



IS5E5PCW/E

 **Indesit**

<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b> Cuisinière pose-libre <b>Table des matières</b>	<b>HR</b>	<b>Upute za rad</b> ŠTEDNJAK I PEĆNICA
			<b>Sadržaj</b>
	<b>Consignes de sécurité</b> 3		<b>Sigurnosne upute</b> 9
	<b>GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE</b> 15		<b>Brzi vodi</b> 37
	<b>Installation</b> 58		<b>Postavljanje</b> 58
<b>UK</b>	<b>Інструкція з експлуатації</b> ПЛИТА І ДУХОВА ШАФА	<b>SR</b>	<b>Upustva za rad</b> ŠPORET I PEĆNICA
	<b>Зміст</b>		<b>Sadržaj</b>
	<b>Інструкції з техніки безпеки</b> 5		<b>Bezbednosna uputstva</b> 11
	<b>ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК</b>		<b>Brzi vodi</b> 44
	<b>ПОСІБНИК</b> 22		<b>Postavljanje</b> 58
	<b>Встановлення</b> 58		
<b>RO</b>	<b>Instructiuni de folosire</b> ARAGAZ și CUPTOR Sumar	<b>BG</b>	<b>Инструкции за работа с уреда</b> УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ И ФУРНА
	<b>Instructiuni de folosire</b> GHID DE REFERINȚĂ		<b>Съдържание</b>
	<b>PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ</b> 29		
	<b>Instalare</b> 58		
			<b>Инструкции за безопасност</b> 12
			<b>РЪКОВОДСТВО</b>
			<b>ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА</b> 51
			<b>Монтиране</b> 58

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### UTILISATION AUTORISÉE

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

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

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

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

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

### INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

## AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

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

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

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

## ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

## DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

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

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



## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом приготування. За короткачасним процесом приготування слід наглядати постійно.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може привести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтесь загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

**⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку.** Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

**⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу.** Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечної використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям грatisя з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

**⚠** Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи – існує ризик виникнення пожежі.

**⚠** Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтесь прихваткою. Наприкінці приготування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітря або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

**⚠** Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

### ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

**⚠** Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

**⚠** Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

**⚠** Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

**⚠** Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.

### УСТАНОВЛЕННЯ

**⚠** Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

**⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи не пошкоджений він під час транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установленням прилад слід відключити від електромережі — існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтесь, що він не перетискає кабель живлення — існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення. Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.**

**⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами — існує ризик виникнення пожежі.**

 якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ**

**⚠ Паспортна таблиця знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).**

**⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.**

**⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або переходники. Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.**

**⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника,**

його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією з метою заміни пошкодженого кабеля на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки, а саме ризику ураження електричним струмом.

**⚠ У разі необхідності заміни кабеля живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.**

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтесь, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

## **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтесь в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрой чищення парою — існує ризик ураження електричним струмом.

**⚠ Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцях, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.**

**⚠ Не використовуйте абразивні чи юкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.**

**⚠ Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.**

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи — існує ризик ураження електричним струмом.

## **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

## **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ**

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

## **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-1.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-2.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

## IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranță. Păstrați-le la îndemâna pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranță, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorrectă a butoanelor de comandă.

**⚠ AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se infierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vîrste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

**⚠ AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

**⚠ AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

**⚠ ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

**⚠ AVERTISMENT:** Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsimi sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

**⚠** Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

**⚠** Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vîrstă de peste 8 ani și persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

**⚠ AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se infierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vîrste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat,

cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență

**⚠** Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cupor - pericol de incendiu.

**⚠** Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mânuși pentru cupor pentru a scoate tăvile și accesoriiile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permitând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuporului - pericol de incendiu.

**⚠** Actionați cu atenție atunci când ușa cuporului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

### UTILIZAREA PERMISĂ

**⚠ ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

**⚠** Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

**⚠** Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

**⚠** Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

**⚠** Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

### INSTALAREA

**⚠** Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mânuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

**⚠** Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel

mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activăți aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

**⚠️** Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

**⚠️** dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.

 **AVERTISMENT:** Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare furnizat. Consultați instrucțiunile de instalare.

## AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

**⚠️** Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

**⚠️** Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

**⚠️** Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

**⚠️** În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

**⚠️** Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

**⚠️ AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**⚠️ AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

**⚠️** Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

**⚠️** Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sărmă pentru vase.

**⚠️** Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

**⚠️ AVERTISMENT:** Oprîți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

## ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

## ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

## RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

## DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

**OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE**

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

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

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

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

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

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

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

Nemojte dopustiti da plamen plamenika prelazi preko ruba lonca  
Nemojte upotrebljavati: Pekač od lijevanog željeza, kameni posuđe, lonci i tave od terakote. difuzore topline poput metalne mreže ili bilo koje druge vrste. Dva plamenika istovremeno za jednu posudu (npr. za kotlić s ribom).

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

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

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

## PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## PRIJELAZ NA RAZLIČITE VRSTE PLINA

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

## POSTAVLJANJE

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

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

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

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

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### DOZVOLJENA UPOTREBA

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

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

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

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

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

### UGRADNJA

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

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

Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

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

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

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

## OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

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

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

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

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

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

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

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

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

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

## ODLAGANJE AMBALAŽE

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

## ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

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

## SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

## IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

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

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

**BG**

## УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки. В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и отворите му части се нагорещяват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на храни с мазнина или олио на плота без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар.



**НИКОГА** не се опитвайте да изгасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

**⚠** Не използвайте готварския плот като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

**⚠** Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещяват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато

**⚠** Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

**⚠** Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато пригответе храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещият въздух или парата да излязат, преди да бъркнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

**⚠** Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

## **ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА**

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

**⚠** Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като:

кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

**⚠** Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр. отопляване на помещения).

**⚠** Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

**⚠** Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда – съществува опасност от пожар.

## **МОНТИРАНЕ**

**⚠** Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – има опасност от наранявания. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – има опасност от порязвания.

**⚠** Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонт трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервис за следпродажбено обслужване. След като уредът бъде монтиран, отпадъците от опаковката (пластмаса, стиропор и др.) трябва да стоят далеч от обсега на деца – има опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – има опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар. Включете уреда едва след завършване на монтажа.

Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне монтирането.

**⚠** Не монтирайте уреда зад декоративна врата – има опасност от пожар.

 ако уредът се поставя върху основа, тя трябва да бъде нивелирана и закрепена за стената с предоставената задържаща верига, за да не се изпълзне уредът от основата.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да не се преобърне уредът, трябва да се монтира предоставената задържаща верига. Вижте инструкциите за нейното монтиране.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО**

**⚠️** Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

**⚠️** Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

**⚠️** Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е падал.

**⚠️** Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени с еднакъв такъв от производителя, негов сервизен агент или лице с достатъчна квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

**⚠️** В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.

**⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.

## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

**⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.

**⚠️** Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

**⚠️** Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препаратори на хлорна основа или стоманена вълна.

**⚠️** Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате почистване или поддръжка. - опасност от изгаряния.

**⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

## **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ**

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

## **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ**

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обрънете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Директива 2012/19/EU относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите уредът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората. Символът , поставен на изделието или придвижаващите документи, показва, че този уред не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

## **СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ**

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те погълщат топлината по-добре.

## **ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

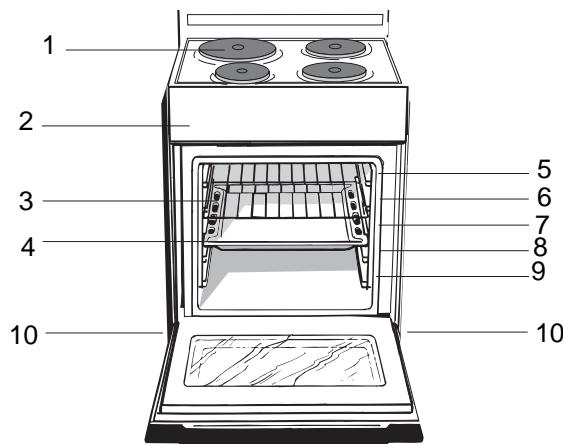


# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



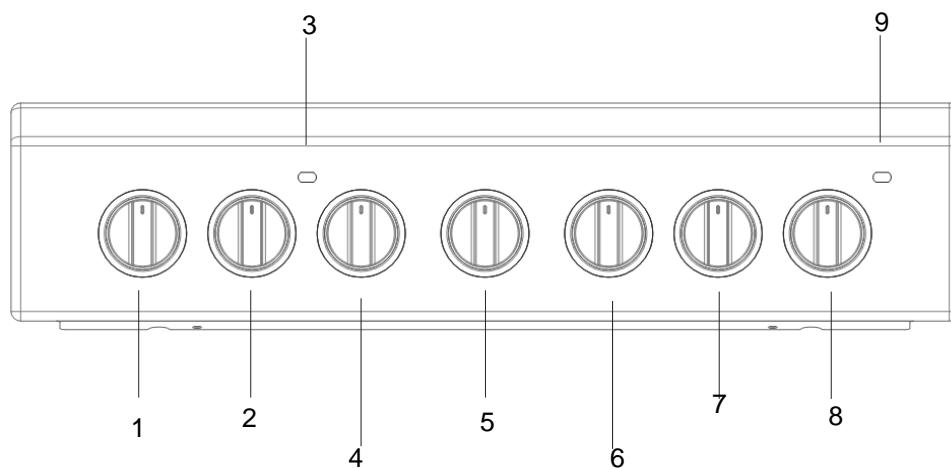
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## PANNEAU DE COMMANDES



- |  |  |   |
|--|--|---|
| 1. Bouton foyer<br><b>PLAQUE ELECTRIQUE</b><br>2. Bouton foyer<br><b>PLAQUE ELECTRIQUE</b><br>3. Voyant<br><b>THERMOSTAT</b> | 4. Bouton<br><b>THERMOSTAT</b><br>5. Bouton<br><b>MINUTEUR</b><br>6. Bouton<br><b>PROGRAMMES</b> | 7. Bouton foyer<br><b>PLAQUE ELECTRIQUE</b><br>8. Bouton foyer<br><b>PLAQUE ELECTRIQUE</b><br>9. Voyant <b>FONCTIONNEMENT PLAQUE ELECTRIQUE</b> |
|--|--|---|

# Utilisation du four

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	Consommation énergie convection forcée. Fonction four : ECO

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

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



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

## Utilisation du four

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

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'email 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 il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour le programme GRIL, pour lequel il est préconisé de sélectionner MAX.

### **Programme "Décongélation"**

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

### **Programme FOUR STATIQUE**

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

### **Programme FOUR VENTILE**

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

### **Programme GRIL**

Un gril plus grand que d'habitude et au design novateur qui augmente de 50% les performances de cuisson et qui supprime les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas. Utilisez ce gril pour dorner de façon uniforme.

### **Programme GRIL VENTILE**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). 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. Très utile pour des grillades rapides ou pour griller de grosses pièces de viande sans utiliser le tournebroche.

Les cuissons GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE doivent avoir lieu porte fermée.

En cas de cuisson en mode GRIL ou DOUBLE GRIL, placez la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode DOUBLE GRIL VENTILE, placez la grill au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

### **Mode ECO**

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Pour utiliser le cycle ÉCO et optimiser ainsi la consommation d'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

### **Mode PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**

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

## **Conseils de cuisson**

En cas de cuisson en mode GRIL, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

### **GRIL**

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

### **PIZZA**

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.  
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

## **Utiliser le programmateur fin de cuisson**

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du repère fixe du tableau de bord.

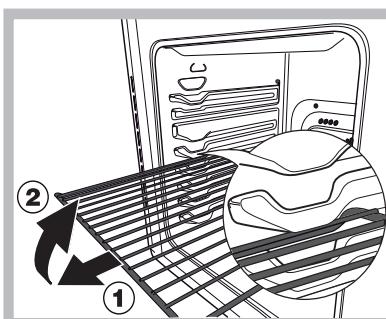
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.

4. Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans programmateur fin de cuisson, amener le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole ☰.

# Tableau de cuisson

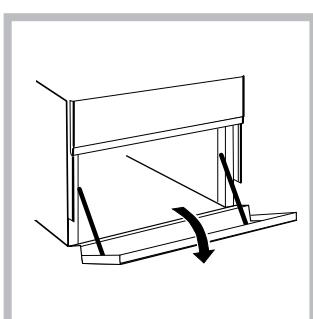
Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
<b>Statique</b>	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
<b>Ventilé</b>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 e 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 e 4	15	200	60-70
	Maquereaux	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	10	170	20-25
<b>Gril</b>	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.º 4	4	5	Max	2-3
	<b>Avec tournebroche</b>					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80
<b>Gril Ventilé</b>	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans l'échefrite)	1.5	-	5	200	70-75
			2	5	200	70-75
	<b>Avec tournebroche</b>					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	<b>Avec tournebrochettes (si votre appareil en est équipé)</b>					
	Brochettes de viande	1.0	-	5	200	40-45
	Brochettes de légumes	0.8	-	5	200	25-30



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).

