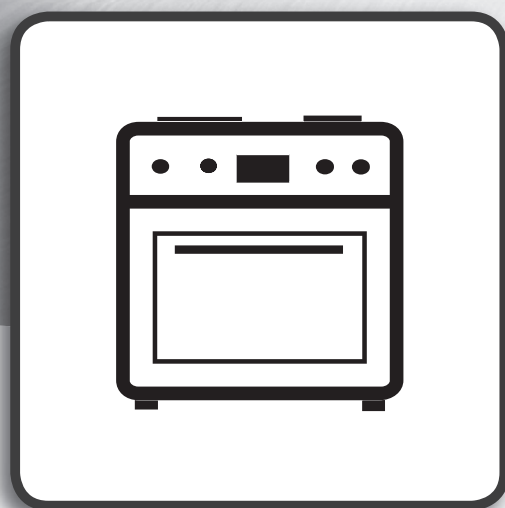




HR**Upute za rad**
ŠTEDNJAK I PEĆNICA

Sadržaj

Sigurnosne upute	3
Brzi vodi	9
Postavljanje	30

SR**Uputstva za rad**
ŠPORET I PEĆNICA

Sadržaj

Bezbednosna uputstva	5
Brzi vodi	16
Postavljanje	30

BG**Инструкции за работа с уреда**
УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за безопасност	6
РЪКОВОДСТВО	
ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА	23
Монтиране	30

OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

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

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

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

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

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

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

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

Nemojte dopustiti da plamen plamenika prelazi preko ruba lonca

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

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

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

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

PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRIJELAZ NA RAZLIČITE VRSTE PLINA

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

POSTAVLJANJE

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

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

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

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

SR

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

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

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

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

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

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

⚠ **NERA 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 ugasi vatra vodom, već isključite uređaj a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnom tkaninom.

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

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

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

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

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

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

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

DOZVOLJENA UPOTREBA

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

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

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

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

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

UGRADNJA

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

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

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



ako se aparatura postavi na postolje, potrebno je da se izniveliše i pričvrsti za zid pomoću 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 oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

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

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



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

ODLAGANJE AMBALAŽE

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

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

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

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

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

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

BG

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преи 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 откритите му части се нагорещават 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 материји 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 нагорещават 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 материји далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте 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 бръкнете 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 сервиз 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 изплъзне 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 паднал.

⚠ 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, препарати 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 обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Директива 2012/19/ЕС 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 придружаващите 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

Загривайте 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 поглъщат 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.

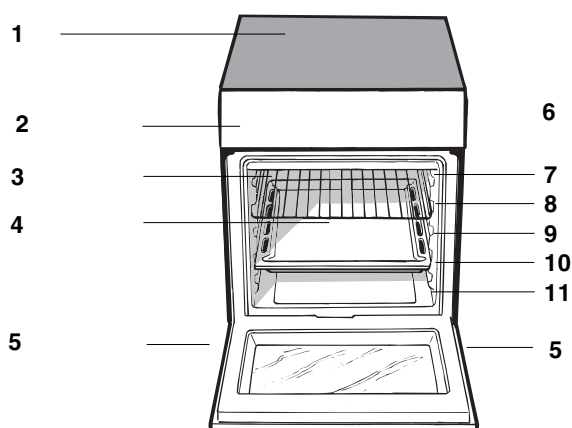


Brzi vodič



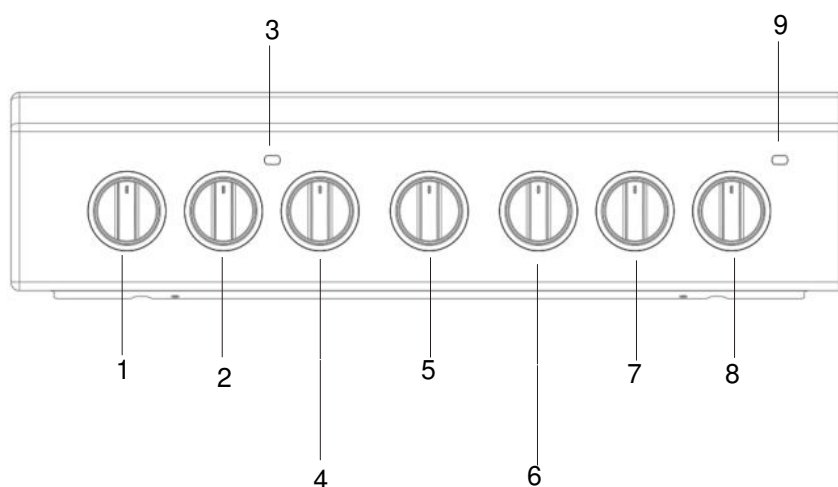
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

UPRAVLJAČKA PLOČA



- 1. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE
- 2. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE
- 3. Svjetlo indikatora TERMOSTATA

- 4. Kolo TERMOSTATA
- 5. **TAJMER** kolo
- 6. Kolo ODABIRA

- 7. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE
- 8. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE
- 9. Upravljačko kolo električne PLOČE ZA KUHANJE

TABLICA KARAKTERISTIKA	
Napon i frekvencija	vidi pločicu s podacima
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 ispuštati pomalo neugodan miris zbog izgaranja zaštitnih tvari korištenih u procesu proizvodnje.

Prije rukovanja proizvodom, uklonite plastičnu foliju sa stijenki uređaja

Uključivanje pećnice

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

Tijekom pečenja uvijek možete:

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

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

Kuhinjsko posuđe stavljate samo na isporučene rešetke.

Svjetlo indikatora TERMOSTATA

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

Svjetlo pećnice

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

Načini pečenja

Vrijednost temperature može se podesiti za sve načine kuhanja između 60°C i Maks, osim za sljedeće načine

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



Tradicionalna pećnica

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

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



Donji grijač

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

Uključit će se svjetlo pećnice kao i donji grijač. Temperatura, određena položajem kola programatora, automatski se postiže i održava.

