2. Ovládací panel
3. Zasúvací grilovací rám
4. ODKVAPKÁVACIA nádoba
5. Ochranný povrch pri rozliatí
6. VODIACE lišty pre zasúvacie rámy
7. poloha 5
8. poloha 4
9. poloha 3
10. poloha 2
11. poloha 1
12. Nastavitelná nožička

## OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovládací gombík elektrickej VARNEJ PLATNE
2. Ovládací gombík elektrickej VARNEJ PLATNE

3. Ovládací gombík TERMOSTATU
4. Kontrolka TERMOSTATU
5. Ovládací gombík VOLIČA

6. Kontrolka ELEKTRICKEJ VARNEJ PLATNE
7. Ovládací gombík ELEKTRICKEJ VARNEJ PLATNE
8. Ovládací gombík ELEKTRICKEJ VARNEJ PLATNE



# Spustenie a používanie

## TABUĽKA VLASTNOSTÍ

### ENERGETICKÝ ŠTÍTOK a EKODIZAJN

Deklarovaná spotreba energie pri  
nútenej konvekci Trieda - režim  
zohrievania:  
Pečenie. **ECO**

## Použitie rúry

Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dvierka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne nepríjemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

Nikdy nič nekladte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (*viď Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:


- Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
- Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.

Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).

## Kontrolka TERMOSTATU

Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvetľovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

## Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení  otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.

## Režimy pečenia

Hodnotu teploty možno pre všetky režimy pečenia nastaviť medzi 50 °C a MAX, okrem programu GRIL, pre ktorý sa odporúča iba teplota MAX.

### Režim **STATICKÁ RÚRA**

Zapne sa horný i spodný výhrevný článok. Pri používaní tradičného režimu pečenia je najlepšie používať iba jednu mriežku. Ak použijete viac mriežok, teplo sa rozdeľuje nerovnomerne.

### Režim **SPODOK RÚRY**

Aktivuje sa spodný výhrevný článok. Táto poloha sa odporúča na dokončenie jedál (na plechoch na pečenie), ktoré sú už na povrchu dopečené, ale je potrebné ďalej ich dopieť v strede, alebo na zákusky s ovocím alebo džemom navrchu, ktoré vyžadujú iba mierne sfarbenie na povrchu. Treba podotknúť, že táto funkcia nepovoľuje dosiahnuť v rúre maximálnu (250 °C), a preto sa neodporúča, aby sa jedlo pripravovalo iba s týmto nastavením, pokiaľ nepečiete koláče (ktoré by sa mali piecť pri teplote 180 °C alebo nižšej).

### Režim **VRCH RÚRY**

Aktivuje sa vrchný výhrevný článok. Mimoriadne vysoká a priama teplota grilu umožňuje zhnudnutie povrchu mäsa a pečených jedál, pričom šťavy zostanú uzavreté vnútri a jedlo zostáva mäkké.

### Režim **GRIL**

Aktivuje sa vrchný výhrevný článok a otočný ražeň. Gril sa tiež veľmi odporúča na prípravu jedál, ktoré vyžadujú vysokú povrchovú teplotu: bifteky, teľacina, steaky, plátky mäsa, hamburgery a pod.

Režimy pečenia GRIL a VRCH RÚRY sa musia používať so zatvorenými dvierkami.

### Režim **EKO**

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

#### **Spodná priehradka**

Pod rúrou je priehradka, ktorú možno používať na odkladanie príslušenstva rúry alebo hlbokých nádob.

Vnútorne povrchy priehradky (ak je súčasťou) sa môžu zohrievať.

Neukladajte do spodnej priehradky rúry horľavé materiály.

## Praktické rady pre pečenie

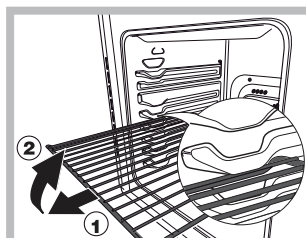
**V režime pečenia GRILL, umiestnite plech na pečenie do pozície 1 pre zachytenie zvyškov pečenia (tuk a/ alebo masť).**

### GRIL

- Zasuňte rošt do polohy 3 alebo 4. Vložte jedlo do stredu roštu.
- Odporúčam nastaviť úroveň výkonu na maximum. Horné výhrevné teleso je regulované termostatom a nemusí byť nepretržite v prevádzke.