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

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



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

## Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

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

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

# Utilisation du plan de cuisson électrique

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.

## **Les manettes de commande des plaques électriques du plan de cuisson**

Les cuisinières peuvent être équipées de plaques électriques normales ou rapides (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge). Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque. Dans le tableau suivant, vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et l'utilisation pour laquelle les plaques sont conseillées.

Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

## **Le voyant de fonctionnement des plaques électriques**

Il s'allume dès la mise en marche d'une résistance électrique quelconque d'un plan de cuisson équipé de plaques électriques.

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

# Nettoyage et entretien

## Économisez l'énergie et respectez l'environnement

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

## Mise hors tension

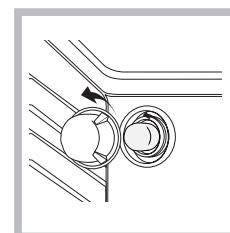
Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Evitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## 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.

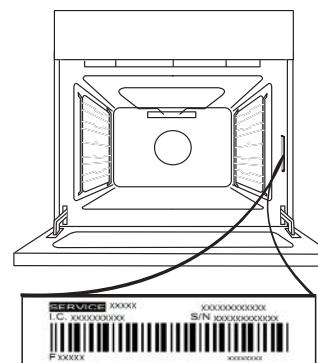
## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



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.

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

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

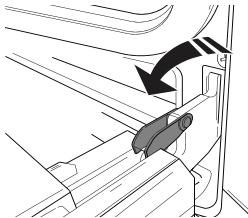


Veuillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

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

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

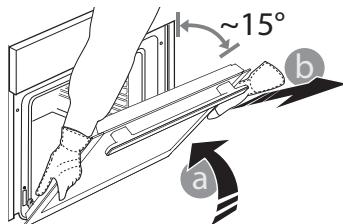
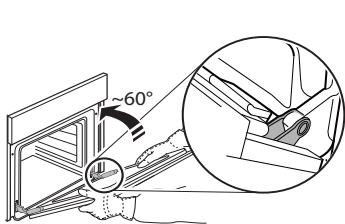
**1. Pour enlever la porte,** ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



**2. Fermez le plus possible la porte.**

Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



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

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

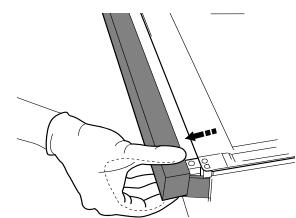
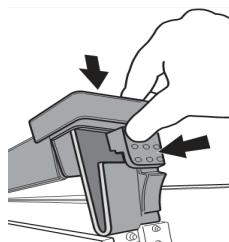
**4. Abaissez la porte** pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

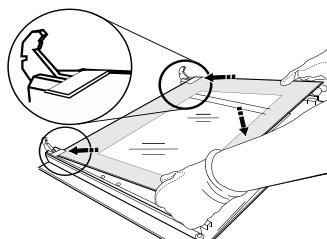
## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

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



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

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



**4. Replacez le bord supérieur :** un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## Nettoyage automatique du four par catalyse\*

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

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

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

\* N'existe que sur certains modèles

## Assistance

Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

### Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

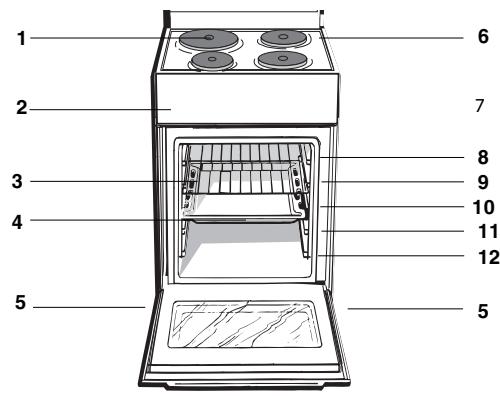
# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК

## ПОСІБНИК



**Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, перш ніж використовувати цей виріб**

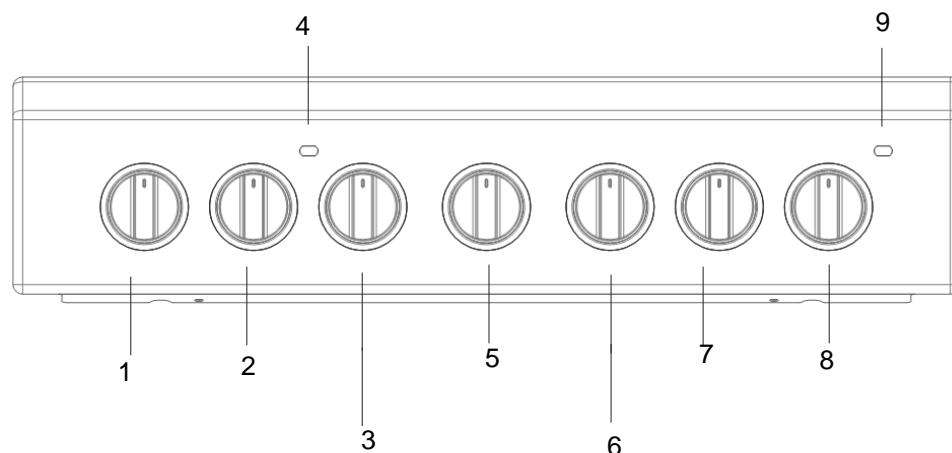
## ОПИС ВИРОБУ



### Загальний вигляд

1. Електрична конфорка / Керамічна конфорка
2. Панель управління
3. Полка РЕШІТКІ
4. Полка ДЕКО
5. Лапка для налаштування
6. Поверхня для збирання збіглої рідини
7. НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
8. положення 5
9. положення 4
10. положення 3
11. положення 2
12. положення 1

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Регулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК
2. Регулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК
3. Регулятор ТЕРМОСТАТУ

4. Індикатор ТЕРМОСТАТУ
5. Сукоятка ТАЙМЕРА
6. Регулятор РСПГСБМ

7. Регулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК
8. Регулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК
9. Індикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ

# Включення і використання

## Використання духовки

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

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

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

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

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

Встановлюйте все кухонне приладдя на ґратки з комплекту постачання.

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

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

### Індикатор ТЕРМОСТАТУ

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

### Освітлення духовки

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

## ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ

Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: ECO

пластини номінальний є розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

## Духовка «Розморожування»

Положення ручки термостату : **будь-яке**

Вентилятор на дні духовки забезпечує циркуляцію повітря навколо їжі при температурі навколошньої середи. Рекомендується для розморожування будь-яких продуктів, зокрема делікатних, наприклад: торти-морозиво, кондитерські вироби з кремом або з вершками, фруктові кондитерські вироби. Час розморожування, як правило, скорочується удвічі. Розморожування м'яса, риби або хлібних виробів можна прискорити за допомогою функції «вентильованої» духовки, задавши температуру 80° - 100°C.

## Статична духовка

Положення ручки термостату : Між **50°C і Max.**

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

## Вентильована духовка

Положення ручки термостату : Між **50°C і Max.**

Працюють нагрівальні елементи і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування і піддум'янювання їжі з усіх боків відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Дозволяється готувати одночасно також різні страви, але з однаковою температурою. Дозволяється використовувати одночасно 2 рівні, дотримуючись інструкції з розділу «Одночасне готування на декількох рівнях».

Ця функція особливо рекомендується для страв, потребуючих піддум'янювання (конвекційний гриль) або тривалого часу готування: лазан'я, запечені макарони, жарке з курки і картоплі, тощо... Значні переваги досягаються при приготуванні жаркого з м'яса, оскільки завдяки рівномірному розподілу можна використовувати низьку температуру із зменшеними витратами рідин і отриманням більш м'якого м'яса, яке майже не втрачає своєї ваги. Вентильована духовка особливо рекомендується

для готування риби, при котрому застосовується невеличка приправ, щоб не порушувати зовнішній вигляд і смак риби.

Десерти: Прекрасні результати з дріжджової випічки. Функцію «вентильованої» духовки можна використовувати для швидкого розморожування білого або червоного м'яса, хлібобулочних виробів, задавши температуру 80 °C. Для розморожування делікатних продуктів достатньо задати 60°C або увімкнути лише циркуляцію холодного повітря, повернувши ручку термостату на 0°C.

## Гриль

Положення ручки термостату «**M**»: Між **50°C і Max.**

Вмикається верхній центральний нагрівальний елемент і розпочинає працювати рожен.

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

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

## Гриль з вентиляцією

Положення ручки термостату : Між **50°C і Max.**

Вмикається верхній центральний нагрівальний елемент і розпочинає працювати вентилятор.

Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшує силу проникнення тепла. Прекрасні результати досягаються з вентильованим грилем при приготуванні шашликів з м'яса і овочів, ковбасок, свинячих ребер, шніцелів з ягнятини, курки з приправами, перепілок с шавлією, свинячого філе, тощо...

Під час приготування з піддум'янюванням (конвекційним грилем) дверцята духовки мають бути зачинені.

Запікання з конвекційним грилем рекомендується при готуванні філе груперу, тунця, риби-мечу, фаршированих кальмарів, тощо...

## FAST PREHEAT mode

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Wait for preheating to finish before placing food in the oven, then select the preferred cooking function.



## ECO mode

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. To use the ECO cycle and therefore optimize power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

### Регулятор таймеру завершення готування

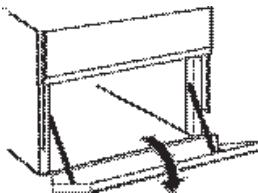
Деякі моделі оснащені пристроєм програмування кінця готування. Для використання таймеру необхідно завести звуковий сигнал, обертаючи регулятор «S» майже на повний оберт проти годинникової стрілки , потім повернутися назад у , задати бажаний час. Для цього слід сумістити значення бажаних хвилин з відміткою на панелі керування, по закінченні заданого часу пролунає звуковий сигнал і духовка автоматично вимкнеться.

**Увага:** щоб керувати духовкою у ручному режимі, виключаючи пристрій програмування закінчення готування, необхідно сумістити з відміткою на панелі керування символ .

Коли духовка не працює, цей пристрій програмування може виконувати функцію звичайного таймеру (лічильника хвилин).

**Нижнє відділення** (мається лише в деяких моделях)

Під духовкою передбачене відділення для зберігання кухонного приладдя. Щоб відкрити дверцята, слід повернути їх униз.



**Увага:** Забороняється зберігати у відділенні легкозаймисті матеріали.

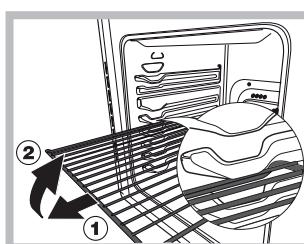
### Випічка

При випіканні кондитерських виробів слід поміщати їх завжди тільки у гарячу духовку після попереднього нагрівання, про завершення якого сповіщає червоний індикатор «O». Не відкривайте дверцята під час готування, щоб випічка не опала.

### Готування піцци

Для приготування піцци передбачена функція  «вентилювання»:

- Попередньо нагрійте духовку впродовж 10 хвилин
- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- Під час готування не відкривайте часто духовку
- У разі сильно наповнених піц (каприз, чотири сезони) доцільно додати моцареллу в середині приготування.
- При готуванні Ніцци на двох рівнях використовуйте 2-й і 4-й рівні при температурі 220°C і поміщайте Ніццу у духовку після попереднього нагрівання не менше 10 хвилин.



**УВАГА!** Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1). Що б п о в н і с т ю в и й н я т и прешітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

## Таблиця приготування в духовці

Положення регулятору для вибору	Продукти для готування	Вага (кг)	Позиція полиці, віддаховуючи знизу	Час попереднього нагрівання (у хвилинах)	Положення ручки терmostatu	Час приготування (у хвилинах)	
<b>Розморожування</b>	Всі заморожені продукти						
<b>Статичний</b>	Качка Жарке з телятини або з яловичини Жарке з свинини Пісочне печиво Солодкі пироги	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35	
	<b>Верхня духовка</b>	Завершувальні операції з приготування	-	3/4	15	220	
	<b>Гриль</b>	Камбала і каркади Шампурі з кальмарів та креветок Філе мерлузи Овочі гриль Біфштекс з телятини Шницели Гамбургери Скумбрія Тости	1 1 1 1 1 1 1 1 4 шт.	4 4 4 4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Макс. Макс. Макс. Макс. Макс. Макс. Макс. Макс. Макс.	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
		3 рожном	1.0 1.5 1.0	-	5 5 5	Макс. Макс. Макс.	80-90 70-80 70-80
		Телятина на шампурі Курка на шампурі Молода баранина на шампурі	1.5 1.5	-	5 5	Макс.	55-60 30-35
<b>Гриль з вентиляцією</b>	Курка гриль Карбади	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200		

Прим.: у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку. При готуванні на грилі або на грилі з вентиляцією має завжди займати нижній рівень.

