

I6V6C1A/FR  
I6V6C6A/FR  
I6V6C1A.H/FR



**FR**

Français

## Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

### Sommaire

Mode d'emploi, 1  
ATTENTION, 2  
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 4  
Description de l'appareil-Tableau de bord, 5  
Installation, 6  
Mise en marche et utilisation, 8  
Utilisation du four, 8  
Utilisation du plan de cuisson, 12  
Précautions et conseils, 13  
Nettoyage et entretien, 14  
Assistance, 15

**BG**

Български

## Инструкции за експлоатация ПЕЧКА И ФУРНА

### Съдържание

Инструкции за експлоатация, 1  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, 2  
Описание на уреда – Общ изглед, 4  
Описание на уреда – Панел за управление, 5  
Инсталиране, 16  
Стартиране и използване, 18  
Режими на готвене, 19  
Използване на котлоните, 22  
Предпазни мерки и съвети, 23  
Грижа и поддръжка, 24  
Помощ, 25

**RS**

Srpski

## Instrukcije ŠPORET I RERNA

### Sadržaj

Instrukcije, 1  
UPOZORENJE, 3  
Opis aparata – Opšti pregled, 4  
Opis aparata – Kontrolni panel, 5  
Instalacija, 26  
Uključivanje i korišćenje, 28  
Režim kuvanje, 29  
Korišćenje ringle, 32  
Mere predostrožnosti I savete, 33  
Nega i održavanje, 34  
Pomoć, 34

**HR**

Hrvatski

## Upute za rukovanje ŠTEDNJAK I PEĆNICA

### Sadržaj

Upute za rukovanje, 1  
UPOZORENJE, 3  
Opis uređaja - Cjelokupni prikaz, 4  
Opis uređaja - Upravljačka ploča, 5  
Instalacija, 36  
Početak i uporaba, 38  
Načini pečenja, 39  
Rukovanje pločom za kuhanje, 42  
Mjere opreza i savjeti, 43  
Čišćenje i održavanje, 44  
Pomoć, 44

**FR****ATTENTION**

**ATTENTION** : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

**ATTENTION** : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut **JAMAIS** essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

**ATTENTION** : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

**ATTENTION** : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'effrayer la surface et de briser le verre.

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

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

**ATTENTION** : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

**BG****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на работа. Избягвайте докосването на нагревателните елементи.

Деца под 8 годишна възраст трябва да се държат далеч, ако не могат да бъдат под непрекъснат надзор.

Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите. Деца не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Небрежно готвене, при което върху печката попада мазнина или масло, може да бъде опасно и да причини пожар.

**НИКОГА** не се опитвайте да изгасите огъня с вода, само затворете веригата на уреда и след това покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Опасност от пожар: не съхранявайте нищо върху повърхността за готвене.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Ако повърхността е напукана, отворете веригата на уреда, за да избегнете риск от токов удар.

Твърди и абразивни почистващи препарати или твърди метални стръгалки не трябва да се използват за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността ѝ и да доведат до нейното счупване

Вътрешните повърхности на отделението (при наличие) могат да се нагорещят.

Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

Отстранете течността от капака, преди да го отворите.

Не затваряйте стъкления капак (при наличие), докато газовите или електрическите котлони са все още горещи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: За да избегнете токов удар, уверете се, преди да смените лампата, че веригата е отворена.

! Когато поставяте скарата вътре се уверете, че стопорът е насочен нагоре и назад в гнездото.

**HR****POZOR**

**POZOR:** Tijekom uporabe uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući.

Ne dirajte grijaće elemente.

Djeca mlađa od 8 godina trebaju uvijek biti pod stalnim nadzorom.

Ovim uređajem mogu rukovati djeca starija od 8 godina kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetljivih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe s nedovoljnim iskustvom i znanjem ukoliko su pod nadzorom ili su dobili upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju opasnosti kojima su izloženi. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ili vršiti korisničko održavanje bez nadzora.

**POZOR:** Kuhanje ili ploča s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasna i izazvati požar.

**NIKAD** ne pokušavajte ugasiti vatru s vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen, npr. s poklopcem ili vatrootpornom krpom.

**POZOR:** Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje.

**POZOR:** Ako stakleno-keramička površina napukne, isključite uređaj radi izbjegavanja opasnosti od strujnog udara.

Staklo na vratima pećnice ne čistite oštrim abrazivnim sredstvima ili metalnim strugačima da ne biste ogrebli staklo što bi moglo uzrokovati njegovo rasprskavanje. Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.

Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistače.

Uklonite svu tekućinu s poklopca prije otvaranja.

Ne zatvarajte stakleni poklopac (ako postoji) ako su plinski plamenici ili električne ploče još uvijek vruće.

**POZOR:** Uređaj isključite prije zamjene lampe radi sprječavanja strujnog udara.

! Kad u unutrašnjost postavite rešetke provjerite je li zaustavljanje usmjereno prema naprijed i natrag u unutrašnjosti pećnice .

**RS****UPOZORENJE**

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom rada.

Treba voditi računa da bi se izbeglo dodirivanje grejne elemente.

Deca mlađa od 8 godina trebaju se držati dalje od uređaja osim ako nisu ispod konstantnog nadzora.

Ovaj uređaj se može koristiti sa strane dece veća od 8 godina i sa strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatka iskustva i znanja ukoliko te osobe su pod nadzorom ili su dobile instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.

**UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploču korišćenjem masti ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.

**NIKADA** ne pokušavati ugasiti oganj vodom, već isključiti uređaj i zatim pokriti plamenove poklopcem ili protivpožarnom čebetom.

**UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne čuvati predmete na površine za kuvanje.

**UPOZORENJE:** Ako je površina staklene keramike napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.

Ne koristiti silna abraziona sredstva ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebat površinu, šta kasnije može dovesti do pucanje stakla ili oštećenje površine.

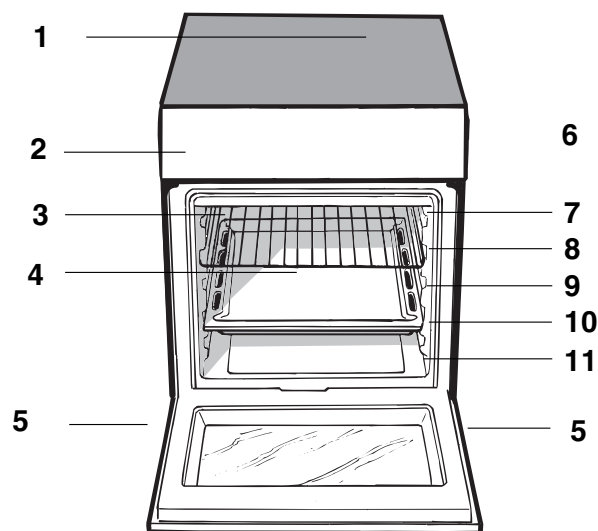
Unutrašnje površine pregrade (gde je prikazano) mogu postati vruće.

Nikada ne koristite sredstva za čišćenje na paru ili sa pritiskom na uređaju .

Uklonite bilo kakvu tečnost iz poklopca pre otvaranja.

Ne zatvarajte stakleni poklopac (ako postoji) kada su električne ringle ili gorionici još vruće.

**UPOZORENJE:** Osigurati se da je uređaj isključen pre zamjenu lampe kako bi izbegli električni udarac.



## FR

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

## BG

### Описание на уреда Общ преглед

1. Стъклокерамичен котлон
2. Панел за управление
3. Плъзгаща грил скара
4. ТАВИЧКА
5. Нивелиращо краче
6. ВОДЕЩИ РЕЛСИ на плъзгащите се скари
7. позиция 5
8. позиция 4
9. позиция 3
10. позиция 2
11. позиция 1

## RS

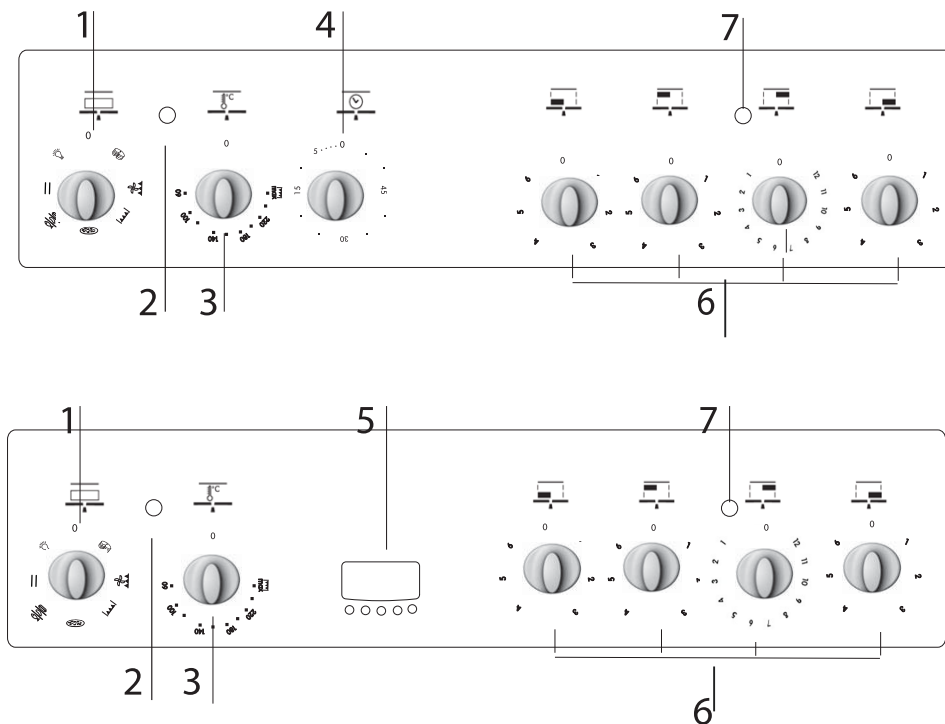
### Opis uređaja Opšti pregled

1. Staklene keramičke ringle
2. Kontrolni panel
3. Roštilj
4. Tiganj roštilja
5. Prilagodljive nogare
6. VODIČ ZA ROŠTILJ
- 7 pozicija 5
- 8 pozicija 4
- 9 pozicija 3
- 10 pozicija 2
- 11 pozicija 1

## HR

### Opis uređaja Cjelokupni prikaz

1. Stakleno-keramička ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča
3. Klizna rešetka roštilja
4. Posuda za PRIKUPLJANJE masnoće
5. Podesiva nožica
6. VODILICE za klizne rešetke
7. položaj 5
8. položaj 4
9. položaj 3
10. položaj 2
11. položaj 1


**FR**
**Description de l'appareil**  
**Tableau de bord**

1. Manette PROGRAMMES
  2. Voyant lumineux thermostat
  3. Manette du THERMOSTAT
  4. Manette du MINUTEUR\*
  5. PROGRAMMATEUR ETETRONIQUE\*
  6. Manette de la plaque électrique VTC hilite\*
  7. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
- \*N'existe que sur certains modèles

**BG**
**Описание на уреда**  
**Панел за управление**

1. СЕЛЕКТОРЕН бутон
  2. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
  3. Копче на ТЕРМОСТАТА
  4. Копче на ТАЙМЕРА\*
  5. Електронен програматор за готвене\*
  6. Копче за управление на електрическия КОТЛОН /hilite\*
  7. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
- \* Съществува само при някои модели.

**RS**
**Opis uređaja**  
**Kontrolni panel**

1. Dugme SELEKCIJE
  2. Svetlo THERMOSTATA
  3. Dugme thermostat
  4. Dugme TAJMERA\*
  5. Elektronska programa kuvanje\*
  6. Električna VRUČA PLOČA kontrolnoj dugme /hilite\*
  7. ELEKTRIČNA VRUČA PLOČA svetlo
- \* Jedino dostupni na nekim modelima

**HR**
**Opis uređaja**  
**Upravljačka ploča**

1. Kolo ODABIRA
  2. Svjetlo indikatora THERMOSTATA
  3. Kolo THERMOSTATA
  4. Kolo TAJMERA\*
  5. Elektronički programator pečenja\*
  6. Upravljačko kolo električne PLOČE ZA KUHANJE /hilite\*
  7. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE
- \* Dostupno samo kod određenih modela.

# Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

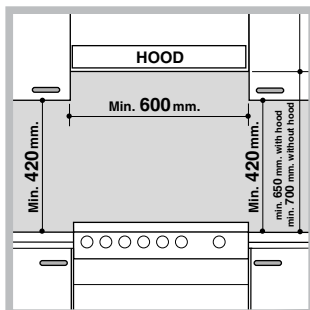
## Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.

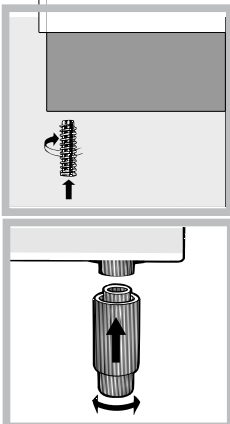


Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

• ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

## Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

Montage des pieds\* par encastrement sous la base.

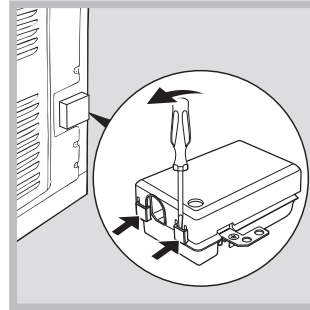
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

## Raccordement électrique

### Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

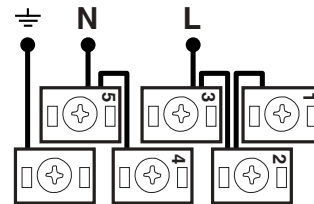
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

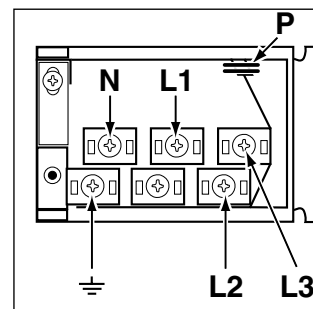
**230V ~**

**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**

**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**



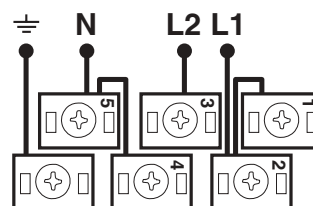
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



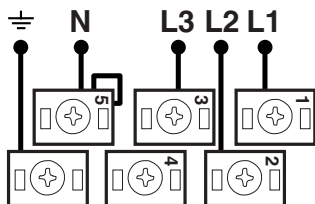
**400V 2N~**

**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**

**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



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



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

**Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique**

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

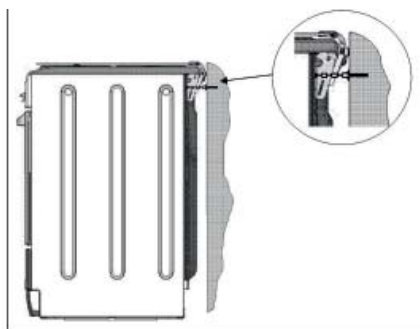
!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**






**La chaîne de sécurité**

! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !



La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appa-

reil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long. Veillez à ce que la chaîne soit xée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
<b>Dimensions du four HxLxP</b>	32,4x43,5x41,3 cm
<b>Volume</b>	l 59
<b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 23 cm
<b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>	voir plaquette signalétique
<b>Plan de cuisson vitrocéramique</b>	
Avant gauche	1700 W
Arrière gauche	1200 W
Arrière droit	2100 W/2300*
Avant droit	1200 W
Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique	6200W/ 6400W*
<b>ETIQUETTE ENERGIE et ÉCOCONCEPTION</b>	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1 Norme EN 50564 Norme EN 60350-2 Consommation énergie convection forcée Fonction four :  Pâtisserie - Consommation énergie convection naturelle. Fonction four :  Statique
 	Directives Communautaires: 06/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives- 2002/96/EC 1275/2008 Stand-by/ Off mode
	

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

\*N'existe que sur certains modèles

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

## Utilisation du four

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

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

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

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

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

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


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

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

## Voyant THERMOSTAT

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

## Eclairage du four

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

## Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

### Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

### Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

### Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

### Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

### Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.



## Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

### Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! En cas de cuisson en mode BARBECUE ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

#### MULTICUISSON

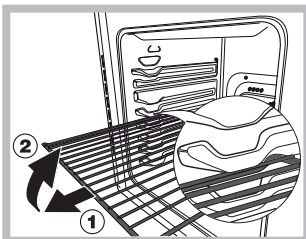
- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

#### BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

#### FOUR PIZZA

- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.  
Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)  
Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

### Minuteur\*

Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :

1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ⌚ pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre ⌚ pour sélectionner la durée désirée.


\*N'existe que sur certains modèles

## LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE\*

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.


Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson





 : fin de cuisson


 : sélection temps à rebours


 : sélection temps en avant

### Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches



La touche  sert à augmenter le temps.

La touche  sert à diminuer le temps.


Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

### Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur va automatiquement sur la position manuelle.




**Remarque :** Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches  et 

### Régler le volume du signal acoustique


Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche  pour régler le volume du signal acoustique.




Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches  et  la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

**A** 0<sup>h</sup>30

En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et la lettre "A" (AUTO)




3. Appuyez sur la touche  puis, sur les touches  et  jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures



\*N'existe que sur certains modèles

**A** 13.00

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

**A** 10.00



La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée  apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche  à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche  vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

**En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur  et .**

### Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée



Appuyez simultanément sur les touches  et 

Fonction minuteur

Le fonctionnement de la minuteur prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.




Appuyez sur la touche  il y a affichage de:

0<sup>h</sup>00



A l'aide des touches  et  sélectionnez le temps désiré.

En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10<sup>h</sup>00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches  et ) et le symbole  s'éteint.

### Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche  ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

## Tableau de cuisson au four

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Durée du préchauffage (min.)	Sélection du thermostat	Durée de la cuisson (min.)
<b>Convection</b>	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
<b>Pâtisserie</b>	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niv.)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2niv. )	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème (sur 3 niv)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180	
<b>Multicuisson</b>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (su 2niv.)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Soles et seiches	1	4	5	Max	10-12
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max	9-10
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10-15
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20
		1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	10-12
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

**N.B.:** les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au grill ou au gratin placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

# Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

FR

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

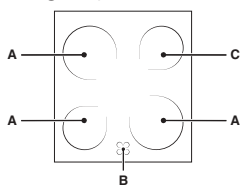
## Allumer et éteindre les foyers

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

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0". L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

## Les foyers

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



- A. Foyers radiants  
 B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.  
 C. Hilité\*

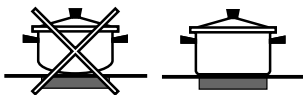
## Foyers radiants

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

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

## Conseils d'utilisation du plan de cuisson

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



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



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

## Foyers extensibles\*

Les foyers radiants extensibles (B) sont reconnaissables à la présence d'une double zone de

(interne) ou les deux (interne et externe).

niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 12 :

- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 12.
- tournez le bouton à fond (A) jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 12 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position (A) et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Pos	Plaque automatique
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7	
8	Pâtes - Riz
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes
11	
12	Fritures

\* N'existe que sur certains modèles

# Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. N'oubliez toutefois pas que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, faites appel à un service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.

- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que les boutons sont bien sur la position ●.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- **Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.**

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour vos cuissons au GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.



FR

- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

## Mise hors tension

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

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

## Nettoyage du four

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, nettoyez-le avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

## Contrôler les joints du four

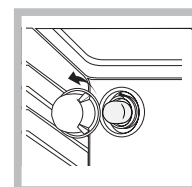
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

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

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

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.



## Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface de la table et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

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

### Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous vous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

### Assistance

Indiquez-lui :

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

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

### Nettoyage automatique du four par catalyse\*

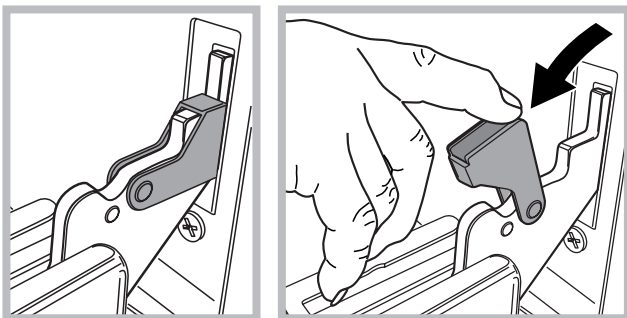
Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.

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

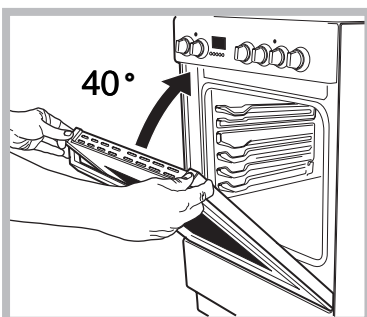
! L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter : de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux... ) et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

### Démontage et remontage de la porte du four :

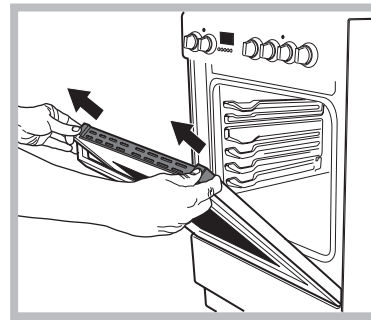
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



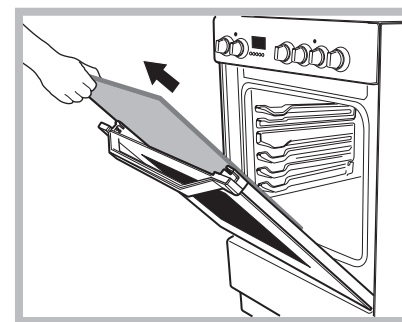
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien »

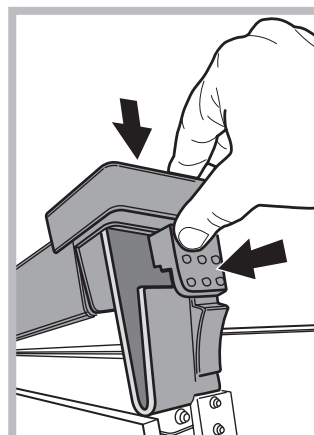


6. Remonter la vitre.

**AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.**

**AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.**

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo)



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

\*N'existe que sur certains modèles

# Инсталиране

BG

! Преди да използвате вашия нов уред, моля прочетете внимателно тази книжка с инструкции. Тя съдържа важна информация относно безопасността на монтаж и работа на уреда.

! Моля пазете тези инструкции за експлоатация за бъдещи справки. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него. ! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

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

## Позициониране и нивелиране

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

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

За правилно инсталиране:

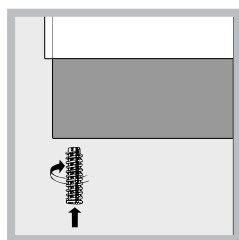


- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностайно жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, уредът трябва да се инсталира на поне 600 mm от тях;
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да

бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот.

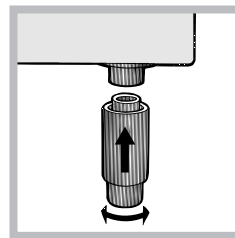
Това разстояние трябва да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигурата);

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



### Нивелиране

Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте нивелиращите крачета в предназначенията за тях легла, разположени в основата на печката (виж фигурата).



Крачетата\* се монтират в сглобката под основата на печката.

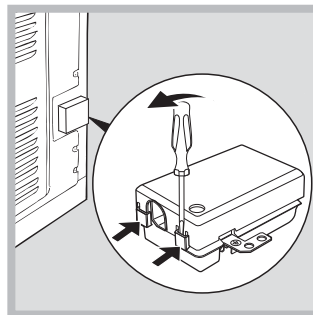
**Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.**

## Електрическо свързване

### Инсталиране на захранващия кабел

За да отворите кутията с изводите:

- Поставете отвертка в страничните зъбчета на капака на кутията с изводите.
- Издърпайте капака, за да го отворите.

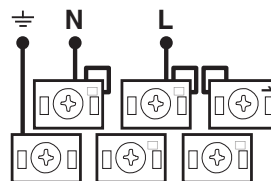


За да инсталирате кабела, следвайте инструкциите по-долу:

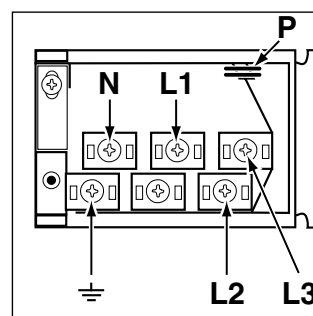
- Разхлабете винта на кабелната скоба и контактните винтове на проводника.

! Джъмперите за предварително настроени фабрично на 230 V монофазна връзка (виж фигурата).

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



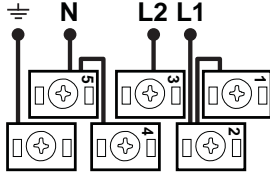
- За осъществяване на електрическите връзки, както е показано на фигурите, използвайте двата джъмпера вътре в кутията (виж фигурата – с надпис "P").



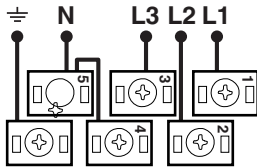
\* Съществува само при някои модели.



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



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



- Фиксирайте захранващия кабел чрез затягане на винта на скобата на кабела, след което поставете отново капака.

### Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с характеристики, която е поставена на уреда (виж таблица „Технически данни“).

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвате многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на текущите електрически норми (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

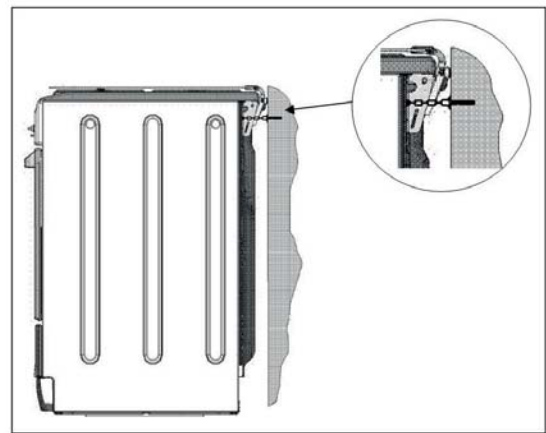
Преди да извършите свързването, уверете се, че:

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

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

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.  
! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизиран техник.

! Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.



Обезопасителна верига

! С цел предотвратяване на случайно преобръщане, напр. ако дете се качи върху вратата на фурната, **ТРЯБВА** да инсталирате предоставената осигурителна верига!





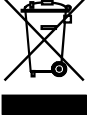
Печката е снабдена с предпазна верига, която да се фиксира с помощта на винт (не се доставя с печката) към стената зад уреда, на същата височина, на която уредът е фиксиран към стената.

Изберете винт и анкерен болт в зависимост от типа на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 mm, използвайте шайба. Бетонна стена изисква винт с диаметър най-малко от 8 mm и дължина от 60 mm.

Уверете се, че веригата е фиксирана към гърба на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че да се обтегне след монтаж и да е успоредна на земята.

# Стартиране и използване

BG

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на печката (ВхШхД)	32,4x43,5x41,3 cm
Обем	l 59
Полезни мерни единици, отнасящи се до фурната	Широчина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 23 cm
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Керамични котлони	
Преден ляв	1700 W
Заден ляв	1200 W
Заден десен	2100 W /2300 W*
Преден десен	1200 W
Макс. Консумация на керамичните котлони	6200 W/ 6400W*
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ И ЕКОДИЗАЙН	Директива 65/2014/ЕС, включваща директива 2010/30/ЕС. Наредба 66/2014/ЕС, включваща Директива 2009/125/ЕС. Наредба EN 60350-1 Наредба EN 50564 Наредба EN 60350-2
	Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване:  Традиционен режим   Обявена консумация на електроенергия за клас на принудителна конвекция – режим на нагряване:  Печене.
 	Този уред отговаря на следните директиви на Европейската икономическа общност: 2006/95/ЕО от 12/12/06 (ниско напрежение) и последващите изменения - 2004/108/ЕО от 15/12/04 (електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕО от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕО 1275/2008 (Режим на готовност/Изкл.)

! При първо включване на уреда той трябва да поработи празен за най-малко половин час при термостата в максимална позиция и затворена врата. След като я изключите, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита фурната вещества.

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




! Никога не поставяйте предмети на право на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла.

\* Съществува само при някои модели.

## Пускане на фурната

- Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон.
- Изберете препоръчаната за режима на готвене температура или желаната от вас температура от превключвателя на ТЕРМОСТАТА.

В специалната таблица можете да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчителни температури (Виж Таблица за печене във фурна).

! Ако уредът е оборудван с електронен програматор , за да използвате електронната фурна,  просто натиснете едновременно бутоните (символът ще се  появи на дисплея) преди да изберете желаната функция за готвене..

По време на готвенето винаги е възможно:

- да промените програмата за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон;
- да промените температурата чрез завъртане на превключвателя на ТЕРМОСТАТА;
- да настроите общото време за готвене и крайното време за готвене (виж по-долу);
- да прекъснете печенето чрез поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0”.

! Никога не поставяйте предмети на право на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла. Използвайте позиция „1”, когато готвите с вградения грил.

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката(ите), поставена(и) в комплекта.

## Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

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

## Осветление на фурната

Осветлението се включва с поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция, различна от „0”. То остава включено, докато фурната работи. С избирането на XX с бутоната, осветлението се включва без да се задейства никакъв загряващ елемент.

## Режими на готвене

! Температурата може да се настрои за всички режими на готвене между 60°C и Max (Макс.) с изключение на следните модели

- ГРИЛ (препоръчително: да се настройва само на MAX (МАКС.))
- ОГРЕТЕН (препоръчително: не надвишавайте 200°C).

### Режим ТРАДИЦИОННА ФУРНА

Включват се и горния, и долния нагревателен елемент. При използване на традиционния режим на готвене използвайте само едно ниво. използването на повече от едно ниво ще възпрепятства правилното разпределение на топлината.



### Режим ПЕЧЕНЕ

Задният нагревателен елемент и вентилаторът се включват, като по този начин топлината се разпределя навсякъде равномерно. Този режим е идеален за печене и готвене на ястия, чувствителни на температурата (напр. сладкиши, които трябва да се надигнат) и за приготвяне на сладкиши на 3 нива едновременно.



### Режим ГОТВЕНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ ЕДНОВРЕМЕННО

Всички нагревателни елементи (отгоре, отдолу и в кръг) се включват и вентилаторът започва да работи. Тъй като топлината остава постоянна във фурната, въздухът сготвя и покафевява храната едновременно. Едновременно могат да се използват до две нива едновременно.