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

Praktični savjeti za pečenje

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

ROŠTILJ

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

PIZZA

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

lagano tamnjenje

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



Gornji grijač

-Postavke kola programatora: bilo gdje između oznake 50°C i Max Uključit će se svjetlo pećnice kao i infra-crveni roštilj, a motor počinje okretati ražanj. Prilično visoka i izravna temperatura roštilja omogućuje trenutno tamnjenje vanjske strane mesa te na taj način održava sočnost i osigurava mekoću.



NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU

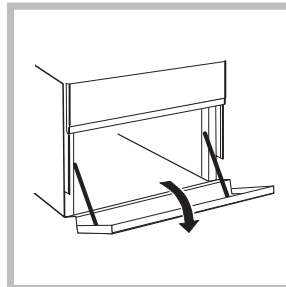
Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Veličina i izravna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahtjeva visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi odresci, filet mignon i entrecôte -ramstek na žaru). Ovaj način pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje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



Način rada EKO

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

Prostor za pohranu ispod pećnice*



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

TIMER

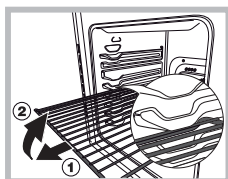
Da biste aktivirali brojilo, postupite kako slijedi:
1. Okrenite TIMER u smjeru kazaljke na satu za 1 gotovo jedna kompletna revolucija postaviti zvono.
2. Okrenite TIMER u anticlockwise smjeru 1 podesiti željenu duljinu vremena.

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)
1 Prijenos topline	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
2 Mod za pečenje kolača	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
3 Gornja pećnica	Od zagorene hrane do savršenog jela	-	3/4	15	220	-
4 Roštilj	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	1	4	5	Maks	15-20
	(pljeskavice)	1	4	5	Maks	7-10
	Lokarde	1	4	5	Maks	15-20
	Tostirani sendviči	n.° 4	4	5	Maks	2-3
	S ražnjem (gdje postoji)					
	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

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

ECO program: ovaj program se može koristiti za pečenje mesa. Koristite 2. policu (počevši od dna). Zagrijte 15 minute.



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).

Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje

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

Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

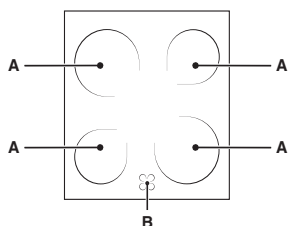
Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.

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

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

Zone kuhanja

Ploča za kuhanje opremljena je električnim grijačima.



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

A. Zona za kuhanje s radijantnim grijačima.

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

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

Opis grijača

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

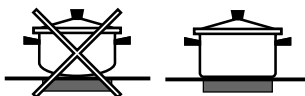
Kružni radijantni grijač jamči ravnomjernu raspodjelu topline pored uobičajenih prednosti radijantnog grijača.

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

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

Praktični savjet za uporabu električne ploče za kuhanje

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



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



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

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

Čuvanje i zaštita okoliša

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

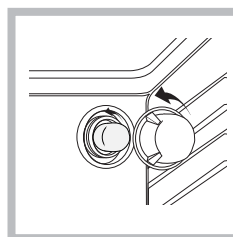
Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

- Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primjer proizvode u sprejevima za čišćenje roštilja i pećnica), sredstava za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđanja, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: ovo može ogrebat površinu tako da se više ne može popraviti.
- Obično je dovoljno oprati ploču za kuhanje pomoću mokre spužve i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
 - Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
 - Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučeno s uređajem). Uklonite svu prolivenu tekućinu što prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbjegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
 - Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vruća.

- Kad je očistite ploča za kuhanje može se tretirati posebnim proizvodom za zaštitu: ovaj proizvod ostavlja nevidljivi filom koji štiti površinu od tekućine koja je može poprskati tijekom kuhanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Ne zaboravite uvijek dobro isprati uređaj čistom vodom i dobro ga prebrisati: ostaci će se zapeći tijekom određenih postupaka pri kuhanju.

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

Zamjena žarulje pećnice



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

u strujnu utičnicu.

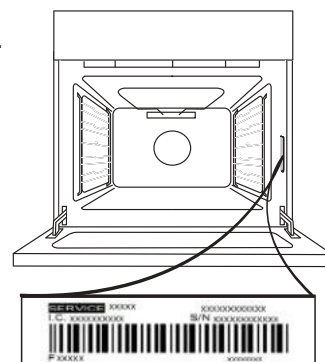
Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjetljenje prostorija.

Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti E.

POSTPRODAJNI SERVIS

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

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



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

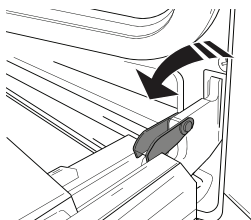
Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu.



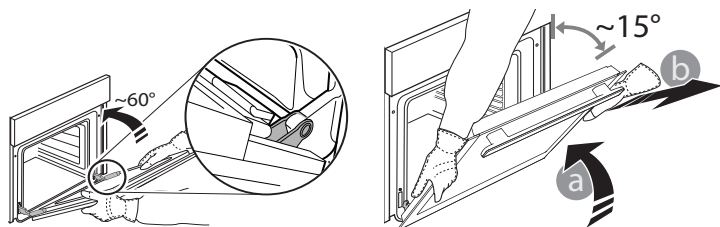
Sve specifikacije proizvoda, uključujući ocjene energetske učinkovitosti ove pećnice, mogu se preuzeti s našeg web-mjesta **www.indesit.com**

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



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



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

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

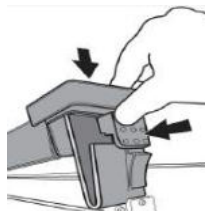
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

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

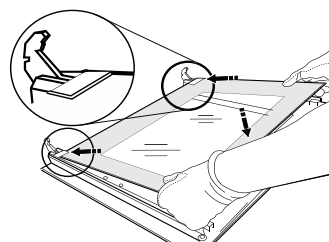
KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

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

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



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



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

Čišćenje pećnice parom

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

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

! Važno! Prije početka čišćenja parom:

- Uklonite sve ostatke hrane i masnoće s dna pećnice.
- Uklonite sav dodatni pribor (rešetke i posude za prikupljanje masnoće).