# Електричні конфорки

На кожному регуляторі вказується позиція відповідної електричної конфорки.

## Електричні конфорки

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

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

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

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

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

Індикатор електричних конфорок

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

# Догляд і технічне обслуговування

## Відключення електричного живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

## Охорона і дбаливе відношення до довкілля

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

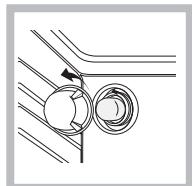
## Контроль ущільнень духовки

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

## Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгиніть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

**Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщення.**



## Технічне обслуговування газових кранів

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

**Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.**

## Допомога

### Повідомте:

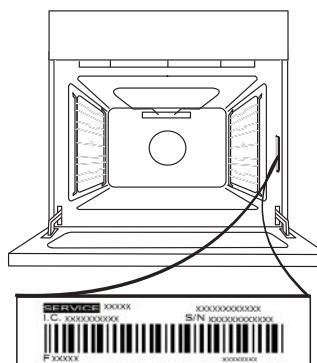
- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

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

Імпортер: ТОВ "Індезіт Україна",  
Україна, 01001, Київ, пров. Музейний, 4

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначенним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

- Короткий опис несправності
- Точну назву моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер



Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

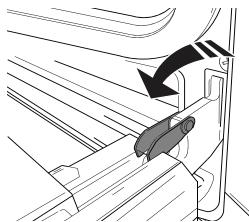
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

[www.indesit.com](http://www.indesit.com) Повні технічні характеристики, у тому числі показники енергоефективності духової шафи, можна переглянути й завантажити з нашого веб-сайту [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

\* Є лише в деяких моделях.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

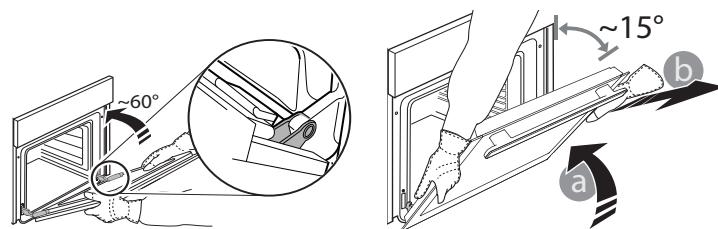
**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



**2.** Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (a), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

**3.** Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

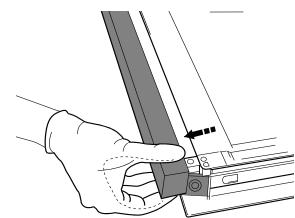
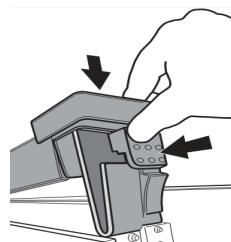
**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення.

Переконайтесь, що вони повністю опущені.

**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

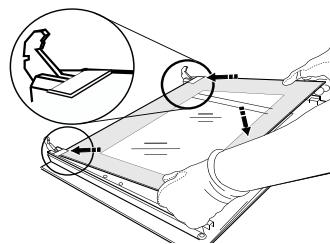
## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

**1.** Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцята, потягнувши їх на себе.



**2.** Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

**3.** При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.



**4.** Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтесь у надійності ущільнення.

## Бокові та задні каталітичні втулки

Це панелі, вкриті спеціальною емаллю, яка поглинає жир, що виділяється при готовуванні їжі. Ця емаль є досить стійкою, тому різноманітні аксесуари (решітки, піддона тощо) можуть ковзати по ній, не пошкоджуючи. На поверхні можуть з'являтися білі відкладення; це не є приводом для занепокоєння.

Проте слід уникати наступного:

- очищувати емаль гострими предметами (наприклад, ножем);
- використовувати миючі засоби або абразивні матеріали.

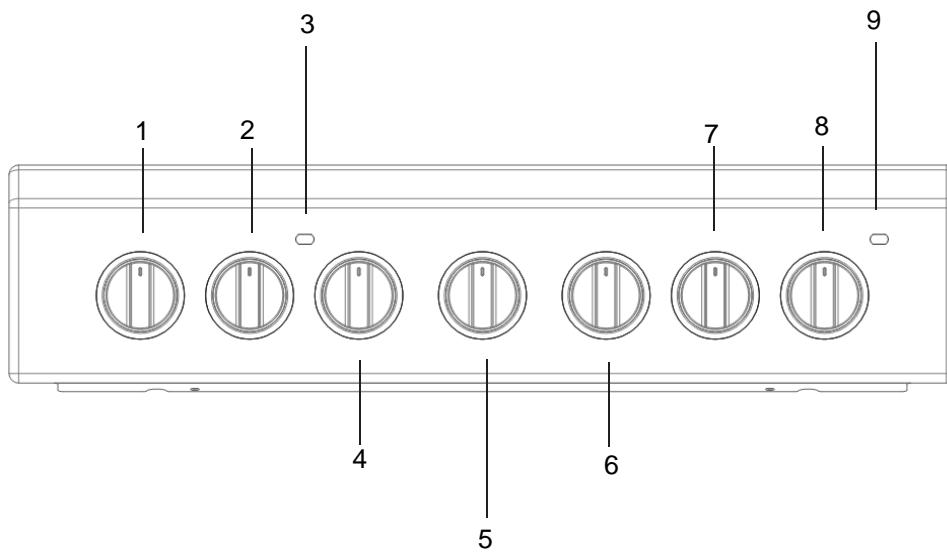
# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



## PANOU DE COMANDĂ



- |  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
| 1. Buton de comandă a PLITEI ELECTRICE | 4. Butonul termostatului | 7. Buton de comandă a PLITEI ELECTRICE |
| 2. Buton de comandă a PLITEI ELECTRICE | 5. Buton cronometru      | 8. Buton de comandă a PLITEI ELECTRICE |
| 3. Indicator termostat                 | 6. Buton de selectare    | 9. Indicator luminos PLITĂ ELECTRICĂ   |

# Pornire și utilizare

DATE TEHNICE	
Tensiune de alimentare și frecvență	consultați plăcuța cu date de identificare
ETICHETĂ ENERGETICĂ	
privind consumul de energie pentru modul de încălzire cu convecție naturală: ECO	

Plăcuța cu date de identificare este amplasată pe interiorul clapetei sau, după deschiderea compartimentului cuptorului, pe peretele interior din stânga al cuptorului.

La prima utilizare a aparatului, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă, la temperatură maximă, timp de cel puțin o jumătate de oră. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată înainte de a opri cuptorul și de a deschide ușa cuptorului. Aparatul poate emite un miros ușor neplăcut cauzat de substanțele de protecție utilizate în timpul procesului de ardere din fabricație.

## Pornirea cuptorului

1. Selectați modul de preparare dorit rotind butonul de SELECTARE.
2. Selectați temperatura recomandată pentru modul

O listă detaliată cu modurile de preparare și temperaturile de preparare recomandate poate fi găsită în tabelul aferent (consultați Tabelul cu recomandări privind prepararea alimentelor în cuptor).

În timpul preparării, aveți întotdeauna posibilitatea să:

- Schimbați modul de preparare rotind butonul de SELECTARE.
- Schimbați temperatura rotind selectorul TERMOSTATULUI.
- Setați durata de preparare totală și ora de finalizare a preparării (consultați indicațiile de mai jos).
- Opreți procesul de preparare rotind butonul de SELECTARE în poziția „0”.

Nu introduceți niciodată obiecte direct în partea inferioară a cuptorului; astfel, evitați deteriorarea stratului de email. Utilizați numai poziția 1 a cuptorului atunci când gătiți cu tija pentru rotisare.

Așezați întotdeauna accesoriile pentru gătit pe grătarul (grătarele) din dotare.

## Indicator luminos al TERMOSTATULUI

Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se oprește alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.

## Becul cuptorului

Acesta este aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Rămâne aprins atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Prin selectarea , cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.

## Cuptor „Decongelare”

Pozitie buton termostat: **oricare**

Ventilatorul aflat pe fundul cuptorului permite să circule aerul la temperatura mediului în jurul mâncării. Este indicat pentru decongelarea oricărui tip de mâncare, dar în special pentru alimentele delicate care nu au nevoie de căldură, ca de exemplu: torturi de înghețată, prăjituri cu cremă sau cu frisă, prăjituri cu fructe. Timpul de decongelare aproape că se înjumătășește. În cazul cărnii, peștelui sau pâinii, se poate accelera folosind funcția „ventilat”, setând o temperatură de 80° - 100°C.

## Cuptor Static

Pozitie buton termostat : Între **50°C și Max**.

În această poziție se aprind cele două elemente de încălzire inferior și superior. Este cuptorul clasic al bunicii care a ajuns însă la un nivel excepțional de distribuție a temperaturii și de reducere a consumului. Cuptorul static este de neîntrecut în cazarile în care trebuie găsite feluri de mâncare ale căror ingrediente sunt compuse din două sau mai multe elemente care formează un singur fel de mâncare, ca de exemplu: varză cu costiță de porc, merluțiu sărat spaniol, merluțiu uscat „all'anconetana”, carne de vitel cu orez etc... Rezultate foarte bune se obțin la prepararea mâncărurilor pe bază de carne de vită sau vitel, precum: fripturi, tocănițe, gulaș, carne de vânăt, pulpă și mușchi de porc etc... care au nevoie de o coacere lentă cu adăugare constantă de lichide. Rămâne, oricum, cel mai bun sistem de coacere pentru prăjituri, pentru fructe și pentru coacerea în vase acoperite, specifice pentru coacerea în cuptor. În coacerea în cuptorul static, folosiți un singur raft, deoarece pe mai multe etaje nu ar exista o bună distribuție a temperaturii. Folosind diferitele rafturi avute la dispoziție, puteți echilibra cantitatea de căldură între partea superioară și cea inferioară. Dacă este nevoie de o cantitate mai mare de căldură din partea de jos sau de sus, folosiți respectiv rafturile inferioare sau superioare.

## Cuptor Ventilat

Pozitie buton termostat : Între **50°C și Max**.

Se activează elementele de încălzire și intră în funcțiune ventilatorul. Întrucât căldura este constantă și uniformă în tot cuptorul, aerul coace și pătrunde alimentele în mod uniform. Puteți coace în același timp feluri de mâncare diferite între ele, cu condiția ca temperaturile de coacere să fie asemănătoare. Este posibil să se folosească maxim două rafturi în același timp, urmând recomandările menționate în paragraful „Coacerea simultană pe mai multe rafturi”.

Această funcție este deosebit de indicată pentru mâncării care trebuie gratinate sau pentru mâncării care necesită un timp îndelungat de coacere, de

exemplu: lasagne, maccheroni pasticciati, pui și cartofi la tavă etc... Se obțin avantaje considerabile la coacerea fripturilor de carne, deoarece distribuția mai bună a temperaturii permite folosirea unor temperaturi mai joase care reduc risipirea sucurilor, menținând carnele mai moale, cu o scădere mai mică în greutate. Cuptorul ventilat este deosebit de apreciat pentru coacerea peștelui, care poate fi gătit adăugând foarte puține condimente, păstrând astfel neschimbă aspectul și gustul.

Desert: se obțin rezultate sigure gătind tarte dospite.

Funcția „ventilat” poate fi folosită și pentru o decongelare rapidă a cărnii roșii și albe, a pâinii, setând o temperatură de 80 °C. Pentru a decongela alimente mai delicate, setați 60°C sau folosiți numai circulația aerului rece, setând butonul termostatului la 0°C.

## Grill

Pozitie buton termostat „**M**”: Între **50°C și Max**.

Se aprinde elementul de încălzire superior central și intră în funcțiune rotisorul.

Temperatura ridicată și directă a grătarului asigură imediat rumenirea superficială a alimentelor și împiedică eliminarea lichidelor, ceea ce menține preparatele moi în interior. Pregătirea alimentelor pe grătar este recomandată în toate cazarile unde este nevoie de o temperatură superficială ridicată: biftec de vitel sau vită, antricot, mușchi, hamburger etc... În paragraful „Sfaturi practice de coacere” sunt menționate câteva exemple de utilizare.

## Grill Ventilat

Pozitie buton termostat : Între **50°C și Max**.

Se aprinde elementul de încălzire superior central și intră în funcțiune ventilatorul.

Iridierii termice unidirectionale î se alătură circulația forțată a aerului din interiorul cuptorului. Acest lucru nu permite arderile de la suprafața alimentelor, măring puterea de pătrundere a căldurii. Rezultate excelente se obțin folosind grătarul ventilat pentru frigări mixte de carne și legume, cărneați, costiță de porc, cotlet de miel, pollo alla diavola, bibilici cu salvie, fileu de porc etc...