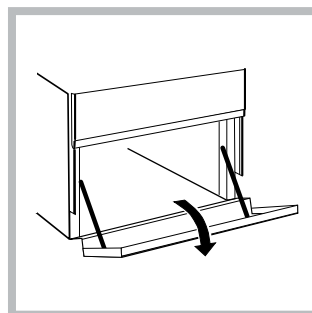
### PIZZA

- Použite ľahkú hliníkovú panvicu na pizzu. Umiestnite ju na dodanom rošte. Pre chrumkavú kôrku, nepoužívajte plech na pečenie, ktorý zabraňuje vzniku chrumkavej kôry predĺžením celkovej doby pečenia.
- Ak má pizza veľa prísad, odporúčame pridať syr mozzarella na povrch pizze v polovici procesu pečenia.



**UPOZORNENIE!** Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry (1).

Pre kompletne vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejme z uvedeného obrázku (2).



! Nekladte horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry.

! Vnútorne povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.

# Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

Nastavenie ovládacieho gombíka	Jedlo na pečenie	Hmotnosť (kg)	Poloha mriežky odspodu	Čas predhrievania (minúty)	Nastavenie gombíka termostatu	Čas pečenia (minúty)
<b>1 Statické peýenie</b>	Kačica	1	3	15	200	65 – 75
	Pečené jahňacie alebo	1	3	15	200	70 – 75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70 – 80
	Sušienky (krehké	-	3	15	180	15 – 20
	Linecké koláče	1	3	15	180	30 – 35
	Lasagne	1	3	10	190	35 – 40
	Jahňacie	1	2	10	180	50 – 60
	Makrela	1	2	10	180	30 – 35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40 – 50
	Veterníky	0,3	3	10	180	30 – 35
	Piškóťový koláč	0,5	3	10	170	20 – 25
	Slané koláče	1,5	3	15	200	30 – 35
<b>2 Spodok rúry</b>	Kysnuté koláče	0,5	3	15	160	30 – 40
	Linecké koláče	1	3	15	180	35 – 40
	Ovocné koláče	1	3	15	180	50 – 60
	Briošky	0,5	3	15	160	25 – 30
<b>3 Vrch rúry</b>	Zhnednutie jedla na dokončenie pečenia	-	3/4	15	220	-
<b>4 Gril</b>	Solea a sépia	1	4	5	Max	8 – 10
	Kalamar a garnát					
	Kebab	1	4	5	Max	6 – 8
	Filety z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10 – 15
	Teľací steak	1	4	5	Max	15 – 20
	Plátky	1	4	5	Max	15 – 20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7 – 10
	Makrely	1	4	5	Max	15 – 20
	Opekané sendviče	č. 4	4	5	Max	2 – 3
	<b>S ražňom</b> (ak je súčasťou)					
	Teľacie na ražni	1,0	-	5	Max	80 – 90
	Kurča na ražni	1,5	-	5	Max	70 – 80
Jahňacie na ražni	1,0	-	5	Max	70 – 80	

**Poznámka:** časy pečenia sú približné a môžu sa líšiť podľa osobného vkusu. Keď pečiete s použitím grilu, na 1. mriežku odspodu treba vždy postaviť odkvapkávacu nádobu.

# Používanie sklokeramickej

## Praktické rady týkajúce sa používania elektrických varných platní

Aby ste predišli stratám tepla a poškodeniu varných platní, používajte hrnce s rovným dnom, ktorých priemer nie je menší než priemer samotnej varnej platne.

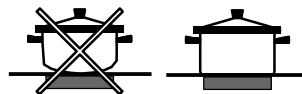
Pred prvým použitím zapnite varnú platňu na maximálnu teplotu približne na 4 minúty bez toho, aby ste na ne položili hrniec! Počas tejto úvodnej fázy vytvrdne ich ochranný povrchový náter a dosiahne svoju maximálnu odolnosť.

.....

Nastavenie	Bežná alebo rýchla platňa
0	Vypnuté
1	Varenie zeleniny, rýb
2	Varenie zemiakov (využitím pary), polievok, cíceru, strukovín.
3	Dlhodobejšie varenie veľkého množstva potravín, minestrone
4	Na opekanie (priemerné)
5	Na opekanie (nadpriemerné)
6	Na karamelizovanie a dosiahnutie varu v krátkom čase.

## Praktické rady týkajúce sa používania varnej platne

- Používaním hrncov s hrubým, rovným dnom zaistíte, že budú dobre priliehať k varnej zóne.