Izvršite gore navedene postupke u skladu sa sljedećom procedurom:

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



Način rada s DONJIM

GRIJAČEM i podesite temperaturu na 90 ° C;

3. neka stoji u pećnici 35 min;

4. isključite pećnicu;

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

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

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

Čišćenje vršite samo u hladnoj pećnici!

Pomoć

Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.

Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:

• Tip problema s kojim ste se susreli.

• Model uređaja (Mod.).

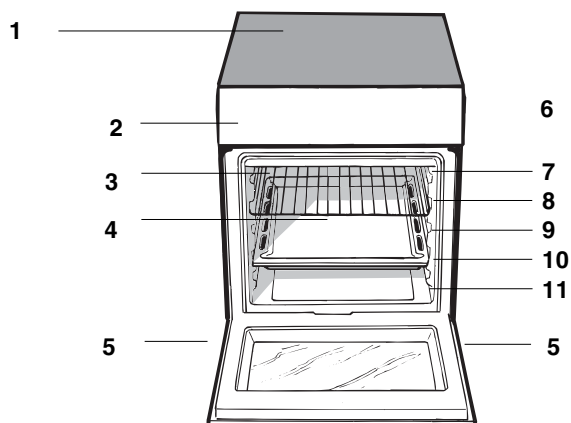
• Serijski broj (S/Br).

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



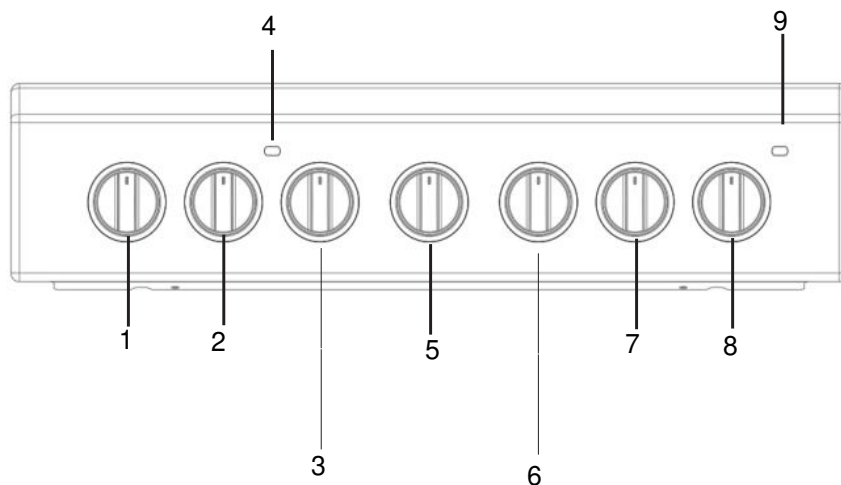
Pažljivo prečitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



- 1. Staklokeramička indukciona ploča
- 2. Kontrolna tabla
- 3. Klizna rešetka roštilja
- 4. Pleh za HVATANJE MASNOĆE
- 5. Podesive nožice
- 6. VOĐICE za klizne rešetke
- 7. položaj 5
- 8. položaj 4
- 9. položaj 3
- 10. položaj 2
- 11. položaj 1

KONTROLNA TABLA



- 1. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcionе ploče
- 2. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcionе ploče
- 3. Dugme za TERMOSTAT
- 4. Kontrolna lampica za TERMOSTAT
- 5. **TAJMER** dugme

- 6. Dugme za IZBOR FUNKCIJE
- 7. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcionе ploče
- 8. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcionе ploče
- 9. Kontrolna lampica

Puštanje u rad i korišćenje

TABELA KARAKTERISTIKA

Napon i frekvencija pogledajte natpisnu pločicu

ENERGETSKA NALEPNICA I EKO DIZAJN

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

Može se postaviti određena temperatura za sve režime kuvanja između 50 °C i MAX, osim za program ROŠTILJ, za koji se preporučuje samo nivo MAX.



Statička rerna

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



Donji grejač

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



Gornji grejač

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



Roštilj

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



Režim EKO

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

Praktični saveti za pečenje

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

ROŠTILJ

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

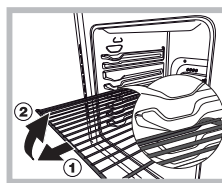
PICA

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

Brojač

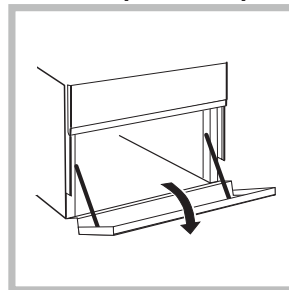
Da biste aktivirali brojač postupite ovako:

1. Okrenite dugme brojača u pravcu kretanja kazaljki sata za gotovo pun krug da biste postavili alarm.
2. Okrenite dugme TIMER u pravcu suprotnom od kretanja kazaljki sata da biste postavili željenu dužinu vremena.



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)
1 Konvekcija	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (sitno pecivo)	1	3	15	180	15-20
	Punjene pite	1	3	15	180	30-35
	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Voćni kolač	1	2	10	170	40-50
	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
2 Torte Režim	Torte koje narastaju	0,5	3	15	160	30-40
	Punjene pite	1	3	15	180	35-40
	Voćne torte	1	3	15	180	50-60
	Brioš	0,5	3	15	160	25-30
3 Gornja rerna	Hrana koju treba zapeći do savršene	-	3/4	15	220	
4 Roštilj	Riba list i sipe/lignje i morski račići	1	4	5	Maks.	8-10
	čevapi	1	4	5	Maks.	6-8
	File bakalara	1	4	5	Maks.	10
	Grilovano povrće	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Teleći odrezak	1	4	5	Maks.	15-20
	Kotleti	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Maks.	7-10
	Skuša	1	4	5	Maks.	15-20
	Zapečeni sendviči	n.*4	4	5	Maks.	2-3

* 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.

