

**EL** *ΕΛΛΗΝΙΚΑ*

Οδηγός Υγείας και Ασφάλειας	2
Σύντομος οδηγός	4
Οδηγός εγκατάστασης	79

SR *SRPSKI*

Uputstvo za zdravlje i bezbednost	24
Brzi vodič	26
Uputstvo za ugradnju	79

CG *CRNOGORSKI*

Vodič za zdravlje i sigurnost	46
Kratki vodič	48
Vodič za postavljanje	79

HR *HRVATSKI*

Vodič za zdravlje i sigurnost	13
Kratki vodič	15
Vodič za postavljanje	79

SL *SLOVENŠČINA*

Navodila za varovanje zdravja in varnost	35
Kratka navodila	37
Navodila za namestitev	79

MK *македонски*

Водич за здравје и безбедност	57
Брз водич	59
Водич за инсталација	79

SQ *SHQIPTAR*

Udhëzues për shëndetin dhe sigurinë	68
Udhëzues i shpejtë	70
Udhëzues instalimi	79

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την

αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση,

τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - Κίνδυνος πυρκαγιάς.



Εάν η σειρά είναι τοποθετημένη σε βάση, πρέπει καταστεί επίπεδη και να στερεωθεί στον τοίχο με την παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης, για να αποτραπεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης. Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών.

Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.

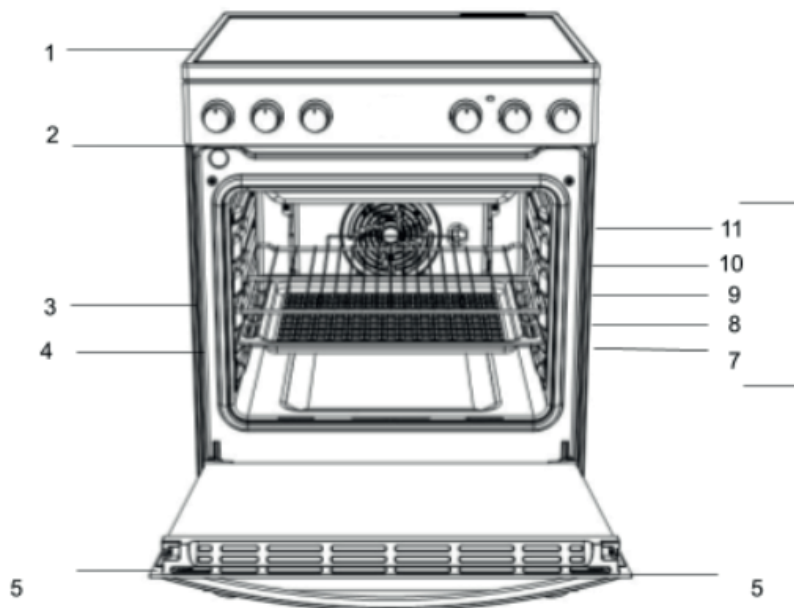
ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 65/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 60350-1.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014 σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- 1. Μονάδα κεραμικών εστιών
- 2. Πίνακας ελέγχου
- 3. Σχάρα
- 4. Δίσκος
- 5. Πόρτα
- 6. Ράγες οδηγού για τις συρόμενες σχάρες
- 7. Θέση 1
- 8. Θέση 2
- 9. Θέση 3
- 10. Θέση 4
- 11. Θέση 5

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΕΛ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες φυλάσσονται μαζί με τη συσκευή εάν πωληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.

Οποιαδήποτε απαραίτητη ρύθμιση ή συντήρηση πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος.

Τοποθέτηση και αλφάδιασμα

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνεια μονάδας εστίων. Αυτή η κουζίνα πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας στο πάτωμα. Μην τοποθετείτε αυτήν την κουζίνα σε τεχνητή βάση οποιουδήποτε είδους.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

Σημαντικό: Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή δίπλα στην πόρτα ή σε άλλα μέσα πρόσβασης για να ελαχιστοποιήσετε την πιθανότητα να έρθουν σε επαφή άτομα που χρησιμοποιούν την πόρτα με τηγάνια στην επιφάνεια της εστίας

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε πλατφόρμα.

Η κουζίνα έχει σχεδιαστεί για να χωράει ανάμεσα σε ντουλάπια κουζίνας σε απόσταση 600 mm. Ο χώρος και από τις δύο πλευρές χρειάζεται μόνο να είναι επαρκής για να επιτρέψει την εξαγωγή της κουζίνας για σέρβις. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια στη μία πλευρά ή και στις δύο, καθώς και σε γωνιακή διαρρύθμιση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτόνομα.

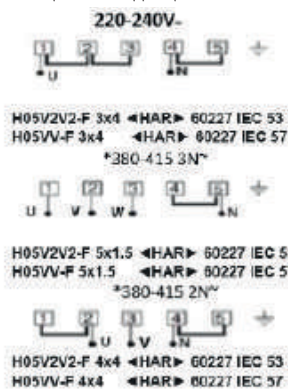
Τα παρακείμενα πλευρικά τοιχώματα που προεξέχουν πάνω από το επίπεδο της εστίας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά στην κουζίνα από 150 mm και θα πρέπει να προστατεύονται από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Οποιαδήποτε προεξέχουσα επιφάνεια ή απορροφητήρας κουζίνας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 650 mm.

- Η εστία μπορεί να βρίσκεται σε κουζίνα, σαλοτραπεζαρία ή καθιστικό, αλλά όχι σε μπάνιο ή λουτρό.
- Οι απορροφητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εγχειριδίου του απορροφητήρα.
- Ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της κουζίνας πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό.
- Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί σε ένα άγκιστρο, στερεωμένο στον τοίχο πίσω από τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι φούρνοι με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν με εναλλασσόμενο ρεύμα στη συχνότητα τροφοδοσίας και την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων (στο κάτω μέρος του ταμπλό του φούρνου). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου είναι ο κιτρινοπράσινος αγωγός.

Βασική σύνδεση ρεύματος



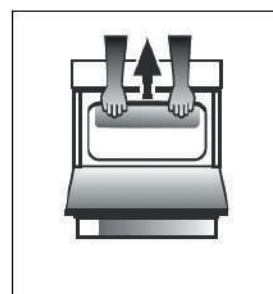
*Εναλλακτικές επιλογές ενέργειας

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ηλεκτροδότησης

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία πρέπει να διεξαχθεί από εξειδικευμένο τεχνικό

Πριν μετακινήσετε την κουζίνα σας βεβαιωθείτε ότι είναι κρύα και απενεργοποιήστε την στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας. Η κίνηση της κουζίνας σας επιτυγχάνεται πιο εύκολα σηκώνοντας το μπροστινό μέρος ως εξής:

Μετακίνηση της κουζίνας



Εικ. Α

Ανοίξτε την πόρτα του γκριλ επαρκώς για να επιτρέψετε ένα άνετο κράτημα στην κάτω μπροστινή άκρη της οροφής του φούρνου, αποφεύγοντας τυχόν στοιχεία του γκριλ. (ΕΙΚ. Α)

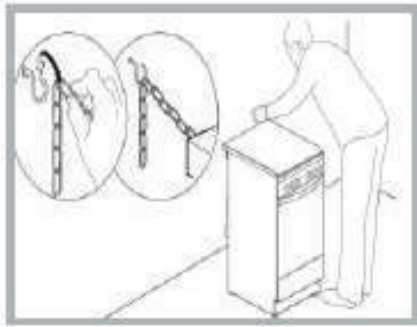
Προσέχετε κατά τη μετακίνηση της κουζίνας καθώς είναι βαριά. Φροντίστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά οποιαδήποτε επιφάνεια δαπέδου.

Οι παρακάτω οδηγίες θα πρέπει να διαβαστούν από εξειδικευμένο τεχνικό για να διασφαλιστεί ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί, ρυθμιστεί και συντηρηθεί σωστά, από τεχνικής πλευράς, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο ηλεκτροδότησης μέσω μιας πρίζας κουζίνας με διακόπτη (διπολικό) με την κατάλληλη ασφάλεια με ισχύ ανάλογη με αυτή που φαίνεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της κουζίνας. Όλες οι ηλεκτρικές καλωδιώσεις από τη μονάδα καταναλωτή στην κουζίνα, μέσω της διπολικής πρίζας της κουζίνας, πρέπει να είναι αποδεκτού τύπου και ρεύματος όπως παραπάνω. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο σε θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς.

Αλυσίδα ασφαλείας



Για να αποφευχθεί η τυχαία ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα όταν ένα παιδί σκαρφαλώνει στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!

Η κουζίνα είναι εφοδιασμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος με την αλυσίδα που είναι στερεωμένη στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το άγκιστρο της βίδας ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή. Εάν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ροδέλα. Ο τοίχος από σκυρόδεμα απαιτεί τη βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm και μήκους 60 mm.

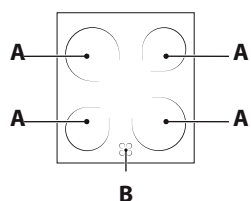
Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα της κουζίνας και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο το έδαφος.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η κόλλα που εφαρμόζεται στις φλάντζες αφήνει ίχνη λίπους στο τζάμι. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, σας συστήνουμε να τις αφαιρέσετε με ένα ειδικό μη λειαντικό προϊόν καθαρισμού. Τις πρώτες ώρες χρήσης μπορεί να υπάρχει μια μωρωδιά από καουτσούκ που θα εξαφανιστεί πολύ γρήγορα.

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικά θερμαντικές αντιστάσεις ακτινοβολίας. Όταν χρησιμοποιούνται, τα παρακάτω στοιχεία στην εστία γίνονται κόκκινα.



A. Η ζώνη μαγειρέματος.
B. Η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60 °C, ακόμη και όταν η αντίσταση είναι απενεργοποιημένη αλλά είναι ακόμα ζεστή.

Ζώνες μαγειρέματος με αντιστάσεις ακτινοβολίας θέρμανσης

Αυτά εκπέμπουν θερμότητα μέσω ακτινοβολίας από τους λαμπτήρες ιλίθη που περιέχουν. Έχουν παρόμοιες ιδιότητες με τους καυστήρες αερίου: ελέγχονται εύκολα και φτάνουν γρήγορα στις καθορισμένες θερμοκρασίες, επιτρέποντάς σας να δείτε πραγματικά την ισχύ που παρέχουν.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί δεξιόστροφα, στη θέση μεταξύ 0 και 6 ή 0 και 12 (Διπλή επισήμανση και οβάλ επισήμανση).

Για να την απενεργοποιήσετε ξανά, γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα μέχρι να βρεθεί στη θέση «0».

Θερμαίνονται μόνο οι σημαδεμένες κυκλικές ζώνες μαγειρέματος. Οι ζώνες θερμαίνονται και κρύνουν πιο γρήγορα, παρέχοντας μεγαλύτερη δυνατότητα ελέγχου για ευαίσθητα τρόφιμα. Κάθε ζώνη θέρμανσης είναι εξοπλισμένη με έναν θερμικό περιοριστή, ο οποίος είναι μια διακοπή ασφαλείας που εμποδίζει την υπερθέρμανση του κεραμικού γυαλιού. Μετά από αρκετά λεπτά σε πλήρη ισχύ χωρίς ένα σκεύος στη ζώνη θέρμανσης, ο θερμικός περιοριστής θα απενεργοποιηθεί και θα ενεργοποιήσει αυτόματα τα στοιχεία θέρμανσης για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά στο κεραμικό γυαλί

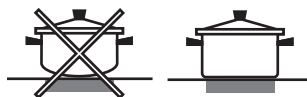
Τιμές ζωνών μαγειρέματος

Εμπρός αριστερά	Εμπρός δεξιά	Πίσω αριστερά	Πίσω δεξιά (Διπλή επισήμανση)
Κεραμική 1800W 180mm διάμετρος (θέση 0-6)	Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος (θέση 0-6)	Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος (θέση 0-6)	Κεραμική 1800/750 W 180 mm διάμετρος (θέση 0-12)

Θέση.	Κεραμική πλάκα θέρμανσης ακτινοβολίας Κανονική ή γρήγορη εστία μαγειρέματος	Κεραμική πλάκα θέρμανσης αλογόνου Πλάκα αυτόματης ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
0	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
1	Για να ψήσετε ψάρια	Για να λιώσετε βούτυρο ή σοκολάτα
2	Για να ψήσετε πατάτες (ατμό), σούπα, ρεβίθια, φασόλια	Για να ξαναζεστάνετε υγρά
3	Για να συνεχίσετε να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, λαχανικών, σούπας	
4	Για ψήσιμο (μέτριο)	Για σάλτσες (και σάλτσες κρέμας)
5	Για ψήσιμο (καλοψημένο)	
6	Για να ροδίσουν ή να βράσουν γρήγορα	Για ψήσιμο στο σημείο βρασμού
7		
8		Για ψητά
9		
10		Για μαγειρευτά
11		
12		Για τηγάνισμα

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Χρησιμοποιήστε τηγάνια με χοντρή, επίπεδη βάση για να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Χρησιμοποιείτε πάντα τηγάνια με διάμετρο αρκετά μεγάλη για να καλύψετε πλήρως την εστία, έτσι ώστε να χρησιμοποιήσετε όλη τη θερμότητα που παράγεται.



- Να βεβαιώνετε πάντα ότι η βάση του τηγανιού είναι εντελώς καθαρή και στεγνή: αυτό διασφαλίζει ότι τα τηγάνια εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα τηγάνια όσο και οι εστίες διαρκούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται σε καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση του τηγανιού, εμποδίζοντας τη σωστή εφαρμογή.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς τηγάνι πάνω της, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη ζώνη.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΕ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

! Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, θερμάνετε τον άδειο φούρνο με την πόρτα του κλειστή στη μέγιστη θερμοκρασία του για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε τον φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει μια ελαφρώς δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από προστατευτικές ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής, οι οποίες καίγονται.

Χρήση του φούρνου

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία μαγειρέματος ή την επιθυμητή θερμοκρασία στρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ. Μπορείτε να βρείτε μια λίστα με λεπτομέρειες για τους τρόπους μαγειρέματος και τις προτεινόμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος στον σχετικό πίνακα (βλ. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε πάντα:

- Να αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος περιστρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Να αλλάξετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Να ρυθμίσετε τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος και τον χρόνο λήξης μαγειρέματος.
- Να σταματήσετε το μαγείρεμα στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".

! Ποτέ μην βάζετε αντικείμενα απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου.

Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή της επικάλυψης του σμάλτου.

Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στις σχάρες που παρέχονται.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν ανάβει, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Σε αυτό το σημείο η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.

ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ανάβει στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέση εκτός από το "0". Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με τον διακόπτη, το φως ανάβει χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί καμία από τις θερμαντικές αντιστάσεις.

Σούβλα ψητό

Για να λειτουργήσει το ψητό σούβλας λειτουργία (βλέπε διάγραμμα) προχωρήστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε το dripping τηγάνι στη θέση 1.
2. Τοποθετούμε τη ψησταριά στήριξη στη θέση 3 και βάλτε μέσα τη σούβλα την τρύπα που παρέχεται επάνω το πίσω πάνελ του φούρνου.