- Vždy používajte hrnce s dostatočne veľkým priemerom, ktorý zakryje celú varnú platňu, aby sa využilo všetko vytvorené teplo.



- Dbajte, aby bola spodná časť dna hrnca úplne čistá a suchá: hrnce tak budú dobre priliehať k varným zónam a hrnce aj varná platňa budú účinne fungovať dlhší čas.
- Nepoužívajte nádoby na varenie, ktoré používate aj na plynovom variči: koncentrácia tepla na plynových horákoch mohla spôsobiť zvlhčenie dna hrncov, ktoré potom dobre nepriliehajú k povrchu varnej platne.
- Nikdy nenechajte varnú zónu zapnutú, ak na nej nie je položený hrniec, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu tejto zóny.

# Starostlivosť a údržba

## Úspora energie a ohľad na životné prostredie

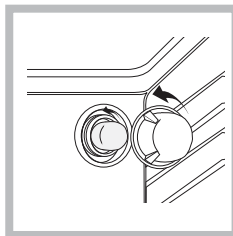
- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dverka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dverka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej strate energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykypí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

## Čistenie sklokeramickej varnej dosky

- ! Nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky (napríklad produkty v spreji pre čistenie grilov a rúr), odstraňovače vodného kameňa, produkty proti hrdze, práškové čistiace prostriedky alebo hubky s brúsny povrchom: môžu neopraviteľne poškriabať povrch.
- Obvykle stačí iba umyť varnú dosku vlhkou špongiou a osušiť savou papierovou kuchynskou utierkou.
  - Ak je varná doska veľmi znečistená, utrite ju špeciálnym čistiacim prostriedkom na sklokeramickej doske, potom ju opláchnite a vysušte.
  - Ak chcete odstrániť viac špiny, použite vhodnú škrabku (nie je súčasťou dodávaného príslušenstva). Odstráňte škvryny čo najskôr, bez toho, aby ste počkali, kým spotrebič vychladne, pre zabránenie zaschnutých usadenín. Vynikajúce výsledky môžete dosiahnuť použitím špongie s nerezovým oceľovým drôtom - špeciálne navrhnutou pre sklokeramicke povrchy - namočenou v mydlovej vode.
  - Ak boli na varnej doske náhodne roztavené predmety plastu alebo sladké látky, ihneď ich odstráňte škrabkou, kým je povrch je ešte horúci.
  - Ako náhle je očistená, dosku môžete ošetriť špeciálnym produktom pre udržiavanie spotrebiča: Neviditeľný film nanosený týmto produktom chráni povrch pred kvapkami pri varení. Táto údržba by mala byť vykonávaná, keď je spotrebič teplý (nie horúci) alebo studený.
  - Nikdy nezabudnite spotrebič riadne opláchnuť čistou vodou a dôkladne ho osušiť: zvyšky sa môžu pripieť počas následných procesov varenia.

## Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držáka žiarovky (vid' obrázok).



2. Odskrutkujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobnou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte späť kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti E.

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov...

## Servisná služba

### Uveďte:

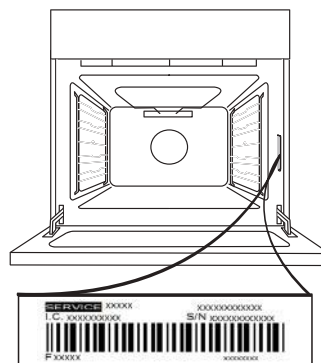
- Druh poruchy;
- model zariadenia (Mod.);
- výrobné číslo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s technickými údajmi, umiestnenom na zariadení

## POPREDAJNÝ SERVIS

Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach. Buďte pripravení poskytnúť:

- stručný opis problému,
- presný typ modelu vášho výrobku,
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku na výrobku, ktorý nájdete na ľavom vnútornom okraji, keď otvoríte dverka)
- vašu úplnú adresu,
- kontaktné telefónne číslo

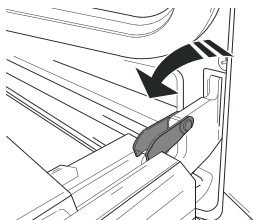


Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

## VOYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

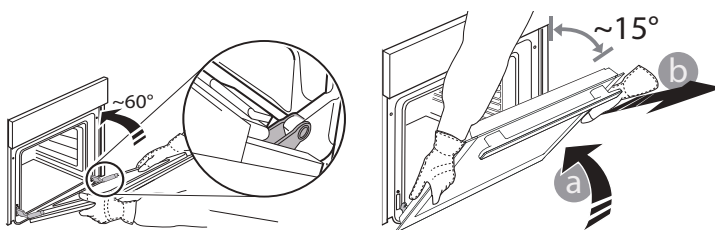
**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