ECO program: ovaj program se može koristiti za pečenje mesa. Koristite drugu policu (počev od dna). Prethodno zagrejte na 15 minuta.

Korišćenje staklokeramičke ploče

Lepak nanešen na zaptivke ostavlja masne tragove na staklu. Pre upotrebe aparata, preporučujemo da ih uklonite specijalnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tokom prvih nekoliko sati korišćenja, može se javiti miris gume koji će nestati veoma brzo.

Uključivanje i isključivanje zona za kuvanje

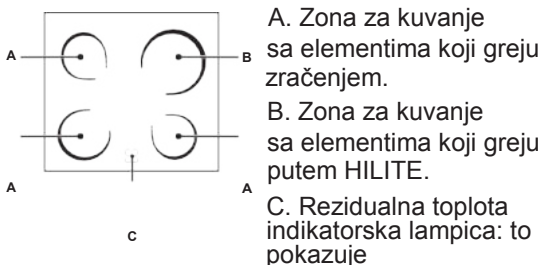
da biste uključili odgovarajuću zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smeru kazaljke na satu.

Da biste je ponovo isključili, dugme okrenite u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu dok ne dođe do položaja „0“.

Ako je indikatorna lampica UKLJUČENE ZONE ZA KUVANJE osvetljena, to pokazuje da je barem jedna od zona za kuvanje na ploči uključena.

Zone za kuvanje

Ploča je opremljena električnim elementima koji greju zračenjem. Kada se oni koriste, sledeće stavke postaju crvene.



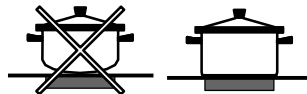
d'a je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60 °C, čak i kad je grejni element isključen ali još uvek vruć.

Zone za kuvanje sa elementima koji greju zračenjem.

Kružni elementi koji greju zračenjem pocrvene 10-20 sekundi nakon što su uključeni.

Praktični saveti za korišćenje ploče

- Koristite lonce sa debelom, ravnom osnovom da biste osigurali da savršeno prijanjaju na zonu za kuvanje.



- Uvek koristite lonce čiji je prečnik dovoljno velik da potpuno pokrije ringlu, da biste iskoristili svu proizvedenu toplotu.



- Uvek proverite da li je osnova tiganja potpuno čista i suva: ovo obezbeđuje da tiganji savršeno nalegnu na zone za kuvanje i da tiganji i indukciona ploča ostanu efikasni dug vremenski period.
- Izbegavajte da koristite isto kuhinjsko posuđe koje se koristi na gasnim gorionicima: koncentracija toplote na gasnim gorionicima može da iskrivi osnovu tiganja, što dovodi do toga da ona ne naleže pravilno na površinu.
- Nikada ne ostavljajte zonu za kuvanje uključenu kada na njoj nema tiganja, pošto to može da ošteti zonu.

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.

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. Otvarajte vrata rerne što možete manje jer se toplota gubi pri svakom otvaranju. Da biste sačuvali značajnu količinu energije, isključite rernu 5 do 10 minuta pre završetka planiranog vremena kuvanja i koristite toplotu koju rerna 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 zapečene ostatke koji se teško otklanjaju.
- Kuvajte hranu u zatvorenim loncima ili tiganjima sa odgovarajućim poklopcima i koristite što je manje moguće vode. Kuvanje bez poklopca mnogo će povećati potrošnju struje.
- Koristite samo lonce i tiganje sa ravnim dnom.
- Ako nešto kuvate duže vreme, vredi koristiti ekspres lonac; skuvaće se dvaput brže i uštedeće trećinu energije.

Isključivanje aparata

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

Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuvanje

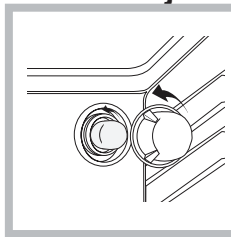
! Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primer proizvode u sprejevima za čišćenje roštilja i pećnica), sredstava za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđanja, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: ovo može ogrebat površinu tako da se više ne može popraviti.

- Obično je dovoljno oprati ploču za kuvanje pomoću mokre spužve i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
- Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
- Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučeno s uređajem). Uklonite svu prolivenu tekućinu što prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
- Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vru

- Kad je očistite ploča za kuvanje može se tretirati posebnim proizvodom za zaštitu: ovaj proizvod ostavlja nevidljivi filom koji štiti površinu od tekućine koja je može poprskati tijekom kuvanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Ne zaboravite uvijek dobro isprati uređaj čistom vodom i dobro ga prebrisati: ostaci će se zapeći tijekom određenih postupaka pri kuvanju.

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

Zamena sijalice u rerni



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

**Ne-
mojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.**

Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase E energetske efikasnosti.

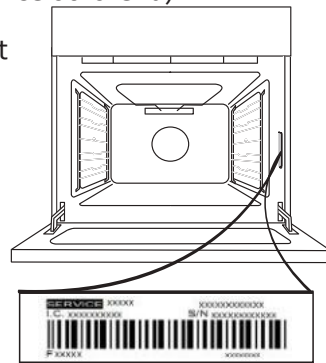
POSTPRODAJNI SERVIS

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

- Kratak opis problema
- Tačan tip modela vašeg uređaja
- Kod za pomoć (broj naveden nakon reči SERVICE na

identifikacionoj pločici uređaja koja je pričvršćena za uređaj, može se videti na levoj strani unutrašnje

- ivice kada su vrata pećnice otvorena)
- Svoju punu adresu
- Broj telefona za kontakt



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

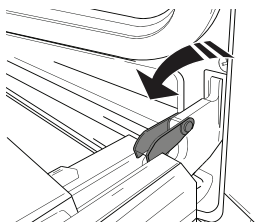
Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.