3. Ξεκινήστε τη λειτουργία σούβλας επιλέγοντας το σύμβολο.

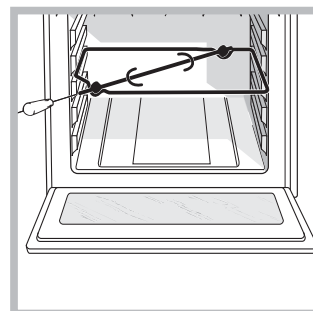
Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, η σούβλα θα σουβλίζει σταματήστε αν ανοίξει η πόρτα.



1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε.

	ΕΛΑΦΡΗ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Για να ανάψει το φως του φούρνου. Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ Για ψήσιμο σε δύο ράφια το πολύ ταυτόχρονα. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος. Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα.
	ΓΚΡΙΛ Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.
	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.
	ΜΟΝΟ ΚΑΤΩ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο σε πίτες ή για να δέσουν οι σούπες. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για τα τελευταία 10/15 λεπτά μαγειρέματος.
	ΑΠΟΨΥΞΗ Για να επιταχυνθεί η απόψυξη τροφίμων.
	ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΪΚ Για να μαγειρέψετε τη χορτόπιτα, κίς με υγρή γέμιση (αλμυρή ή γλυκιά) σε ένα μόνο ράφι. Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό μόλις εμφανιστεί η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

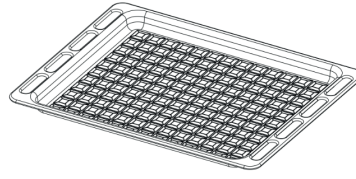
ΣΧΑΡΑ



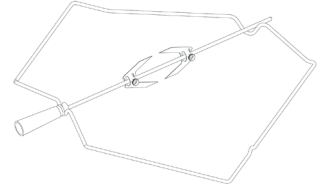
ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



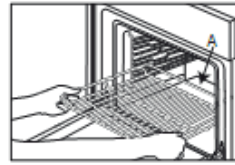
ΚΙΤ ΣΟΥΒΛΑΣ



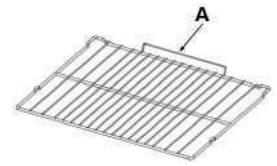
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1Α, Εικ. 1Β)



Εικ. 1Α

































































Εικ. 1Β






2. Άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και η λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (Εικ. 2).



Εικ. 2

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από τιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170	30 - 50	L-2  
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	160	40 - 70	L-4  
Γεμιστό κέικ (τοιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	40 - 60	L-2  
Γεμιστό κέικ (τοιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	150 - 170	40 - 70	L-4  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-4  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	20 - 50	L-3  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	160	30 - 50	L-4  
Σουδάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Σουδάκια	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	160 - 180	20 - 50	L-4  
Μαρέγκα	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Μαρέγκα	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-4  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 250	15 - 50	L-2  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-4  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΪΚ	ΝΑΙ	180	30 - 60	L-3  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	170 - 180	30 - 70	L-3  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΪΚ	ΝΑΙ	180	30 - 70	L-3  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 190	15 - 40	L-3  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	160 - 180	15 - 40	L-1  
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	30 - 65	L-3  
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	190 - ΜΕΓ.	40 - 90	L-3  
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	ΝΑΙ	230 - ΜΕΓ.	50 - 100	L-3  
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	50 - 100	L-3  
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	160 - ΜΕΓ.	130 - 170	L-3  
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΓΚΡΙΑ	—	230 - ΜΕΓ.	10 - 30	L-4  
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	30 - 60	L-3  
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΚΡΙΑ	—	230 - ΜΕΓ.	10 - 30	L-4  
Φρυγανισμένο ψωμί	ΓΚΡΙΑ	5'	ΜΕΓ	1 - 2	L-4  
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ	ΓΚΡΙΑ	—	230 - ΜΕΓ.	15 - 30	L-4  
Ψητές πατάτες	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	30 - 60	L-3  
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι	ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	200 - ΜΕΓ.	50 - 100	L-3  

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ					
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΨΤΕ ΠΑΛΙ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

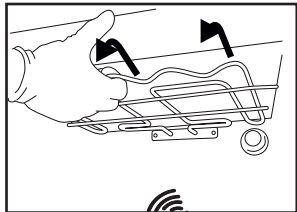
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή επιθέματα καθαρισμού γιατί μπορεί να καταστρέψουν το γυαλί.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε την εστία (όταν κρυώσει) για να αφαιρέσετε τυχόν εναποθέσεις και λεκέδες από υπολείμματα φαγητού.
- Μια επιφάνεια που δεν διατηρείται κατάλληλα καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Αφού καθαρίσετε την εστία, στεγνώστε καλά.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

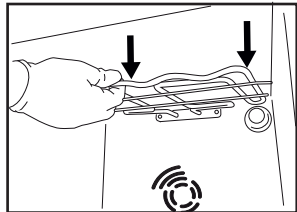
- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροϊνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.
 - Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροϊνες.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα με βάση το οινόπνευμα όπως μετουσιωμένο αλκοόλ.

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ ΓΚΡΙΛ

- Αφαιρέστε τις πλαϊνές βοηθητικές σχάρες συγκράτησης.
- Τραβήξτε λίγο την αντίσταση προς τα έξω (Εικ. 1). και χαμηλώστε την (Εικ. 2).
- Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ. 1



Εικ. 2

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα

που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

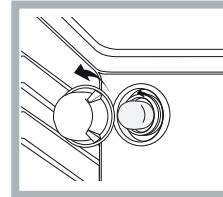
- Καθαρίζετε το γυαλί της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.



- Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.
Σημείωση: Χρησιμοποιήστε 40W/230 V τύπου G9

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

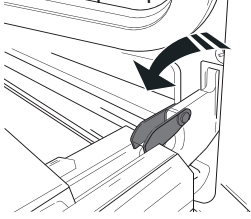
Πρόκειται για πάνελ επικαλυμμένα με ειδικό σμάλτο, το οποίο μπορεί να απορροφά το λίπος που απελευθερώνεται από το φαγητό καθώς μαγειρεύεται. Αυτό το σμάλτο είναι αρκετά ισχυρό, ώστε τα διάφορα αξεσουάρ (σχάρες, ταψιά που στάζουν κ.λπ.) να γλιστρούν κατά μήκος τους χωρίς να τα καταστρέφουν. Μπορεί να εμφανιστούν λευκά σημάδια στις επιφάνειες, αυτά δεν προκαλούν ανησυχία.

Ωστόσο, πρέπει να αποφεύγονται τα ακόλουθα:

- Ξύσιμο του σμάλτου με αιχμηρά αντικείμενα (για παράδειγμα, ένα μαχαίρι),
- χρήση απορρυπαντικών ή λειαντικών υλικών

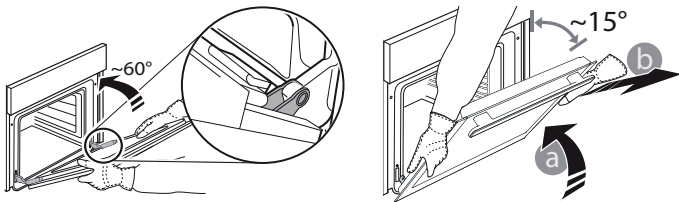
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.



Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).

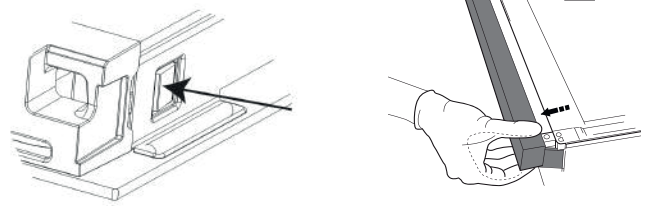


Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

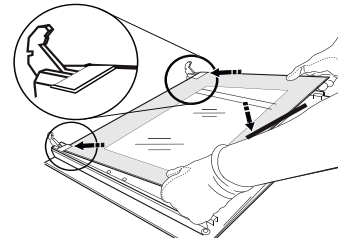
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλιζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.
3. Κατά την επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της εσωτερικής πόρτας, τοποθετήστε σωστά το γυάλινο πλαίσιο, ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο στο πάνελ να μην αντιστρέφεται και να είναι ευανάγνωστο.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τι να κάνετε εάν.... Πιθανές αιτίες

Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Διακοπή ρεύματος.
Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος

Λύσεις

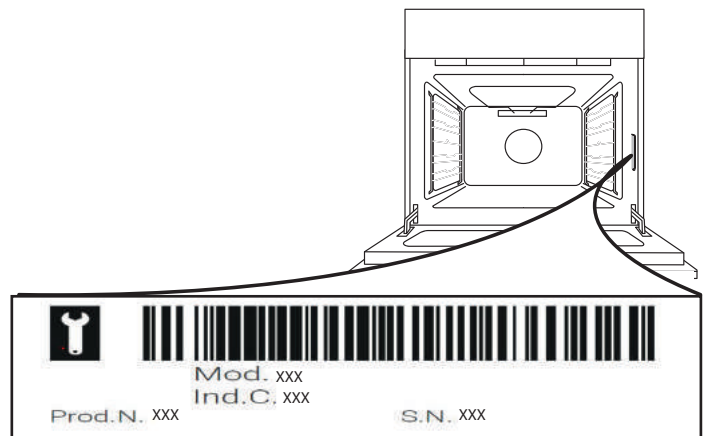
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για να έχετε τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που παρέχεται στο βιβλιαράκι εγγύησης που παρέχεται μαζί με το προϊόν ακολουθήστε τις οδηγίες στην ιστοσελίδα.

Προετοιμαστείτε ώστε να μπορείτε να παρέχετε:

- Μια σύντομη περιγραφή του προβλήματος
- Τον ακριβή τύπο και μοντέλο του προϊόντος σας
- Τον κωδικό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη SERVICE στην πλακέτα αναγνώρισης που υπάρχει στο προϊόν, η οποία είναι ορατή από την εσωτερική γωνία όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή)
- την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Ένα νούμερο επικοινωνίας.



Σημείωση: Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις που εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή διεξαγωγή των επισκευών.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση, ανατρέξτε στο εσώκλειστο βιβλιαράκι εγγύησης.

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 zagrijavaju se 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, nemojte upotrebljavati uređaj - opasnost od strujnog udara.

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

⚠ **PAŽNJA:** 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.

⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac.

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.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne dodirujete 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. Nemojte prekrivati 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

⚠ **PAŽNJA:** 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 spremnike raspršivača) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.


POSTAVLJANJE

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

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema obratite se distributeru ili najbližem postprodajnom servisu. 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.

Uređaj skinite s podnožja od pjenastog polistirena tek u trenutku postavljanja

 Uređaj ne postavljajte iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.





Ako je uređaj postavljen na postolju, mora se poravnati i pričvrstiti na zid pomoću isporučene lanca da bi se spriječilo da uređaj sklizne s postolja.





UPOZORENJE : Da bi se spriječilo prevrtanje uređaja, mora se ugraditi pričvrstni lanac. Pogledajte upute za postavljanje.


ELEKTRIČNA UPOZORENJA


 Nazivna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

 Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.


 Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.


 Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisera ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.


 Ako je potrebno zamijeniti kabel za napajanje, obratite se ovlaštenom servisom centru.


 **UPOZORENJE**: Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 **UPOZORENJE**: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.


 Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsku stakla.

 Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

 Provjerite da se uređaj ohladio prije čišćenja ili obavljanja održavanja. – opasnost od opekotina.


 **UPOZORENJE**: Uređaj isključite prije zamjene žarulja – opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja . Različiti dijelovi ambalaže moraju se zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj roizveden e d materijala koji se može eciklirati li onovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u ojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (OEEO). i u skladu s uredbama o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (sukladno izmjenama i dopunama). Osigurajte li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.

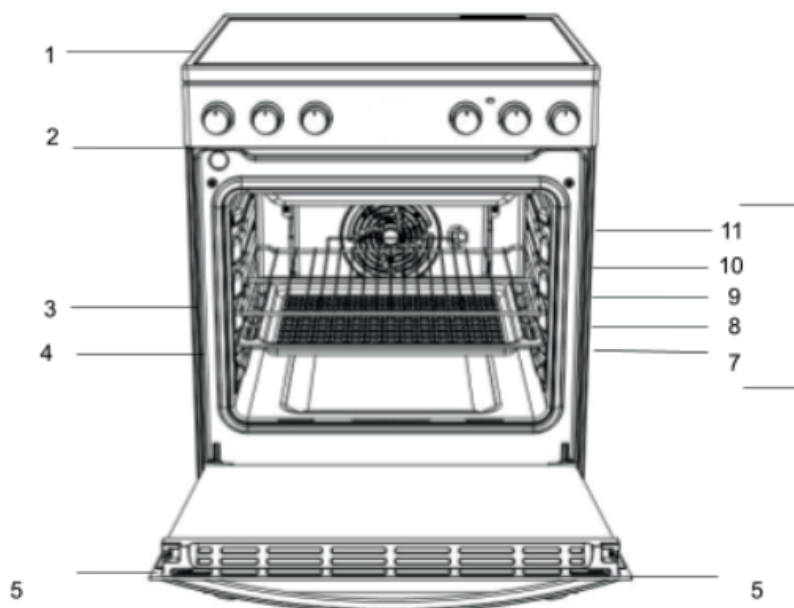
IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahtjeve o eko-dizajnu europske uredbe 66/2014; propise o označavanju energetske učinkovitosti 65/2014; o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-1.

Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-2.

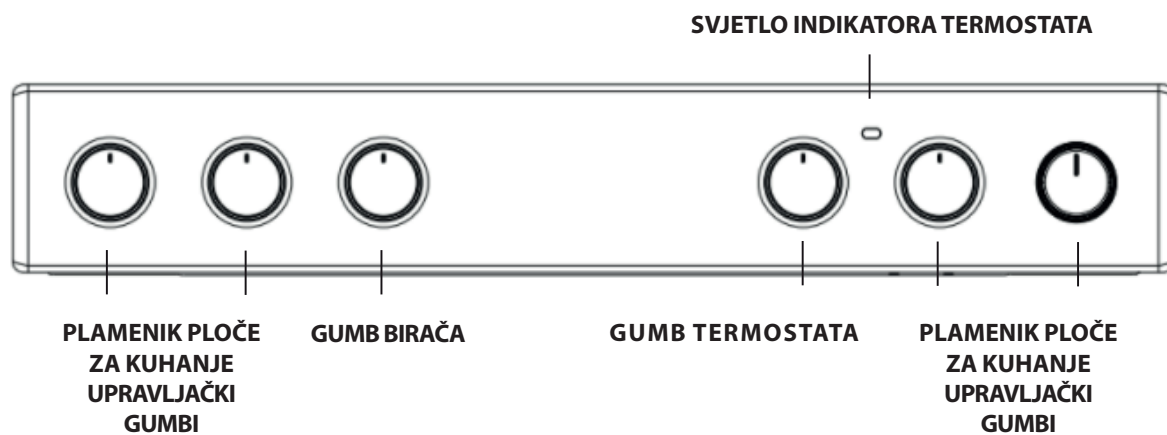


OPIS PROIZVODA



1. Staklo keramička ploča
2. Upravljačka ploča
3. Žičana rešetka
4. Polica
5. Vrata
6. Šine vodilice za klizne police
7. položaj 1
8. položaj 2
9. položaj 3
10. položaj 4
11. položaj 5

UPRAVLJAČKA PLOČA



HR

POSTAVLJANJE

Pažljivo pročitajte ovu knjižicu s uputama prije upotrebe novog uređaja. Sadrži važne informacije o sigurnosnom postavljanju i radu uređaja.