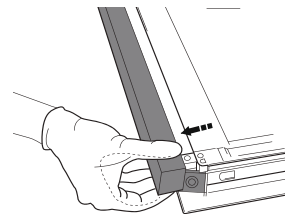
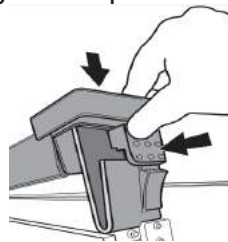
**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

**4.** Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

**5.** Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce

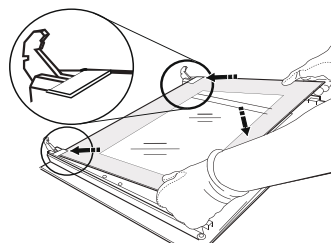
## KLICKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

**1.** Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



**2.** Zdvihnute a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

**3.** Pri spätnej montáži vnútorného skla dvierok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.



**4.** Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

## Čistenie rúry s pomocou pary

Táto metóda čistenia sa odporúča najmä po pečení veľmi tučného mäsa.

Tento postup čistenia umožňuje odstránenie nečistôt zo stien rúry vytvorením pary vnútri rúry pre ľahšie čistenie.

Dôležité upozornenie: Predtým, ako začnete čistiť parou:

- Odstráňte zvyšky jedla a mastnoty zo dna rúry.
- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo (mriežky a odkvapkávacie nádoby).

Potom postupujte nasledovne:  
1. nalejte 300 ml vody do plechu na pečenie a položte ho na spodnú plochu. V modeloch, kde nie je odkvapkávacia nádoba, použite plech na pečenie a položte ho na mriežku v spodnej časti;

2. zvolte funkciu rúry;  
a nastavte teplotu na 90 °C;

 **SPODOK RÚRY**

3. nechajte v rúre 35 minút;

4. vypnite rúru;

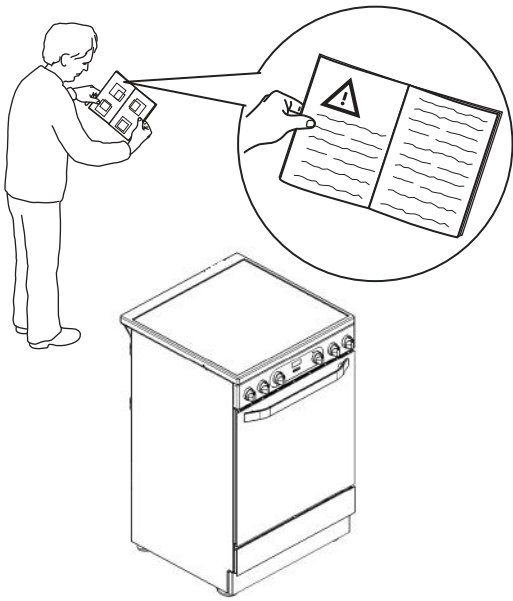
5. Keď rúra vychladne, môžete otvoriť dvierka a dokončiť čistenie vodou a vlhkou handričkou;

6. po skončení čistenia odstráňte prípadnú zvyšnú vodu z rúry

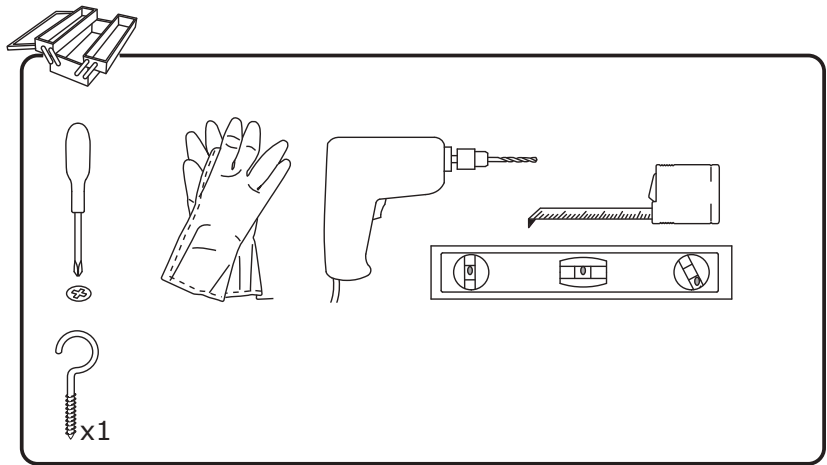
Po dokončení čistenia parou po pečení zvlášť mastného jedla alebo keď sa mastnota ťažko odstraňuje, bude možno potrebné dokončiť čistenie tradičným spôsobom, ako je opísané v predchádzajúcom odseku.