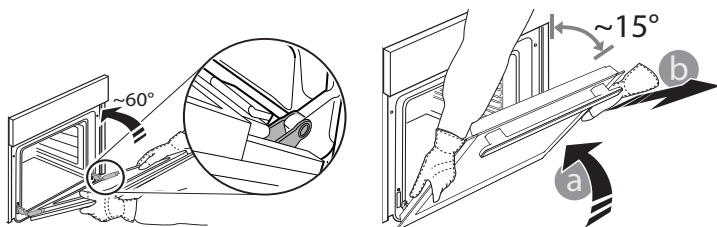
Kompletnu specifikaciju uređaja, uključujući ocene energetske efikasnosti ove pećnice, možete pogledati i preuzeti sa naše veb lokacije **www.indesit.com**

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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



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



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

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

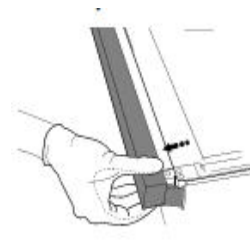
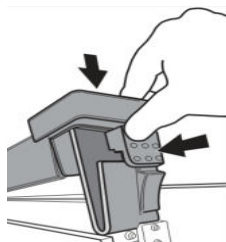
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno.

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

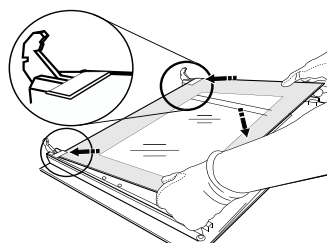
KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

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

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



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



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

Čišćenje rerne parom

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

Ovaj način čišćenja olakšava uklanjanje prljavštine sa zidova rerne stvaranjem pare

! Važno! Pre nego što započnete čišćenje parom:

-Uklonite sve ostatke hrane i masnoću sa dna rerne.

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

Pratite sledeći postupak:

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

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

3. Ostavite u rerni na 35 minuta;

4. Isključite rernu.

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

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

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

Pomoć

Imajte ove informacije pri ruci:

• Model aparata (mod.)

• Serijski broj (S/N).

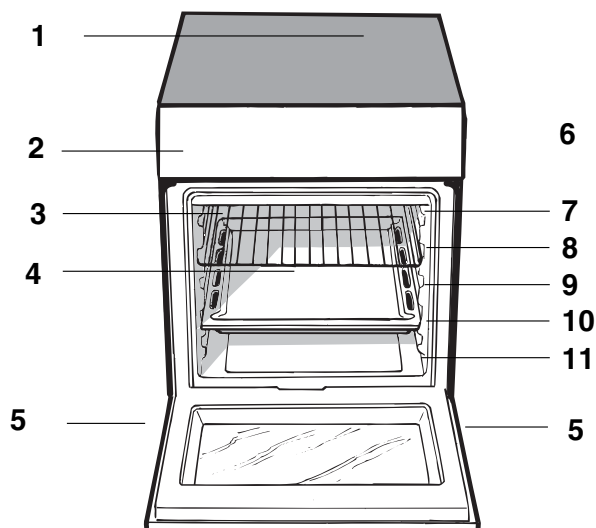
Ove informacije se nalaze na pločici sa podacima na aparatu i/ili na pakovanju.

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



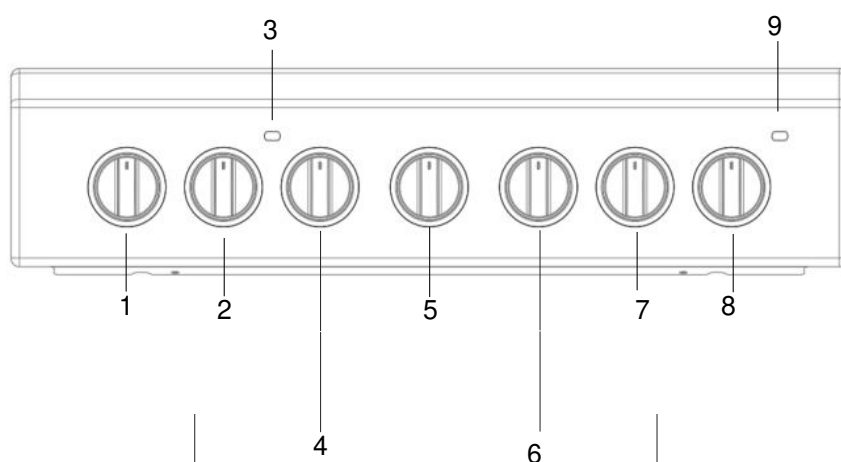
Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
2. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
3. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА

4. Копче на ТЕРМОСТАТА
5. Копче на ТАЙМЕРА
6. СЕЛЕКТОРЕН бутон

7. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
8. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
9. Копче за управление на електрическия КОТЛОН

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ И ЕКОДИЗАЙН	Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване: Традиционен режим ECO



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

Използване на фурната

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

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

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

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

По време на печенето винаги е възможно:

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

Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

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

Осветление на фурната

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



Статична фурна

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

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



Долен нагревател

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

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



Горен нагревател

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

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



Грил

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

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

Важно: оставете ястието да се пече при затворена врата на фурната, за да постигнете възможно най-добри резултати и едновременно с това чувствителна икономия на енергия (около 10 %).

Практически съвети за готвене

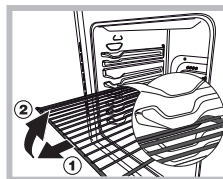
В режим на готвене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина).

ГРИЛ

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

ПИЦА

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



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

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

Таимер

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



Режим ECO

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка 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.