Ove upute za rad zadržite radi budućih referenci. Upute se moraju sačuvati uz uređaj ako se on proda, pokloni ili preseli. Uređaj mora postaviti kvalificirani stručnjak u skladu s dobivenim uputama.

Sve potrebne prilagodbe ili zahvati održavanja moraju se obaviti nakon što se uređaj odspoji od električnog napajanja.

Postavljanje i poravnavanje

Uređaj se može postaviti uz ormariće čija visina ne prelazi površinu ploče za kuhanje.

Ovaj se štednjak mora postaviti izravno na pod. Štednjak nemojte postavljati ni na koju vrstu umjetnog postolja.

Provjerite je li zid koji je u doticaju sa stražnjim dijelom uređaja napravljen od nezapaljivog materijala otpornog na toplinu (T 90°C).

Važno: uređaj nemojte postavljati uz vrata ili druge načine pristupa da biste umanjili vjerojatnost da osobe koje upotrebljavaju vrata ne dolaze u doticaj s posudama na površini ploče za kuhanje

Uređaj se ne smije postaviti iza ukrasnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje

Ovaj se uređaj ne smije postaviti na platformu.

Štednjak je oblikovan tako da pristaje između kuhinjskih ormarića s razmakom od 600 mm. Razmak sa svake strane mora biti dovoljan da se omogući izvlačenje štednjaka radi servisa. Može se upotrebljavati s ormarićima s jedne ili obje strane kao i kod kutne primjene. Može se upotrebljavati i kao samostojeći uređaj.

Obližnje stjenke koje se nalaze iznad razine ploče za kuhanje ne smiju biti od štednjaka udaljene manje od 150 mm i moraju se zaštititi materijalom otpornim na toplinu. Sve površine koje se nalaze iznad štednjaka ili napa ne smiju biti udaljene manje od 650 mm.

- Štednjak se može nalaziti u kuhinji, blagovaonici ili dnevnom boravku, ali ne u kupaonici ili prostoriji s tuševima.
- Ploča za kuhanje mora se postaviti u skladu sa zahtjevima iz priručnika za ploču za kuhanje.
- Zid koji je u doticaju sa stražnjim dijelom štednjaka mora biti od nezapaljivog materijala.
- Štednjak je opremljen sigurnosnim lancem koji se mora pričvrstiti na kuku učvršćenu na zid iza uređaja.

Priključivanje na električnu mrežu

Pećnice s trolnim kabelom za napajanje napravljene su rad s izmjeničnom strujom na frekvenciji i naponu dovoda koji su navedeni na podatkovnoj pločici (na dnu upravljačke ploče pećnice). Vodič uzemljenja kabela je žuto-zeleni vodič.

Priključivanje osnovnog napajanja



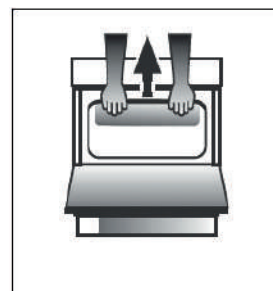
*alternativne mogućnosti napajanja

Spajanje kabela napajanja na električnu mrežu

⚠ UPOZORENJE: Taj postupak mora izvršiti kvalificirani tehničar

Prije pomicanja štednjaka provjerite da je hladan i isključite ga na upravljačkoj jedinici štednjaka. Pomicanje štednjaka lako se obavlja ako se prednji dio podigne na sljedeći način:

Pomicanje štednjaka



Sl. A

vrata pećnice otvorite toliko da omogućite dobar zahvat na donjem dijelu prednjeg ruba vrha pećnice uz izbjegavanje elementa roštilja. (Sl.A)

Pazite prilikom pomicanja štednjaka jer je težak. Pazite da se ne ošteti podna obloga.

Sljedeće upute treba pročitati kvalificirani tehničar da bi osigurao da je uređaj postavljen, prilagođen i pravilno tehnički servisiran u skladu s važećim propisima.

UPOZORENJA: OVAJ SE UREĐAJ MORA UZEMLJITI.

Štednjak se mora na električnu mrežu spojiti s pomoću preklopljenog (dvopolnog) izlaza štednjaka s kapacitetom koji odgovara onom navedenom na nazivnoj pločici štednjaka. Sva električna ožičenja od jedinice potrošača do štednjaka, preko preklopljenog dvopolnog izlaza štednjaka, moraju biti odgovarajuće vrste i s nazivnom strujom koja je gore navedena. kabel za napajanje mora se postaviti tako da nikada i ni u kojoj točki ne postiže temperaturu koja je za 50 °C viša od temperature prostorije. Kabel se mora provesti kroz stražnje otvore za zrak.

Sigurnosni lanac



Da bi se spriječilo slučajno prevrtanje uređaja, primjerice u slučaju kad se dijete penje na vrata pećnice, sigurnosni se lanac **MORA** postaviti!

Štednjak je opremljen sigurnosnim lancem koji je potrebno učvrstiti vijkom (ne isporučuje se sa štednjakom) na zid iza uređaja, na istoj visini na kojoj je lanac pričvršćen na uređaj.

Odaberite vijak i sidrište vijka ovisno o vrsti materijala zida iza uređaja. Ako je promjer glave vijka manji od 9 mm, potrebno je upotrijebiti podlošku. Za betonske je zidove potreban vijak s promjerom od najmanje 8 mm i duljine 60 mm.

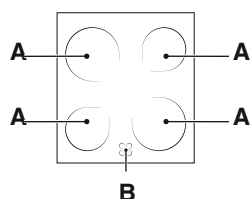
Provjerite da je lanac pričvršćen na stražnju stjenku štednjaka i na zid, kako je prikazano na slici, tako da je nakon postavljanja napet i poravnat s razinom tla.

UPOTREBA STAKLO KERAMIČKE PLOČE ZA KUHANJE

Ljepilo nanoseno na brtve ostavlja masne tragove na staklu. Preporučujemo, prije upotrebe uređaja, da ih uklonite posebnim neabrazivnim proizvodom za čišćenje. Tijekom nekoliko prvih sati upotrebe može se pojaviti miris gume koji će vrlo brzo nestati.

ZONE ZA KUHANJE

Ploča za kuhanje opremljena je električnim isijavajućim grijačima. Kad se upotrebljavaju sljedeće su stavke na ploči za kuhanje crvene boje.



A. Zona za kuhanje.
B. Svjetlo indikatora preostale topli-
ne: ono označava da je temperatura
odgovarajuće zone za kuhanje viša od
60 °C, čak i kad je grijač isključen, ali i
dalje vruć.

Zone za kuhanje s isijavajućim grijačima

One toplinu emitiraju zračenjem isijavajućim svjetla koje sadrže. Imaju slična svojstva kao i plinski plamenici: njima se jednostavno upravlja i brzo se postiže postavljena temperatura što vam omogućava da zapravo i vidite snagu koju pružaju.

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJA ZONA ZA KUHANJE

Da biste uključili zonu za kuhanje, okrenite pripadajući gumb u smjeru kazaljke na satu, u položaj između 0 i 6 ili 0 i 12 (dvostruko isijavne ili okruglo isijavanje).

Da biste je isključili, okrenite gumb u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok ne dođe u položaj „0“.

Grijanje se odvija isključivo u označenim okruglim zonama za kuhanje. Zone se brže zagrijavaju i hlade, omogućujući bolju kontrolu osjetljivih namirnica. Svaka je zona grijanja opremljena toplinskim limitatorom koji je sigurnosni prekidač koji sprečava pregrijavanje staklo keramike. Nakon nekoliko minuta rada punom snagom, a da se na zoni grijanja ne nalazi lonac, toplinski će limitator isključiti grijače da bi se spriječilo oštećenje staklo keramike

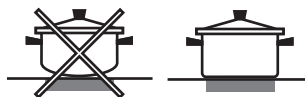
Prepoznavanje zona za kuhanje

Prednja lijeva	Prednja desna	Stražnja lijeva	Stražnja desna (Dvostruko isijavanje)
Keramički od 1800 W s promjerom od 180 mm (pol. 0-6)	Keramički 1200 W Promjer od 140 mm (pol. 0-6)	Keramički 1200 W Promjer od 140 mm (pol. 0-6)	Keramički 1800/750 W Promjer od 180 mm (pol. 0-12)

Pol.	Isijavajuća keramička ploča Normalna ili brza ploča	Keramička halogena ploča Automatska ploča
0	Gašenje	Gašenje
1	Za kuhanje ribe	Za otapanje maslaca ili čokolade
2	Za kuhanje krumpira (na pari), juhe, slanotka, grahorica	Za ponovno zagrijavanje tekućina
3	Za nastavak kuhanja velikih količina namirnica, povrća, juha	
4	Za pečenje (srednje)	Za umake (uključujući umake s vrhnjem)
5	Za pečenje (dobro pečeno)	
6	Za stvaranje korica ili brzo ključanje	Za kuhanja na vrelištu
7		
8		Za pečenja
9		
10		Za gulaše
11		
12		Za prženje

PRAKTIČNI SAVJETI ZA UPOTREBU PLOČE ZA KUHANJE

- Upotrebljavajte posude s debelim i ravnim dnom koje savršeno prijanjaju uz zonu za kuhanje.



- Uvijek upotrebljavajte posude dovoljno velikog promjera koje u potpunosti prekrivaju ploču kako bi se iskoristila sva stvorena toplina.



- Uvijek provjeravajte da je dno posude potpuno čisto i suho: time se osigurava savršeno prijanjanje posuda na zone za kuhanje pa posude i ploča za kuhanje dulje traju.
- Izbjegavajte upotrebu posuda koje se upotrebljavaju za plinske plamenike: koncentracija topli-
ne na plinskim plamenicima može prouzročiti iskrivljenje dna posude i tako uzrokovati da savršeno ne prijanjaju na površinu.
- Nikada nemojte ostavljati uključenu zonu za kuhanje bez posude jer bi ti moglo prouzročiti oštećenje zone.

PRVA UPOTREBA PEĆNICE KOD SVAKODNEVNE UPOTREBE

! Kod prve upotrebe uređaja zagrijte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima na najvišu temperaturu u trajanju od najmanje pola sata. Provjerite, prije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice, ima li prostorija dobru ventilaciju. Uređaj može stvarati pomalo neugodan miris prouzročen izgaranjem zaštitnih tvari upotrijebljenih tijekom postupka proizvodnje.

Upotreba pećnice

1. Odaberite željeni način kuhanje okretanjem gumba BIRAČA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za način kuhanja ili željenu temperaturu okretanjem gumba TERMOSTATA. Detaljan popis način kuhanja i preporučene temperature kuhanja nalaze se u odgovarajućoj tablici (pogledajte TABLICA PEČENJA).

Tijekom kuhanja uvijek je moguće:

- Promijeniti način kuhanja okretanjem gumba BIRAČA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem gumba TERMOSTATA.
- Postavite ukupno trajanje kuhanja i vrijeme završetka kuhanja.
- Završite kuhanje okretanjem gumba BIRAČA u položaj „0“.

! Predmete nikada nemojte stavljati izravno na dno pećnice; ovime ćete izbjeći oštećenje emajliranog premaza.

! Posuđe uvijek stavljajte na jednu ili više isporučenih polica.

SVJETLO INDIKATORA TERMOSTATA

Kada je uključeno, pećnica se zagrijava. Isključuje se kada se u unutrašnjosti pećnice postigne odabrana temperatura. U tom se trenutku svjetlo naizmjenično uključuje i isključuje označavajući tako da termostat radi i održava temperaturu na stalnoj razini.

SVJETLO PEĆNICE

Ono se uključuje tako da se gumb BIRAČA okrene u bilo koji položaj koji nije „0“. Ostaje uključeno sve dok pećnica radi. Odabirom gumba, svjetlo se uključuje, a da se ne uključuje nijedan grijač.

Pečenje s ražnja

Za upravljanje funkcijom pečenja s ražnja (pogledajte dijagram)

postupite na sljedeći način:

1. Postavite posudu za skupljanje u položaj 1.
2. Postavite nosač pečenja u položaj 3 i umetnite ražnju u predviđenu rupu i umetnite stražnju ploču pećnice.

3. Pokrenite funkciju pečenja s ražnja odabirom simboli.

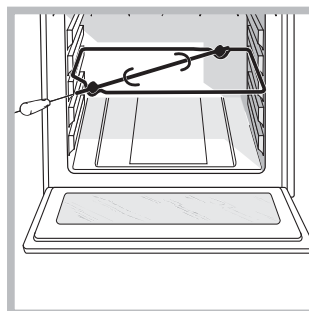


Kada je ovaj način rada omogućen, ražanj će se zaustaviti ako se otvore vrata.

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.

	SVJETLO/BRZO ZAGRIJAVANJE Uključivanje svjetla pećnice. Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) Pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) PEČENJE Istovremeno pečenje na najviše dvije razine. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja. Ova funkcija omogućuje istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim razinama.
	GRILL (ROŠTILJ) Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.
	TURBO GRILL Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.
	DNO Ova se funkcija može upotrijebiti za završavanje pečenja pita s nadjevom ili zgušnjavne juha. Upotrebjavajte ovi funkciju zadnjih 10/15 minuta pečenja.
	ODMRZAVANJE Ubrzavanje odmrzavanja jela.
	SLANA TORTA Za pečenje povrtnih pita i quicha s tekućim punjenjem (pikantnih ili slatkih) na jednoj razini. Ova funkcija omogućuje jednoliko, rumeno hrskavo pečenje odozgo i odozdo, upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu na potrebnu temperaturu pa kad se dostigne postavljena temperatura, stavite u nju namirnice.



DODATNI PRIBOR

REŠETKA



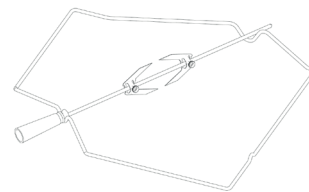
DUBOKA POLICA



PLITICA ZA PEČENJE



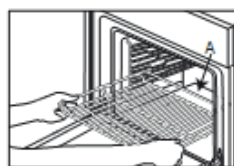
KOMPLET RAŽNJA



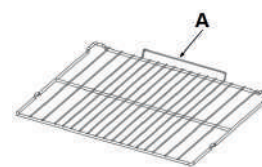
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.

UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU

1. Rešetku umetnite vodoravno, tako da je izdignuti dio „A“ okrenut prema gore (sl. 1A, 1B)

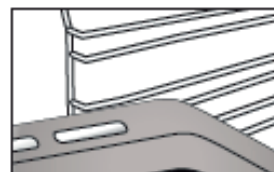


Sl. 1A

































































Sl. 1B






2. Ostala dodatna oprema, poput posude za prikupljanje sokova i lima za pečenje kolača, postavlja se na isti način kao i rešetkasta polica (sl. 2).