Čistite iba vychladnutú rúru!

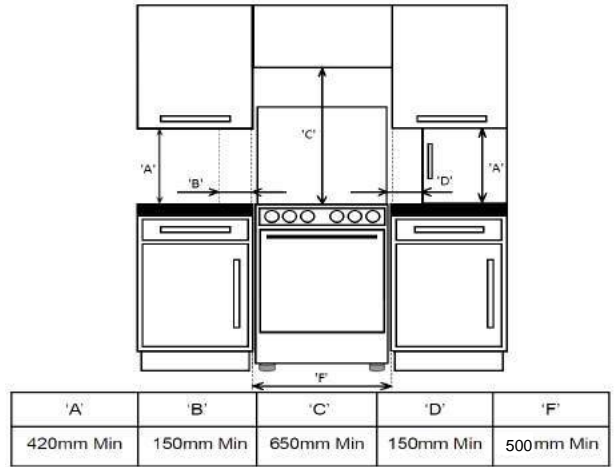
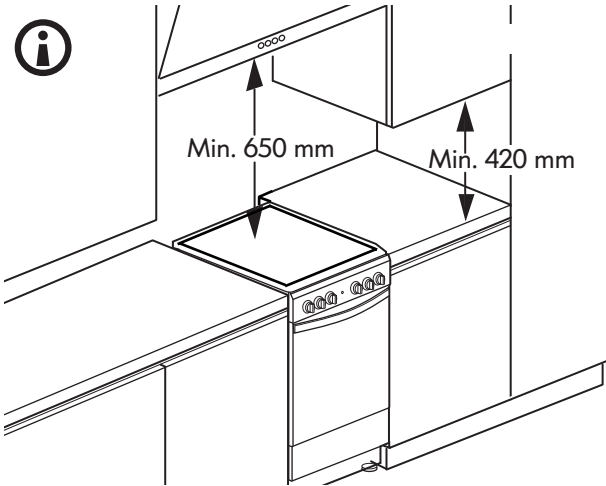
1



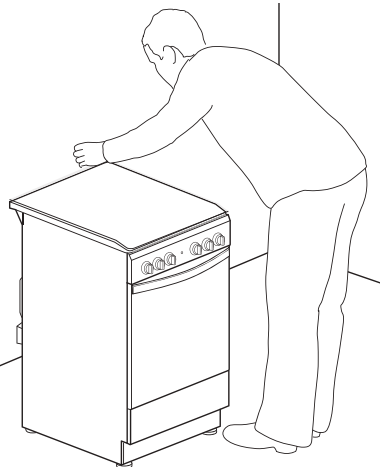
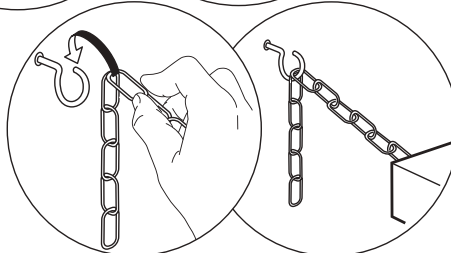
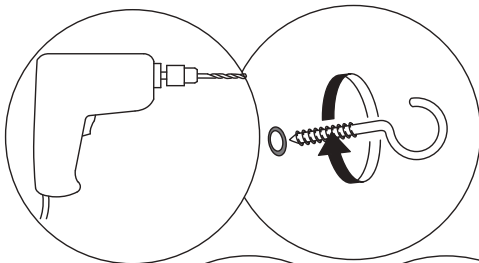
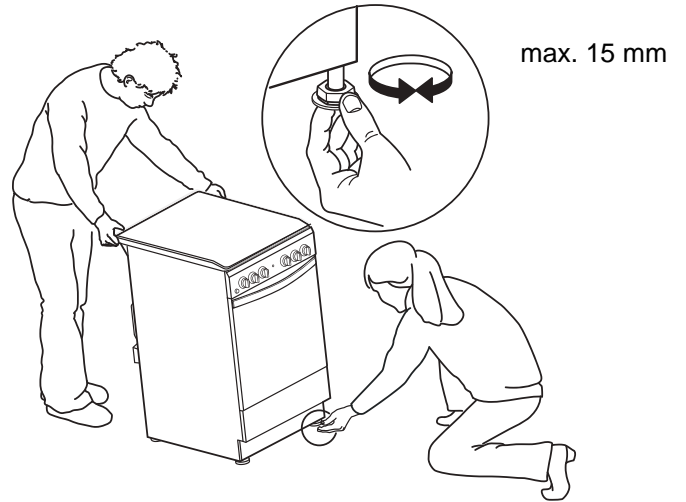
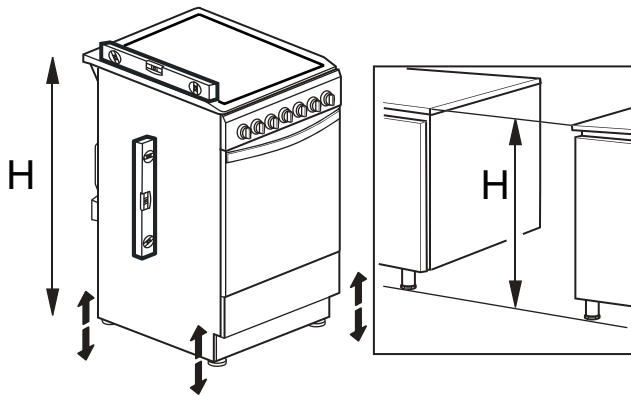
2