## Pregătirea alimentelor gratinate se va face cu ușa cuptorului închisă.

Gratinarea este de neîntrecut la coacerea bucășilor de grouper, ton, pește spadă, sepie umplută etc....

## Indicator termostat

Indică faza încălzirii acestuia, iar stingerea sa semnalează atingerea în interiorul cuptorului a temperaturii setate de la buton. Aprinderea și stingerea alternativă a acestui indicator arată că termostatul lucrează corect pentru a menține constantă temperatura cuptorului.



## Modul PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor, apoi selectați funcția de preparare preferată.



## Modul ECO

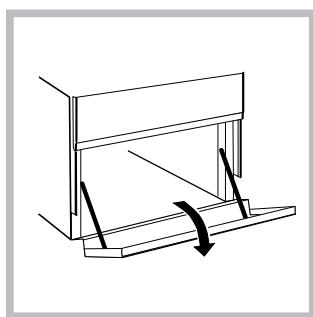
Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

### Butonul cronometrului la sfârșitul coacerii

Unele modele sunt prevăzute cu un programator pentru sfârșitul coacerii. Pentru a-l folosi, este necesar să se încarce soneria rotind selectorul "S" cu o rotație aproape completă în sens antiorar (1); apoi, revenind (2), să se stabilească timpul dorit făcând astfel încât punctul de referință fix al panoului să corespundă cu numărul corespunzător al minutelor prefixate; la sfârșitul timpului setat, pe lângă intervenția soneriei, se produce stingerea automată a cuptorului.

**Atenție:** pentru a folosi cuptorul manual, excluzând deci programatorul pentru sfârșitul coacerii, simbolul trebuie să corespundă cu reperul fix de pe panou. Când cuptorul este stins, programatorul pentru sfârșitul coacerii poate fi folosit ca un cronometru normal.

### Sertar inferior \*



Sub cuptor se află un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra eventualele accesorii sau vase de bucătărie. Pentru a deschide ușa sertarului, roțiți-o în jos. **Atenție:** nu folosiți niciodată sertarul de sub cuptor pentru a păstra materiale inflamabile.

Cuptorul vă pune la dispoziție o gamă largă de posibilități, care vă vor permite să coaceti alimentele în mod optimal. Cu timpul, veți putea realiza cu acest aparat cele mai mari performanțe; de aceea, indicațiile următoare sunt cu titlu indicativ, dvs. putând să amplificați rezultatele în funcție de experiența dvs. personală.

\*doar pe anumite modele.

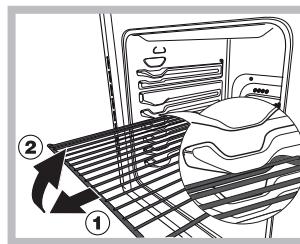
### Pre-încălzire

În cazul în care trebuie pre-încălzit cuptorul, în general de fiecare dată când doriți să coaceti mâncăruri dospite, se poate folosi funcția "ventilat" care permite atingerea temperaturii dorite în scurt timp și cu consumuri reduse.

După ce s-a introdus în cuptor, puteți trece la funcția de coacere cea mai indicată.

### Coacerea simultană pe mai multe rafturi

Dacă trebuie să coaceti pe două rafturi, folosiți numai funcția „ventilat”, singura care permite această posibilitate.



**ATENȚIE!** Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permit extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor (1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prințându-le din partea din față și să le trageți (2).

### Gătirea alimentelor pe mai multe niveluri simultan

Dacă este necesar să folosiți două niveluri, utilizați modul de preparare asistat de VENTILATORUL CUPTORULUI , deoarece este singurul mod de preparare adecvat pentru acest proces de preparare. De asemenea, vă recomandăm următoarele:

- Nu utilizați pozițiile 1 și 5. Acest lucru se datorează căldurii directe excesive care poate arde alimentele sensibile la temperaturi ridicate.
- Utilizați pozițiile 2 și 4, și așezați alimentele care necesită un nivel ridicat de căldură la poziția 2.
- Atunci când preparați alimente care necesită durate de preparare și temperaturi diferite, setați o temperatură care reprezintă media celor două temperaturi recomandate (consultați Tabelul cu recomandări privind prepararea alimentelor în cuptor) și așezați alimentele mai delicate la nivelul aferent poziției 4. Scoateți mai întâi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă.
- Atunci când preparați pizza pe mai multe niveluri la o temperatură de 220 °C, cuptorul trebuie pre-încălzit timp de 15 minute. În general, procesul de preparare la nivelul aferent poziției 4 durează mai mult timp: vă recomandăm ca pizza gătită la cel mai jos nivel să fie scoasă prima, aceasta fiind urmată de pizza gătită la poziția 4 câteva minute mai târziu.
- Amplasați tava de colectare a grăsimii scurse în partea inferioară și grătarul în partea superioară.

# Utilizarea plitei

Adezivul aplicat pe garnituri lasă urme de grăsimi pe sticlă. Înainte de a utiliza aparatul, vă recomandăm să le îndepărtați folosind un produs de curățare special, neabraziv. În primele câteva ore de utilizare se poate simți miros de cauciuc, care va dispărea foarte repede.

## Indicatorul luminos al plitei

Acesta se aprinde atunci când plita electrică este pornită.

## Butoanele de comandă ale plitei electrice

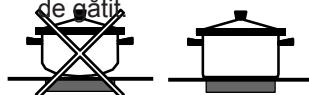
Aragazurile pot fi dotate cu plite electrice standard, rapide și automate în diverse combinații (plitele rapide se deosebesc de celelalte prin punctul roșu din centru, iar plitele automate printr-un disc rotund de aluminiu amplasat în centru).

Pentru a evita dispersia căldurii și deteriorarea zonelor de gătit, vă recomandăm să utilizați vase de gătit cu părți inferioare plate, ale căror diametre nu sunt mai mici ca diametrele zonelor de gătit.

Tabelul indică corespondența dintre pozițiile indicate pe butoane și utilizarea recomandată a zonelor de gătit. Înainte de a utiliza zonele de gătit pentru prima dată, trebuie să le încălziți la temperatura maximă timp de aproximativ 4 minute, fără a așeza vase de gătit pe acestea. În această etapă inițială, stratul protector al acestora se întărește și atinge gradul de rezistență maximă.

## Sfaturi practice privind utilizarea plitei

- Utilizați vase de gătit cu o bază plată și groasă pentru a vă asigura că se așează perfect pe zona de gătit.



- Utilizați întotdeauna vase cu un diametru suficient de mare pentru a acoperi complet zona de gătit și pentru a utiliza toată căldura produsă de aceasta.



- Asigurați-vă întotdeauna că baza vasului de gătit este complet curată și uscată: acest lucru asigură stabilitatea perfectă a vaselor pe zona de gătit și faptul că atât vasele, cât și plita pot fi utilizate o perioadă mai lungă de timp.
- Evitați să utilizați aceleași accesorii pentru gătit folosite în cazul arzătoarelor pe gaz: concentrația de

- Nu lăsați niciodată o zonă de gătit pornită fără un vas deasupra; în caz contrar, puteți deteriora zona respectivă.

Setare	Plită normală sau rapidă
<b>0</b>	Oprire
<b>1</b>	Gătirea legumelor, peștelui
<b>2</b>	Gătirea cartofilor (folosind aburi), a supelor, năutului, fasolelor.
<b>3</b>	Continuarea procesului de preparare a unor cantități mari de alimente, minestrone
<b>4</b>	Pentru frigere (nivel mediu)
<b>5</b>	Pentru frigere (nivel mediu-ridicat)
<b>6</b>	Pentru rumenire și atingerea punctului de fierbere într-un timp scurt.

# Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Pozitie buton de selectare	Alimente de gătit	Greutate (Kg)	Pozitie de coacere rafturi de jos	Timp de preincalzire (minute)	Pozitie buton termostat	Timp coacere (minute)
<b>Decongelare</b>	Toate alimentele congelate					
<b>Static</b>	Rață	1	3	15	200	65-75
	Friptură de vitel sau vită	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20
	Tarte	1	3	15	180	30-35
<b>Ventilat</b>	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Miel	1	2	10	180	50-60
	Pui fript + cartofi	1	2-4	10	180	60-75
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50
	Bigné (pe 2 rafturi)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pandispan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispan (pe 2 rafturi)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30
<b>Gril</b>	Limbă de mare și sepie	1	4	5	Max	8-10
	Rotisor cu calamari și creveți	1	4	5	Max	6-8
	Filet de cod	1	4	5	Max	10
	Legume la grătar	1	¾	5	Max	10-15
	Cotlet de vitel	1	4	5	Max	15-20
	Şnițele	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.º 4	4	5	Max	2-3
	<b>Cu rotisor</b>					
	Vitel la frigare	1.0	-	5	Max	80-90
	Pui la frigare	1.5	-	5	Max	70-80
	Miel la frigare	1.0	-	5	Max	70-80
<b>Grill ventilat</b>	Pui la grătar	1.5	3	5	200	55-60
	Sepie	1.5	3	5	200	30-35

NB: timpul de coacere este indicativ și poate fi modificat în baza exigentelor personale. La grill sau la grill ventilat, tava va trebui așezată întotdeauna pe primul raft începând de jos.

# Întreținere și curățire

## Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debranșați aparatul de la rețea sau de alimentare cu curent electric.

## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

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

## Asistență

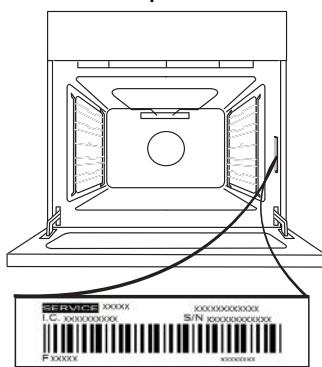
### Comunicații:

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

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

Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web. Fiți pregătiți să oferiți:

- O scurtă descriere a problemei
- Tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră
- Codul pentru solicitare asistență (numărul care apare în urma cuvântului SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare ATĂSATĂ de produs, care poate fi găsită pe marginea interioară din stânga, atunci când ușa cuptorului este deschisă)
- adresa dv. completă
- Un număr de telefon pentru contact



Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.

## Controlați garniturile cuptorului.

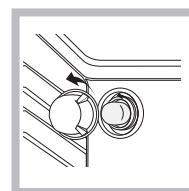
Controlați periodic gamitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

**Această operatie trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.**

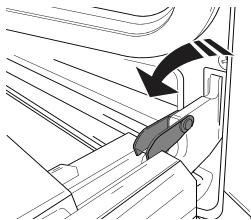
## Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debranșat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

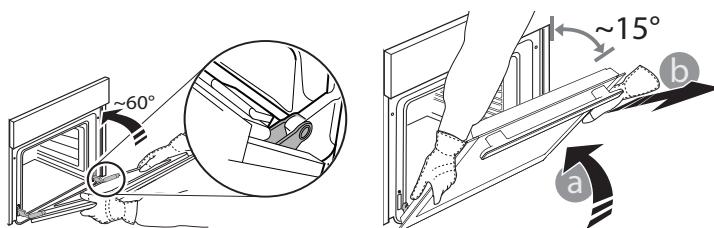
**1.** Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



**2.** Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

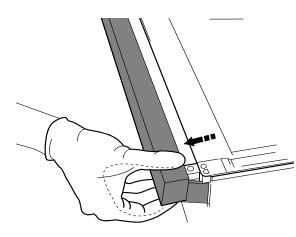
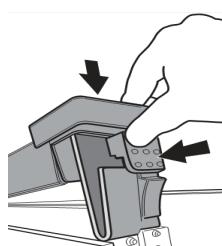
**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**4.** Coborâti ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

**5.** Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

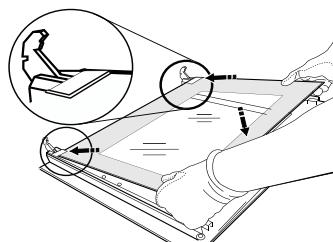
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

**1.** După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



**2.** Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

**3.** La reasamblare ușa interioară sticla se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile



**4.** Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se audă un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

## Panouri catalitice laterale și posterior

Sunt panouri acoperite cu un email special care poate absorbi grăsimea care provine de la gătit.

Acest email este suficient de rezistent pentru a permite glisarea diferitelor accesoriilor (grătare, tăvi etc.) fără a se deteriora.

Nu trebuie să vă îngrijorați dacă apar mici urme albe pe suprafete.