Sl. 2

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min)	RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170	30 – 50	L-2  
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	160	40 – 70	L-4 L-2  
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	160 – 180	40 – 60	L-2  
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	150 – 170	40 – 70	L-4 L-2  
Kolačići/keksi	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	140	30 – 60	L-3  
Kolačići/keksi	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	140	30 – 60	L-4 L-2  
Mali kolači/mufini	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	160 – 180	20 – 50	L-3  
Mali kolači/mufini	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	160	30 – 50	L-4 L-2  
Peciva za princeps krafne	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170 – 200	20 – 50	L-3  
Peciva za princeps krafne	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	160 – 180	20 – 50	L-4 L-2  
Poljupci	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	80 – 100	120 – 200	L-3  
Poljupci	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	80 – 100	120 – 200	L-4 L-2  
Kruh/pizza/pogača	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	190 – 250	15 – 50	L-2  
Kruh/pizza/pogača	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	190 – 230	20 – 50	L-4 L-1  
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)	SLANA TORTA	DA	180	30 – 60	L-3  
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	170 – 180	30 – 70	L-3 L-2  
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)	SLANA TORTA	DA	180	30 – 70	L-3 L-1  
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170 – 190	15 – 40	L-3  
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	160 – 180	15 – 40	L-3 L-1  
Lazanje /kolači s voćem /zapečena tjestenina/kaneloni	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	180 – 200	30 – 65	L-3  
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	TURBO GRILL	—	190 – MAKS	40 – 90	L-3  
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg	TURBO GRILL	DA	230 – MAKS	50 – 100	L-3  
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg	TURBO GRILL	—	230 – MAKS	50 – 100	L-3  
Puretina / guska 3 kg	TURBO GRILL	—	160 – MAKS	130 – 170	L-3  
File ribe/odresci	GRILL (ROŠTILJ)	—	230 – MAKS	10 – 30	L-4  
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)	TURBO GRILL	—	230 – MAKS	30 – 60	L-3  
Zapečeno povrće	GRILL (ROŠTILJ)	—	230 – MAKS	10 – 30	L-4  
Tost	GRILL (ROŠTILJ)	5'	MAKS	1 – 2	L-4  
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice	GRILL (ROŠTILJ)	—	230 – MAKS	15 – 30	L-4  
Pečeni krumpir	TURBO GRILL	—	230 – MAKS	30 – 60	L-3  
Janjeći but / koljenica	TURBO GRILL	—	200 – MAKS	50 – 100	L-3  

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

ISKLUČITE GLAVNI PREKIDAČ I PRIJE ČIŠĆENJA PROVJERITE DA JE ŠTEDNJAK HLADAN.

PRIJE PONOVOG UKLJUČIVANJA PROVJERITE JESU LI SVE KOMANDE U POLOŽAJU ISKLJUČIVANJA OFF.

Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.

Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih radnji.

Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna.

Iskopčajte uređaj iz struje.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Odspojite uređaj od napajanja

ČIŠĆENJE KERAMIČKE PLOČE ZA KUHANJE

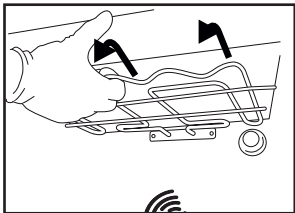
- Nemojte upotrebljavati abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kad se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač samo ako ima ostataka zalijepljenih na ploču za kuhanje. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera mogu oštetiti ploču i moraju se odmah ukloniti.
- Sol, šećer i pijesak mogli bi prouzročiti ogrebotine na staklenoj površini.
- Upotrijebite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
- Posude bi se mogle micati ili vibrirati zbog prolivene tekućine u zonama kuhanja.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

VANJSKE POVRŠINE

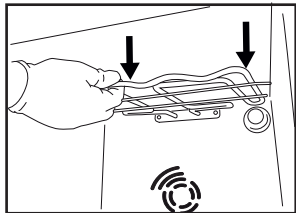
- Površine čistite vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Osušite ih suhom krpom.
 - Nemojte upotrebljavati korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.
- Nemojte upotrebljavati proizvode na alkoholnoj bazi kao što je denaturirani alkohol.

SKIDANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Skinite bočne rešetke držača dodatne opreme.
2. Malo izvucite grijač (sl. 1) i spustite ga (sl. 2).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite ga lagano povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočni nosač.



Sl. 1



Sl. 2

UNUTARNJE POVRŠINE

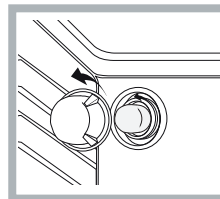
- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.



1. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrijebite tip G9 od 40 W/230 V

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

– Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

KATALITIČKO ČIŠĆENJE

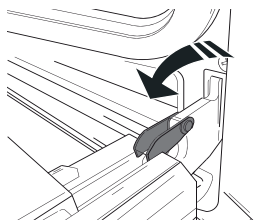
Ove su ploče premazane posebnim emajlom koji može upijati masnoću koju hrana otpušta dok se kuha. Taj je emajl prilično snažan pa razne vrste pribora (rešetke, posude za prikupljanje sokova itd.) mogu kliziti duž njega, a da ga ne oštete. Na površini se mogu pojaviti bijeli tragovi; oni nisu razlog za brigu.

Ipak, trebalo bi izbjegavati sljedeće:

- struganje emajla oštrim predmetima (primjerice noževima)
- upotrebu deterdženata ili abrazivnih materijala

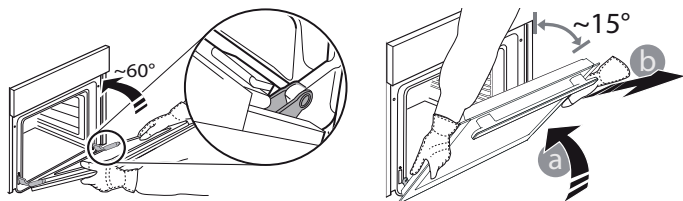
SKIDANJE I POSTAVLJANJE STAKLENIH VRATA PEĆNICE

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



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, poravnajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

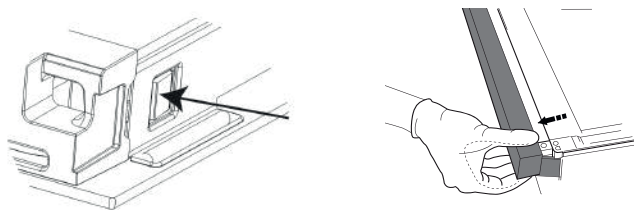
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

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

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

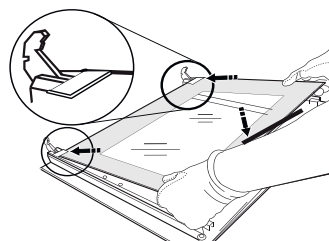
KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

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



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

3. Prilikom ponovnog sastavljanja unutarnjeg stakla vrata, pravilno umetnite staklenu ploču tako da tekst napisan na njoj nije naopako postavljen i da je lako čitljiv.



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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Što učiniti ako...

Mogući razlozi

Rješenja

Pećnica ne radi.

Nestalo je struje.
Došlo je do isključenja iz mreže

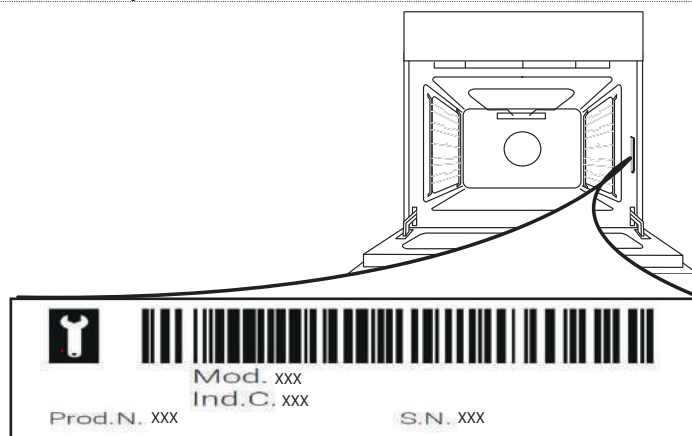
Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

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.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

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

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

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

⚠ **OPREZ:** 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. poklopcem ili protivpožarnom tkaninom.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu.

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 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 grejnim elementima. 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

⚠ **OPREZ:** 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, 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 uređaj na otvorenom.

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

INSTALACIJA

⚠ 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), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati ili menjati delove uređaja ukoliko to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije oštetio tokom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) mora se 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 ugradnje završen.

Ne uklanjajte uređaj iz stiropora do trenutka instalacije

⚠ 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 sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (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 ili adaptere. Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle ugradnje. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

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

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

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

⚠ Vodite računa da uređaj bude ohlađen pre čišćenja ili održavanja. – 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). i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

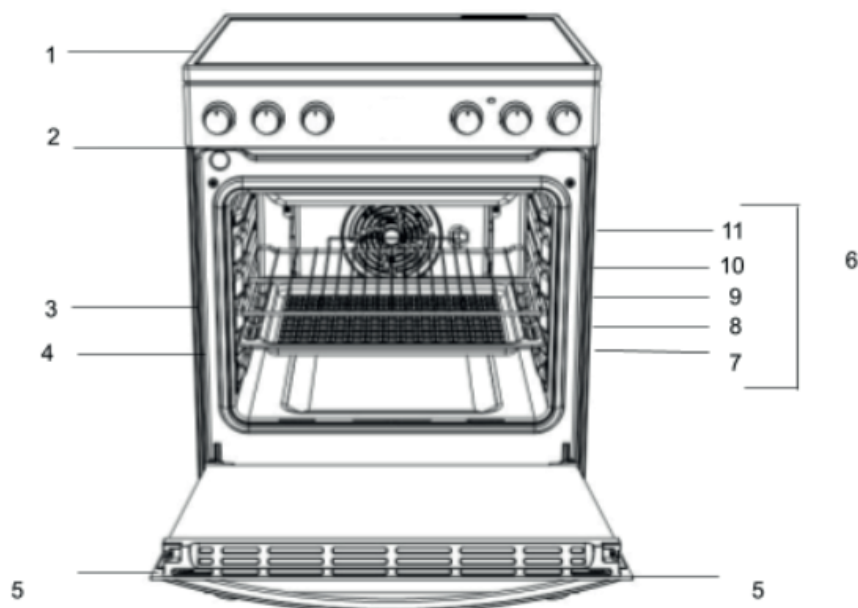
Ovaj uređaj ispunjava: Zahteve ekološkog dizajna Evropske Uredbe 66/2014; Uredbe o energetsom označavanju 65/2014; Propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije

(Izmenjeni i dopunjeni) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

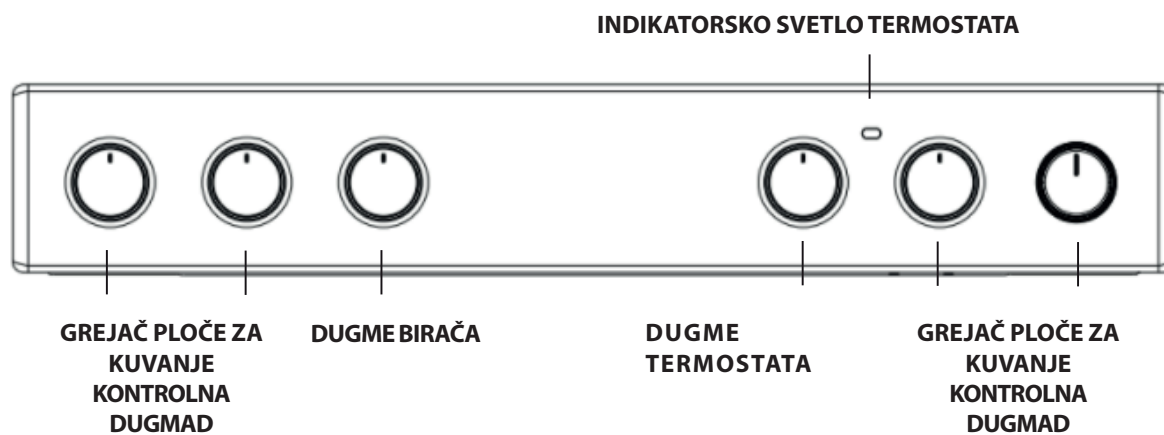


OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuvanje od stakla-keramike
2. Kontrolna tabla
3. Žičana rešetka
4. Pleh
5. Vrata
6. Vođice za klizne držače
7. položaj 1
8. položaj 2
9. položaj 3
10. položaj 4
11. položaj 5

KONTROLNA TABLA



SR INSTALACIJA

Pre rukovanja vašim novim uređajem, pažljivo pročitajte ovu brošuru sa uputstvima. U njoj se nalaze važne informacije koje se tiču bezbedne instalacije i rukovanja uređajem.

Sačuvajte ova uputstva za rad za buduću upotrebu. Vodite računa da uputstva budu uz uređaj ukoliko ga prodate, poklonite ili premestite.

Uređaj mora da instalira kvalifikovano stručno lice u skladu sa isporučenim uputstvima.

Sva neophodna podešavanja ili održavanja moraju se obaviti nakon isključivanja uređaja iz električne mreže.

Postavljanje i nivelisanje

Uređaj možete da postavite uz kuhinjske elemente čija visina ne premašuje visinu površina ploče za kuvanje.

Ovaj šporet bi trebalo da postavite direktno na pod. Ne postavljajte ovaj šporet ni na kakvu veštačku osnovu.

Vodite računa da zid koji je u dodiru sa zadnjom stranom uređaja bude napravljen od nezapaljivog materijala otpornog na toplotu (T 90 °C).

Važno: Ne postavljajte ovaj uređaj blizu vrata ili drugih pristupnih sredstava, kako biste smanjili verovatnoću da osobe koje koriste vrata dođu u dodir sa posuđem na površini ploče za kuvanje.

Uređaj ne smete postaviti iza ukrasnih vrata, kako bi se izbeglo pregrevanje

Ovaj uređaj ne sme biti postavljen na platformu.

Šporet je projektovan da se uklopi između kuhinjskih elemenata međusobno udaljenih 600 mm. Prostor sa obe strane treba da bude samo dovoljan kako bi se omogućilo izvlačenje šporeta radi servisiranja. Može se koristiti sa kuhinjskim elementima sa jedne ili obe strane, kao i postavljen u uglu. Takođe se može koristiti samostalno postavljen.

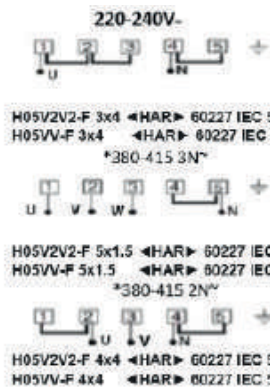
Susedni bočni zidovi koji su viši od nivoa ploče za kuvanje ne smeju biti na rastojanju manjem od 150 mm od šporeta i trebalo bi da budu zaštićeni materijalom otpornim na toplotu. sve natkriljene površine ili aspirator šporeta ne bi trebalo da budu na rastojanju manjem od 650 mm.

- Šporet može biti postavljen u kuhinji, trpezariji ili dnevnoj sobi, ali ne i u toaletu ili kupatilu.
- Aspiratori moraju biti instalirani u skladu sa zahtevima iz priručnika za aspirator.
- Zid koji je u dodiru sa zadnjom stranom šporeta mora biti od vatrootpornog materijala.
- Šporet je opremljen bezbednosnim lancem koji mora biti prikačen za kuku, pričvršćenu za zid iza uređaja.
- uređaja.