Таблица за печене във фурна

Програмирана програма (превключвател)	Храна за готвене	Тегло (кг)	Ниво на решетката за печене от дълу нагоре	Времетрае за прегряване (минути)	Програмирана програма (терморегулатор)	Времетрае за печене (минути)
1 Равномерна фурна (Нагрява тел от дълу и отгоре)	Гътица	1	3	15	200	65-75
	Говежд или телешко печено	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (ронливи)	-	3	15	180	15-20
	Гюдрва пита	1	3	15	180	30-35
	Лазаня	1	3	10	190	35-40
	Апешко	1	2	10	180	50-60
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладко	1	2	10	170	40-50
	Бинешки	0.3	3	10	180	30-35
	Гандишпан	0.5	3	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	30-35
2 Слаба фурна	Турти с набухватели	0.5	3	15	160	30-40
	Ронлива торта	1	3	15	180	35-40
	Гюдрва торта	1	3	15	180	50-60
	Кроасани (Кифлички)	0.5	3	15	160	25-30
3 Фурна отгоре	Времетрае за печене	-	3/4	15	220	-
4 Грил	Писия и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шинела от калмари и скарди	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от мерлуза	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на грил	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телешка пълнола	1	4	5	Макс.	15-20
	Котлети	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тост/препечен хляб	п.° 4	4	5	Макс.	2-3

ЗАБЕЛЕЖКА: Времетрае за печене са указателни и могат да се променят съобразно личните вкусове. За печене на грил таващата се поставя винаги на 1° ниво най-дълу.

Използване на стъклокерамичния готварски плот

Включване и изключване на зоните за готвене

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

За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение "0". Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

Превключватели за управление на електрическите плочи на готварския плот

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

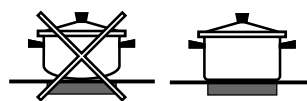
Преди да ги използвате за първи път, е необходимо да загреете плочите до максимална температура за около 4 мин, без тенджера. По време на тази начална фаза защитното покритие се втвърдява и достига максимална устойчивост (здравина).

Светодиод за включени ел. нагревателни плочи
Запалва се, когато е включена някоя от ел. нагревателните плочи.

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

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона;



- използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагряващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално; така и тенджерите, и плотът за готвене ще имат по-голяма дълготрайност;
- избягвайте употребата на тенджери, използвани за готвене с газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която ще загуби способността си да прилепва плътно;
- никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

Пестене и опазване на околната среда

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

Почистване на стъклокерамичния стъклен плот

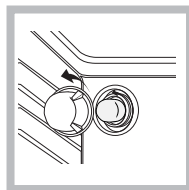
Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване (например спрей флакони за барбекю и фурни), продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да надраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете плота с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупаната мръсотия в голямо количество се използва специална стръгалка (не е включена в комплекта на доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали, като напр. пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стръгалка, докато повърхността е още топла.

- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или зашита: невидимото покритие, оставен от този продукт, предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на готвене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.
- не забравяйте, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушава: остатъците от продукти биха могли всъщност образуват нагар при следващо готвене

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.

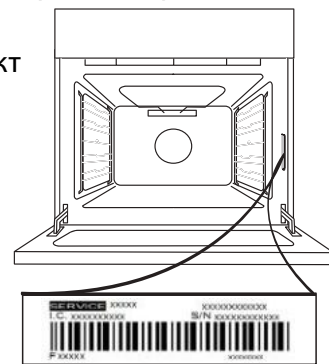
Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.

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

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

- Кратко описание на проблема
- Точния тип модел на изделието
- Код 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

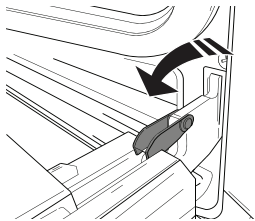


Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

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

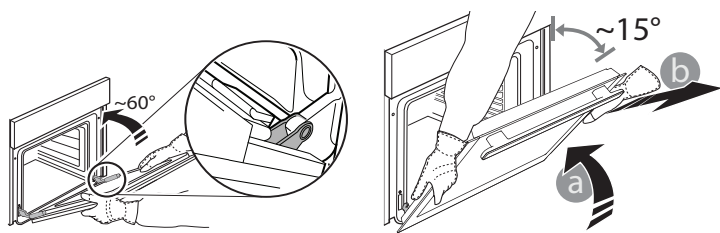
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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 изтеглете 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 фиксират в горната си част.

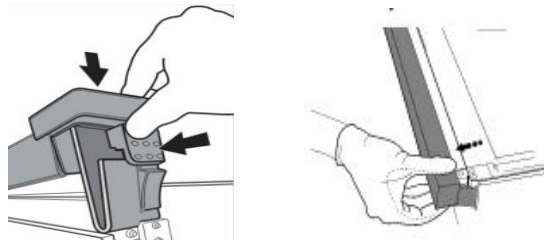
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

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.

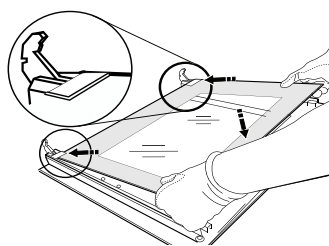
ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛОТО

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 чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

Почистване на фурната с помощта на пара

Този метод на почистване се препоръчва след готвене на много мазно (печено) месо.

Този процес на почистване улеснява отстраняването на замърсявания по стените на фурната чрез генериране на пара, която се образува във фурната и улеснява почистването.

! Важно! Преди да започнете да почиствате с пара:

- Отстранете всички остатъци от храна и мазнина от дъното на фурната.

- Свалете всички аксесоари (решетки и тави).

Извършвайте гореописаните операции съгласно следната процедура:

1. Налейте 300ml вода в тавата за печете във фурната и я поставете на най-долно ниво. При модели, където няма тава, използвайте тавичка за печене на хлябни изделия и я поставете на грила на долното ниво.

2. Изберете функцията  **Режим ФУРНА ОТДОЛУ:**

и настройте температурата на 90 ° C;

3. Оставете я във фурната за 35 мин.

4. Изключете фурната.

5. След охлаждане на фурната, можете да отворите вратата, за да почистите с вода и влажна кърпа.

6. Отстранете останалата вода след приключване на почистването.