### Режим ПИЦА

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated.»Кръглите нагревателни елементи и елементите на дъното на фурната се включват и вентилаторът се активира.



### Режим ГРИЛ

Централната част на горния нагревателен елемент се включва. Високата и директна температура на грила се препоръчва за храна, която изисква по-висока температура на повърхността (телешко и говеждо месо, пържоли, филе, бифтек). Този режим на готвене

използва ограничено количество енергия и е идеален за печене на малки ястия. Поставете храната в центъра на скарата, тъй като няма да се сготви добре, ако се постави в някои от ъглите.



### Режим ОГРЕТЕН

Горният нагревателен елемент и скарата (при наличие) се активират и вентилаторът започва да работи. Тази комбинация от характеристики увеличава ефективността на еднопосочното топлинно излъчване от нагревателния елемент чрез принудителна вентилация на въздуха във фурната. Това не позволява на храната да прегори и позволява на топлината да проникне директно в храната.

! Режими на готвене ГРИЛ и ОГРЕТЕН трябва да се използват при затворена врата на фурната.

## Практически съвети за готвене

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

### ГРИЛ

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

### ПИЦА



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

## Планиране на готвенето с електронния таймер\*

### Настройване на часовника

След свързване на печката към електрозахранването или след спиране на тока, часовникът автоматично се включва на 0:00 и започва да мига. За да настроите

часа:

1. Едновременно натиснете  бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА  ГОТВЕНЕ.

2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Бутонът + увеличава часа, а бутонът – го намалява.

След настройване на часа, програматорът автоматично превключва на ръчен режим.

### Настройване на таймера

Таймерът позволява задаване на обратно отброяване, когато времето изтече ще се чуе звуков сигнал.

За да настроите таймера, направете следното:


Натиснете бутона ТАЙМЕР . Дисплеят показва:

2. Натиснете бутони + и -, за да настроите желаното време.

3. Когато пуснете бутоните, таймерът започва обратно броене, а текущото време се появява на дисплея.



4. След изтичане на времето ще чуете звуков сигнал, който може да се изключи чрез натискане на някой от

бутоните (с изключение на бутони + и -).  Символът ще изгасне.

! Таймерът не включва или изключва фурната.

### Настройване силата предупредителния сигнал

След избиране и потвърждаване на настройките на часовника, използвайте бутона -, за на настройте силата на предупредителния звук.

### Настройване на времето на готвене с отложен старт


Първо решете кой режим на готвене ще използвате и задайте подходящата температура, използвайки СЕЛЕКТОРНИЯ бутон и превключвателя на ТЕРМОСТАТА на фурната.

На този етап е възможно да настроите времето за готвене:


1. Натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ .

2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Ако, например, искате да настроите времето за готвене на 30 минути, дисплеят ще показва:




3. 4 секунди след пускане на бутона, текущото време (например 10.00) се появява отново на дисплея със символа  и буквата А (АВТОМ.).

Трябва да зададете следващото време за край на готвенето:

4. Натиснете бутона КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ ..

5. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време за край на готвенето чрез натискане на бутони + и -. Ако, например, искате готвенето да приключи в 13.00, дисплеят показва:





6. 4 секунди след пускане на бутона, текущото време (например 10.00) се появява отново на дисплея със символа  и буквата А (АВТОМ.).






Сега фурната е програмирана да се включи автоматично в 12:30 и да изгасне след 30 минути – в 13.00

### Настройване на времето на готвене с незабавен старт

Следвайте описаната по-горе процедура за определяне на времето за готвене (точки 1-3).

! Когато буквата А се появи, това означава че и времето за готвене и часът за край на готвенето са били програмирани в АВТОМАТИЧЕН режим. За да върнете ръчния режим на фурната, след всеки АВТОМАТИЧЕН  режим натиснете едновременно бутони ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА  ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

! Символът  ще продължи да свети заедно с фурната по време на целия процес на готвене.

Настроената продължителност на готвене може да се покаже по всяко време чрез натискане на бутона  ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ, а края на времето за готвене чрез натискане на бутона КРАЙ НА  ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ. Ще чуете звуков сигнал след изтичане на времето за готвене. За да го спрете, натиснете някой бутон без бутони + и -.

### Отмяна предварително зададена програма за готвене

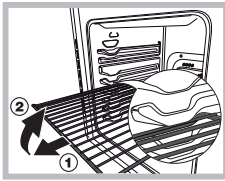
Едновременно натиснете  бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА  ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

**Промяна или отмяна на предишно зададени данни**  
Въведените данни могат да бъдат променени по всяко време чрез натискане на съответния бутон (ТАЙМЕР, ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ или КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ) и бутона + или -.

Когато данните за времето за готвене са отменени, данните за края на времето за готвене се отменят автоматично и обратно.

Ако фурната вече е програмирана, тя няма да приеме времената за край на готвенето, които са преди началото на програмирания процес на готвене.



\* Съществува само при някои модели.



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

(1)  
Както е показано на илюстрацията, за да ги издърпате докрай, просто вдигнете скарите, държейки ги за предната част и ги издърпайте (2).

### Таимер\*

За да използвате таимера, е необходимо да включите звуковата аларма чрез завъртане на ключа "P" почти на пълен оборот в посока на часовниковата стрелка ; т.е. връщайки назад , задайте желаното време, като указателната черта върху таблото трябва да съвпада с определените минути.

### Таблица за печене във фурна

Режими на готвене	Храни	Тегло (в kg)	Позиция на скарата	Време на предварително загряване (минути)	Препоръчителна температура	Време на готвене (минути)
<b>Традиционна печка</b>	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо месо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквитки (дребни сладкиши)	-	3	15	180	15-20
	Тарти	1	3	15	180	30-35
<b>Режим на печене</b>	Тарти	0.5	3	15	180	20-30
	Флорови торти	1	2 и 3	15	180	40-45
	Кей със стафиди	0.7	3	15	180	40-50
	Пандишпан	0.5	3	15	160	25-30
	Пълнени палачинки (на 2-ра скара)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Малки тортички (на 2-ра скара)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Топки от сирене (на 2-ра скара)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Топки с крем (на 3-ра скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Бисквитки (на 3-та скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
Целувки (на 3-та скара)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180	
<b>Готвене на няколко ястия едновременно</b>	Пица (на 2-та скара)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазаня	1	3	10	180	30-35
	Агне	1	2	10	180	40-45
	Печено пиле + картофи	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Кей със стафиди	1	2	10	170	40-50
	Топки с крем (на 2-ра скара)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Бисквитки (на 2-та скара)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Пандишпан (на 1-ва скара)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на 2-ра скара)	1	2 и 4	10	170	20-25
Пикантни пайове	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Режим „Пица“</b>	Пица	0.5	3	15	220	15-20
	Печено телешко или говеждо месо	1	2	10	220	25-30
	Пиле	1	2 и 3	10	180	60-70
<b>Барбекю</b>	Морски език и сепия	0.7	4	-	Max	10-12
	Калмари и скариди	0.6	4	-	Max	8-10
	Сепия	0.6	4	-	Max	10-15
	Филе от треска	0.8	4	-	Max	10-15
	Гриловани зеленчуци	0.4	3 и 4	-	Max	15-20
	Телешки стек	0.8	4	-	Max	15-20
	Наденички	0.6	4	-	Max	15-20
	Хамбургери	0.6	4	-	Max	10-12
	Скумрия	1	4	-	Max	15-20
	Сандвичи на тост (или тост)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Огретен</b>		1.5	2	10	200	55-60
		1.5	2	10	200	30-35

\* Съществува само при някои модели.

# Използване на стъклокерамичния стъклен плот

BG

**! Лепилото, използвано при поставяне на уплътненията, оставя маслени следи върху стъклото. Препоръчва се, преди да използвате уреда, да отстраните тези следи със специфичен продукт за поддържане, който не е абразивен. През първите няколко часа ма работа може да се усети миризма на гума, която бързо ще изчезне.**

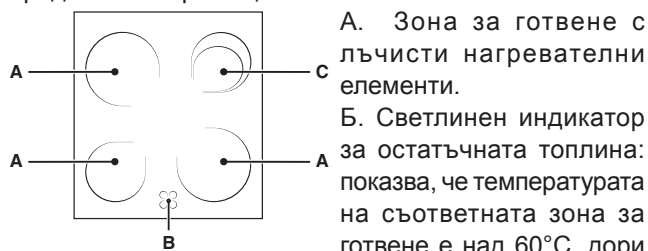
## Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зоната за готвене, завъртете съответното копче по посока на часовниковата стрелка.

За да я изключите, завъртете копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка до достигане на позицията „0“. Ако индикаторът за ВКЛЮЧЕНА ЗОНА НА ГОТВЕНЕ свети, това показва, че поне една от зоните за готвене на стъклокерамичния плот е включена.

## Зони за готвене

На плота за готвене има излъчващи електрически нагревателни елементи. По време на работа те придобиват червен цвят.



когато нагревателният елемент е изключен, но все още е топъл.

С.Hilite\*

### Описание на нагревателните елементи

Кръглите лъчисти нагревателни елементи се зачервяват 10 - 20 сек. след като са били включени.

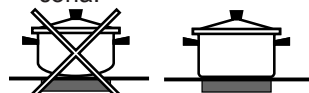
Кръглите лъчисти нагревателни елементи гарантират равномерно разпределение в допълнение към обичайните предимства, които лъчистите нагревателни елементи имат.

Лъчистите нагревателни елементи излъчват високи нива на топлина и светлина, веднага след като се включат, носейки следните практически предимства:

- бързо нагряване (във връзка с газовата горелка)
- бързо готвене
- равномерна температура по цялата повърхност (дължаща се на кръговите нагревателни елементи)

### Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с дебело, равно дъно, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона.



Винаги използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагрявателната зона, за да се гарантира пълно използване на топлината.\*



Винаги проверявайте дали дъното на тенджерите е идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално и така и тенджерите, и плотът за готвене ще са по-ефективни.

- Избягвайте употребата на тенджери, използване за готвене на газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която няма да може да прилепва плътно.
- Никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

ниво	плоча
0	От
1	Готварски зеленчуци и риба
2	Готварски картофи (пара) и супи
3	Освен това готвене на големи количества храна
4	Печене (средна)
5	Печене (повече)
6	Браун или бързо кипене

позиция	позиция
0	OFF
1	Топене масло и шоколад
2	Парно течности
3	
4	Супи и сосове
5	
6	Кипене
7	
8	Печене на тиган
9	
10	Кипящи големи количества
11	
12	Пърженето

### Традиционен зоната за готвене.

Всяка зона за готвене е снабдена с копчето за контрол позволява можете да изберете от 12 различни настройки на температурата от минимум 1 до максимум от 12.

### Разширяеми излъчващи зони за готвене.

Те работят по начин, подобен на традиционните зони за готвене, и могат да бъдат разпознати по техните разширяеми зони за нагряване. Можете да включите само малката вътрешна зона за готвене или и двете едновременно.

! Копчета за управление на специалните зони за готвене. Те ви позволяват да изберете между две различни нива на мощност, които се регулират от минимално ниво 1 до максимално ниво

\* Съществува само при някои модели.

# Предпазни мерки и препоръки

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

## Общи правила за безопасност

- Тези инструкции са валидни само за държавите, чиито символи се срещат в ръководството и върху табелката със серийния номер, разположен върху уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействието на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, предвидени в тази книжка.. Всяка друга употреба (напр. за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна или неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 – подклас 1 (вградени между два мебели).
- **Не докосвайте нагревателните елементи или някои части на вратата на фурната, докато уредът работи; тези части са много горещи. Децата да се държат настрана от уреда.**
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушвайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Не използвайте нестабилни или деформирани съдове върху зоните за готвене, това ще ви помогне да избегнете случайно разливане. Уверете се, че дръжките на тенджерата са обърнати към центъра на плота, за да избегнете случайни изгаряния.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната. Ако уредът неочаквано заработи, може да възникне пожар.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте, дали копчетата са в позиция •.
- Не изваждайте щепсела от контакта, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Вътрешните повърхности на отделението (при наличие) могат да се нагорещят.

- Стъклокерамичният плот е устойчив на механични сътресения, но може да се напука юрили дори пръсне), ако го ударите с остър предмет, като напр. инструмент. Ако това се случи, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа и веднага се свържете със Сервизния център.
- Ако повърхността на плота е напукана, изключете уреда, за да избегнете токови удари.
- Не забравяйте, че зоните за готвене оставят сравнително топли най-малко за тридесет минути, след като са били изключени.
- Дръжте всеки обект, който може да се стопи, далече от плота, напр. пластмасови или алуминиеви предмети или продукти с високо съдържание на захар. Бъдете особено внимателни, когато използвате пластмасово или алуминиево фолио, или опаковки: ако се поставят върху повърхности, които все още са горещи, това може да причини сериозни повреди на плота.
- Не поставяйте метални предмети (ножове, лъжици, капаци на тенджери и т.н.) върху плота, тъй като могат да се нагорещят.
- Уредът не трябва да се използва от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, от неопитни лица или от всек, който е незапознат с уреда. Тези лица, най-малкото, трябва да се наблюдават от някой, който поема отговорност за тяхната безопасност или да получат инструкции, свързани с работата на уреда.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Ако печката е поставена на подставка, вземете необходимите предпазни мерки, за да предотвратите падането на печката.

## Изхвърляне

- При изхвърляне на опаковъчния материал: спазвайте местното законодателство, така че опаковката да може да се използва повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклирани на съставлящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, който напомня за задължението за разделно събиране на отпадъците. За допълнителна информация, свързана с изхвърлянето на остарелите домакински електроуреди, собствениците трябва да се свържат с обществената служба за събиране на отпадъците или местния дилър.

## Зачитане и опазване на околната среда

- Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате режими ГРИЛ и ОГРЕТЕН: така ще постигнете по-добри резултати и ще спестите електроенергия (около 10%).
- Винаги, когато е възможно, избягвайте предварително загряване на фурната и стремете да я запълните. Отваряйте вратата на фурната колкото е възможно най-малко, тъй като при всяко отваряне се губи топлина.

# Поддръжка и почистване

BG

- За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готвене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира.  
Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.
- Ако имате договор за изчислена по време тарифа за електроенергия, опцията „забавено готвене“ ще ви помогне по-лесно да спечелите пари, задавайки по-евтин времеви период за изпълнение на операцията.
- Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки чугунения котлон 10 минути преди края времето за готвене, а стъклокерамичния котлон - 5 минути.
- Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, а готвещите се над тях домакински съдове оставят остатъци, които трудно могат да се премахнат.
- Гответе храната в затворени съдове или съдове с плътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджери и тигани
- Ако приготвяте ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджерата под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията.

## Изключване на уреда

Преди да извършите операции по уреда, изключете го от електрическата мрежа.

## Почистване на фурната

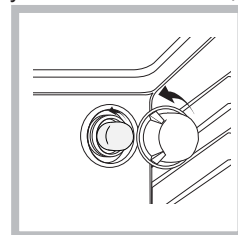
! Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

- Почиствайте стъклената част на вратата на фурната с помощта на гъба и неабразивен почистващ препарат, след което подсушете добре с мека кърпа. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални стръгалки, защото те могат да издраскат повърхността и за причинят напукване на стъклото.
- Вътрешните емайлирани или изработени от неръждаема стомана и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Използвайте специализирани продукти за почистване, ако петната са трудно отстраними. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- В идеалния случай вътрешността на фурната трябва да се почиства след всяка употреба, докато все още е топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте изплакването на абразивни вещества.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат

- Върху неръждаемата стомана могат да останат петна от твърдата вода, останала дълго върху нея или от агресивните препарати, които съдържат фосфор. Препоръчваме ви да изплаквате и след това старателно да подсушавате стоманените повърхности.

## Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Следпродажбения сервизен център. Препоръчва се фурната да не се използва, докато уплътнението не бъде сменено.



## Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигурата).
2. Развийте крушката и я подменете с аналогична: напрежение 230 V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Сменете крушката и свържете фурната към електрозахранващата мрежа.

**! Не използвайте лампата на фурната като/за вътрешно осветление.**

Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност E.

## Почистване на стъклокерамичния стъклен плот

! Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване (например спрей флакони за барбекю и фурни), продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да надраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете плота с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупаната мръсотия в голямо количество се използва специална стръгалка (не е включена в комплекта на доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали, като напр. пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стръгалка, докато повърхността е още топла.
- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или защита: невидимото покритие, оставен от този продукт, предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на готвене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.



- не забравяйте, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушава: остатъците от продукти биха могли всъщност образуват нагар при следващо готвене.

Клас на почистващите препарати на стъклокерамичните котлони	Налични в
Стръгалка за стъкло	Магазини „Направи си сам“
Бръснарско ножче	„Направи си сам“
Резервни остриета	Магазини, супермаркети, дрогерии
COLLO lunetaHOB	Кооперативни магазини,
BRITEHob	универсални магазини,
CleanSWISSCLEANER	магазини на регионалните електрически компании, супермаркети

### Помощ

! Никога не използвайте услугите на неотризиран техник.

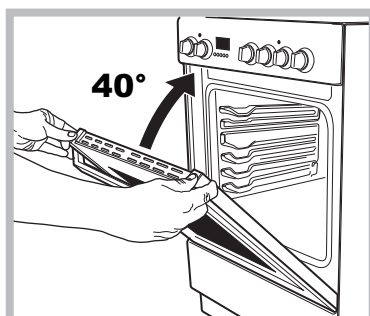
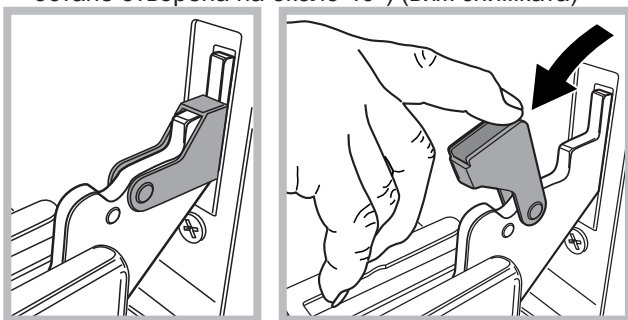
### Дръжте следната информация под ръка:

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

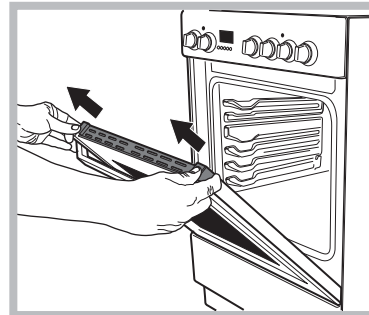
Тези последни две сведения се намират на фирмената табелка, разположена върху уреда.

### Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

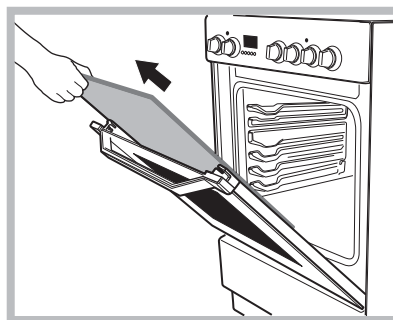
- 1.Отворете вратата
- 2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
- 3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)



- 4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)



- 5.извадете стъклото и почистете както е посочено в глава: „Поддръжка и почистване“

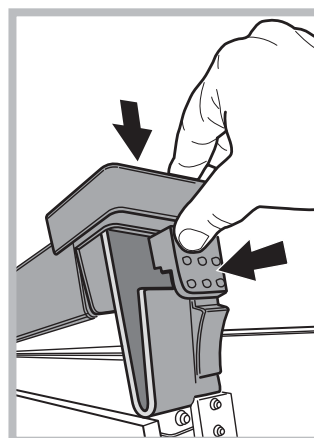


- 6.Сменете стъклото.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.

- 7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.
8. Отворете вратата докрай.
- 9.Затворете опорите (виж фотото).



- 10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

# Instalacija

RS

! Pre nego šta rukujete vašim novim uređajem, molimo da pažljivo pročitate ove instrukcije. Sadrže važne informacije koje se odnose na bezbednu instalaciju i rad uređaja.

! Molimo čuvati ova uputstva za buduća upućivanja. Osigurite se da instrukcije ostaju sa uređajem kada se on proda, pokloni ili premesti.

! Uređaj mora biti instalirani sa strane kvalifikovane osobe u skladu sa instrukcijama.

! Sva neophodna prilagođavanja ili održavanje mora se uraditi nakon što je šporet isključen iz struje.

## Postavljanje i poravnavanje

! Moguće je postaviti uređaj uporedo sa kuhinjskim kredencima čija visina ne prelazi visinu ploče.

! Osigurite se da je zid na zadnjoj strani od nezapaljivog toplootpornog materijala (T 90°C).

Za pravilnu instalaciju uređaja:

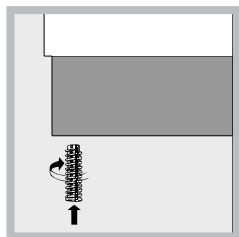
- Postavite ga u kuhinju, trpezariju ili u dnevnu sobu (ne u kupatilu).
- Ako je vrh šporeta viši od kredencica, uređaj se mora instalirati na najmanje 600 mm od njih.



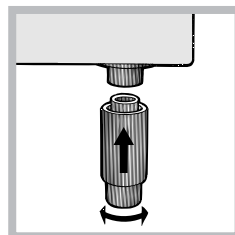
• Ako je šporet instalirani ispod zidnog elementa, mora imati razmak od najmanje 420 mm među elementa i vrh šporeta. Ovaj razmak se treba povećati na 700 mm ako su zidni elementi zapaljivog materijala (vidi sliku).

- Ne postavljati roletne pozadi šporeta ili bliže od 200 mm od njegovih strana.
- Aspirator se mora postaviti prema njegovim instrukcijama.

## Poravnavanje



Ako je potrebno poravnati uređaj, zavrtite prilagodljive nogare koje se nalaze na svaki ugao osnove šporeta (vidi sliku).



Nogare \* ulaze u otvore na donjoj strani osnove šporeta.

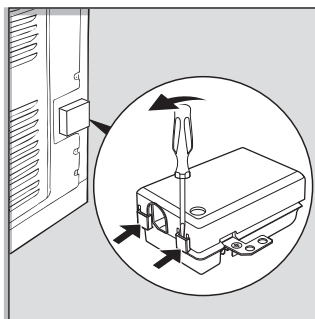
Во избежание перегрева данное изделие нельзя устанавливать за декоративной дверью

## Povezivanje u struju

Postavljanje napojnog kabla

Otvaranje ploče terminal:

- Umetnite odvijač u straničnim umetcima poklopca ploče.

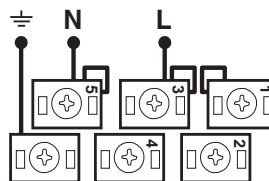


- Izvucite poklopac da biste ga otvorili.

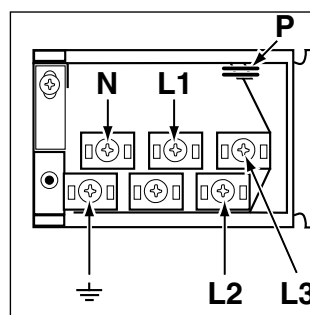
Za instalaciju kabla, sledite sledeće instrukcije:

- Razlabaviti sponu i kontaktne šrafove žice.
- ! Džamperi su fabrički postavljeni za jedinačnu fazu od 230 V (vidi sliku).

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

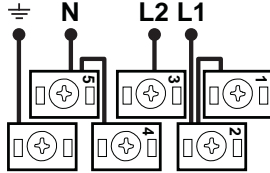


- Da biste uradili povezivanje kao na slikama, koristite dva džampera unutar kutije (vidi sliku – označenim „p“-om).

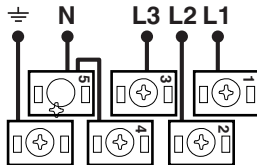


\* Jedino dostupni na nekim modelima

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



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



- Osiguriti napojni kabel preko učvršćenje spona i zatim vratite poklopac.

Povezivanje napojnog kabla na mrežu

Instalirati standardni utikač koji odgovara naponu pokazanim na pločici uređaja (vidi tabelu tehničkih podataka).

Uređaj mora biti direktno povezan na mrežu pomoći omnipolaran prekidač sa minimalnim otvorom kontakta od 3mm instaliran između uređaja i električne mreže. Prekidač mora odgovarati sa naznačenom naponu i mora biti u skladu sa važećim propisima (uzemljenje ne sme biti priključeno na prekidač).

Prije priključivanja na električnom mrežom proverite sledeće:

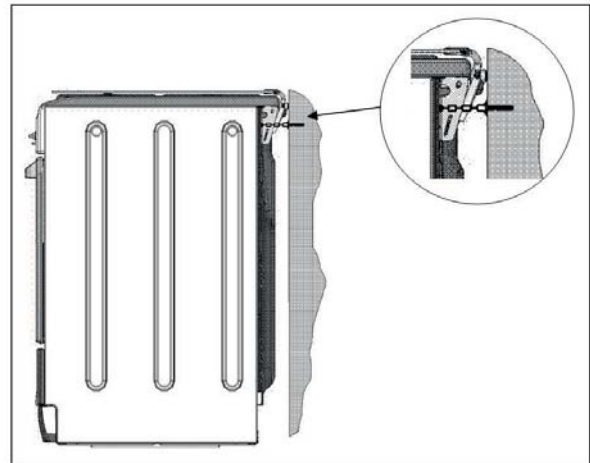
- Uređaj je uzemljen i utikač je u skladu sa zakonom.
- Utičnica može izdržati maksimalnu snagu uređaja, označena na ploču.
- Napon je u rasponu između vrednostima označenim na ploču.
- Da utikač odgovara na šteker. Ako je utikač nekompatibilan sa štekerom, onda molimo vas obratite se servisera da ga zameni. Ne koristite produžne kable ili višestruke utičnice.

! Kada je uređaj instaliran, kabl za napajanje i električna utičnica moraju biti lako dostupni.

! Kabl ne smete savijati ili pritiskati.

! Kabl mora se redovno proveravati i treba biti zamenjen samo od ovlašćenim tehničara.

! Proizvođač odbacuje svaku odgovornost ukoliko ove bezbednosne mere nisu primenjene.



#### Bezbednosni lanac

**! Da bi ste sprečili slučajno naklanjanje uređaja, na primer kada se dete penja na uređaj, obezbedeni bezbednosni lanac MORA biti instaliran!**

Šporet je opremljen sa bezbednosnim lancem koji se može vezati šraфом (nije dostavljen) na zidu iza uređaja, na istu visinu na koju je lanac povezan na uređaj.

Izaberite šraf i tiplon u zavisnosti materijala zida. Ako je glava šrafa manja od 9 mm, onda morate uzeti i šajba. Betonski zid zahteva šraf od 8 mm i dužina od 60 mm.

**Osugurite se da je lanac pričvršćen na zadnju stranu šporeta i na zidu kao na slici tako da je nakon instalacije zategnut i paralelno sa podom.**

# Uključivanje i korišćenje

RS

TABELA KARAKTERISTIKE	
Dimenzije rerne (HxWxD)	32,4x43,5x41,3 cm
Jačina zvuka	l 59
Korisne mere koje se odnose na odeljak rerne	Širina 42 cm Dubina 44 cm Visina 23 cm
Napon i frekvencija	Vidi podatke na ploču
Keramičke ringle prednji levo Nazad levo Nazad desno Prednji desno Maksimalna potrošnja keramičke ringle	1700 W 1200 W 2100 W/2300 W* 1200 W 6200 W /6400 W*
OZNAKE ENERGIJE	Direktive 2002/40/EC na oznake električne rerne. Standard EN 50304
	Potrošna energije za prirodne konvekcije – režim grijanje Tradicionalni režim 
 	Deklarisana potrošnja energije za prinudnim strujanjem klase - režim grejanja : Pečenje. 
	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim direktivama Evropske Ekonomske zajednice: 2006/95/EC od 12/12/06 (niski napon) i naknadne izmene i dopune - 2004/108/EC od 15/12/04 ( Elektromagnetna kompatibilnost ) i naknadne izmene i dopune - 93/68/EEC od 22/07/93 i naknadne izmene i dopune 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)




! Kada koristite uređaj po prvi put, zagrejte rernu zatvorenih vrata na maksimalnu temperaturu u roku od najmanje pola sata. Osigurite se da je soba dobro provjetrena pre nego šta isključite rernu i otvorite njena vrata. Uređaj može dati malo neprijatni miris koji nastaje izgaranjem zaštitnih materija koje se koriste tokom proizvodstva.

! Pre rukovanja ovog proizvoda, izvadite sve plastične folije sa strane uređaja.

! Nikada ne postavljati predmete direktno na dnu rerne, tako nećete oštetiti sloj emajla.

## Uključivanje rerne

1. Izaberite željeni režim kuvanje vrtenjem dugmeta za IZBOR.
2. Izaberite preporučenu temperatura za izabrani režim vrtenjem dugmeta TERMOSTATA.  
Spisak za detaljno kuvanje i predložene temperature kuvanja su u tabeli (vidite tabelu za savete kuvanja).

**! Ukoliko uređaj opremljen sa Elektronski programator \*, kako bi koristili električnu rernu, samo pritisnite dugme  i  istovremeno (simbol  će se pojaviti na ekranu) pre nego što izaberete željenu funkciju kuvanja.**

U tokom kuvanje moguće je:

- Izaberite željeni režim kuvanje vrtenjem dugmeta za IZBOR.
- Promenite temperaturu vrtenjem dugmeta za TERMOSTAT.
- Podesite ukupno vreme kuvanje I krajno vreme kuvanje (vidite dole).
- Zaustavite kuvanje sa izborom dugmeta SELEKCIJE na "0" pozicije.


! Nikada ne postavljati predmete direktno na dnu rerne, tako nećete oštetiti sloj emajla. Koristite samo poziciju 1 u rernu kad kuvate sa ražanj.

! Uvek postavite posuđe na police koje su dostavljene.

## TERMOSTAT Svetlo indikacije

Kada ovo svetlo je uključeno, onda rerna stvara toplinu. Isključiće se kad rerna postigne željenu temperaturu. U ovom trenutkom svetlo se pali i gasi naizmenično, ukazujući da termostat radi i održava temperaturu na konstantnom nivou.

## Svetlo rerne

Možete ga uključiti pomoći dugmeta SELEKTOR na bilo koju poziciju osim "0". Svetlo je uključeno sve dok rerna radi. Sa selekcijom  na dugmeta, svetlo je uključeno bez aktiviranje grejnih elementa.

\* Jedino dostupni na nekim modelima

## Režime kuvanja

! Vrednost temperature može se podesiti za sve režime kuvanja.