Priključivanje na električno napajanje

Rerne sa trofaznim kablom za napajanje su projektovane za rad sa naizmeničnom strujom na frekvenciji i naponu napajanja koji su označeni na pločici sa podacima (na dnu komandne table rerne). Provodnik za uzemljenje kabla je žuto-zelene boje.

Osnovno napajanje



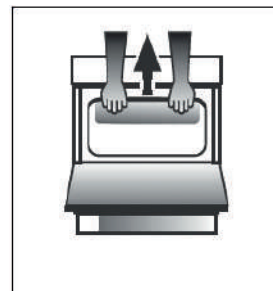
*alternativne opcije napajanja

Povezivanje kabla za napajanje sa električnom mrežom

⚠ UPOZORENJE: Ovu operaciju mora da obavi kvalifikovani tehničar

Pre pomeranja šporeta, proverite da li je hladan i isključite upravljačku jedinicu šporeta. Šporet ćete najlakše pomerite podizanjem prednje strane na sledeći način:

Pomeranje šporeta



SI. A

Dovoljno otvorite vrata pećnice da biste omogućili udobno hvatanje ispod prednje ivice svoda rerne, izbegavajući sve elemente grila. (SI. A)

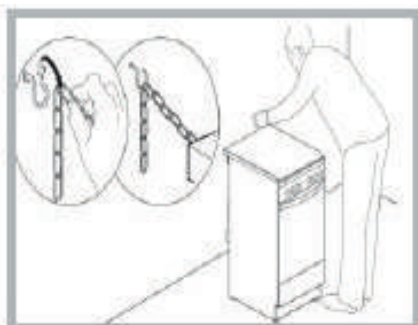
Pažljivo pomerajte šporet, pošto je težak. Vodite računa da ne oštetite podne obloge.

Kvalifikovani tehničar bi trebalo da pročita sledeća uputstva kako bi se uverio da je uređaj pravilno instaliran, podešen i tehnički servisiran u skladu sa važećim propisima.

UPOZORENJA: OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN.

Šporet mora biti povezan sa električnom mrežom preko komutirane (dvopolne) utičnice za šporet koja je povezana na odgovarajući osigurač i sa kapacitetom koji odgovara kapacitetu koji je naveden na natpisnoj pločici. Celokupno električno ožičenje od potrošačke jedinice do šporeta, preko komutirane dvopolne utičnice za šporet, mora biti odgovarajućeg tipa i navedene nominalne vrednosti struje. Kabl za napajanje mora biti postavljen tako da nikada ni na jednom mestu ne dostigne temperaturu koja je 50 °C viša od sobne temperature. Kabl mora biti sproveden dalje od zadnjih ventilacionih otvora.

Bezbednosni lanac



Da biste sprečili slučajno prevrtanje uređaja, na primer ukoliko se dete penje na vrata rerne, **MORATE** montirati isporučeni bezbednosni lanac!

Šporet je opremljen bezbednosnim lancem koji treba pričvrstiti pomoću zavrtnja (ne isporučuje se uz šporet) za zid iza uređaja, na istoj visini na kojoj je lanac pričvršćen za uređaj.

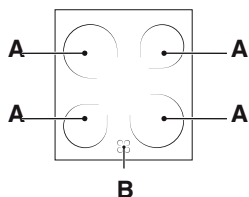
Odaberite zavrtnj i zidnu zategu u skladu sa vrstom materijala zida iza uređaja. Ako je prečnik glave zavrtnja manji od 9 mm, trebalo bi koristiti podlošku. Betonski zid zahteva zavrtnj prečnika barem 8 mm, a dužine 60 mm.

Proverite da li je lanac pričvršćen za zadnji zid šporeta i za zid, kao što je prikazano na slici, tako da nakon instalacije bude zategnut i paralelan sa tlom.

Lepak nanet na zaptivke ostavlja masne tragove na staklu. Pre korišćenja uređaja, preporučujemo da ih uklonite specijalnim neabrazivnim proizvodom za čišćenje. Tokom prvih nekoliko sati korišćenja može se javiti miris gume koji će se veoma brzo izgubiti.

ZONE ZA KUVANJE

Ploča za kuvanje je opremljena električnim sjajnim grejnim elementima. Kada se koriste, sledeće stavke na ploči za kuvanje postaju crvene.



A. Zona za kuvanje.
B. Indikatorsko svetlo za rezidualnu toplotu: ovo pokazuje da je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60°C, čak i kada je grejni element isključen, ali je i dalje topao.

Zone za kuvanje sa svetlećim grejnim elementima

One emituju toplotu preko zračenja svetlećih lampica koje sadrže. Imaju slična svojstva kao gasni gorionici: laki su za kontrolisanje i brzo dostižu podešenu temperaturu, što vam omogućava da zapravo vidite snagu koju obezbeđuju.

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE ZONA ZA KUVANJE

Da biste uključili zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smeru kretanja kazaljki na satu, u položaj između 0 i 6 ili 0 i 12 (dvostruki svetleći element i ovalni svetleći element).

Da biste je ponovo isključili, okrećite je u suprotnom smeru od kretanja kazaljki na satu dok ne dođe do položaja „0“.

Do zagrevanja dolazi samo unutar označenih kružnih zona za kuvanje. Zone se brže zagrevaju i hlade, obezbeđujući bolju mogućnost regulacije za osetljivu hranu. Svaka zona za kuvanje je opremljena termalnim graničnikom koji služi kao bezbednosni prekidač koji sprečava pregrevanje staklokeramičke površine. Nakon nekoliko minuta pri punoj snazi bez posude na zoni za kuvanje, termalni graničnik će automatski isključiti i uključiti grejne elemente kako bi sprečio oštećenje staklokeramičke površine

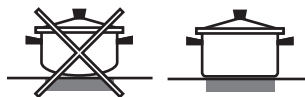
Snaga zona za kuvanje

Prednja leva	Prednja desna	Zadnja leva	Zadnja desna (dvostruki svetleći element)
Keramika 1800 W prečnik 180 mm (pol. 0–6)	Keramika 1200 W prečnik 140 mm (pol. 0–6)	Keramika 1200 W prečnik 140 mm (pol. 0–6)	Keramika 1800/750 W prečnik 180 mm (pol. 0–12)

Pol.	Sjajna keramička ringla Normalna ili brza ringla	Keramička halogena ringla Automatska ringla
0	Isključeno	Isključeno
1	Za pripremu ribe	Za topljenje putera ili čokolade
2	Za kuvanje krompira (na pari), supe, leblebija, pasulja	Za podgrevanje tečnosti
3	Za nastavak kuvanja velike količine hrane, supe od povrća	
4	Za pečenje (srednje)	Za sosove (uključujući kremaste sosove)
5	Za pečenje (dobro pečeno)	
6	Za rumenjenje ili brzi početak ključanja	Za kuvanje na tački ključanja
7		
8		Za pečenje
9		
10		Za gulaše
11		
12		Za prženje

PRAKTIČNI SAVETI ZA KORIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

- Koristite posuđe debelog, ravnog dna da biste bili sigurni da savršeno prijanja na zonu kuvanja.



- Uvek koristite posuđe prečnika koji je dovoljno veliki za potpuno prekrivanje ploče za kuvanje kako bi se iskoristila sva toplota koja se proizvede.



- Uvek vodite računa da dno posude bude potpuno čisto i suvo: ovo obezbeđuje savršeno prijanjanje posuda na zonu za kuvanje, kao i da i posuđe i ploča za kuvanje duže traju.
- Izbegavajte korišćenje istog posuđa koje je korišćeno na gasnim gorionicima: moguće da je koncentracija toplote na gasnim gorionicima deformisala dno posude, što uzrokuje da ona ne prijanja pravilno na površinu.
- Nikada ne ostavljajte zonu za kuvanje uključenu ako posuda nije na njoj, jer se na taj način zona može oštetiti.

PRVA UPOTREBA PEĆNICE ZA SVAKODNEVNE NAMENE

! Prilikom prvog korišćenja uređaja, zagrevajte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima na maksimalnoj temperaturi najmanje pola sata. Vodite računa da prostorija ima dobru ventilaciju pre isključivanja i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može da ispušta blago neprijatan miris uzrokovan zaštitnim supstancama koje su korišćene u sagorevanju tokom procesa proizvodnje.

Korišćenje pećnice

1. Izaberite željeni režim pripreme hrane okretanjem dugmeta BIRAČA.

2. Izaberite preporučenu temperaturu za režim pripreme hrane ili željenu temperaturu okretanjem dugmeta TERMOSTATA.

Detaljna lista režima pripreme hrane i predloženih temperatura za pripremu navedena je u odgovarajućoj tabeli (pogledajte TABELU PRIPREME HRANE).

Tokom pripreme hrane uvek je moguće:

- Promeniti režim pripreme hrane okretanjem dugmeta BIRAČA.
- Promeniti temperaturu okretanjem dugmeta TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vreme pripreme hrane i vreme završetka.
- Prekinite pripremu hrane okretanjem dugmeta BIRAČA u položaj „0“.

! Nikada ne stavljajte predmete direktno na dno pećnice; ovim će se izbeći oštećenje emajlirane obloge.

!Uvek stavljajte posuđe na dostavljene držače.

INDIKATORSKO SVETLO TERMOSTATA

Kada svetli, pećnica generiše toplotu. Isključuje se kada unutrašnjost temperature dostigne izabranu temperaturu. U ovoj tački se svetlo naizmenično uključuje i isključuje, pokazujući da termostat radi i da održava temperaturu na konstantnom nivou.

SVETLO PEĆNICE

Uključuje se okretanjem dugmeta BIRAČA na bilo koji položaj koji nije „0“. Ostaje uključeno sve dok pećnica radi. Biračem pomoću dugmeta, svetlo se uključuje bez aktiviranja bilo kog grejnog elementa.

Спит печење

За управљање функцијом печења на ражњу (погледајте дијаграм)

поступите на следећи начин:

1. Поставите посуду за капање на позицију 1.

2. Поставите носач за печење на позицију 3

и убаците ражњу у предвиђену рупу задња плоча пећнице.

3. Покрените функцију печења на ражњу одабиром симболи.

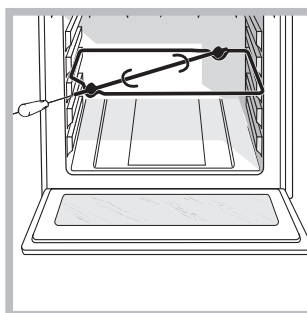


Када је овај режим омогућен, ражња за ражњу ће се зауставити ако се отворе врата.

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.

	SVETLO / BRZO PREDZAGREVANJE Za uključivanje svetla pećnice. Za brzo predzagrevanje pećnice.
	KONVENCIONALNO Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.
	KONVENCIONALNO PEČENJE Za pečenje na maksimalno dve rešetke istovremeno. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja. Ova funkcija omogućava istovremenu pripremu više različitih jela (poput ribe i povrća) na više nivoa.
	GRIL Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća „au gratin“ ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.
	TURBO GRIL Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.
	DONJI DEO Ova funkcija se može koristiti za dovršavanje pečenja punjenih pita ili za zgušnjavanje supa. Koristite ovu funkciju poslednjih 10/15 minuta pečenja.
	ODMRZAVANJE Za ubrzavanje odmrzavanja hrane.
	SLANA PITA Za pečenje pite sa povrćem, kiša sa tečnim filom (pikantnim ili slatkim) na jednoj polici. Ova funkcija omogućava pripremu ravnomerno ispečene hrane sa zlatnožutom korom i hrskavim gornjim i donjim delom, koristite 2. policu. Unapred zagrejte retnu na potrebnu temperaturu i stavite hranu u nju kada se dostigne temperatura.



DODATNI PRIBOR

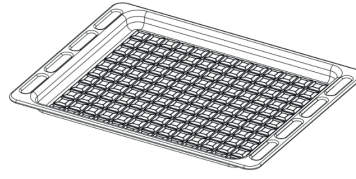
REŠETKA



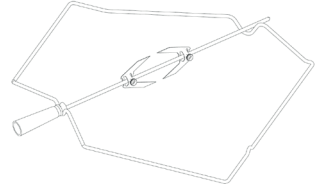
DUBOKI PLEH



PLEH ZA PEČENJE U PEĆNICI



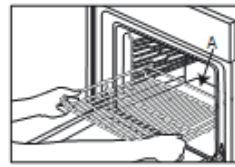
OKRETAČ RAŽNJA



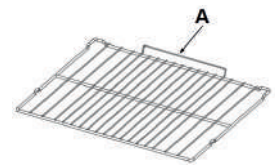
Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali pribor koji nije obezbeđen se može kupiti odvojeno u Postprodajnom servisu.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGOG PRIBORA U RERNU

1. Stavite žičanu policu horizontalno, tako da podignuti deo „A“ bude postavljen naviše (sl. 1 A, sl. 1B).



Sl. 1A

































































Sl. 1B






2. Ostali pribor, poput pleha za skupljanje masnoće i pleha za pečenje, postavlja se na isti način kao žičana policica (Sl. 2).



Sl. 2

U tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spремljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGRE- VANJE	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min.)	NIVO (L-broj) I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	170	30-50	L-2  
Kolači sa kvascem/patišpanji	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	160	40-70	L-4 L-2  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	160-180	40-60	L-2  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	150-170	40-70	L-4 L-2  
Keksi/Škotski kolačić	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	140	30-60	L-3  
Keksi/Škotski kolačić	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	140	30-60	L-4 L-2  
Sitni kolači/Mafin	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	160-180	20-50	L-3  
Sitni kolači/Mafin	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	160	30-50	L-4 L-2  
Princes krofne	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	170-200	20-50	L-3  
Princes krofne	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	160-180	20-50	L-4 L-2  
Puslice	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	80-100	120-200	L-3  
Puslice	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	80-100	120-200	L-4 L-2  
Pizza / hleb / fokača	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	190-250	15-50	L-2  
Pizza / hleb / fokača	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	190-230	20-50	L-4 L-1  
Pikantne pite (pita s povrćem, kiš)	SLANA PITA	DA	180	30-60	L-3  
Pikantne pite (pita s povrćem, kiš)	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	170-180	30-70	L-3 L-2  
Pikantne pite (pita s povrćem, kiš)	SLANA PITA	DA	180	30-70	L-3 L-1  
Volovani / lisnato testo / krekeri	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	170-190	15-40	L-3  
Volovani / lisnato testo / krekeri	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	160-180	15-40	L-3 L-1  
Lazanja/flan/zapečena testenina/kaneloni	CONVENTIONAL (Konvencionalno)	DA	180-200	30-65	L-3  
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	TURBO GRILL	-	190-MAKS.	40-90	L-3  
Pile/zec/patka od 1 kg	TURBO GRILL	DA	230-MAKS.	50-100	L-3  
Pile/zec/patka od 1 kg	TURBO GRILL	-	230-MAKS.	50-100	L-3  
Ćurka/guska od 3 kg	TURBO GRILL	-	160-MAKS.	130-170	L-3  
Filei/odresci ribe	GRIL	-	230-MAKS.	10-30	L-4  
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	TURBO GRILL	-	230-MAKS.	30-60	L-3  
Gratinirano povrće	GRIL	-	230-MAKS.	10-30	L-4  
Tost	GRILL	5'	MAKS.	1-2	L-4  
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice	GRIL	-	230-MAKS.	15-30	L-4  
Pećeni krompir	TURBO GRILL	-	230-MAKS.	30-60	L-3  
Jagnjeći but / Potkolenice	TURBO GRILL	-	200-MAKS.	50-100	L-3  

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

ISKLUJUČITE GLAVNI PREKIDAČ I VODITE RAČUNA DA ŠPORET BUDE HLADAN PRE ČIŠĆENJA. PRE PONOVOG UKLJUČIVANJA, VODITE RAČUNA DA SVE KONTROLE BUDU NA ISKLJUČENOM POLOŽAJU.