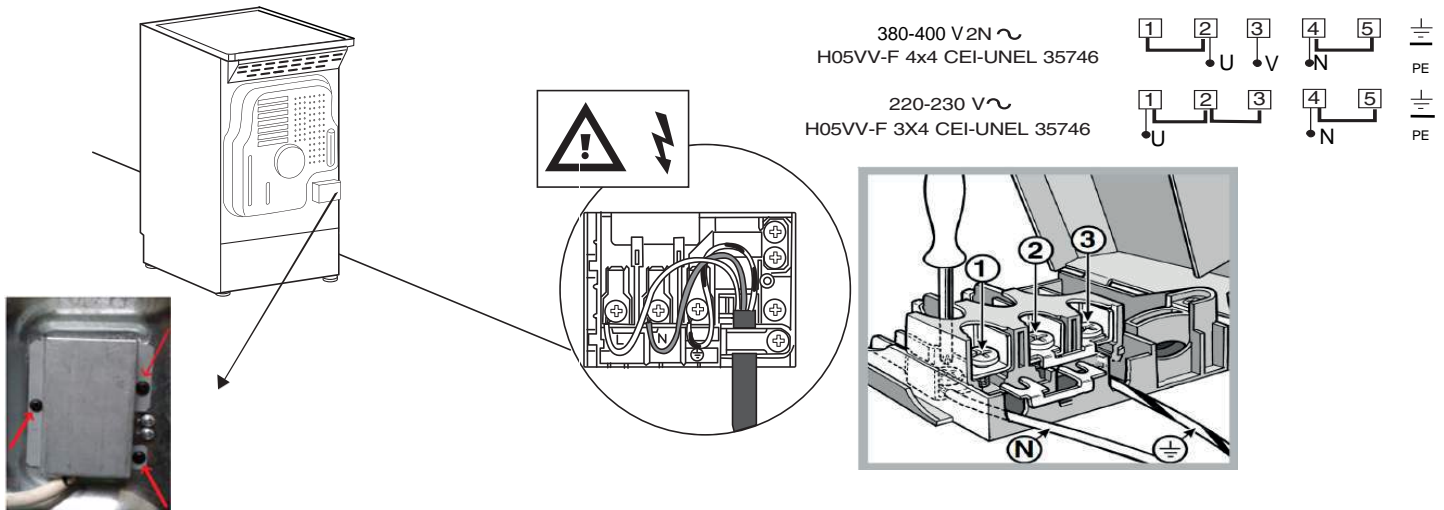
3



4



4



- EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.
- AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.
- BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.
- CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.
- DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.
- ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.
- FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.
- HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.
- HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
- RU Знсаіпхї մալւլւղը տեղադրելւց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրէք երեք պտուտակներով:
- IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.
- KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.
- KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.
- KR Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.
- LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.
- LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.
- NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.
- PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.
- PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.
- RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.
- RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.
- SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.
- BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.
- TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.
- UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

5