Totuși, trebuie să evitați:

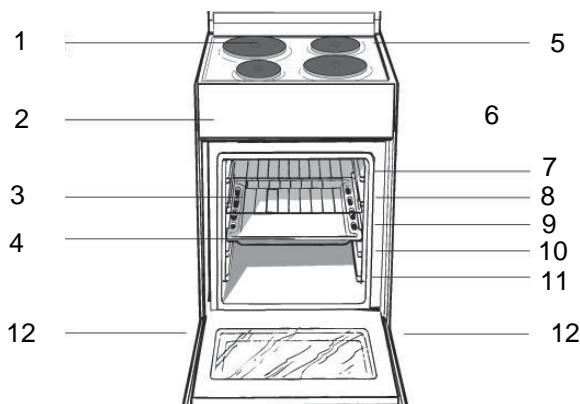
- să răzujiți emailul cu obiecte tăioase (de exemplu, un cuțit);
- să folosiți detergenți sau produse abrazive.

# Brzi vodič



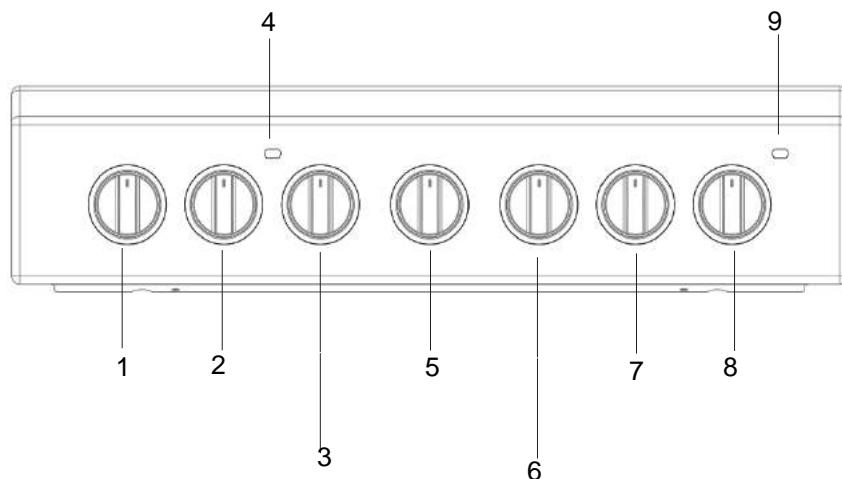
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



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

## UPRAVLJAČKA PLOČA



- |                                     |                                 |   |
|-------------------------------------|---------------------------------|---|
| 1. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo | 4. TERMOSTAT svjetlo indikatora | 7. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo               |
| 2. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo | 5. TAJMER kolo                  | 8. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE kolo               |
| 3. TERMOSTAT kolo                   | 6. PROGRAMATOR                  | 9. ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE svjetlo indikatora |

# HR Čišćenje i održavanje

TABLICA KARAKTERISTIKA

ENERGETSKA OZNAKA I EKODIZAJN	Potrošnja energije kod prirodnog prijenosa topline – mod zagrijavanja: ECO
-------------------------------	--



Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.

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

## Uključivanje pećnice

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

Tijekom pečenja uvijek možete:

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

**Nikad ne stavljamte 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 grijajućeg elementa.

## 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).

### ODMRZAVANJE mod

Ventilator koji se nalazi na dnu pećnice omogućuje cirkulaciju zraka sobne temperature oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsta hrana, a posebno osjetljivih vrsta hrane koja ne zahtjeva toplinu, poput: kolača sa sladoledom, šлага ili desertnih krema, voćnih kolača. Primjenom ventilatora vrijeme odmrzavanja gotovo je prepovoljeno. U slučaju mesa, ribe ili kruha, moguće je ubrzati postupak pomoći modu "pečenja na više razina" i podešavanjem temperature između 80° - 100°C.

### Tradicionalna pećnica

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

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

### NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU

Uključit će se središnji dio gornjeg grijaca. 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.

### ModGRATINIRANJA

Gornji grijac se aktivira, a i ventilator počinje raditi. Ova kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmjernog isijavanja topline grijaca putem prisilne cirkulacije zraka u cijeloj pećnici. Ovo pomaže u sprječavanju zagorijevanja površine hrane i omogućava prodiranje topline u hranu. U ovom modu pecite sa zatvorenim vratima pećnice.



### VIŠERAZINSKI mod

Uključit će se svi grijaci (gornji i donji) te ventilator. Kako je temperatura konstantna u cijeloj pećnici, zrak ravnomjerno peče i stvara koricu na hrani. Istovremeno se mogu koristiti najviše dvije rešetke.



### Način rada BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu, a zatim odaberite funkciju kuhanja.



### Način rada EKO

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

## 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 grijaćem upravlja termostat i možda neće uvijek raditi.

### PIZZA

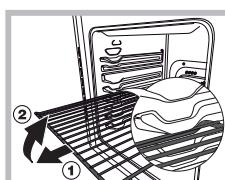
- Koristite lagano aluminijsku tavu za pizzu. Postavite je na za to namijenjenu rešetku.  
Za hrskavu koricu ne koristite posudu za prikupljanje masnoće, jer ona sprječava stvaranje hrskave korice i produžava vrijeme pečenja.
- Ako pizza ima puno sastojaka na vrhu preporučujemo dodavanje sira mozzarella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

## Tablica savjeta za pečenje u pećnici

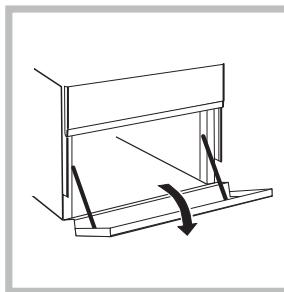
Postavke sklopke odabira	Hrana za pečenje	Težina (kg)	Položaj rešetke za pečenje od dna	Vrijeme prije zagrijavanja (minute)	Postavke kola termostata	Vrijeme pečenja (minute)
<b>Prijenos topline</b>	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Kolači(biskvit)	-	3	15	180	15-20
	Pite	1	3	15	180	30-35
	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Janjetina	1	2	10	180	50-60
	Lokarda	1	2	10	180	30-35
	Kolač od šljiva	1	2	10	170	40-50
	Princez krafne	0.3	3	10	180	30-35
	"Spužvasti" kolač	0.5	3	10	170	20-25
	Pikantne pite	1.5	3	15	200	30-35
<b>Mod za pečenje kolača</b>	Uzdignuti kolačići	0,5	3	15	160	30-40
	Pite	1	3	15	180	35-40
	Voćni kolači	1	3	15	180	50-60
	Kroasani	0,5	3	15	160	25-30
<b>Roštijl</b>	Riba list i sipa	1	4	5	Maks	8-10
	Lignje i kebab od kozica					
	Fileti bakalara	1	4	5	Maks	6-8
	Pečeno povrće	1	4	5	Maks	10
	Teleći biftek	1	3/4	5	Maks	10-15
	Kotleti	1	4	5	Maks	15-20
	Hamburgeri (pljeskavice)	1	4	5	Maks	15-20
	Lokarde	1	4	5	Maks	7-10
	Tostirani sendviči	n.º 4	4	5	Maks	15-20
	<b>S ražnjem (gdje postoji)</b>					
	Teletina na ražnju					
	Piletina na ražnju	1.0	-	5	Maks	80-90
	Janjetina na ražnju	1.5	-	5	Maks	70-80
		1.0	-	5	Maks	70-80
<b>Gratiniranje</b>	Kokoš pečena na roštiju	1.5	2	5	200	55-60
	Sipa	1.5	2	5	200	30-35

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

### Prostor za pohranu ispod pećnice\*



**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).



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

# Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje

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

## Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajući 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 svjetli svjetlo indikatora UKLJUČENA ZONA KUHANJA, to ukazuje da je barem jedna od zona kuhanja na ploči za kuhanje uključena.

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

## Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje, 12

## Električna ploča za kuhanje

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

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

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

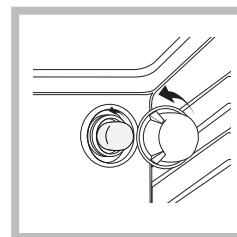
## Čuvanje i zaštita okoliša

- Kad koristite načine pečenja ROŠTILJ ili GRANTIRANJE uvijek držite zatvorena vrata pećnice: Ovo će rezultirati poboljšanim rezultatima u uštedi energije (približno 10%).
- Kad god je to moguće izbjegavajte unaprijed zagrijavati pećnicu i neka uvijek bude puna. Što manje otvarajte vrata pećnice, jer svaki put kad otvorite vrata gubi se toplina. Radi uštede značajne količine energije, jednostavno isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije kraja planiranog pečenja i iskoristite toplinu koju je pećnica nastavila generirati.
- Održavajte brtve čistima is prečite 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 uklanaju.
- Hranu kuhanje u dobro zatvoreni m loncima i tavama, s poklopциma 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 kuhati jela kojima treba više vremena, isplati se koristiti parni lonac koji je dvaput brži od standardnog i smanjuje potrošak energije za trećinu

## Provjera brtvi pećnice

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

## Zamjena žarulje pećnice



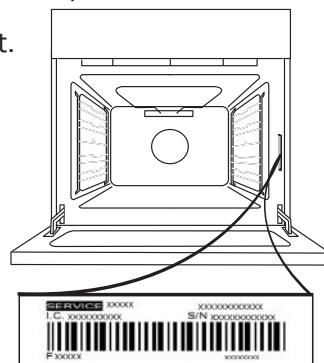
- Nakon isključivanja pećnice iz strujne utičnice uklonite stakleni poklopac s kućišta lampe (vidi sliku).
- Odvijte žarulju i zamjenite je sličnom: napon 230 V, snage 25 W, grlo E 14.
- Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu u struju utičnicu.

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

## POSTPRODAJNI SERVIS

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

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



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

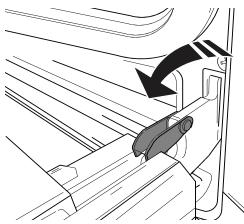
Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu.



Sve specifikacije proizvoda, uključujući ocjene energetske učinkovitosti ove pećnice, mogu se preuzeti s našeg web-mjesta [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

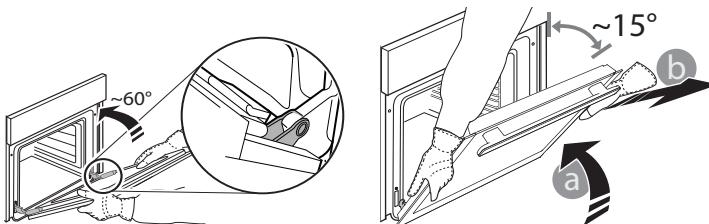
## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



**2.** Zatvorite vrata koliko god to možete.

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



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

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

**4.** Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

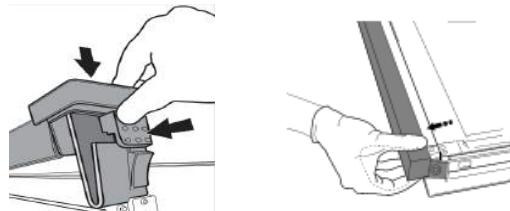
Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.

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

## KLIKNIJE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

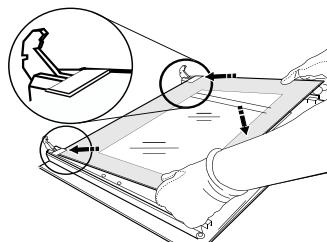
**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrsne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povucete prema sebi.

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



**3. Kada razmontirate staklo s unutrašnje strane**

vrata pećnice ispravno umetnите stakleni panel tako da tekst napisan na panelu nije okrenut naopako i možete ga lako pročitati.



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

## Katalitičko čišćenje\*

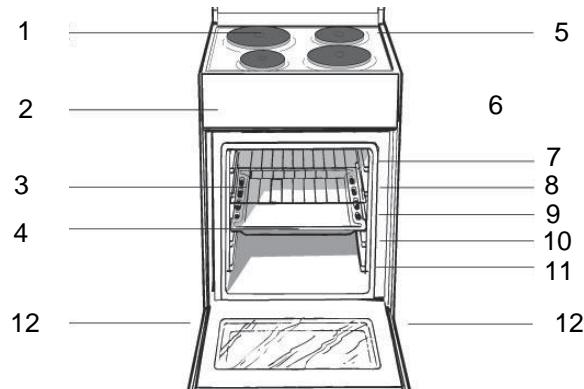
Kod nekih modela najizloženije unutarnje, okomite stijenke pećnice premazane su slojem poroznog emajla, koji se zove katalitički emajl. Kada se zagrije taj emajl uništava čestice masnoće koje ispušta hrana. "Oksidacija" čestica masnoće događa se kada temperatura stijenki premaši 170°C. Svojstvo poroznosti katalitičkog emajla povećava površinu stijenke na kojoj se odvija prijenos ključan za odvijanje oksidacije masnoća.

Ako na katalitičkim površinama zaostane nečistoća nakon završetka programa pečenja, tada okrenite kolo programatora pećnice na maksimalne postavke s tim da su vrata pećnice zatvorena. Tako ostavite pećnicu neko vrijeme, između 60 i 90 minuta, u skladu s nečistoćom koja je preostala na stijenkama. Postupak čišćenja za tvrdokorne ostatke hrane može se ubrzati pomoću vruće vode i mekane četke.