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

Koristite zaštitne rukavice dok čistite.

Obavite potrebne operacije kada je pećnica hladna.

Isključite uređaj sa električnog napajanja.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Isključite uređaj sa napajanja

ČIŠĆENJE KERAMIČKE PLOČE ZA KUVANJE

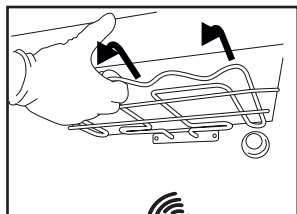
- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpnu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

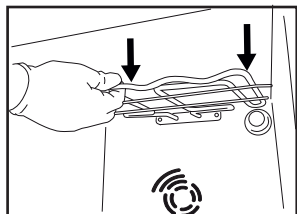
- Površine čistite vlažnom krpom od mikrofibera. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Osušite ih suvom krpom.
 - Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.
- Ne koristite proizvode na bazi alkohola, kao što je denaturisani alkohol.

POMERANJE GORNJEG GREJAČA

1. Uklonite bočne držače za rešetke.
2. Malo izvucite grejni element (sl. 1) i spustite ga (sl. 2).
3. Da postavite grejač na prvobitno mesto, podignite ga, blago ga povucite ka sebi, vodeći računa o tome da ulegne na bočni nosač.



Sl. 1



Sl. 2

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

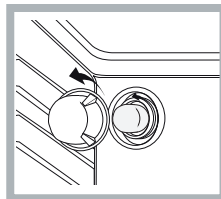
- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

ZAMENA SIJALICE

1. Isključite rernu iz električne mreže za napajanje
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.



1. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.
Napomena: Koristite tip G9 od 40 W / 230 V

Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu. – Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

KATALITIČKO ČIŠĆENJE

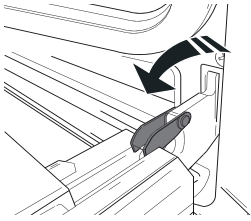
Ovo su paneli obloženi posebnim emajlom, koji može da apsorbira masnoću koju hrana otpušta tokom kuvanja. Ovaj emajl je prilično jak, tako da različiti dodatni pribor (držači, posude za kapanje itd.) mogu da klize duž njih ne oštećujući ih. Na površinama mogu da se pojave bele fleke; one nisu razlog za brigu.

Ipak, sledeće treba izbegavati:

- grebanje emajla ostrim predmetima (na primer nožem);
- korišćenje deterdženata ili abrazivnih materijala

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE STAKLA NA VRATIMA PEĆNICE

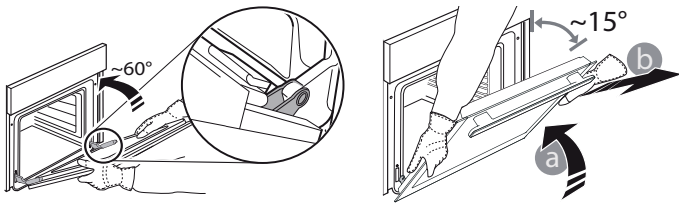
1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



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 mekanj površini.

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

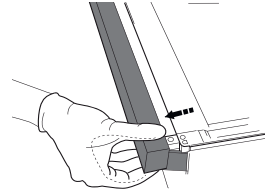
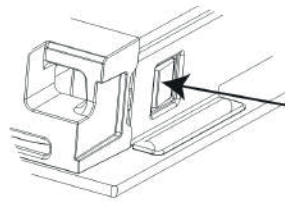
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite.

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.

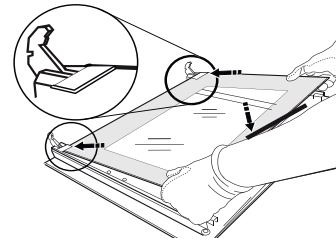
KLIKOM DO ČIŠĆENJA – ČIŠĆENJE STAKLA

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 ponovnog sklapanja unutrašnjeg stakla vrata, pravilno umetnite stakleni panel tako da tekst ispisan na panelu ne bude okrenut naopako i da bude lako čitljiv.



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

OTKLANJANJE PROBLEMA

Šta ako...

Mogući razlozi

Rešenja

Pećnica ne radi.

Nestanak struje.
Isključenje iz električne mreže

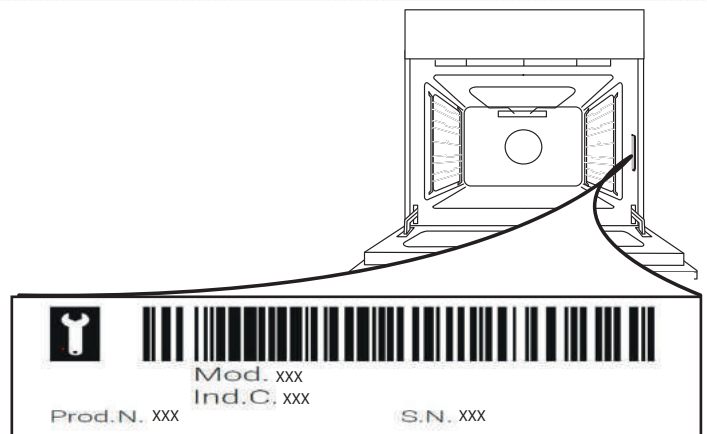
Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

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 proizvoda;
- kod za pomoć (broj nakon reči SERVICE na identifikacionoj pločici pričvršćenoj na proizvod, koja se može videti na unutrašnjoj ivici 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.

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na doseg roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ **OPOZORILO:** Če na površini kugalne plošče opazite razpoko, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kugalnih površinah ne shranjujte predmetov.

⚠ **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

⚠ **OPOZORILO:** Kugalne plošče ne puščajte brez nadzora med kuhanjem z mastjo ali oljem, saj lahko pride do požara. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ Kugalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago.

Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora. Če je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Bodite previdni pri pripravi živil, bogatih z maščobo, oljem ali pri dodajanju alkoholnih pijač, saj lahko pride do požara. Za

odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpuscite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih vratih pečice, da se ne udarite.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ **POZOR:** aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanjimi upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencina ali pločevink z razpršili), saj lahko pride do požara.


NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.


Namestitev, vključno s priklopom na vodovodni sistem (če je prisoten) in električnimi priključki ter popravili, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Pred katerim koli postopkom namestitve aparat odklopite iz električnega omrežja, saj obstaja nevarnost električnega udara.

Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vklopite šele, ko je namestitev končana.


Ne odstranite aparata iz osnove iz polistirenske pene, dokler ga ne boste namestili.


 Ne nameščajte aparata za dekorativnimi vrati - tveganje požara.


če je štedilnik nameščen na podstavek, ga morate izravnati in pritrditi na steno s priloženo zadrževalno verigo, tako da preprečite zdrs aparata s podstavka.


 **OPOZORILO:** Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, morate namestiti priloženo zadrževalno verigo. Za namestitev glejte navodila.


OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA


 Tablica s serijsko številko je nameščena na prednjem robu pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.


 Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

 Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bos.


 Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.


 Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.


 Če morate napajalni kabel zamenjati, se obrnite na pooblaščen servisno službo.


 **OPOZORILO:** Prepričajte se, da je aparat pred menjavo luči izklopljen, da tako preprečite nevarnost električnega udara.


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

 **OPOZORILO:** Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.


 Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo počne.

 Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gob.

 Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da se je aparat ohladil. - nevarnost opeklin.

 **OPOZORILO:** Pred menjavo luči aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE


Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje . Dele embalaže zato zavrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavrzite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjstev lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo.

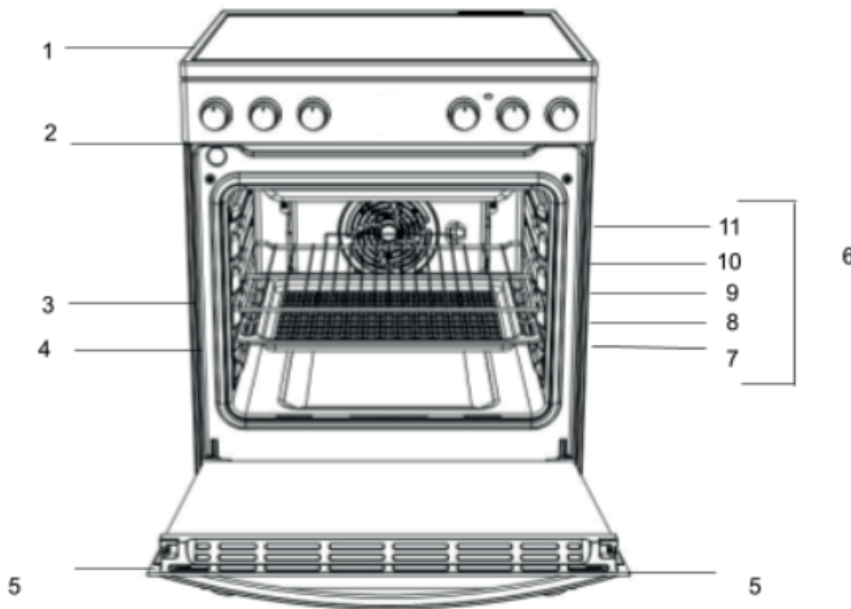
IZJAVE O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z: zahtevami po ekološki zasnovi evropske uredbe 65/2014 in evropskim standardom EN 60350-1.

Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropske uredbe 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-2.

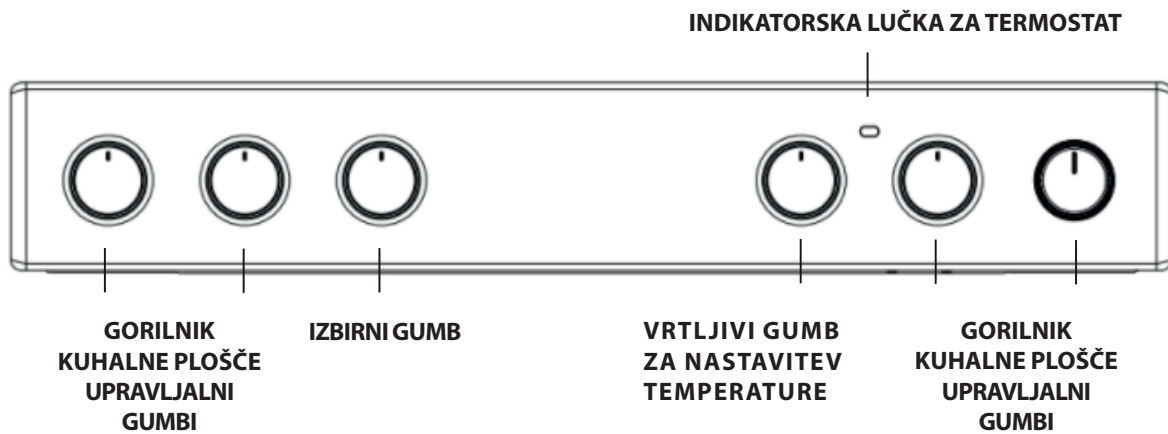


OPIS IZDELKA



1. Steklokeramična kuhalna plošča
2. Upravljalna plošča
3. Mreža
4. Pekač
5. Vrata
6. Vodila za rešetke
7. položaj 1
8. položaj 2
9. položaj 3
10. položaj 4
11. položaj 5

UPRAVLJALNA PLOŠČA



SL NAMESTITEV

Pred uporabo novega aparata natančno preberite ta navodila. Vsebujejo pomembne informacije o varni namestitvi in delovanju aparata.

Ta navodila shranite za poznejšo uporabo. Poskrbite, da navodila priložite aparatu, če ga prodate, podarite ali premaknete.

Aparat mora namestiti usposobljen strokovnjak v skladu s priloženimi navodili.

Preden se lotite nastavitvenih ali vzdrževalnih del, aparat izključite z električnega omrežja.

Postavitev in izravnava

Aparat lahko namestite ob pohištvene elemente, katerih višina ne presega višine kuhalne površine.

Ta štedilnik je treba namestiti neposredno na tla. Štedilnika ne nameščajte na kakršno koli umetno podlago.

Poskrbite, da je stena, ki se dotika hrbtne strani aparata, izdelana iz nevnemljivega, toplotno odpornega materiala (T 90 °C).

Pomembno: Aparata ne nameščajte v bližini vrat ali drugih dostopnih poti, da zmanjšate možnost, da bi osebe, ki uporabljajo vrata, prišle v stik s posodami na kuhalni plošči.

Aparata ne smete namestiti za okrasna vrata, da preprečite pregrevanje

Aparata ne nameščajte na dvignjeno ploščad.

Aparat je zasnovan tako, da ga lahko namestite med kuhinjske omarice, ki so med seboj oddaljene 600 mm. Razmik na obeh straneh mora biti zadosten, da je mogoče štedilnik umakniti za potrebe servisiranja. Namestite ga lahko v kot ali tako, da so kuhinjske omarice na eni ali obeh straneh. Omogoča tudi prostostoječo namestitev.

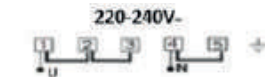
Sosednje stranske stene, ki segajo nad raven kuhalne plošče, morajo biti od štedilnika oddaljene vsaj 150 mm in morajo biti zaščitene s toplotno odpornim materialom. Previsna površina ali kuhinjska napa ne sme biti bližje kot 650 mm.

- Štedilnik je lahko nameščen v kuhinji, kuhinji z jedilnico ali v dnevni sobi, vendar ne v kopalnici.
- Napo je treba namestiti v skladu z zahtevami iz navodil za namestitev nape.
- Stena, ki se dotika hrbtne strani štedilnika, mora biti iz ognjevzdržnega materiala.
- Štedilnik je opremljen z varnostno verigo, ki mora biti pritrjena na kavelj, pritrjen na steno za
- aparatom.

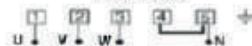
Priključitev na električno omrežje

Pečice s tripolnim napajalnim kablom so zasnovane za delovanje z izmeničnim tokom s frekvenco in napetostjo napajanja, ki sta navedeni na podatkovni ploščici (na dnu upravljalne plošče pečice). Ozemljitveni vodnik kabla je rumeno-zeleni vodnik.

Osnovno napajanje



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 3N



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 2N



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

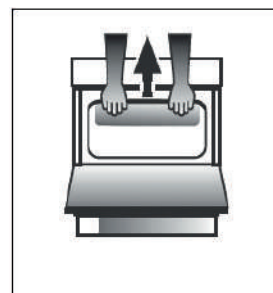
*druge možnosti napajanja

Priključitev napajalnega kabla na električno omrežje

⚠ OPOZORILO: to delo mora izvesti usposobljen tehnik.