Između 60 °C i Max, osim za sledećim modelima:

- ROŠTILJ (preporučeno) Postavljeno samo na MAX nivou.
- GRATIN (preporučeno): Nemojte prekoračiti 200°C).

### TRADICIONALNA RERNA režim

Oboje gornji I donji element će doći. Kad koristite tradicionalni režim kuvanje, najbolje je koristiti samo jednu rešetku. Ako koristite više od jednu rešetku, onda toplina biće raspodeljena neadekvatno.

### Režim PEČENJA

Задњи грејач и вентилатор су укључени, гарантујући дистрибуцију топлоте у деликатном и јединственом форму кроз целе перне. Овај режим је идеалан за пећење и куваче на осетљиву храну (како што су тесто тортe које се треба подигнути) и припреме колаче на 3 висине истовремено.

### Režim Multi-kuvanje

Sve grejne elemente (gore, dole I cirkularni) se uključuju I ventilator počinje radom. Jer topline ostaje ravnomerna u celu peć, vazduh kuva i peče hranu uniformno. Mogu se koristiti najviše dve police u isto vreme.

### Režim PICA

Uključuju se cirkularni element I element na dnu, takođe aktivira se I ventilator. Ova kombinacija brzo zagreje peć proizvodnjom mnogo topline, najviše preko donjeg elementa. Ako koristite više od jedne police, promenite pozicije posude na pola kuvanja.

### Režim ROŠTILJ

Uključuje se centralni deo gornjeg elementa. Visoka I direktna temperatura roštilja preporučuje se za hranu koja traži visoku temperaturu na površini (teleći I goveđi stek, filete I entrekot). Ova režim koristi ograničenu količinu energije I idealan je za kuvanje male posude. Postavite hranu na sredinu police jer se neće dobro skuvati ako je na kraju.



### Režim GRATINIRANJE

Gornji element I ražanj (gde ga ima) aktiviraju se I ventilator počinje raditi. Ova kombinacija povećava efikasnost jednonasočne termalne radijacije grejnih elemenata preko forsirane cirkulacije vazduha unutar peći. Ovo pomaže sprečiti izgaranje hrane na površini i omogućava penetraciju topline unutar hrane.

! Režimi ROŠTILJ i GRATINIRANJE moraju se raditi zatvorenim vratima peći.

## Praktične Saveti Kuvanja

! U režimu ROŠTILJ, postavite tas za otapanje na poziciju 1 za sakupljanje ostatka kuvanja (mast i salo).

### ROŠTILJ


- Postavite policu na poziciju 3 ili 4. Postavite jelo na sredinu police.
- Preporučujemo postaviti peć na maksimum. Gornji element se reguliše termostatom i može da ne radi uvek.


### PIZZA

- Koristite laki aluminijumski tiganj. Postavite ga na policu. Za hrskavu koru, ne koristite tiganj za ceđenje jer to produžava vreme kuvanja i sprečava pravljenje kore.
- Ako pica ima mnogo dodataka, preporučujemo dodati mocarela sir na pici negde oko sredine kuvanja.

### Tajmer\*

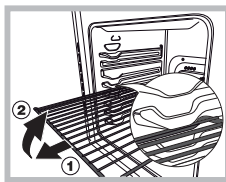
Da biste aktivirali tajmer postupite na sledeći način :

1 . Okrenite dugme TIMER u smeru kazaljke na satu za ; skoro potpuna revolucija za podešavanje zvučnog signala .

2 . Okrenite dugme TIMER u smeru suprotnom smeru 

da podesite željenu dužinu vremena .

\* Jedino dostupni na nekim modelima





Опомена! Рерна је обезбеђена са стоп система који спречава реšetке да изађе из рерне. (1)

Као што је приказано на слици, да га извучете, само подignite сталаже са предњом страном и вучите (2).

## Planiranje kuvanja elektronskim programerom \*

### Postavljanje sata

Nakon što je uređaj priključen na napajanje, ili nakon nestanka struje, displej resetira će se automatski na 0:00 i počne da treperi. Da biste podesili vreme:

1. Pritisnite VREME KUVANJA i  zatim KRAJNO VREME KUVANJA istovremeno .
2. U vreme od 4 sek. nakon što ste pritisnuli dugmeta, podesite tačno vreme pomoći + i - . + dugme je za više broj časova a dugme – je za manje časova.

Kad ste podesili vreme, onda program automatski ide na ručni režim.

### Podešavanje tajmera

Tajmer omogućava odbrojavanje, kada je vreme isteklo onda zvučni signal se uključi.


Da bi ste podesili vreme uradite sledeće:

1. Pritisnite dugme „TAJMER“ . Ekran pokazuje:

**^ 0:30**

2. Pritisnite dugme + I podesite na željeno vreme.
3. Kad oslobodite dugmet onda tajmer je postavljen i odbrojavanje počinje.

**10:00**

4. Nakon što je isteklo vreme, zvučni signal oglašiće se i možete ga ugasiti pomoći bilo koji dugmet (osim + I ). Simbol  biće isključen.

! Tajmer ne isključuje ili uključuje rernu.

### Prilagođavanje volumena zvučnog signala

Nakon što ste izabrale postavke časovnika, koristite dugme - kako bi prilagodili volumena zvučnog signala.

### Podešavanje vreme kuvanje sa kašnjenjem.

Prvo izaberite režim kuvanje koji želite koristiti I onda podesite temperaturu pomoći dugmeta SELEKCIJE i THERMOSTAT na rernu.


U ovom trenutku moguće je da podesite vreme kuvanja:

1. Pritisnite VREME KUVANJA .

\* Jedino dostupni na nekim modelima

2. U vreme od 4 sek. nakon što ste pritisnuli dugmeta, podesite tačno vreme pomoći + i - . Ako, na primer, želite da podesite na 30 min., onda ekran prikazaće sledeće:

**^ 0:30**


3. 4 sek. nakon ste oslobodili dugmet, tačno vreme (na primer 10.00) pojaviće se na ekranu sa simbolom  i bukvom A (automatski).

Onda morate podesiti krajno vreme kuvanja:

4. Pritisnite KRAJNO VREME KUVANJA .

5. U vreme od 4 sek. nakon što ste pritisnuli dugmeta, podesite tačno vreme pomoći + i - . Na primer ako želite da kuvanje završi u 13.00, onda na ekranu prikazaće se:

**^ 13:00**



6. 4 sek. nakon ste oslobodili dugmet, tačno vreme (na primer 10.00) pojaviće se na ekranu sa simbolom  i bukvom A (automatski).

**^ 10:00**



U ovom trenutku, rerna je programirana na automatsko uključivanje u 12.30 i isključivanje nakon 30 min., u 13.00.

### Podešavanje vreme kuvanje odmah



Sledite ove procedure za podešavanje vreme kuvanja (tačke 1-3).

! Kad se pojavi bukva A, onda vreme kuvanja i krajno vreme kuvanja su u AUTO režimu. Ako želite da koristite ručni režim, onda nakon svakog AUTO režimu pritisnite dugmeta VREME  KUVANJA I KRAJNO VREME KUVANJA istovremeno .

**! Simbol  ostaće uključen, u tokom radnje rerne sa ovim programom.**

Da bi ste podesili vreme trajanje onda pritisnite VREME KUVANJA i pojaviće se  krajno vreme kuvanja pomoći dugmeta KRAJNO VREME KUVANJA. Kad  je vreme isteklo, onda uključuje se zvučni signal. Da ga zaustavite, pritisnite bilo koje dugme osim + i - .

### Poništavanje prethodno podesen program kuvanja

Pritisnite VREME KUVANJA i  zatim  KRAJNO VREME KUVANJA istovremeno.

### Ispravljanje ili poništavanje prethodnog podatka

Podatke koje su prethodno unete mogu biti promenjene u svakom trenutkom pomoći (TAJMER, VREME KUVANJA ILI KRAJNO VREME KUVANJA) sa + I - .

Kada je vreme kuvanje poništeno, onda podatke o vreme kuvanje su poništene i obrnuto.

Ako je rerna programirana, neće prihvatiti krajno vreme kuvanja koje su prethodno bile podešene na programirani proces kuvanja.

## Tabela savete za kuvanje u rernu

RS

Režime kuvanja	HRANA	Težina (kg)	Позиција постоље	Prije kuvanja (min)	Preporučena temperatura	Vreme kuvanja (minute)
Tradicionalna rerna	Patka	1	3	15	200	65-75
	Juneće ili teleće	1	3	15	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	3	15	200	70-80
	Biskvit (mali kolač)	-	3	15	180	15-20
	Tart	1	3	15	180	30-35
Režim Prečenja	Tart	0.5	3	15	180	20-30
	Voćne torte	1	1 i 2	15	180	40-45
	Torta sa šljivama	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvit-torta	0.5	3	15	160	25-30
	Punjete Palačinke (na 2 rešetke)	1.2	1 i 2	15	200	30-35
	Male torte (na 2 rešetke)	0.6	1 i 2	15	190	20-25
	Sir (na 2 rešetke)	0.4	1 i 2	15	210	15-20
	Krem (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Biskvite (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
Puslice (na 3 rešetke)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180	
Multi-kuvanje	Pica (na 2 rešetke)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasanja	1	3	10	180	30-35
	Janjeće	1	2	10	180	40-45
	Pečena piletina + krompir	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Torta sa šljivama	1	2	10	170	40-50
	Krem (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskvite (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Biskvit torta (na 1 rešetku)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvit torta (na 2 rešetku)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Mirisne pite	1.5	3	15	200	25-30
Piza režim	Pica	0.5	3	15	220	15-20
	Juneće ili teleće	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2 i 3	10	180	60-70
Rostilj	Sipa i riba list	0.7	4	-	Max	10-12
	Lignja škampe	0.6	4	-	Max	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Max	10-15
	Bakalar na filetima	0.8	4	-	Max	10-15
	Pečeno povrće	0.4	3 i 4	-	Max	15-20
	Teleći stek	0.8	4	-	Max	15-20
	Kubasice	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Skuša	1	4	-	Max	15-20
	Sendviče na toster	4 i 6	4	-	Max	3-5
Gratin		1.5	2	10	200	55-60
		1.5	2	10	200	30-35

# Korišćenje staklene keramičke površine

RS

**! Lepak koji je na zaptivke ostavlja tragove masnoće na staklu. Prije nego što koristite uređaj, preporučujemo vam da ga uklonite sa posebnim neabrazivnim proizvod za čišćenje. Tokom prvih sati može biti miris gume koji će vrlo brzo nestati.**

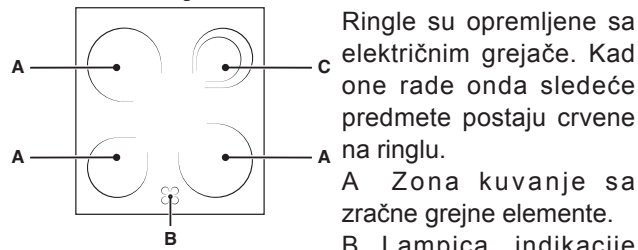
## Uključivanje i isključivanje zone kuvanja

Da biste uključili zona kuvanje, okrenite dugme u smeru kazaljke na satu.

Da biste isključili ponovo, okrenite dugme u suprotnom smeru sve dok ne dođe u poziciju 0.

Ako svetlo INDIKATORA ZONE KUVANJA je uključeno, ovo označava da jedna od ringle još uvijek radi.

## Zone kuvanja



topline: Ovo ukazuje da je temperatura odgovarajući zone kuvanja veća od 60 °C, čak I kada je grejač isključen, ali ke još vruća. C.Hilite\*

## Opis grejnih elementima

Okrugle grejne elemente postaju crvene nakon 10 - 20 sek. nakon što su uključene.

Ove grejne elemente garantuju ravnomernu distribuciju topline i imaju veliku prednost nego uobičajenih grejni elementi.

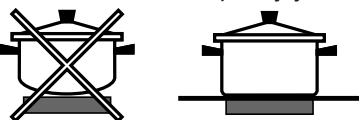
Grejne elemente emituju visoko nivo na topline I svetlosti kada su uključene nudeći sledeće praktične prednosti:

- Brzo grejanje (u odnosu sa plinskom šporetom).
- Brzo hlađenje
- Ravnomernu temperaturu preko cele površine (zbog okrugle grejne elemente)

Postav ke	Normalna ili brza ploča
0	Isklj.
1	Kuvanje povrća, riba
2	Kuvanje krumpira (na paru), supe slanutak, grah.
3	Produžetak kuvanja većih količina hrane, maneštra
4	Za prženje (srednje)
5	Za prženje (više od srednjeg)
6	Za zaprživanje i ključanje u kratko vreme.

## Praktični saveti o korišćenju ploče

- Koristite šerpe sa debelu osnovu kako bi se osigurali da oni savršeno pristanju na ploču.



- Uvek koristite šerpe sa prečnikom koji je dovoljno velik da pokrije ringlu, kako bi koristili svu energiju .



- Uvek proverite da je baza posuđa potpuno čista i suva: Ovo obezbeđuje da posuđe savršeno odgovaraju na zone kuvanja i ringle ostaju efektivne za duži vremenski period.
- Izbegavajte korišćenje istog posuđe koje koristite i za gasne aparate: oštetiti bazu posuđa, pričiniti da se ne zalepi ispravno na površinu.
- Nikada ne ostavljajte zone za kuvanje uključene bez posuđe na njima, jer to može izazvati oštećenje ringle.

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

## Выдвижная конфорок

Выдвижные элементы двойной зоной нагрева. Вы можете

включить только меньшая внутренняя зона приготовления пищи или как внешних и внутренних зон.

Ручка управления позволяет выбрать один из двух мощности

уровней, которые являются регулируемые между минимальным значение от 1 до максимум 12:

- низкий уровень мощности может быть установлено путем поворота ручки по часовой стрелке от 1 до 12.
- Поверните ручку, чтобы полностью, пока вы не услышите легкий

нажмите, чтобы максимальный уровень мощности, что в свою очередь

можно регулировать от 12 до 1, поворачивая ручку против часовой стрелки. Для восстановления

минимальном уровне мощности, поверните ручку и установить его обратно в положение 0.

Для двойных зон приготовления пищи, первая часть ручки Движение активирует меньше конфорок (внутренний).

Для активации оба (внутренней и внешней), необходимо

поверните ручку полностью и затем выберите нужную Уровень мощности от 12 до 1

Уровень мощности от 12 до 1

\* Jedino dostupni na nekim modelima



! Ovaj aparat je dizajniran i proizveden u skladu sa međunarodnim standardima bezbednosti. Sledeća upozorenja su obezbeđena iz bezbednosnih razloga i molimo vas da ih pažljivo pročitate.