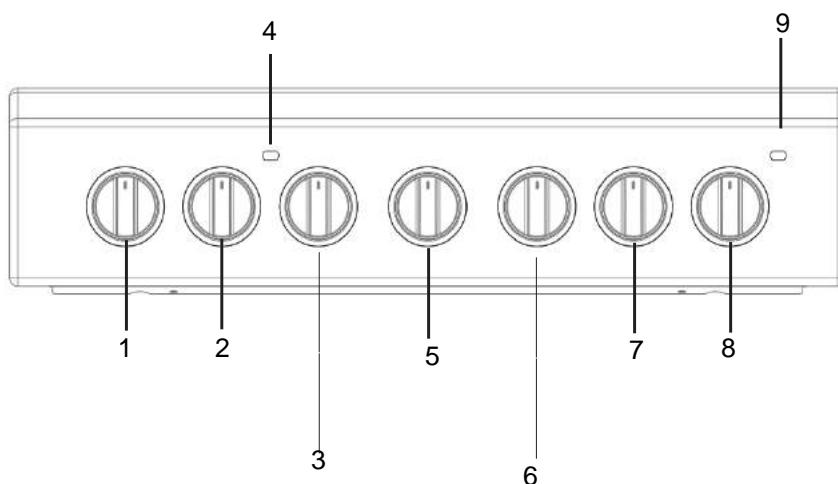
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



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

## KONTROLNA TABLA



1. ELEKTRIČNA RINGLA dugme

2. ELEKTRIČNA RINGLA dugme

3. TERMOSTAT dugme

4. TERMOSTAT Svetlosni indikator

5. TAJMER dugme

6. BIRAČ dugme

7. ELEKTRIČNA RINGLA dugme

8. ELEKTRIČNA RINGLA dugme

9. ELEKTRIČNA RINGLA Svetlosni indikator

# Puštanje u rad i korišćenje

## TABELA KARAKTERISTIKA

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



Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.

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

### Pokretanje rerne

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

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

### Tokom pečenja uvek možete uraditi sledeće:

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

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

### Kontrolna lampica za TERMOSTAT

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

### Svetlo rerne

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

### Režimi pečenja

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

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

## Režimi pečenja

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

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



## ODMRZAVANJE

Ventilator smešten na donjoj strani rerne čini da vazduh na sobnoj temperaturi cirkuliše oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsti hrane, ali naročito za osetljive vrste hrane koje ne zahtevaju toplotu, kao što su, na primer: sladoled torte, deserti sa kremom ili pavlakom, voćne torte. Korišćenjem ventilatora, vreme odmrzavanja je skoro prepovoljeno.

Ukoliko se radi o mesu, ribi ili hlebu, moguće je da ubrzate proces koristeći režim „višestruko pečenje“ i podešavajući temperaturu na 80° - 100°C



## Statička rerna

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



## Roštij

Aktivira se gornji grejač. Zbog ekstremno visoke i direktnе temperature roštijla, može da se zapeče povrsina mesa i da se ono ispeče dok zadržava sokove da bi bilo mekše.



## Režim GRATINIRANJE

Gornji grejni elementi se aktiviraju kada ventilator počne da radi. Kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmernog toplotnog zračenja koje obezbeđuju grejni elementi putem prinudne cirkulacije vazduha kroz rernu. Ovo pomaže u sprečavanju da hrana izgori na površini i omogućava da toplota direktno prodre u hranu. Kada koristite ovu funkciju, uvek zatvorite vrata rerne dok pripremate hranu.



## Režim NA VIŠE NIVOA

Uključiće se svi grejni elementi (gornji i donji), kao i ventilator. S obzirom da se toplota raspoređuje ravnomerno po celoj rerni, vazduh u rerni dovodi do ravnomernog kuvanja i završnog pečenja hrane. Istovremeno mogu da se koriste najviše dva nivoa.



## Režim BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne. Sažekajte da se dovrši proces predzagrevanja pre nego što stavite hranu u rernu, a zatim izaberite željenu funkciju kuvanja.



## Režim EKO

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

## Praktični saveti za pečenje

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

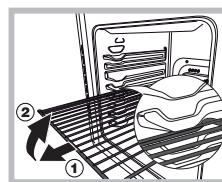
### ROŠTILJ

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

### PICA

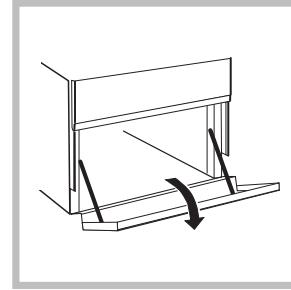
- Koristite lagani aluminijumski pleh za picu. Stavite ga na odgovarajuću rešetku. Za hrskavu koricu nemojte da koristite pleh za hvatanje masnoće pošto on sprečava formiranje korice tako što produžava ukupno vreme pečenja.
- Ukoliko pica ima dosta preliva, preporučujemo da dodata mocarella sir na vrh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

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



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

## Skladišni prostor ispod rerne



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

# Tabela sa savetima za pečenje u rerni

Postavka dugmeta selektor	Hrana koja treba da se kuva	Težina (u kg)	Pozicija rešetke za kuvanje na dnu	Vreme za zagrevanje (minuti)	Postavka na dugme termostata	Vreme na kuvanje (minuti)
<b>1 Konvekcija</b>	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (sitno pecivo)	1	3	15	<b>180</b>	15-20
	Punjene pite	1	3	<b>15</b>	180	30-35
	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Voćni kolač	1	2	10	170	40-50
	Ekleri	0.3	3	10	180	30-35
	Patišpanj	0.5	3	10	170	20-25
	Slane pite	1.5	3	15	200	30-35
<b>2 Torte Režim</b>	Torte koje narastaju	0,5	3	15	<b>160</b>	30-40
	Punjene pite	1	3	15	180	35-40
	Voćne torte	1	3	<b>15</b>	180	50-60
	Brioš	0,5	3	15	<b>160</b>	25-30
<b>4 Roštilj</b>	Riba list i sipe/lignje i morski račići	1	4	5	Maks.	8-10
	ćevapi	1	4	5	Maks.	6-8
	File bakalara	1	4	5	Maks.	10
	Grilovano povrće	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Teleći odrezak	1	4	5	Maks.	15-20
	Kotleti	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Maks.	7-10
	Skuša	1	4	5	Maks.	15-20
<b>Gratiniranje</b>	Zapečeni sendviči	n.º4	4	5	Maks.	2-3
	Grilovana piletina	1.5	3	5	200	55-60
	Sipa	1.5	3	5	200	30-35

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

# Korišćenje staklokeramičke ploče

## Uključivanje i isključivanje zona za kuvanje

### Kontrolna dugmad za električne ringle indukcione ploče

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

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

### Kontrolna lampica za električnu ringlu

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

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

### Električne ringle

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

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

Postavki	Normalna ili brza ringla
0	isključeno
1	Slabo
2 - 5	Srednje
6	Jako

# Čuvanje i održavanje

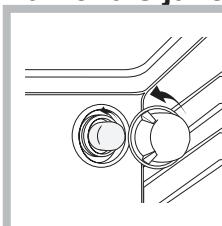
## Poštovanje i očuvanje okoline

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

## Isključivanje aparata

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

## Zamena sijalice u rerni



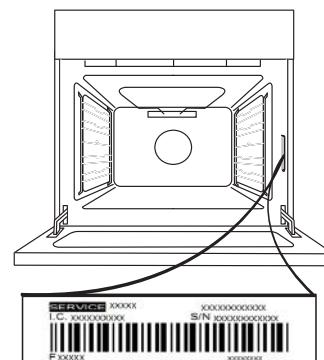
- Pošto ste iskopčali rernu iz električne mreže, skinite stakleni poklopac sijalice (vidi sliku).
- Izvadite sijalicu i zamenite je sijalicom istih karakteristika: napona 230 V, snage 25 W, tipa E 14.
- Vratite poklopac i ponovo priključite rernu na električnu mrežu. **Nemojte da koristite sijalicu u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

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

## POSTPRODAJNI SERVIS

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

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



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

Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.

## Pomoć

### Imajte ove informacije pri ruci:

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

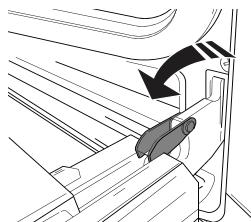
Ove informacije se nalaze na pločici sa podacima na aparatu i/ili na pakovanju.



Kompletanu specifikaciju uređaja, uključujući ocene energetske efikasnosti ove pećnice, možete pogledati i preuzeti sa naše veb lokacije [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

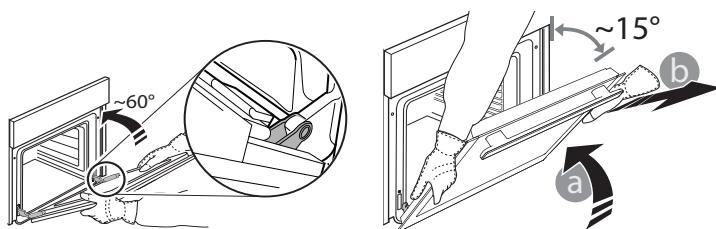
## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće.

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



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

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

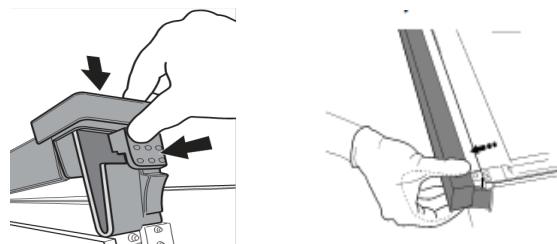
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno.

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

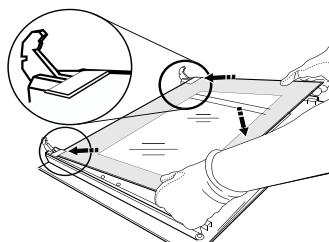
## KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

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

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



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



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

## Katalitičko čišćenje\*

Kod nekih modela, najizloženije unutrašnje vertikalne strane rerne su obložene poroznim emajlom, koji se naziva katalitički emajl. Kada se zagreje, ovaj emajl uništava čestice masnoće koje oslobađa hrana. Do ove „oksidacije“ čestica masnoće dolazi kada temperatura bočnih strana premašuje 170 °C. Porozni kvalitet katalitičkog emajla povećava oblast površine gde se dešava razmena od ključnog značaja za oksidaciju masti.

Ukoliko još uvek postoji nečistoća na katalitičkim površinama nakon što se završi program pečenja, ostavite uključenu praznu rernu sa zatvorenim vratima, okrećući dugme za podešavanje temperature na maksimalno podešavanje. Ostavite rernu da radi ovako tokom vremenskog perioda od 60 do 90 minuta, u skladu sa time koliko nečistoće je ostalo unutra.

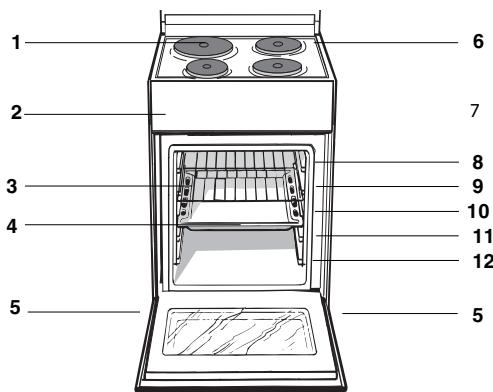
Proces čišćenja tvrdokornijih ostataka hrane može da se ubrza korišćenjem tople vode i meke četke.

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



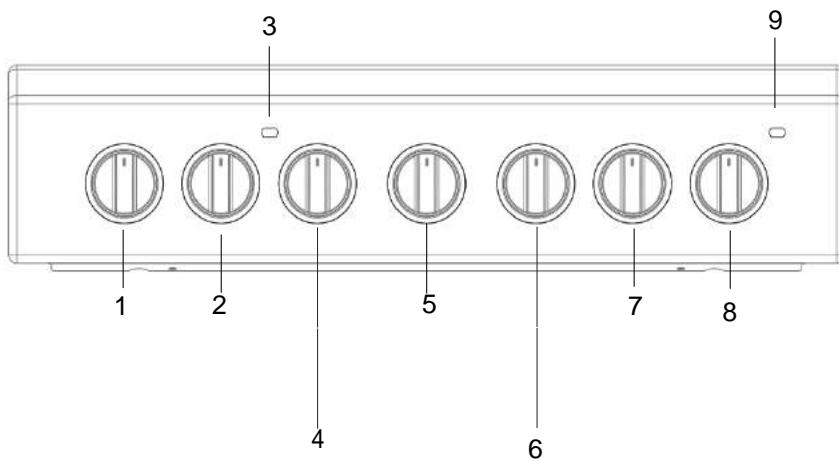
Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



- 1 Електрически котлони
- 2 Командно табло
- 3 Решетка
- 4 Тава
- 5 Регулируеми крачета
- 6 Плот
- 7 ВО ДАЧИ за двата
- 8 Положение 5
- 9 Положение 4
- 10 Положение 3
- 11 Положение 2
- 12. Положение 1

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



- |   |                        |   |
|---|------------------------|---|
| 1. Копчето за управление на електрически котлон | 4. Копче на ТЕРМОСТАТА | 7. Копчето за управление на електрически котлон |
| 2. Копчето за управление на електрически котлон | 5. Копче на ТАЙМЕРА    | 8. Копчето за управление на електрически котлон |
| 3. Светлинен индикатор на термостата            | 6. СЕЛЕКТОРЕН бутон    | 9. Светлинен индикатор на електрически котлон   |

# Включване и работа с уреда

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ

<b>МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ И ЕКОДИЗАЙН</b>	Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване: Традиционен режим ECO
---	---



След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете трието винта.