Preden štedilnik premaknete, preverite, ali je ohlajen, in ga izklopite na upravljalni plošči štedilnika. Štedilnik najlažje premaknete tako, da dvignete sprednji del na naslednji način:

Premikanje štedilnika



SI. A

Vrata pečice odprite toliko, da lahko udobno primete aparat za spodnji sprednji rob stropa pečice in se ne dotikate grelnih elementov. (SI. A)

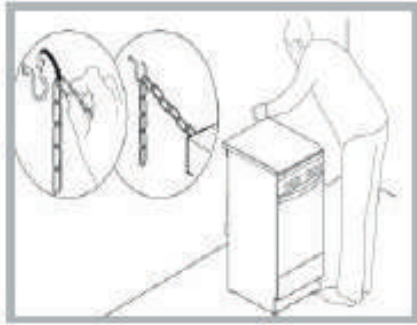
Pri premikanju štedilnika bodite previdni, saj je težak. Pazite, da ne poškodujete talnih oblog.

Naslednja navodila naj prebere usposobljen tehnik, da bo zagotovil pravilno namestitev, nastavitvev in tehnično vzdrževanje aparata v skladu z veljavnimi predpisi.

OPOZORILA: APARAT MORA BITI OZEMLJEN.

Štedilnik mora biti priključen na električno omrežje prek vtičnice s stikalom (dvopolno) z varovalko ustrezne zmogljivosti, ki je navedena na tipski ploščici štedilnika. Vsa električna napeljava od električne omarice do štedilnika prek dvopolne vtičnice mora biti ustreznega tipa in tokovne vrednosti, kot je navedeno zgoraj. Napajalni kabel mora biti nameščen tako, da nikoli ne doseže temperature, ki bi bila za 50 °C višja od sobne temperature. Kabel mora biti speljan stran od zadnjih zračnikov.

Varnostna veriga



Da bi preprečili nenamerno prevrnitev aparata, na primer, če otrok spleza na vrata pečice, **MORA** biti nameščena priložena varnostna veriga!

Štedilnik je opremljen z varnostno verigo, ki jo z vijakom (ni priložen) pritrdite na steno za aparatom v isti višini, kot je veriga pritrjena na aparat.

Vijak in sidro izberite glede na vrsto materiala stene za aparatom. Če je premer glave vijaka manjši od 9 mm, uporabite podložko. Za betonske stene je potreben vijak s premerom vsaj 8 mm in dolžino 60 mm.

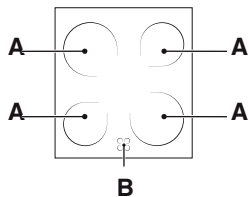
Prepričajte se, da je veriga pritrjena na zadnjo steno štedilnika in na steno, kot je prikazano na sliki, tako da je po namestitvi napeta in vzporedna s tlemi.

UPORABA STEKLOKERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

Lepilo na tesnilih pušča sledi masti na steklu. Pred uporabo aparata vam priporočamo, da te odstranite s posebnim, neabrazivnim čistilnim sredstvom. Med prvih nekaj ur uporabe lahko pride do nastanka vonja po gumi, po nekaj časa pa ta vonj izgine.

KUHALNA POLJA

Kuhalna plošča je opremljena s sevalnimi električnimi ogrevalnimi elementi. Ko jih uporabljate, bodo naslednji elementi na plošči rdeči.



A. Kuhalno polje.
B. Indikatorska lučka za preostalo toploto: ta nakazuje, da je temperatura povezanega kahalnega polja nad 60 °C, čeprav je bilo to polje izključeno, je še vedno vroče.

Kuhalna polja s sevalnimi grelnimi elementi

Ti oddajajo toploto s sevanjem iz visokosvetlečih sijalk, ki jih vsebujejo. Imajo podobne lastnosti kot plinski gorilniki: preprosto se jih krmili in temperatura se doseže hitro, kar vam omogoča, da dejansko vidite zmogljivost, ki jo nudijo.

VKLOP IN IZKLOP KUHALNIH POLJ

Za vklop obrnite ustrezen gumb v desno v položaj med 0 in 6 ali med 0 in 12 (dvojno in ovalno svetleče polje).

Da ga spet izklopite, obrnite gumb v levo, dokler ne bo v položaju „0“.

Kuhalna plošča se segreva le znotraj označenih krožnih kuhališč. Kuhališča se hitro segrevajo in ohlajajo, kar omogoča boljši nadzor pri pripravi občutljivih živil. Vsako kuhališče je opremljeno s toplotnim varnostnim izklopom, ki preprečuje pregrevanje keramičnega stekla. Če kuhališče nekaj minut deluje pri polni moči brez nameščene posode, toplotni varnostni izklop samodejno izklopi in vklopi grelne elemente, da se preprečijo morebitne poškodbe keramičnega stekla

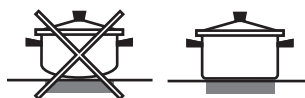
Nazivne vrednosti kahalnih območij

Spredej levo	Spredej desno	Zadaj levo	Zadaj desno (Dvojno svetleče polje)
Keramično 1800 W 180 mm premera (pol. 0–6)	Keramično 1200 W 140 mm premera (pol. 0–6)	Keramično 1200 W 140 mm premera (pol. 0–6)	Keramično 1800/750 W 180 mm premera (pol. 0–12)

Pol.	Sevalna keramična kuhalna plošča Normalna ali hitra kuhalna plošča	Keramična halogenska kuhalna plošča Samodejna kuhalna plošča
0	Ugasnjen	Ugasnjen
1	Za pripravo ribe	Za taljenje masla ali čokolade
2	Za pripravo krompirja (na pari), juhe, čičerike, fižola	Za pogrevanje tekočine
3	Za nadaljevanje priprave večje količine hrane, zelenjave, juhe	
4	Za peko mesa (srednje)	Za omake (vključno s kremnimi omakami)
5	Za peko mesa (dobro pečeno)	
6	Za porjavitev ali hitro pečenje	Za kuhanje do vretja
7		
8		Za peko mesa
9		
10		Za enolončnice
11		
12		Za cvrtje

PRAKTIČNI NASVETI ZA UPORABO KUHALNE PLOŠČE

- Uporabljajte posode z debelim, ravnim dnom, tako da se bodo popolnoma prilegale kahalnemu polju.



- Vedno uporabljajte posodo s premerom, ki je dovolj velik, da v celoti pokrije kahalno polje tako, da lahko izkoristite vso toploto, ki nastane.



- Vedno se prepričajte, da je dno posode popolnoma čisto in suho: tako se boste prepričali, da se posode popolnoma prilegajo kahalnemu polju in da bo njihova življenjska doba in življenjska doba kahalne plošče dolga.
- Izogibajte se uporabi kuhinjske posode, ki jo uporabljate na plinskih kuhališčih: koncentracija toplote na plinskih kuhališčih lahko deformira dno posode, zaradi česar se ne prilaga pravilno.
- Nikoli ne pustite kahalno polje vklopljeno, ne da bi na njem bila posoda, saj lahko to kahalno polje poškoduje.

PRED PRVO UPORABO PEČICE, VSAKODNEVNA UPORABA

! Ko boste aparat uporabili prvič, segrejte prazno pečico z zaprtimi vrati na najvišji temperaturi za vsaj pol ure. Preden pečico izklopite in odprete vrata, se prepričajte, da je soba dobro prezračena. Aparat lahko oddaja nekoliko neprijeten smrad, ki ga povzročajo zgorevajoče zaščitne snovi, ki smo jih uporabili med izdelavo.

Uporaba pečice

1. Izberite zelen način kuhanja tako, da obrnete IZBIRNI gumb.
2. Izberite priporočeno temperaturo za način kuhanja ali zeleno temperaturo tako, da obrnete gumb za TERMOSTAT. Seznam s podrobnostmi o načinih peke in priporočenih temperatur za peko lahko najdete v povezani preglednici (glejte PREGLEDNICO ZA PRIPRAVO JEDI).

Med peko je vedno mogoče:

- Spremenite način peke tako, da obrnete IZBIRNI gumb.
- Temperaturo spremenite tako, da obrnete gumb za TERMOSTAT.
- Nastavite skupni čas peke in čas konca peke (glejte spodaj).
- Prenehajte s peko tako, da obrnete IZBIRNI gumb v položaj „0“.

! Nikoli ne postavljajte predmetov neposredno na dno pečice; tako boste preprečili poškodbe zaščitnega premaza.

! Posodo za peko vedno nameščajte na priložene mreže.

INDIKATORSKA LUČKA ZA TERMOSTAT

Ko ta lučka sveti, pečica ustvarja toploto. Izklopi se, ko notranjost pečice doseže zeleno temperaturo. V tem trenutku se lučka prižiga in ugaša, kar pomeni, da termostat deluje in vzdržuje temperaturo na stalni stopnji.


LUČKA V PEČICI

Ta se vklopi tako, da obrnete IZBIRNI gumb v kateri koli položaj, razen „0“. Lučka ostane prižgana, dokler pečica deluje. Z izbiro gumba se luč vklopi brez vklopa ogrevalnih elementov.

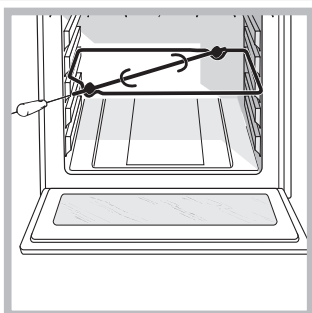
Pečenka na ražnju

Upravljanje funkcije pečenja na ražnju (glejte diagram) nadaljujete takole:

1. Odcejalno posodo postavite v položaj 1.
2. Namestite oporo za pekač v položaj 3 in vstavite raženj v predvideno luknjo zadnjo ploščo pečice.

3. Zaženite funkcijo pečenja z ražnja, tako da izberete simboli. 

Ko je ta način omogočen, se ražanj ustavi, če odprete vrata.



1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.

	LUČKA/HITRO PREDGRETJE Za vklop lučke v pečici. Za hitro predgretje pečice.
	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
	OBIČAJNA PEKA Za pripravo na največ dveh nivojih hkrati. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača. Ta funkcija omogoča hkratno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah.
	ŽAR Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.
	HITRI ŽAR Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: Pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.
	DNO To funkcijo lahko uporabite, da končate peko polnjenih pit ali za zgoščevanje juh. Uporabite to funkcijo za zadnjih 10/15 minut peke.
	ODMRZOVANJE Za pospeševanje odmrzovanja hrane.
	SLANA TORTA Za pečenje zelenjavnih pit, pit s tekočim nadevom (slan ali sladek) na eni sami višini. Ta funkcija zagotavlja enakomerno, zlato zapečen hrustljav zgornji in spodnji del, uporabite drugo višino. Predhodno segrejte pečico na zeleno temperaturo in vanjo položite hrano, ko je dosežena zelena temperatura.

PRIBOR

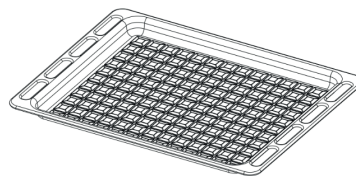
MREŽA



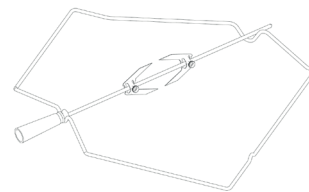
GLOBOK PEKAČ



ORIGINALNI PEKAČ



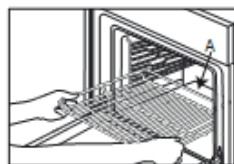
KOMPLET ZA RAŽENJ



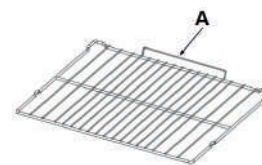
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

1. Rešetko vstavite v vodoravnem položaju, z izboklino „A“ navzgor (sl. 1A, sl. 1B)



Sl. 1A

















































































Sl. 1B






2. Drug pribor, kot sta prestrezna ponev in originalni pekač, vstavite na enak način kot rešetko (sl. 2).



Sl. 2

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljene posode. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVA-NJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO (L-številka) IN PRIBOR
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170	30-50	L-2  
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	160	40 - 70	L-4  L-2 
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	160 - 180	40 - 60	L-2  
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	150-170	40 - 70	L-4  L-2 
Piščoti/masleni piškoti	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	140	30-60	L-3  
Piščoti/masleni piškoti	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	140	30-60	L-4   L-2  
Kolački/Mafini	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	160 - 180	20-50	L-3  
Kolački/Mafini	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	160	30-50	L-4   L-2  
Princeske	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170 - 200	20-50	L-3  
Princeske	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	160 - 180	20-50	L-4   L-2  
Beljakovi poljubčki	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Beljakovi poljubčki	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	80 - 100	120 - 200	L-4   L-2  
Pica/kruh/fokača	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	190-250	15-50	L-2  
Pica/kruh/fokača	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	190 - 230	20-50	L-4   L-1  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)	SLANA TORTA	DA	180	30-60	L-3  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	170-180	30 - 70	L-3   L-2  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)	SLANA TORTA	DA	180	30 - 70	L-3   L-1  
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170-190	15 - 40	L-3  
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	160 - 180	15 - 40	L-3   L-1  
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	180-200	30 - 65	L-3  
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg	HITRI ŽAR	-	190 - MAKS	40-90	L-3  
Piščanec/zajec/raca, 1 kg	HITRI ŽAR	DA	230 - MAKS	50-100	L-3  
Piščanec/zajec/raca, 1 kg	HITRI ŽAR	-	230 - MAKS	50-100	L-3  
Puran/gos, 3 kg	HITRI ŽAR	-	160 - MAKS	130 - 170	L-3  
Ribji fileji/zrezki	ŽAR	-	230 - MAKS	10 - 30	L-4  
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	HITRI ŽAR	-	230 - MAKS	30-60	L-3  
Gratinirana zelenjava	ŽAR	-	230 - MAKS	10 - 30	L-4  
Toast	ŽAR	5'	MAKS.	1 - 2	L-4  
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji	ŽAR	-	230 - MAKS	15 - 30	L-4  
Pečen krompir	HITRI ŽAR	-	230 - MAKS	30-60	L-3  
Jagnječje stegno/krača	HITRI ŽAR	-	200 - MAKS	50-100	L-3  

PRIBOR					
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

IZKLOPITE GLAVNO STIKALO IN SE PREPRIČAJTE, DA JE APARAT PRED ČIŠČENJEM HLADEN. PRED VNOVIČNIM VKLOPOM SE PREPRIČAJTE, DA SO VSI KRMILNI ELEMENTI V POLOŽAJU ZA IZKLOP.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.

Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.