## Opšta bezbednost

- Ova uputstva važe samo za one zemlje čiji simboli se pojavljuju u uputstvu, i za serijski broj na pločicu koja se nalazi na uređaju.
- Aparat je namenjen za domaću upotrebu i nije namenjen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.
- Uređaj ne sme biti instaliran na otvorenom, čak i u oblastima koje su pokrivene. Vrlo je opasno ostaviti uređaj na suncu ili kišu.
- Nemojte dirati uređaj sa mokrim rukama ili noge ili sa bosa noge.
- Aparat mora se koristiti od strane odraslih samo za pripremu hrane, u skladu sa uputstvima koje su navedeni u ovoj brošuri. Bilo koja druga upotreba aparata ( npr. za grejanje prostorije ) predstavlja neprimereno i opasno korišćenje. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu koja je nastala zbog nepravilnog i nerazumnog korišćenje aparata.
- Uputstvom za upotrebu prati Klasu 1 ( izolovana ) ili klasu 2 - 1 potklase ( udubljena između 2 ormara ) aparata.
- Ne dirajte grejne elemente ili pojedine delove vrata rerne kada je uređaj u upotrebi, jer ovi delovi postaju izuzetno vruće. Držite decu dalje od aparata.
- Proverite da kablovi za napajanje drugih električnih aparata ne dolaze u kontakt sa vrućim delovima rerne.
- Otvore su za ventilaciju i disperzije toplote i ne sme biti pokriveni .
- Nemojte koristiti nestabilne ili deformisane šerpe za kuvanje , a to će pomoći izbegnuti slučajno prosipanje.
- Uverite se da su ručke šerpe okrenute prema centru ploču kako ne bi dovelo do opekotine.
- Uvek koristite rukavice kad stavite nešto u rerni ili kada uklanjate.
- Ne koristite zapaljive tečnosti (alkohol , benzin, itd .) u blizini aparata, dok je u upotrebi.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u donjem deo za skladiranje ili u samoj rerni. Ako je uređaj uključen slučajno, može se zapaliti.
- Uverite se da su dugmeta na pozicije I da uređaj nije u upotrebu.
- Kada isključite aparat, uvek vucite utikač iz utičnice, nemojte vući kabl.
- Nikada ne obavljajte čišćenje ili radovi na održavanju , ako niste prije isključili aparat iz električne mreže.
- Ako se aparat pokvari, nemojte pokušavati da izvršite popravke sami.
- Popravke koje izvode neiskusne osobe mogu dovesti do povreda ili nepravilnosti uređaja . Kontakt pomoć
- Nemojte stavati teške predmete na vrata rerne.
- Unutrašnje površine pregrade (gde je prikazano) mogu postati vruće.
- Staklena ploča je otporna na mehaničke udara, ali može da ispucati ( ili čak slomiti se) ako je udar sa oštrim predmetom kao što je neki alat. Ako se ovo dogodi, onda isključite uređaj od struje i odmah zovite servisni centar.
- Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.

- Obrnite pažnju da zone kuvanje ostaju vruće nekih 30 min. nakon što su isključene.
- Držite sve objekte koji se može stopiti dalje od ploču, na primer od plastike i aluminijuma, objekata ili proizvoda sa visokim sadržajem šećera. Ako ih stavite na površine koje su još vruće, mogu oštetiti ploču (ringlu).
- Ne stavljajte metalne predmete (noževe, kašike, tiganj) na ploču je mogu postati vruće.
- Aparat ne bi trebalo da se koristi od strane ljudi (uključujući i decu ) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetima, neiskusna pojedinaca ili od strane bilo koga ko nije upoznat sa proizvodom. Ovi pojedinci treba da u najmanju ruku, biti pod nadzorom nekoga ko preuzima odgovornost za njihovu bezbednost ili je preliminarni instrukcije koje se odnose na rad aparata.
- • Ne dozvoliti deci igrati se sa uređaju.
- Ako je šporet postavljen na pijedestal, molimo vas preuzeti potrebne mere kako bi sprečili klizanje lonac postoljem.

## Uklanjanje...

- Kada bacate ambalažu: Sledite lokalna pravila tako da se ambalaža može opet koristiti.
- Evropska Direktiva 2002/96/EC koja se odnosi na Otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE) kaže da kućni aparati se ne smeju bacati na običnom otpadu. Iskoristene aparate se moraju sakupljati odvojeno kako bi se optimizirale troškova ponovne upotrebe i recikliranje materijala, dok se sprečava potencijalno oštećenje atmosfere i javnog zdravlja. Precrtana kanta za smeće označena na svim proizvodima podseća vlasnika njegovih obaveza u odnosu na odvojenom sakupljanju smeća. Za više informacija oko pravilnog bacanja korišćenih domaćih aparata, vlasnici mogu kontaktirati lokalni javni servis ili njihovog lokalnog dilera.

## Poštovanje i čuvanje okoline

- Možete pomoći smanjenjem špic opterećenja električne mreže tako šta ćete koristiti peć u satima među kasnog popodneva i ranih sati jutra.
- Uvek držite vrata zatvorena kada koristite režime ROŠTILJ i RAŽANJ. To će dovesti do boljih rezultata a u isti mah sačuvati energiju (oko 10%).
- Redovno proveravajte zaptivke vrata i čistite ih od ostataka, tako da mogu pravilno pristaju na vrata i na taj način izbeći prosipanje energije.

# Nega i održavanje

RS

## Iskljuèivanje aparata

Isključite aparat iz elektriène energije prije radnje.

### Èišćenje reru

! Nikada ne koristite sredstva za èišćenje na paru ili sa pritiskom na uređaju .

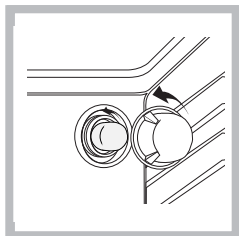
- Oèistite deo stakla na vratima rerne koristeći sunđer i neabraziono sredstvo za èišćenje, a zatim osušite mekom krpom. Ne koristite grube abrazione materijale ili oštre metalne strugaèe jer one mogu da ogrebu površinu i usloviti pucanje stakla.
- Nerđajući èelik ili emajl delovi i gumene zaptivke se mogu èistiti sunđerom koji je natopljen u mlakom vodom i neutralnim sapunom. Koristite specijalizovane proizvode za uklanjanje mrlje. Nakon èišćenja, isperite i osušite. Ne koristite abrazivne praškove ili korozivne supstance.
- Unutrašnjost rerne idealno oèistiti posle svake upotrebe, dok je još topao. Koristite toplu vodu i deterdžent, a zatim dobro isperite i osušite sa mekom krpom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode.
- Dodatna oprema može se prati kao i svakodnevne posuđe i može se čak prati u mašinu za pranje sudova.
- Prijavština i masti treba ukloniti iz kontrolne table ali sa ne-abrazivnim sunđerom ili mekom krpom.
- Nerđajući èelik može biti isprljan od tvrde vode koji je ostala na površini dugo vreme, ili od agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo da se èeliène površine ispere i osuši temeljno.

### Inspekcija plombe rerne

Redovno proveravajte zaptivke vrata oko rerne. Ako su zaptivke oštećene, onda molimo vas kontaktirati najbliži posle prodajno- servisni centar. Preporučujemo vam da ne koristite reru sve dok se zaptivke ne zamene.

### Zamjena lampice u reru

1. Nakon što isključite reru od energetsku mrežu, uklonite stakleni poklopac koji pokriva utičnica lampe (vidi sliku).
2. Odvite sijalicu i zamenite je sa sličnom: voltaža 230 V, vat 25 W, cap E 14.



3. Zamenite poklopac i uključite ponovo reru u elektriènom mrežu. ! Ne koristite lampice rerne kao ambijentalno osvetljenje.

Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase E energetske efikasnosti.

## Èišćenje keramièke površine

! Ne koristiti abrazione ili korozivni deterdženata (na primer, proizvodi u sprejova za èišćenje roštilja i rerne) , za uklanjanje mrlja, protiv rđe proizvoda, praškastih deterdženata ili sunđere sa abrazionim površinama: Oni mogu da ogrebu površinu bez mogućnosti popravke.

- Obično je dovoljno samo da isperite ploču pomoću vlažnim sunđerom i osušite sa kuhinjskom rolnu.
- Ako je ploča vrlo prljava, onda trljajte sa specijalnim proizvodom, a zatim dobro operite i osušite.
- Da biste uklonili vrlo prljave supstance, koristite odgovarajući strugaè (ovo se ne isporučuje sa proizvodom). Uklonite izlivanja što prije, nemojte èekati da se uređaj ohladi, kako bi se izbeglo formiranje depozita. Možete dobiti odlične rezultate pomoći nerđajuće èeliène žice (sunđer) - specijalno dizajniran za staklene keramièkih površina - natopljenim u sapunici.
- Ako plastièni ili slatke supstance slučajno se istope na ploču, izvadite ih odmah sa strugaèem, dok je površina još vruća.
- Kada je èista, ploča se može èistiti sa specijalni proizvod za zaštitom. Nevidljivi film koji je ostavljen štiti površinu od kaplje tokom kuvanje. Održavanje treba se obavljati dok je uređaj topao (ali ne vruć) ili hladan.
- Obrnite pažnju da je uređaj dobro ispran i isušen: ostaci mogu se stvrdnuti tokom naknadnih procesa kuvanja.

Sredstva za èišćenje keramièke ploèe	U prodaju od
Strugaè stakla žileti	Uradi Sam Prodavnica
Zamena žilete	Uradi Sam prodavnica, supermarkete, Apoteke
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Kolonijali, samoposluge, robne kuće, prodavnice regionalne elektriène kompanije, supermarketi

## Pomoć

! Nikada nemojte koristiti usluge neovlašćenog tehničara.

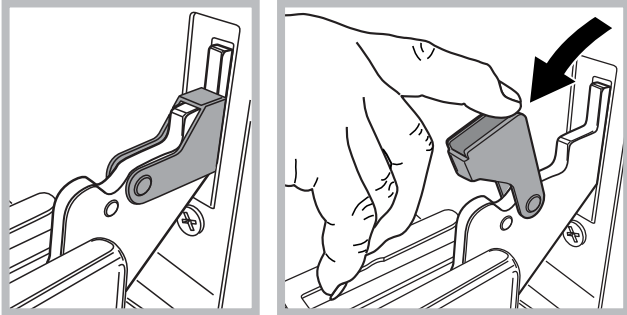
Molimo Vas da imate sledeće informacije pri ruci:

- Vid problema koji imate.
- Model uređaja
- Serijski broj (S/N).

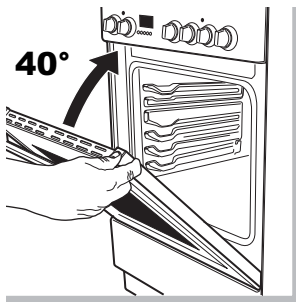
Poslednje dve informacije mogu se naći na ploèici koja se nalazi na uređaju.

## Uklanjanje i postavljanje vrata peći:

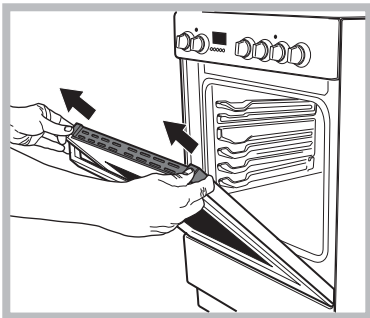
1. Otvorite vrata
2. Nek spone šarki rotiraju potpuno natrag (vidi sliku).



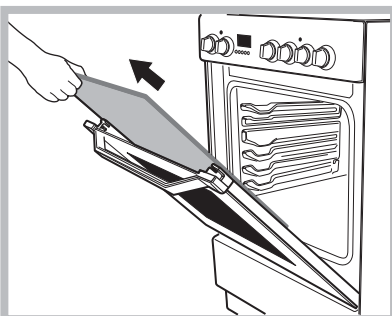
3. Zatvoriti vrata sve dok se spone ne zaustave (vrata ostaje otvorena oko 40°) (vidi sliku).



4. Pritisnite oba dugmad na gornjem profilu i izvadite profil (vidi sliku).



5. Izvadite staklo i očistite ga kao šta je pokazano u poglavlju: „Nega i održavanje“

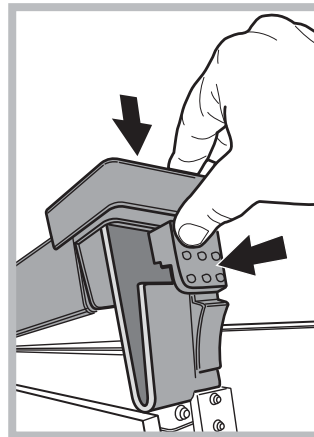


6. Vratite staklo.

Upozorenje! Rerna ne sme raditi sa uklonjenim unutrašnjem stakla vrata !

Upozorenje! Kada se ponovo okupi unutrašnja vrata ubacite staklene ploče ispravno, tako da je upozorenje napisano na tabli lako čitljivo i vidljivo.

7. Vratite profil, klikanje označuje da se deo pravilno postavio.
8. Otvorite vrata u celini.
9. Zatvorite držače (vidi sliku).



10. Sada vrata se može potpuno zatvoriti i peć se može normalno koristiti.

# Instalacija

HR

! Prije rukovanja vašim novim uređajem, molimo pažljivo pročitajte knjižicu s uputama. Ona sadrži važne informacije o sigurnoj instalaciji i sigurnom rukovanju uređajem.

! Molimo, ove upute za korištenje čuvajte za buduću uporabu. Vodite računa da upute priložite uređaju ako ga prodajete, darujete ili premještate.

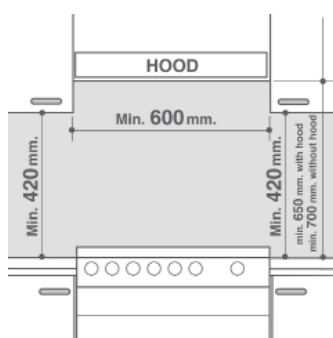
! Uređaj mora instalirati kvalificirani električar u skladu s navedenim uputama.

! Sva neophodna podešavanja ili održavanje treba se izvršiti nakon što je štednjak isključen iz električne utičnice.

## Pozicioniranje i niveliranje

! Moguće je instalirati uređaj pored kuhinjskih ormarića čija visine ne premašuje površinu ploče za kuhanje.

! Vodite računa da je zid iza pozadine uređaja izrađen/premazan nezapaljivim materijalom otpornim na visoke temperature (T 90°C).



Za ispravno instaliranje uređaja:

- Postavite ga u kuhinju, blagovaonicu ili u prostor koji je i dnevni boravak i blagovaonica (ne u kupaonicu).

- Ako je vrh ploče za kuhanje viši od kuhinjskih elemenata tada uređaj morate instalirati na

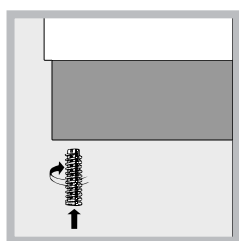
udaljenosti od barem 600 mm od kuhinjskih elemenata.

- Ako je štednjak ugrađen ispod visećeg kuhinjskog elementa, tada morate osigurati minimalnu udaljenost od 420 mm između ormarića i vrha ploče za kuhanje.

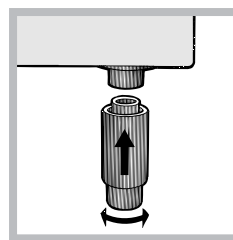
Udaljenost treba povećati na 700 mm ako je zidni viseći kuhinjski element izrađen od zapaljivog materijala (vidi sliku).

- Ne postavljajte zastore iza štednjaka te na udaljenosti manjoj od 200 mm od strana uređaja.
- Sve nape trebate instalirati u skladu s uputama navedenim u odgovarajućim priručnicima za rukovanje.

## Niveliranje



Ako je potrebno izravnati uređaj zavidajte podesive nožice na mjesta namijenjena za njih u svakom uglu donjeg dijela štednjaka (vidi sliku).



Nožice\* ulaze u otvore s donje strane donjeg dijela štednjaka.