## Използване на фурната

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

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

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

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

По време на печенето винаги е възможно:

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

Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

### Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

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

### Осветление на фурната

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



### Статична фурна

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

Включват се осветлението на фурната и горният и долният нагревател (електрически съпротивления).

Печката автоматично достига зададената посредством терморегулатора температура и я поддържа посредством контролния прибор (термостат). Тази функция позволява печенето на всякакъв вид ястия благодарение на отличното ниво на разпределение на температурата.



### Вентилирана фурна

Температура: по желание в интервала 50°C и Max.

Долният и кръглият нагревателен елемент се задействат заедно с вентилатора. Тъй като топлината е постоянна и равномерно разпределена в цялата фурна, въздухът изпича и зачервява ястието равномерно във всичките точки. Можете да печете едновременно и различни по същността си ястия, стига температурата на печене да е близка. Възможно е използването на максимално 2 нива едновременно

при спазване на указанията приведени в параграф „Едновременно печене на повече нива”.

Тази функция се препоръчва особено за ястия с образуване на коричка или изискващи доста дълго печене, например: лазания, бъркани макарони, печено пиле с картофи и т.н. Особено добри резултати се постигат и при печене на месо, тъй като по-доброто разпределение на температурата позволява да се пече при по-ниска температура, което намалява загубата на влага, поддържайки по този начин месото по-меко и намалявайки по-малко неговото тегло. Вентилираната фурна е особено подходяща за приготвянето на риба, с прибавяне на много малко подправки, като по този начин неиният външен вид и вкус се запазват.

Десерти: сигурни резултати се постигат при изпичането на торти с набухватели.

Функцията „вентилирана“ фурна може да бъде използвана също така и за бързо размразяване на бели или червени меса, хляб, чрез задаване на температура 80 °C. За размразяването на по-деликатни храни можете да настроите фурната на 60°C или да използвате само циркулацията на студен въздух, като поставите превключвателя на термостата на 0°C.



### Програма ГРИЛ

Температура: по желание в интервала 50°C и Max.

Включете горния нагревателен елемент и грила.

Доста високата температура и директно нагряване на грила позволяват незабавното повърхностно зачервяване на месата, което, възпрепятстващи отделянето на влага, ги запазва по-крехки отвътре. Печенето на грил е особено подходящо за онези ястия, които се нуждаят от висока повърхностна температура: телешки и говежди пържоли, контрафиле, филе, хамбургери и т.н.

Печенето се извършва при полуотворена врата на фурната, с изключение на случаите, когато се пече на грил.

Някои примери за употреба са приведени в параграф „Практически съвети при печене”.



### Програма ВЕНТИЛАТОРЕН ГРИЛ

Температура: по желание в интервала между 50°C и 200°C.

Включете горния централен нагревателен елемент и задействайте вентилатора. Към еднолосочното излъчване на топлина се прибавя и принудителната циркулация на въздуха във



### Режим РАЗМРАЗЯВАНЕ

Вентилаторът, намиращ се на дъното на фурната, прави възможно циркулирането на въздух със стайна температура около храната. Препоръчва се за размразяване на всички видове храни и по-специално за деликатни видове храни, които не се нуждаят от топлина: сладоледени торти, десерти от сметана или яичен крем, плодови торти. Използването на вентилатора намалява времето на размразяване наполовина. При месо, риба и хляб е възможно използването на режим „Готовене на няколко ястия едновременно“ да се ускори и температурата да се настрои между 80° - 100°C.



### Режим БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната, след което изберете предпочитаната от Вас функция за готовене.



### Режим ECO

За препичане на едно ниво на парчета месо с пънка или филе. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната докато ястието не стане готово.

### Практически съвети за готовене

В режим на готовене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готовенето (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.

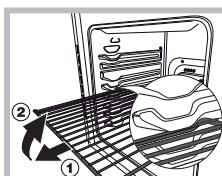
#### ПИЦА

- 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 готовене.
- Ако пицата има много съставки, препоръчваме ви да поставите моцарелата по средата на процеса на готовене.

# Таблица за печене във фурна

Позиция на ключа	Ястия за готовене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу нагоре	Предварително загряване (минути)	Позиция на терморегулатора	Време за печене (минути)
<b>Статична фурна</b>	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (от ронливо тесто)	-	3	15	180	15-20
<b>Вентилаторна фурна</b>	Ронлива торта („Кростата“)	1	3	15	180	30-35
	Пица (на две нива)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазаня	1	3	10	200	30-35
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Печено пиле + картофи	1	2-4	10	180	60-75
	Скумпия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Бине (на 2 нива)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити (на 2 нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан (на едно ниво)	0.5	2	10	170	15-20
<b>Грил</b>	Пандишпан (на две нива)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	25-30
<b>Вентилаторен грил</b>	Морски език и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шишчета от калмари и раци	1	4	5	Макс.	6-8
<b>Грил</b>	Филе от треска	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на скара	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телешки пържоли	1	4	5	Макс.	15-20
	Шницели	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургери	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумпия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тостове	4 бр.	4	5	Макс.	2-3
	Пиле на грил	1.5	3	5	200	55-60
	Сепия	1.5	3	5	200	30-35

! Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на грил или вентилаторен грил, тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.

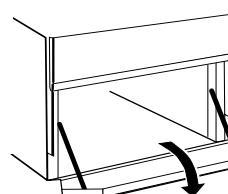


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Фурната е снабдена със стоп система при издърпване на скарите, която не им позволява да изскочат от фурната.

(1)

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

## Долно чекмедже\*



Под фурната се намира чекмедже, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тигани. За отварянето му е необходимо да го завъртите надолу.

**Внимание:** Никога не използвайте долното чекмедже за съхраняване на запалими материали.

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

! Никога не използвайте долнния шкаф за съхраняване на запалими материали.

\*Само при някои модели

# Използване на котлоните

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.

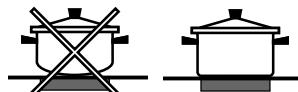
За да я изключите, завъртете копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка до достигане на позиция „0“.

Ако индикаторът за ВКЛЮЧЕНА ЗОНА НА ГОТВЕНЕ свети, това показва, че поне една от зоните за готвене на стъклокерамичния плот е включена.

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

## 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 нагревателната 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, използвани за готовене на газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която няма да може да прилепва пътно.
- Никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

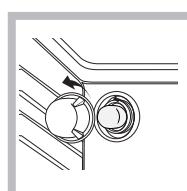
# Грижи и поддръжка на уреда

## Пестене и опазване на околната среда

- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извърши винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно наи-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (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.
  - За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готовене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира.
- Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.
- Ако имате договор за изчислена по времетариifa за електроенергия, опцията „забавено готовене“ 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 готовене, а стъклокрамичния котлон - 5 минути.
  - Основата на тенджера или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби цenna електроенергия а готовщите се над тях домакински съдове оставят остатъци които трудно могат да се премахнат.
  - Готовете храната в затворени съдове или съдове с пътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готовенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджеи и тигани
  - Ако пригответе ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджера под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията

## Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигура).



2. Извадете лампичката и подменете с аналогична:

напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.

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

## Почистване на неръждаемата стомана

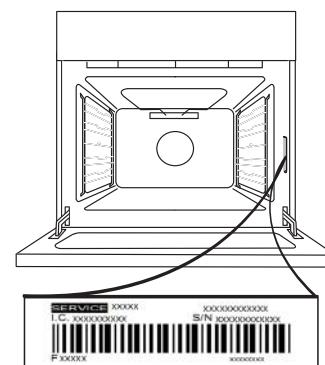
Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

**! Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.**

## СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За техническа помощ се обадете на номера, посочен на приложената към продукта гаранционна книжка или следвайте инструкциите в уеб сайта ни. Бъдете готови да посочите:

- Кратко описание на проблема
- Точния тип модел на изделието
- Кода за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, ПОСТАВЕНА на изделието, която се вижда на левия вътрешен ръб при отваряне на вратичката на фурната)
- пълния си адрес
- Телефонен номер за контакт

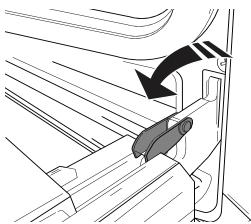


Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

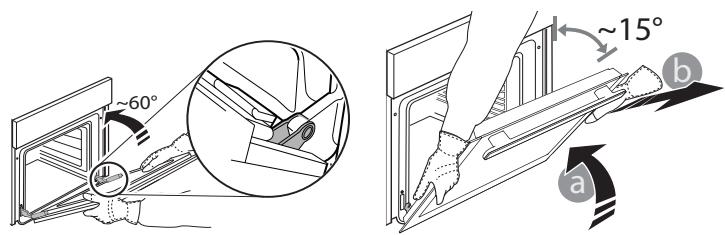
Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**1.** За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

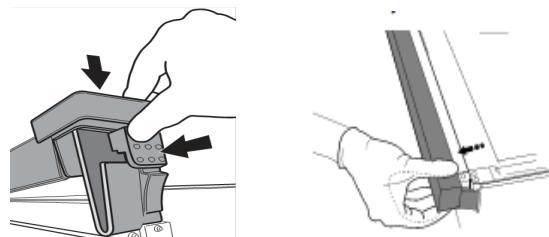
**3.** За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

**4.** Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай. **5.** Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

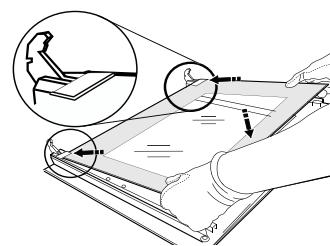
## ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