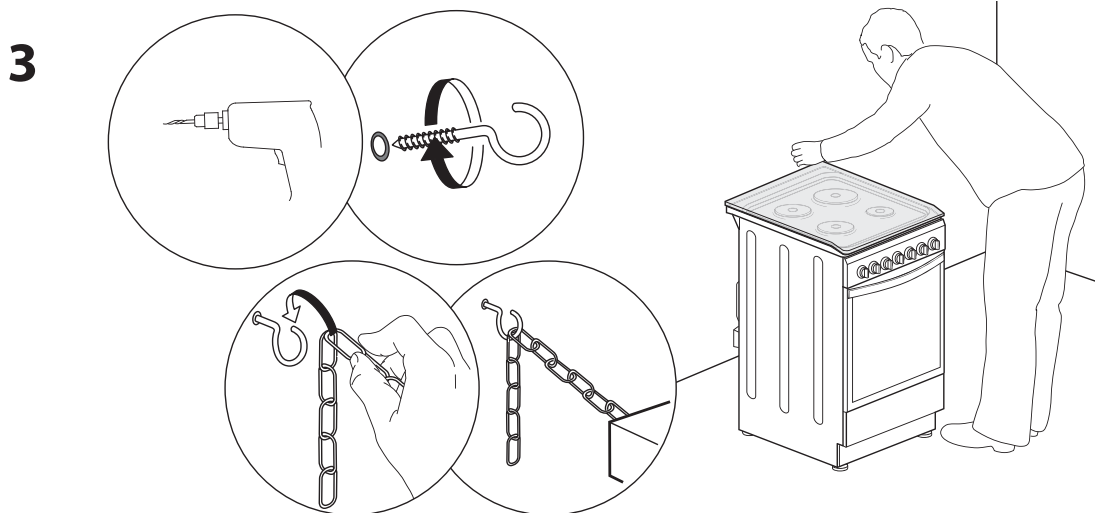
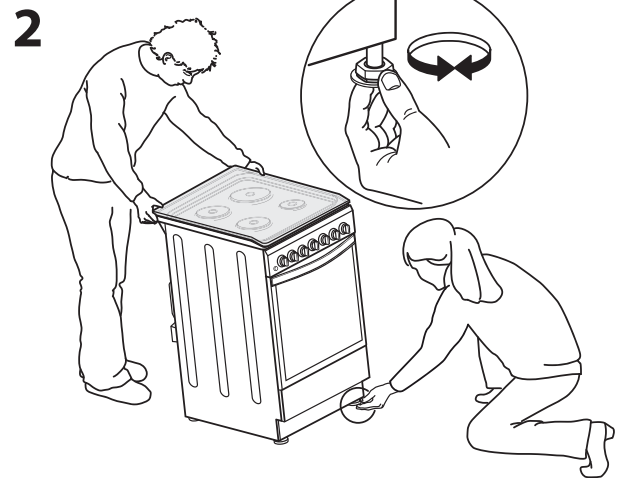
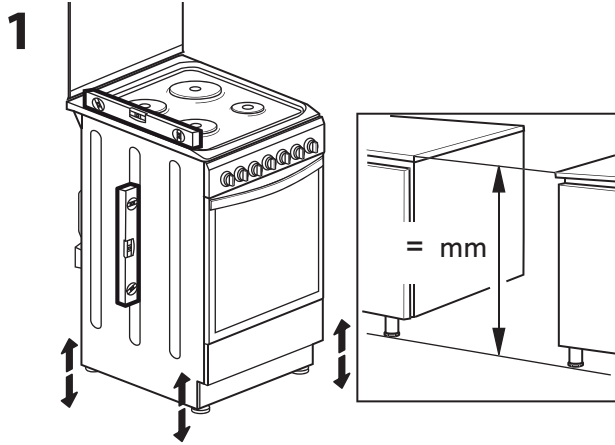
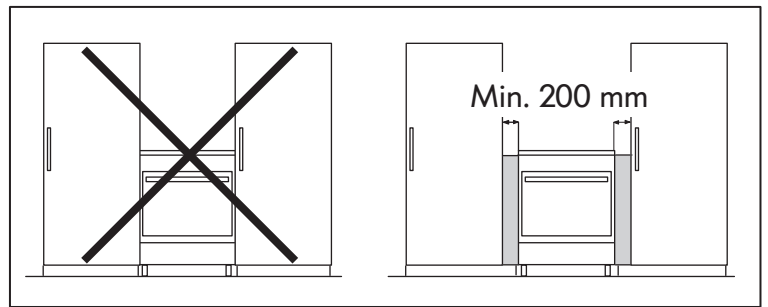
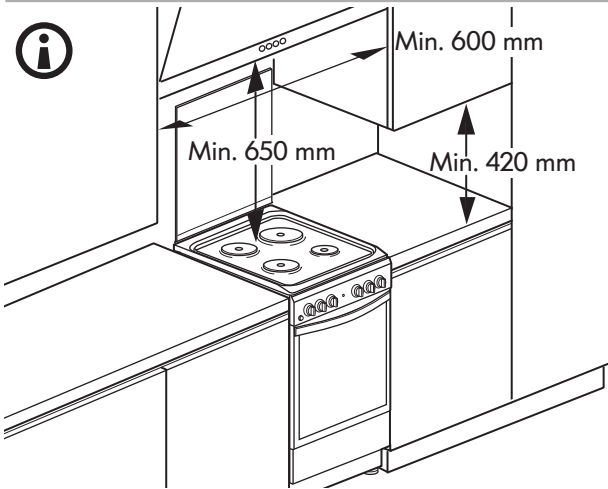
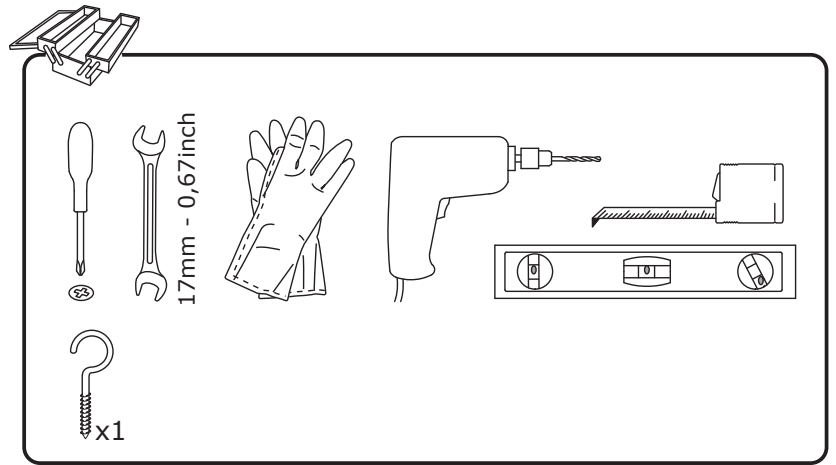
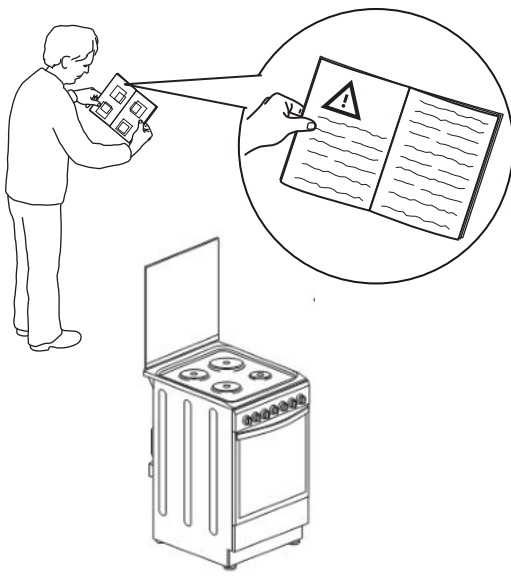
След почистването с пара, след готвене на много мазни храни или ако почистването на мазнината е много трудно, може да се наложи да завършите процеса на почистване по традиционния метод, описан в предишния параграф.