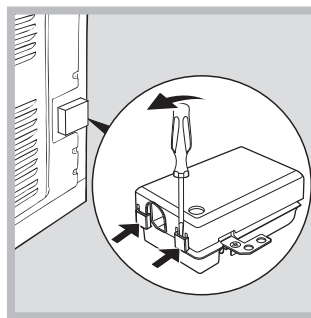
Uređaj se ne smije instalirati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje

## Električni priključci

### Priključivanje električnog kabela

Za otvaranje priključne ploče:

- Umetnite odvijač unutar bočnih otvora na poklopcu priključne ploče.
- Povucite poklopac i otvorite ga.



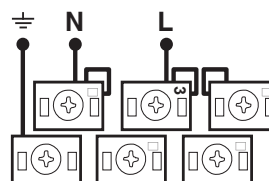
Za instaliranje kabela slijedite donje upute:

- Otpustite pričvrсни vijak kabela i vijke žičnih kontakata.

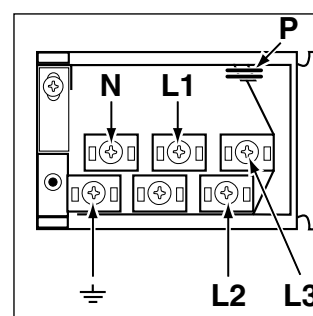
! Premosnik je unaprijed podešen u tvornici za 230 V jednofazni priključak (vidi sliku).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

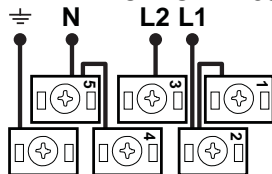


- Za izvođenje električnog priključivanja kao što je prikazano na slikama koristite dva premosnika unutar kutije (vidi sliku - označeno s "P")

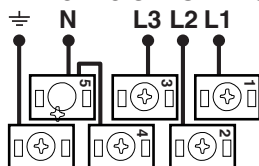


\* Dostupno samo kod određenih modela.

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



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



- Osigurajte električni kabel pričvršćivanjem pričvrstnog vijka kabela te vratite poklopac na njegovo mjesto.

#### Spajanje strujnog kabela na strujnu utičnicu

Instalirajte standardizirani utikač koji odgovara naponu naznačenom na pločici s podacima uređaja (vidi tablicu s tehničkim podacima)

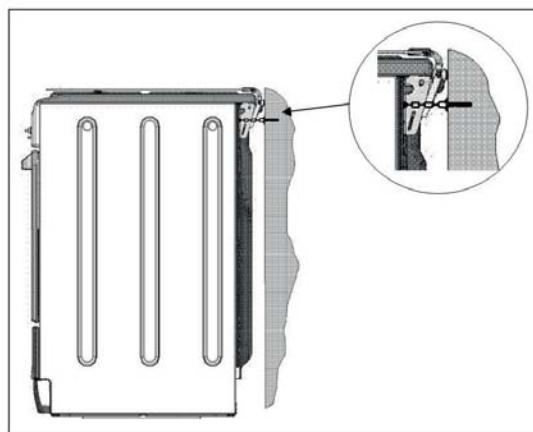
Uređaj mora biti izravno spojen s strujnom utičnicom pomoću višepolnog prekidača s najmanje 3 mm razmaka između kontakata, a koji je instaliran između uređaja i strujne utičnice. Prekidač mora odgovarati naznačenim vrijednostima struje te mora biti u skladu s tekućim propisima za el. energiju (prekidač ne smije dirati žicu uzemljenja). Strujni kabel treba postaviti tako da nikad ne dolazi u kontakt s temperaturama višim od 50°C.

Prije priključivanja uređaja na strujnu utičnicu provjerite je li:

- Uređaj uzemljen i je li utikač u skladu sa zakonom.
- Utičnica može izdržati maksimalno napajanje uređaja koje je naznačeno na pločici s podacima.
- Napon je u rasponu između vrijednosti naznačenih na pločici s podacima.
- Utičnica je kompatibilna s utikačem uređaja. Ako utičnica nije kompatibilna s utikačem zatražite od ovlaštenog električara da je zamjeni. Ne koristite produžne kabele ili višestruke utičnice.

**! Nakon instalacije uređaja strujni kabel i strujna utičnica trebaju biti lako dostupni.**

- ! Kabel se ne smije savijati ili pritiskati.**
- ! Kabel treba redovito pregledavati, a može ga zamijeniti samo ovlašteni električar.**
- ! Proizvođač ne preuzima odgovornost ako se niste pridržavali ovih sigurnosnih mjera .**



#### Sigurnosni lanac

**! Za sprječavanje slučajnog prevrtanja uređaja, na primjer ako se dijete penje po vratima pećnice, MORATE instalirati isporučeni zaštitni lanac!**





Štednjak je opremljen sa sigurnosnim lancem koji se pomoću vijka (nije isporučen sa štednjakom) pričvršćuje na zid iza uređaja i to na istoj visini, jer je lanac spojen na uređaj.

Vijak i tipl odaberite u skladu s tipom materijala od kojeg je izrađen zid iza uređaja. Ako glava vijka ima promjer manji do 9 mm, trebete koristiti brtveni prsten. Betonski zidovi zahtijevaju vijak s promjerom od najmanje 8 mm, dužine od 60 mm.

**Vodite računa o tome da lanac bude pričvršćen za zid iza štednjaka, kao što je to prikazano na slici, tako da je nakon instalacije zategnut i paralelan s podom.**

# Početak i uporaba

HR

TABLICA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije pećnice (VxŠxD)	32,4x43,5x41,3 cm
Obujam	l 59
Korisne mjere vezane u odjeljak pećnice	širina 42 cm dubina 44 cm visina 23 cm
Napon i frekvencija	vidi pločicu s podacima
Keramička ploča za kuhanje	1700 W
Prednje lijevo	1200 W
Straga lijevo	2100 W / 2300W*
Straga desno	1200 W
Prednje desno	
Maks. potrošnja keramičke ploče za pečenje	6200 W / 6400W*
ENERGETSKA OZNAKA I EKODIZAJN	EU Direktiva br. 65/2014 uključuju ci Direktivu 2010/30/EU. EU Odredba br. 66/2014 uključuju ci Direktivu 2009/125/EC. EN 60350-1 odredba EN 50564 odredba EN 60350-2 odredba  Potrošnja energije kod prirodnog prijenosa topline – mod zagrijavanja: — Tradicionalni način — Naznačena potrošnja energije za klasu prisilnog prijenosa energije - mod zagrijavanja:  Pečenje. 
 	Ovaj uređaj je u skladu s sljedećim direktivama Europske ekonomske zajednice: 2006/95/EC od 12/12/06 (Niski napon) i naknadnim dopunama - 2004/108/EC od 15/12/04 (Elektromagnetska kompatibilnost) i naknadnim dopunama - 93/68/EEC od 22/07/93 i naknadnim dopunama. 2002/96/EC 1275/2008 (Mod pripravnosti/isključeno)

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




!Prije rukovanja proizvodom uklonite plastični omotač koji se nalazi na stranama uređaja.

! Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način izbjegavate oštećenje emajla.

## 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)

! Ako je uređaj opremljen s elektroničkim programatorom\*,  za  korištenje električne pećnice samo istovremeno pritisnite gumbе (na zaslonu  će se pojaviti simbol) prije odabira željene funkcije pečenja.

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..

\* Dostupno samo kod određenih modela.

## 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).**

## TRADICIONALNI NAČIN KORIŠTENJA PEĆNICE

Uključit će se i gornji i donji grijač. Kada koristite pećnicu na tradicionalni način najbolje je koristiti samo rešetku za pečenje. Ako koristite više od jedne rešetke toplina će se raspodijeliti neravnomjerno.



### Mod PEČENJA

Uključeni su zadnji grijač i ventilator, na taj način jamči se pažljiva i ravnomjerna distribucija topline u cijeloj pećnici. Ovaj način idealan je za pečenje i kuhanje hrane osjetljive na temperaturu (poput dizanog tijesta) te za istovremenu pripremu slastica na 3 razine.



### NAČIN VIŠESTRUKOG PEČENJA

Uključit će se svi grijači (gornji, donji i okretni), a i ventilator počinje raditi. Kako je temperatura konstantna u cijeloj pećnici, zrak ravnomjerno peče i stvara koru na hrani. Istovremeno se mogu koristiti najviše dvije rešetke.



### NAČIN ZA PEČENJE PIZZE

Uključit će se okretni grijači i grijači na dnu pećnice, a aktivirat će se i ventilator. Ova kombinacija brzo zagrijava pećnicu stvarajući značajnu količinu topline, posebno donji grijač. Ako istovremeno koristite više od jedne rešetke tijekom pečenja zamijenite položaje posuda.



### 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.

\* Dostupno samo kod određenih modela.



### Mod za GRATIRANJE

Gornji grijač i ražanj (gdje postoji) se aktiviraju, a i ventilator počinje raditi. Ova kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmjernog isijavanja topline grijača putem prisilne cirkulacije zraka u cijeloj pećnici. Ovo pomaže u sprječavanju zagorijevanja površine hrane i omogućuje toplini probijanje u hranu.

! Način pečenja na ROŠTILJU i mod za GRATIRANJE moraju se koristiti sa zatvorenim vratima pećnice.

## 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 koru 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.

## Planiranje pečenja s elektroničkim programatorom\*

### Podešavanje sata


Nakon što uređaj spojite na strujnu utičnicu ili nakon nestanka struje, zaslon će se automatski resetirati na 0:00 i početi treperiti. Podešavanje vremena:

1. Pritisnite istovremeno  gumb  VRIJEME PEČENJA i VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.
2. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumb podesite točno vrijeme pritiskom na gumb + i -. Gumbom + povećavate, a gumbom - smanjujete sate. Kad podesite vrijeme programator se automatski prebacuje u način ručnog podešavanja.


### Podešavanje tajmera

Tajmer omogućava podešavanje odbrojavanja, a kad vrijeme istekne oglasit će se alarm.

Za podešavanje tajmera uradite sljedeće:

1. pritisnite gumb TAJMER . Na zaslonu će se prikazati: **^ 0:30**.
2. Pritisnite gumb + i - te podesite željeno vrijeme.
3. Kada otpustite gumb tajmer će početi s odbrojavanjem, a na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme.

**10:00**

4. Nakon što vrijeme protekne oglasit će se alarm, a alarm možete isključiti pritiskom na bilo koji gumb (osim gumba + i -). Simbol  će se isključiti.

! Tajmer ne uključuje i ne isključuje pećnicu.


### Podešavanje glasnoće alarma

Nakon odabira i potvrđivanja postavki sata, pomoću gumba - podesite glasnoću zvuka alarma.


### Podešavanje vremena pečenja s odgođenim početkom

Prvo odaberite način pečenja koji želite koristiti te podesite odgovarajuću temperaturu pomoću kola ODABIRA i TERMOSTATA na pećnici.


U ovom trenutku možete podesiti vrijeme pečenja:

1. Pritisnite gumb VRIJEME PEČENJA .
2. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumb podesite željeno vrijeme pritiskom na gumb + i -. Ako, na primjer, želite podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta, na zaslonu će se prikazati:

**^ 0:30**

3. 4 sekunde nakon što ste otpustili gumb, trenutno vrijeme (na primjer 10.00) će se ponovo pojaviti na zaslonu sa simbolom  i slovom A (AUTO).

Nakon toga trebate podesiti željeno vrijeme završetka pečenja:

4. Pritisnite gumb VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA .
5. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumb podesite željeno vrijeme završetka pritiskom na gumb + i -. Ako, na primjer, želite da pečenje završi u 13.00, na zaslonu će se prikazati:

**^13:00**

6. 4 sekunde nakon što ste otpustili gumb, trenutno vrijeme (na primjer 10.00) će se ponovo pojaviti na zaslonu sa slovom A (AUTO).



**^10:00**


U ovom trenutku pećnica je programirana da se automatski uključi u 12:30 te da se isključi nakon 30 minuta u 13:00.


\* Dostupno samo kod određenih modela.


### Podešavanje vremena pečenja s trenutnim početkom

Slijedite gore navedenu proceduru za podešavanje vremena pečenja (točke 1-3).

! Kada se pojavi slovo A to znači da su i vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja programirani u AUTO modu. Za vraćanje pećnice na ručno podešavanje rada, nakon svakog AUTO moda  za pečenje istovremeno pritisnite gumb VRIJEME PEČENJA i  VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.

! Simbol  će nastaviti svijetliti uz pećnicu tijekom cijelog programa pečenja.

Podešeno vrijeme trajanja pečenja može se prikazati u bilo kojem trenutku pritiskom  na gumb VRIJEME PEČENJA, a vrijeme završetka kuhanja može se prikazati pritiskom na gumb VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.

Kad protekne vrijeme pečenja oglasit će se alarm . Za isključivanje alarma pritisnite bilo koji gumb osim gumba + i -.

### Poništavanje prethodno podešenog programa za pečenje

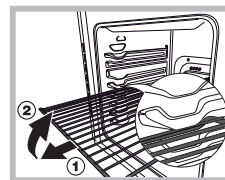
Pritisnite istovremeno  gumb VRIJEME PEČENJA i  VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.

### Ispravljanje ili poništavanje prethodno podešenih podataka

Unesene podatke možete izmijeniti bilo kada pritiskom na odgovarajući gumb (TAJMER, VRIJEME PEČENJA ili VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA) te gumba + ili -.

Kada su poništeni podaci vremena pečenja, poništiti će se i vrijeme završetka pečenja i obrnuto.

Ako je pećnica već programirana neće prihvatiti vrijeme završetka pečenja koje počinje prije početka programiranog postupka pečenja.





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).



**TIMER\***

Da biste aktivirali brojilo, postupite kako slijedi:

1. Okrenite TIMER u smjeru kazaljke na satu za  gotovo jedna kompletna revolucija postaviti zvono.
2. Okrenite TIMER u anticlockwise smjeru  podesiti željenu duljinu vremena.

**Tablica savjeta za pečenje u pećnici**

Načini pečenja	Hrana	Težina (kg)	Položaj rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (minute)	Preporučena temperatura	Vrijeme pečenja (minute)
<b>Tradicionalna pećnica</b>	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Kolači(biskvit)	-	3	15	180	15-20
	Pite	1	3	15	180	30-35
<b>Mod pečenja</b>	Pite	0.5	3	15	180	20-30
	Voćni kolači	1	1 i 2	15	180	40-45
	Kolač od šljiva	0.7	3	15	180	40-50
	"Spuzvasti" kolač	0.5	3	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 rešetke)	1.2	1 i 2	15	200	30-35
	Mali kolačići (na 2 rešetke)	0.6	1 i 2	15	190	20-25
	"Poljupci" od sira (na 2 rešetke)	0.4	1 i 2	15	210	15-20
	"Poljupci" s kremom (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Biskviti (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Puslice (na 3 rešetke)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
<b>Višestruko pečenje</b>	Pizza (na 2 rešetke)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35
	Janjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečena kokoš + krumpiri	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Lokarda	1	2	10	180	30-35
	Kolač od šljiva	1	2	10	170	40-50
	"Poljupci" s kremom (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	"Spuzvasti" kolač (na 1 rešetki)	0.5	2	10	170	15-20
	"Spuzvasti" kolač (na 2 rešetke)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Pikantne pite	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pečenje pize</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečena teletina ili govedina	1	2	10	220	25-30
	Kokoš	1	2 i 3	10	180	60-70
<b>Roštilj</b>	Riba list i sipa	0.7	4	-	Max	10-12
	Lignje i kebab od kozica	0.6	4	-	Max	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Max	10-15
	Fileti bakalara	0.8	4	-	Max	10-15
	Pečeno povrće	0.4	3 i 4	-	Max	15-20
	Teleći biftek	0.8	4	-	Max	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri (pljeskavice)	0.6	4	-	Max	10-12
	Lokarde	1	4	-	Max	15-20
	Tostirani sendviči (ili tost)	4 i 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratiniranje</b>	Kokoš pečena na roštilju	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35

\* Dostupno samo kod određenih modela.

# Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje

HR

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

## Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

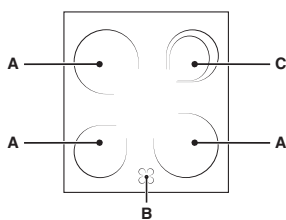
Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.

Za ponovo gašenje okrenite sklopku u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj "0".

Ako je svijetli svjetlo indikatora UKLJUČENA ZONA KUHANJA, to ukazuje da je barem jedna od zona kuhanja na ploči za kuhanje uključena.

## Zone kuhanja

Ploča za kuhanje opremljena je električnim grijačima.



Kada se oni koriste zacrvenjet će se sljedeće stavke na ploči za kuhanje.

A. Zona za kuhanje s radijantnim grijačima.

B. Svjetlo indikatora preostale topline: ukazuje kako je temperatura odgovarajuće

zone kuhanja veća od 60°C, ta čak i kad je grijač isključen ona je još uvijek vruća.

C. Hilite\*

### Opis grijača

Kružni radijantni grijač postaje crven 10 - 20 sekundi nakon uključivanja.

Kružni radijantni grijač jamči ravnomjernu raspodjelu topline pored uobičajenih prednosti radijantnog grijača.

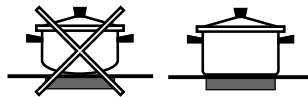
Radijantni grijači isijavaju visoke razine topline i svjetla čim se uključe, te nude sljedeće praktične prednosti:

- brzo zagrijavanje (u odnosu na plinske plamenike)
- brzo hlađenje
- istu temperaturu na cijeloj površini (zbog kružnog grijača)

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

## Praktični savjet za uporabu električne ploče za kuhanje

- Koristite tave s debelim, ravnim dnom kako bi se osiguralo da savršeno priliježu zoni za kuhanje.



- Uvijek koristite tave s promjerom koji je dovoljno velik da potpuno prekrije ploču radi iskorištenja cjelokupne proizvedene topline.



- Uvijek vodite računa da je dno tave čisto i suho: na ovaj način osigurava se savršeno prilijeganje tava na zone kuhanja te dugoročna učinkovitost i tava i električne ploče za kuhanje.
- Ne koristite posuđe za kuhanje koje koristite na plinskim plamenicima: koncentrirana toplina na plinskim plamenicima može deformirati dno tave (kuhinjskog posuđa) te stoga neće ispravno prilijegati na površinu.
- Nikad ne ostavljajte zonu za kuhanje uključenu a da na nju niste stavili tavu (kuhinjsko posuđe) jer to može izazvati oštećenje zone.

Položaj	Ploča
0	Isključen
1	Topljenja maslaca i čokolade
2	Grijanje tekućina
3	
4	Juhe i umaci
5	
6	Kuhanje kod točke vrenja
7	Prženje na tavi
8	
9	Kotlovi velike količine
10	
11	Prženje
12	

### Tradicionalna kuhanje zone.

Svaka zona za kuhanje je opremljena kontrolnim gumbom koji omogućuje

omogućuje da odaberete od 12 različitih temperaturnih postavki

od minimalno 1 do maksimalno 12 godina.

### Produžna kuhanje

Teleskopski elementi su bračni grijanje zone. Možete uključivanje samo manji unutarnji zonu za kuhanje ili oba vanjske i unutarnje zone.

razinama, koje su i podešavanje izme u najmanje Upravljačka tipka omogućuje izbor između dva vlast vrijednost od 1 do maksimalno 12:

\* Dostupno samo kod određenih modela.

# Mjere opreza i savjeti

**! Ovaj uređaj izrađen je i proizveden je u skladu s međunarodnim sigurnosnim standardima. Sljedeća upozorenja navedena su iz sigurnosnih razloga i morate ih pažljivo pročitati.**

## Općenita sigurnost

- Ove upute vrijede samo za države čiji simboli se javljaju u priručniku te na pločici sa serijskim brojem na samom uređaju.
- Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i u zatvorenim prostorima te nije namijenjen za komercijalu i industrijsku uporabu.
- Uređaj ne smijete instalirati na otvorenom, čak ni u natkrivenim prostorima. Iznimno je opasno izložiti uređaj kiši i grmljavinskom nevremenu.
- Ne dirajte uređaj bosim nogama te mokrim ili vlažnim rukama i nogama.
- **Uređajem smiju rukovati samo odrasle osobe te ga smiju koristiti samo za spremanje hrane u skladu s uputama navedenim u ovoj knjižici. Svaka koja druga uporaba uređaja (npr. za zagrijavanje prostorija) smatra se neispravnim korištenjem i jako je opasna. Proizvođač se možda neće smatrati odgovornim za štetu koja rezultira neispravnom, netočnom i neopravdanom uporabom uređaja.**
- Knjižnica s uputama priložena je uređaju 1. (izoliranoj) ili 2. klase - podklasa 1. (postavljeno između 2 kuhinjska elementa).
- **Ne dirajte grijače ili određene dijelove vrata pećnice kada se uređaj koristi; ovi dijelovi postaju jako vrući. Držite djecu podalje od uređaja.**
- Pazite da strujni kabeli ostalih električnih uređaja ne dođu u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.
- Otvori koji se koriste za ventilaciju i otpuštanje topline ne smiju se prekrivati.
- Na kuhinjskim zonama ne koristite nestabilne ili izobličene tave (kuhinjsko posuđe); na ovaj način izbjegavate slučajno prskanje. Provjerite jesu li ručke tava okrenute prema središtu ploče za kuhanje kako bi se izbjegle slučajne opekotine.
- Uvijek koristite rukavice za pečenje kada kuhinjsko posuđe stavljate u ili vadite iz pećnice.
- Ne koristite zapaljive tekućine (alkohol, benzin, itd...) u blizini uređaja kada se koristi.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u donji dio za pohranu ili na u pećnicu. Ako se uređaju slučajno uključi to može izazvati požar.
- Uvijek provjerite jesu li kola u položaju kada se uređaj ne koristi.
- Kada isključujete uređaj uvijek isključite utikač iz strujne utičnice; ne povlačite kabel.
- Nikad ne čistite ili ne popravljajte uređaj a da ga prije toga niste isključili iz strujne utičnice.
- Ako se uređaj pokvari ni pod kojim uvjetima ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravci koje izvrše neiskusne osobe mogu izazvati ozljede ili još veći kvar uređaja. Obratite se službi za korisnike.
- Ne vješajte teške predmete na vrata pećnice.
- Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.
- Stakleno-keramička ploča za kuhanje otporna je na mehaničke udare, ali može napuknuti (ili se čak razbiti) ako se udari oštrim predmetom poput alata. Ako se to dogodi, odmah isključite uređaj iz strujne utičnice i kontaktirajte servisni centar.

- Ako površina ploče za kuhanje napukne, isključite uređaj radi sprječavanja strujnog udara koji se može dogoditi.
- Upamtite kako zone kuhana ostaju relativno vruće najmanje trideset minuta nakon isključivanja.
- Predmete koji se mogu otopiti držite podalje od ploče za kuhanje, na primjer plastične ili aluminijske predmete ili proizvode s velikom udjelom šećera. Budite posebno pažljivi kad koristite plastični film ili aluminijsku foliju ili pakiranja: ako ih stavite na površinu koja je još uvijek vruća to može izazvati ozbiljna oštećenja ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte metalne predmete (noževe, žlice, poklopce lonaca, itd.) na ploču za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, s nedostatnim iskustvom ili ako nisu upoznate s proizvodom. Ove osobe trebaju bit pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Ako je štednjak postavljen na stala, poduzmite potrebne mjere opreza i spriječite da štednjak sklizne sa stalka.

## Zbrinjavanje

- Prilikom zbrinjavanja ambalažnog materijala: pridržavajte se lokalnih propisa tako da se ambalaža može ponovo koristiti.
- Europska direktiva 2002/96/EC o gospodarenju električnim i elektronskim otpadom (WEEE) navodi kako se kućanski aparati ne trebaju zbrinjavati kroz normalan ciklus gradskog otpada. Istrošeni uređaj trebaju se odvojeno prikupljati kako bi se optimiziralo trošak ponovne uporabe i recikliranja materijala unutar stroja, te spriječila potencijalno zagađenje atmosfere i zdravlja ljudi. Prekrižena kanta za otpatke nalazi se na svim proizvodima kako bi podsjetila vlasnika na njegove obveze vezane uz odvajanje otpadaka. Za daljnje informacije vezane uz ispravno zbrinjavanje istrošenih kućanskih uređaja vlasnici mogu kontaktirati javne službe ili lokalnog prodavača.

# Čišćenje i održavanje

HR

## Isključivanje uređaja

Isključite uređaj iz električne utičnice prije izvođenja bilo kakvih radnji.

## Čišćenje pećnice

! Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistače.

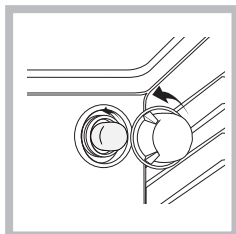
- Stakleni dio na vratima pećnice očistite pomoću spužve i neabrazivnog sredstva za čišćenje, dobro ga obrišite s mekanom krpom. Ne koristite jake abrazivne materijale ili oštre metalne lopatice jer mogu ogrebat površinu i izazvati pucanje stakla.
- Vanjski dijelovi od nehrđajućeg čelika ili emajlirani dijelovi te gumene brtve mogu se čistiti spužvom namočenom u mlaku vodu s neutralnim sapunom. Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite specijalizirane proizvode. Nakon čišćenja, isperite čistom vodom i dobro osušite. Ne koristite abrazivne praške ili korozivne tvari.
- Idealno bi bilo očistiti unutrašnjost pećnice nakon svake uporabe dok je pećnica još uvijek topla. Za čišćenje koristite vruću vodu i deterdžent, zatim dobro isperite čistom vodom i prebrišite mekanom krpom. Ne koristite abrazivne proizvode.
- Dodatni pribor može se prati kao i sve drugo kuhinjsko posuđe, a može se prati i u perilici suđa.
- Uklonite nečistoću i masnoću s upravljačke ploče pomoću neabrazivne spužve ili mekane krpe.
- Na nehrđajućem čeliku mogu ostati mrlje od vode koja se zadržala na površini duže vrijeme ili od agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo dobro isperite čelične površine i dobro ih prebrišite krpom.

## 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.

## Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

! Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primjer proizvode u sprejevima za čišćenje roštilja i pećnica), sredstava za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđanja, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: ovo može ogrebat površinu tako da se više ne može popraviti.

- Obično je dovoljno oprati ploču za kuhanje pomoću mokre spužve i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
- Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
- Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučeno s uređajem). Uklonite svu prolivenu tekućinu što prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbjegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
- Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vruća.
- Kad je očistite ploča za kuhanje može se tretirati posebnim proizvodom za zaštitu: ovaj proizvod ostavlja nevidljivi filom koji štiti površinu od tekućine koja je može poprskati tijekom kuhanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Ne zaboravite uvijek dobro isprati uređaj čistom vodom i dobro ga prebrisati: ostaci će se zapeći tijekom određenih postupaka pri kuhanju.

Sredstva za čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje	Dostupno od
Grebalica za staklo Oštra lopatica	Trgovine "Sam svoj majstor"
Zamjenske lopatice	Trgovine "Sam svoj majstor", supermarketi, drogerije
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots trgovine, Co-op trgovine, robne kuće, trgovine regionalnih tvrtki za opskrbu el. energijom, supermarketi

## Pomoć

**! Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.**

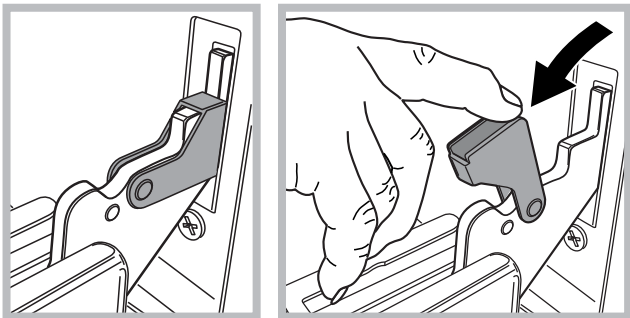
**Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:**

- Tip problema s kojim ste se susreli.
- Model uređaja (Mod.).
- Serijski broj (S/Br).

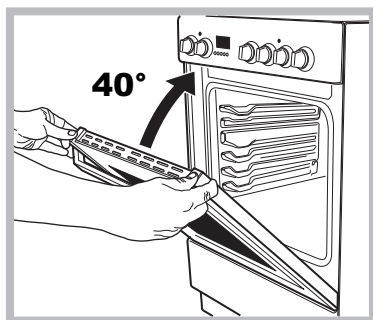
Zadnje dvije informacije možete pronaći na pločici s podacima na samom uređaju.

## Uklanjanje i pričvršćivanje vrata pećnice:

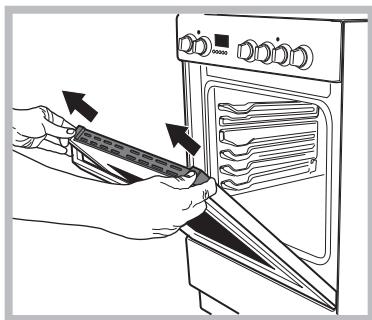
1. Otvorite vrata
2. Vodite računa da se hvataljke šarki vrata pećnice okrenu potpuno unatrag (vidi fotografiju)



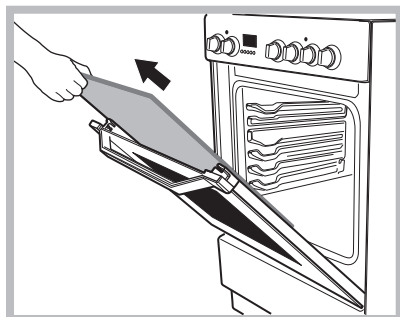
3. Zatvarajte vrata sve dok se hvataljke ne zaustave (vrata će ostati otvorena približno 40°) (vidi fotografiju)



4. Pritisnite dva gumba na gornjem profilu i izvucite profil (vidi fotografiju)



5. Uklonite staklo i očistite na način opisan u poglavlju: „Čišćenje i održavanje”.

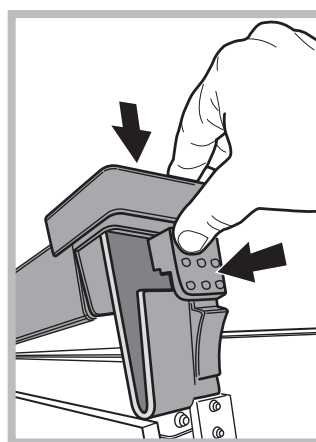


6. Vratite staklo.

**POZOR!** Pećnica ne smije raditi kada je uklonjeno staklo s unutrašnje strane vrata pećnice!

**POZOR!** 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.

7. Zamijenite profil, ako čujete zvuk klik to znači da je dio ispravno postavljen.
8. Potpuno otvorite vrata.
9. Zatvorite potpornje (vidi fotografiju).



10. Sada se vrata mogu potpuno zatvoriti, a pećnica se može uključiti i normalno koristiti.

## 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 is prječite 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.



HR