**1.** След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.

**2.** Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



**3.** При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху



**4.** Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуете щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

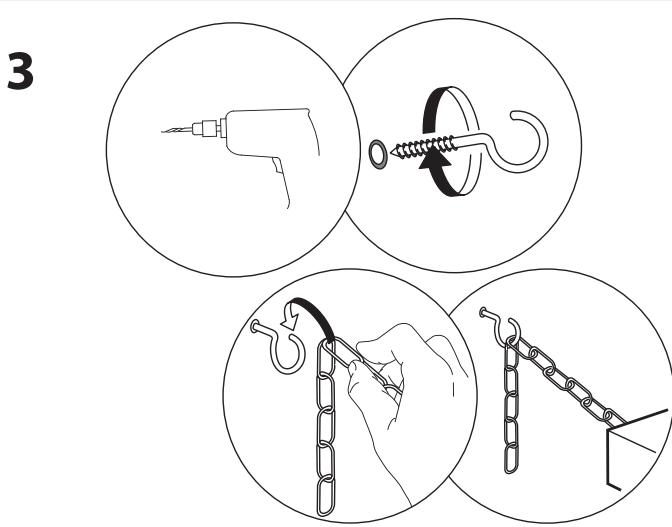
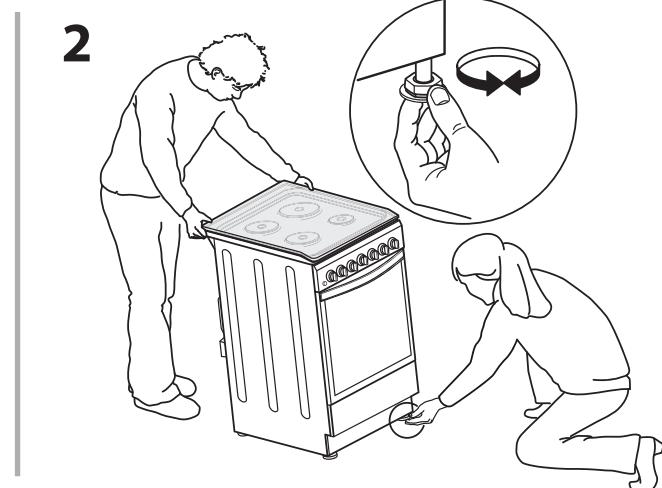
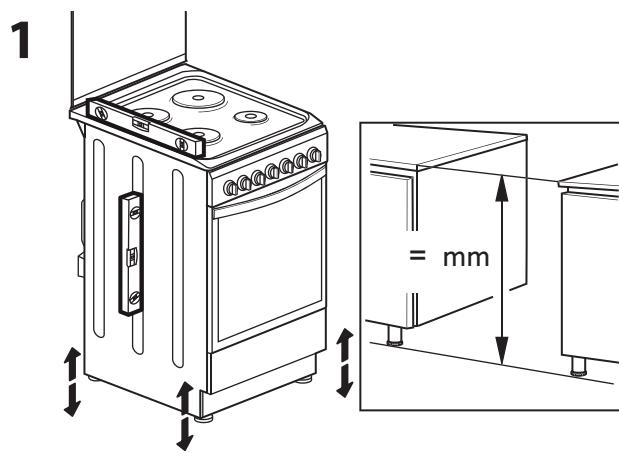
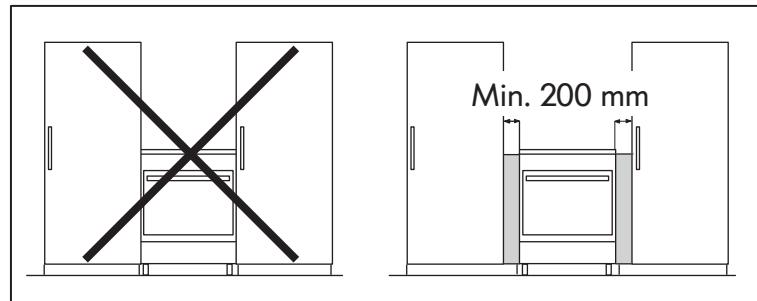
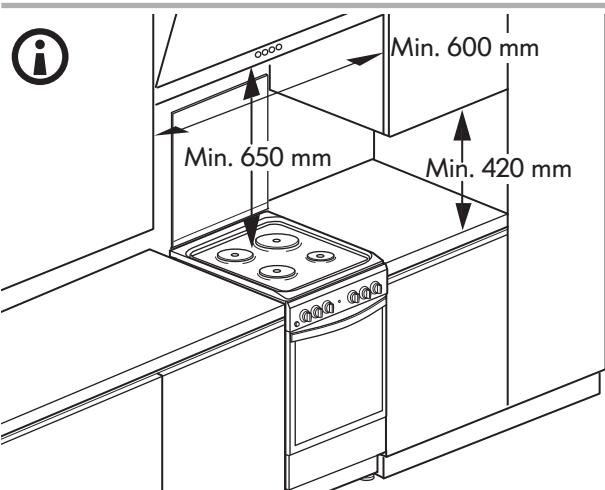
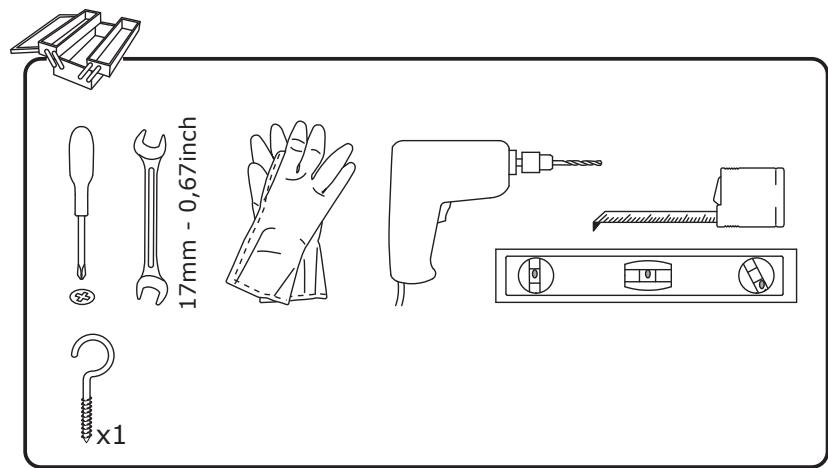
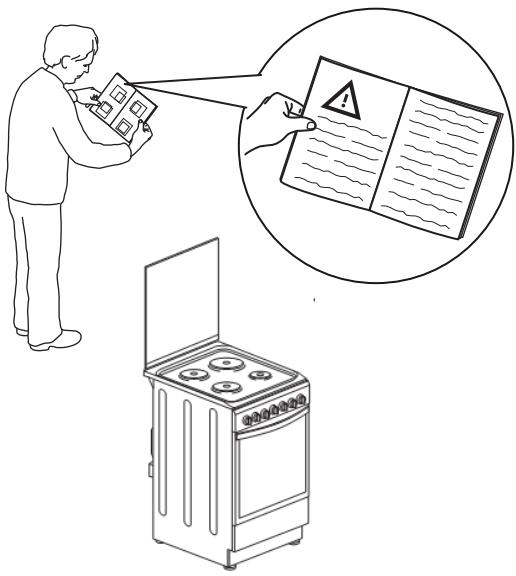
## Страницни и задни каталитични обшивки

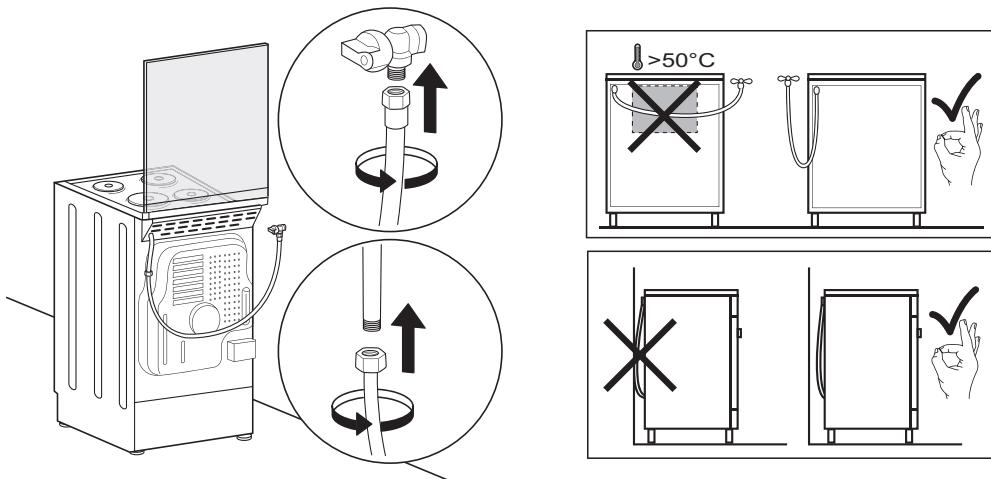
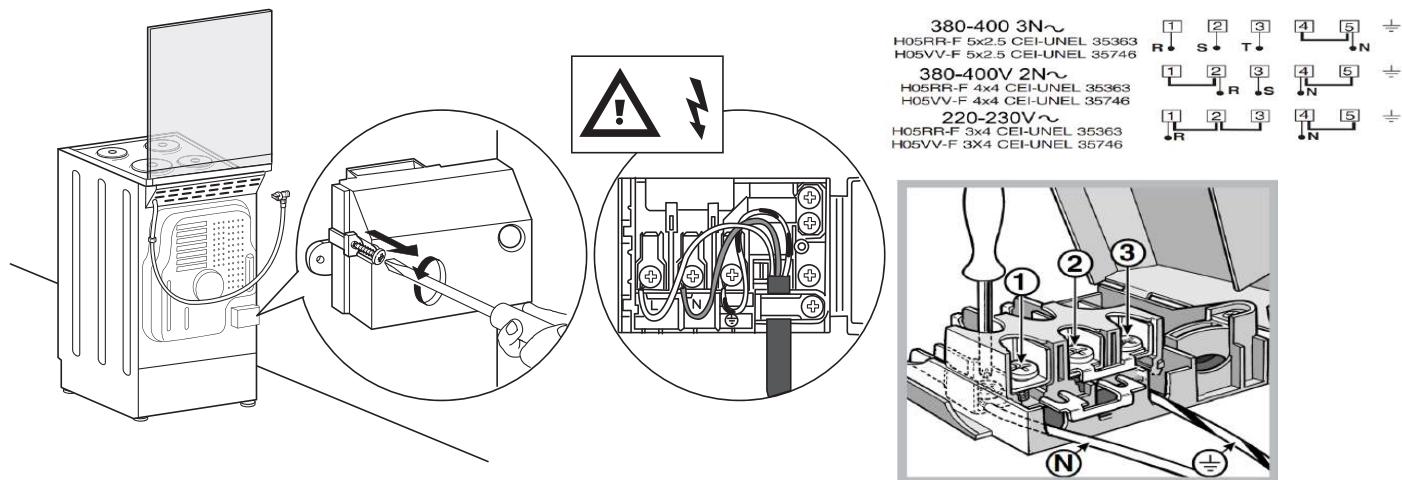
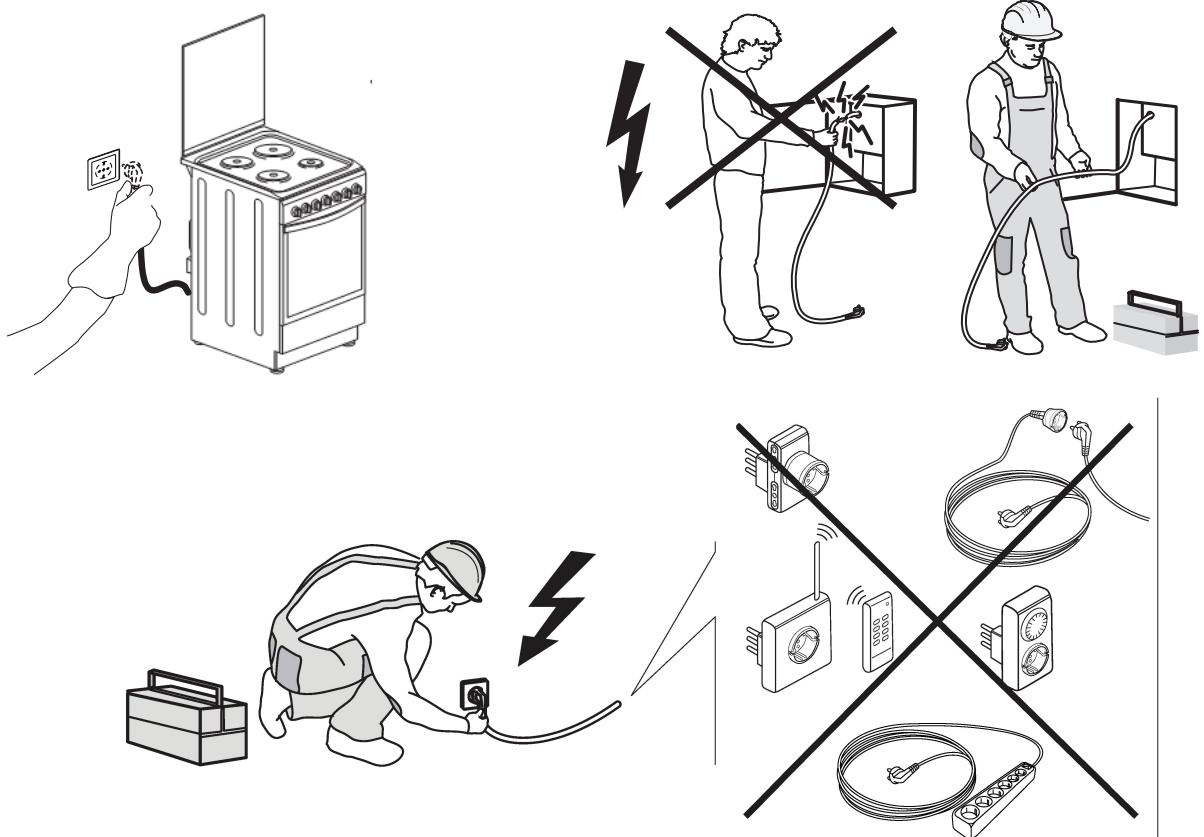
При някои модели, най-изложените вътрешни вертикални стени на фурната са покрити с пореста емайл, който се нарича каталитичен емайл. При нагряване този емайл разрушава мазнините, отделяни от храната. Това "окисляване" на мастните частици се случва, когато температурата на стените надвиши 170°C. Порестото качество на каталитичния емайл увеличава повърхността.

### Дръжте следната информация под ръка:

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

Тези последни две сведения се намиран на фирменията табелка, разположена върху уреда..



**4****5****6**

Whirlpool EMEA S.p.A.  
Via Carlo Pisacane n.1  
20016 Pero (MI), Italy  
VAT number: IT00693740425  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

---

09/2018 W 11282366  
XEROX FABRIANO