! Почиствайте фурната само когато е студена!

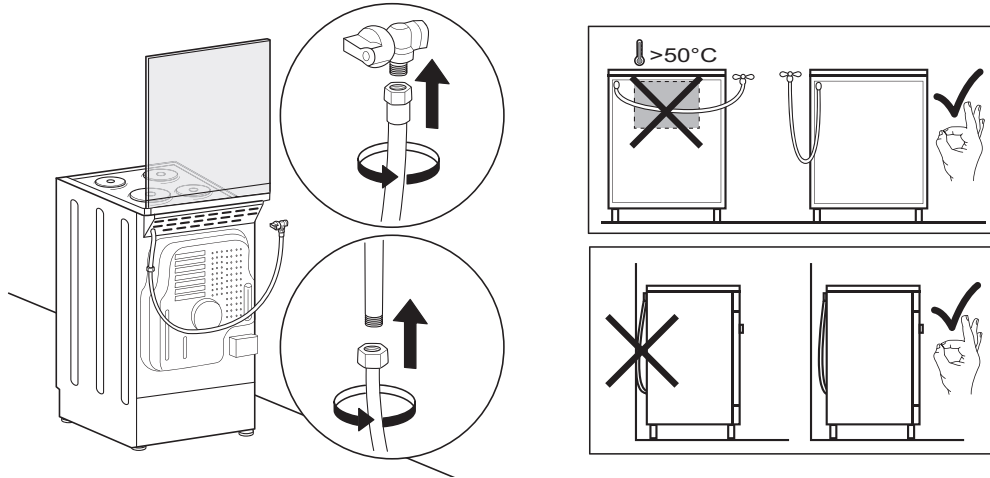
Дръжте следната информация под ръка:

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

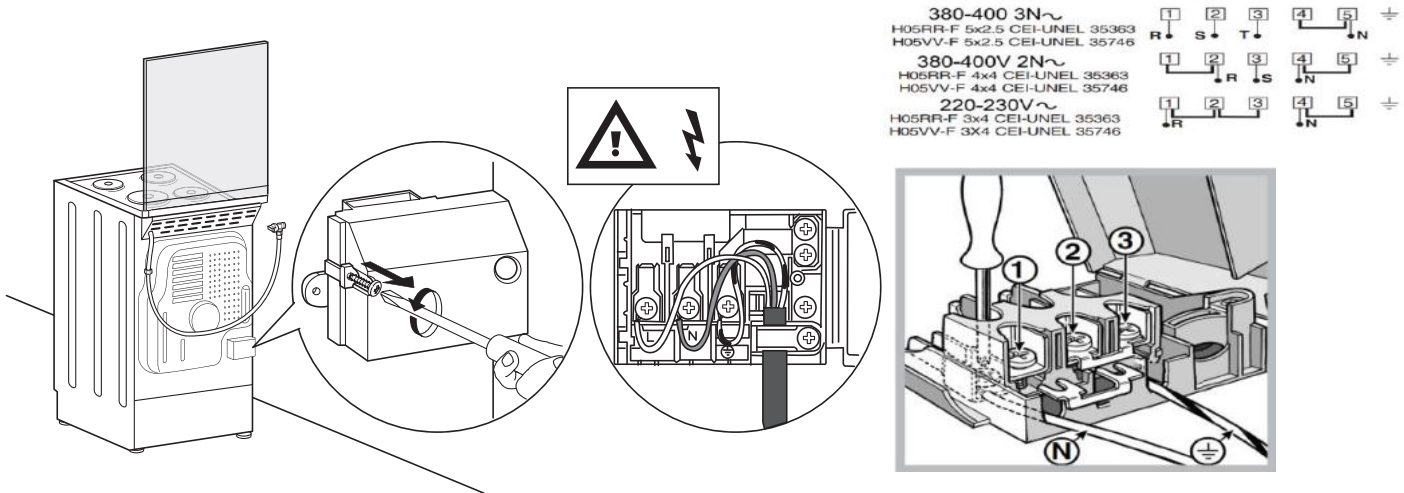
Тези последни две сведения се намират на фирмената табелка, разположена върху уреда..



4



5



6