Aparat izklopite iz električnega napajanja.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Aparat odklopite od električnega napajanja

ČIŠČENJE KERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

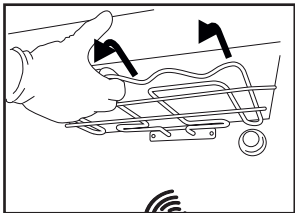
- Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gobic, ker lahko poškodujejo steklo.
- Po vsaki uporabi očistite kuhhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
- Če površina ni ustrezno čista, se lahko občutljivost tipk upravljalne plošče zmanjša.
- Strgalo uporabite samo, če so na kuhhalni plošči sprjeti ostanke hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.
- Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.
- Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
- Čistite z mehko krpo, papirnati brisačami ali čistilnikom za kuhhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
- Razlite tekočine na kuhhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
- Kuhhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

ZUNANJE POVRŠINE

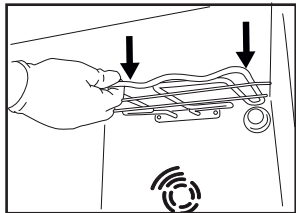
- Površine očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Očistite jih s suho krpo.
 - Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Ne uporabite izdelkov na osnovi alkohola, kot je denaturiran alkohol.

PREMIKANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

1. Odstranite stranska vodila za pribor.
2. Nekoliko izvlecite grelnik (sl. 1) in ga spustite (sl. 2).
3. Grelnik ponovno namestite na njegovo mesto tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in se prepričate, da je naslonjen na stranske nosilce.



Sl. 1



Sl. 2

NOTRANJE POVRŠINE

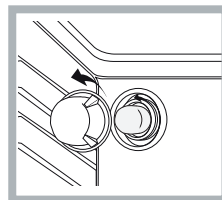
- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Če želite posušiti morebitni kondenzat, ki nastane kot posledica priprave živil z visoko vsebnostjo vode, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

MENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.



1. Pečico znova priklopite na električno napajanje.
Opomba: Uporabite napajanje 40 W/230 V tipa G9

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

- Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

KATALITIČNO ČIŠČENJE

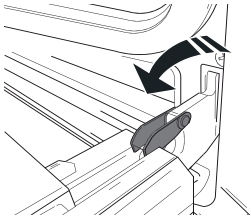
Te plošče so premazane s posebnim premazom, ki lahko posrka maščobo, ki jo oddaja hrana med pripravo. Ta premaz je precej vzdržljiv, tako da lahko brez posledic s priborom (mreže, posode za zbiranje itd.) podrsate po njemu, ne da bi ga poškodovali. Na površini se lahko pojavijo bela znamenja; te niso razlog za preplah.

Kljub vsemu pa je treba preprečiti naslednje:

- praskanje po premazu z ostrimi predmeti (nož, na primer);
- uporaba čistilnih sredstev ali abrazivnih materialov.

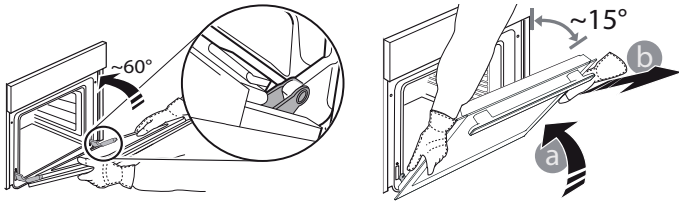
ODSTRANJEVANJE IN MONTAŽA STEKLA NA VRATIH PEČICE

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

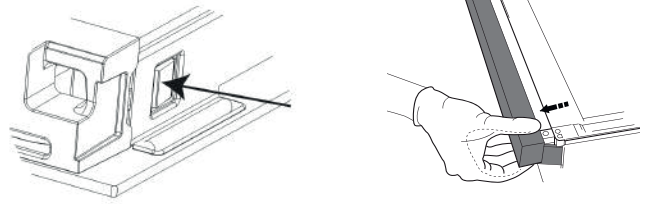
4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.

Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

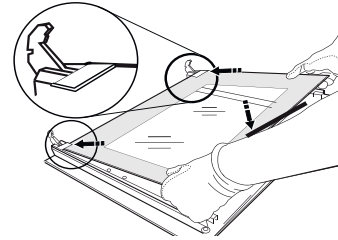
S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

3. Ko znova nameščate notranje steklo v vrata pečice, vstavite ploščo pravilno, tako da besedilo na njej ne bo obrnjeno in ga boste lahko preprosto prebrali.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Kaj storiti v primeru ... Možni vzroki

Pečica ne deluje.

Izpad električne energije.
Prekinitev napajanja

Rešitve

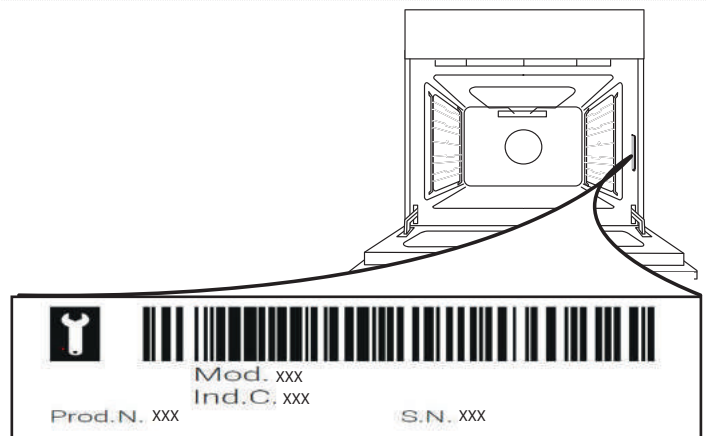
Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

SERVISNA SLUŽBA

Za pomoč pokličite številko, ki je navedena v garancijski knjižici, ali upoštevajte navodila na spletni strani.

Tam boste morali podati naslednje navedbe:

- Kratak opis napake.
- Točen tip modela vašega izdelka.
- Kodo za pomoč (številka, ki sledi besedi SERVICE na identifikacijski ploščici izdelka, ki je NAMEŠČENA na notranjem robu pečice, ko so vrata odprta).
- točen naslov;
- Kontaktno telefonsko številko.



Opomba: Če so zahtevana popravila, stopite v stik s pooblaščenim servisnim centrom, kjer vam lahko zagotovijo, da bodo pri popravilu uporabili originalne nadomestne dele in izvedli vsa dela brezplačno in pravilno. Dodatne informacije o garanciji si lahko preberete na priloženem garancijskem listu.

BEZBJEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova uputstva o bezbjednosti prije upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

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

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni djelovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Postarajte se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Djecu mlađu od 8 godina treba uvijek 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.

⚠ OPREZ: 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. poklopcem ili protivpožarnom tkaninom.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu.

Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi djelovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Malu djecu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu djecu (3–8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Djeca uzrasta od 8 godina i više i osobe sa umanjanim 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 bezbjedno korišćenje uređaja i ukoliko razumiju moguće rizike. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni djelovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Djecu mlađu od 8 godina treba uvijek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vrijeme 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 djelovi 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 prije 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

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

⚠ Ovaj uređaj je namijenjen 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, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smještaj gostiju.

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

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

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

INSTALACIJA

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

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati ili mijenjati djelove uređaja ukoliko to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite djecu podalje od mjesta ugradnje. Poslije vađenja uređaja iz pakovanja provjerite da se nije oštetio tokom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični djelovi, djelovi od stiropora itd.) mora se čuvati van domašaja djece – postoji rizik od gušenja. Prije ugradnje, uređaj se mora isključiti iz mrežnog 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

ugradnje završen.

Uređaj izvadite iz stiropora tek neposredno prije ugradnje.

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



ako se aparatura postavi na postolje, potrebno je da se izniviše i pričvrsti za zid pomoću isporučene lanca za zadržavanje, kako bi se spriječilo 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

⚠ Nazivna pločica se nalazi na prednjoj ivici rerne (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 bezbjednosti.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Električni djelovi ne smiju da budu lako dostupni korisniku poslije ugradnje. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

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

⚠ Ako je potrebna zamjena kabla za napajanje, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ **UPOZORENJE:** Prije 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 strujnog 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.

⚠ Vodite računa da uređaj bude ohlađen prije čišćenja ili održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ **UPOZORENJE:** Isključite uređaj prije zamjene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Ambalaža se može 100% reciklirati i označena je simbolom za reciklažu ♻. Zato različite djelove ambalaže treba odgovorno odložiti i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih vlasti 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.

Više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja zatražite od nadležnog lokalnog organa vlasti, službe za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnice u kojoj ste kupili uređaj uređaja. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i propisima o otpadu od električne i elektronske opreme iz 2013. god. (sa izmjenama).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u spriječavanju potencijalnih negativnih posljedica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da proizvodom ne treba rukovati kao komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

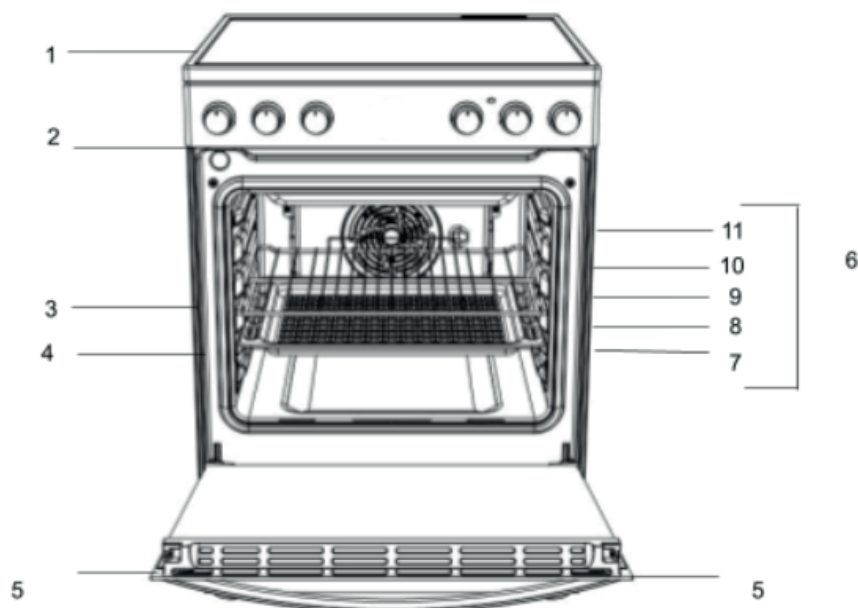
IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: Zahtjeve ekološkog dizajna Evropske odredbe 66/2014; Uredbe o energetske označavanju 65/2014; Propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

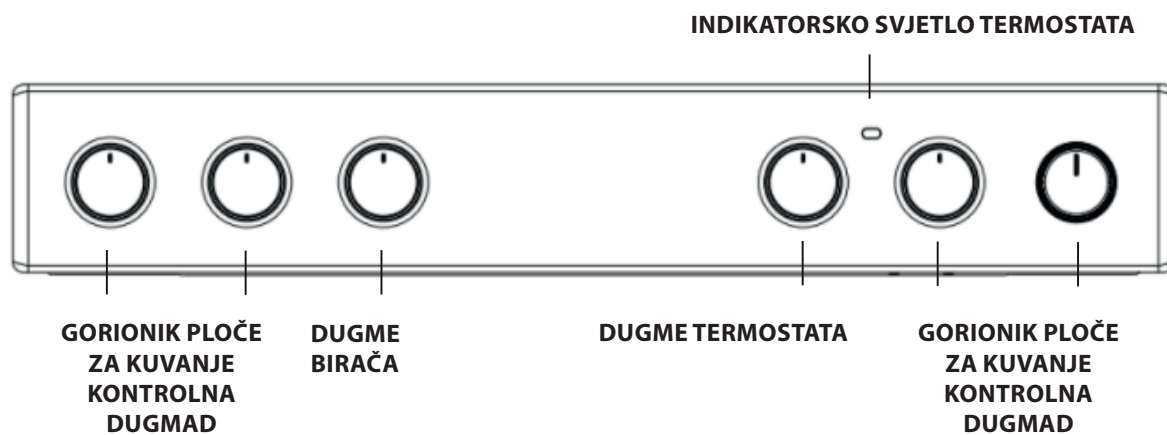


OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuvanje od stakla-keramike
2. Kontrolna tabla
3. Žičana rešetka
4. Pleh
5. Vrata
6. Vođice za klizne držače
7. položaj 1
8. položaj 2
9. položaj 3
10. položaj 4
11. položaj 5

KONTROLNA TABLA



CG | INSTALACIJA

Prije rukovanja vašim novim uređajem, pažljivo pročitajte ovu brošuru sa uputstvima. U njoj se nalaze važne informacije koje se tiču bezbjedne instalacije i rukovanja uređajem.

Sačuvajte ova uputstva za rad za buduću upotrebu. Vodite računa da uputstva budu uz uređaj ukoliko ga prodate, poklonite ili premjestite.

Uređaj mora da instalira kvalifikovano stručno lice u skladu sa isporučenim uputstvima.

Sva neophodna podešavanja ili održavanja moraju se obaviti nakon isključivanja uređaja iz električne mreže.

Postavljanje i nivelisanje

Uređaj možete da postavite uz kuhinjske elemente čija visina ne premašuje visinu površina ploče za kuvanje.

Ovaj šporet bi trebalo da postavite direktno na pod. Ne postavljajte ovaj šporet ni na kakvu veštačku osnovu.

Vodite računa da zid koji je u dodiru sa zadnjom stranom uređaja bude napravljen od nezapaljivog materijala otpornog na toplotu (T 90 °C).

Važno: Ne postavljajte ovaj uređaj blizu vrata ili drugih pristupnih sredstava, kako biste smanjili vjerovatnoću da osobe koje koriste vrata dođu u dodir sa posuđem na površini ploče za kuvanje

Uređaj ne smijete postaviti iza ukrasnih vrata kako bi se izbeglo prekomjerno zagrijavanje

Ovaj uređaj ne smije biti postavljen na platformu.

Šporet je projektovan da se uklopi između kuhinjskih elemenata međusobno udaljenih 600 mm. Prostor sa obje strane treba da bude samo dovoljan kako bi se omogućilo izvlačenje šporeta radi servisiranja. Može se koristiti sa kuhinjskim elementima sa jedne ili obje strane, kao i postavljen u uglu. Takođe se može koristiti samostalno postavljen.

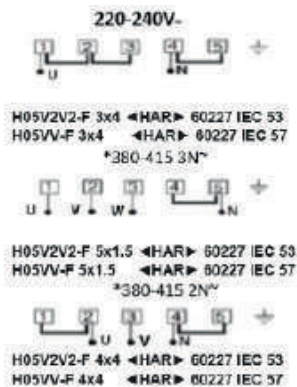
Susjedni bočni zidovi koji su viši od nivoa ploče za kuvanje ne smiju biti na rastojanju manjem od 150 mm od šporeta i trebalo bi da budu zaštićeni materijalom otpornim na toplotu. Sve natkriljene površine ili aspirator šporeta ne bi trebalo da budu na rastojanju manjem od 650 mm.

- Šporet može biti postavljen u kuhinji, trpezariji ili dnevnoj sobi, ali ne i u toaletu ili kupatilu.
- Aspiratori moraju biti instalirani u skladu sa zahtjevima iz priručnika za aspirator.
- Zid koji je u dodiru sa zadnjom stranom šporeta mora biti od vatrootpornog materijala.
- Šporet je oprijemljen sigurnosnim lancem koji mora biti prikačen za kuku, pričvršćenu za zid iza uređaja.
- uređaja.

Priključivanje na električno napajanje

Pećnice sa trofaznim kablom za napajanje su projektovane za rad sa naizmeničnom strujom na frekvenciji i naponu napajanja koji su označeni na pločici sa podacima (na dnu komandne table pećnice). Provodnik za uzemljenje kabla je žuto-zelene boje.

Osnovno napajanje



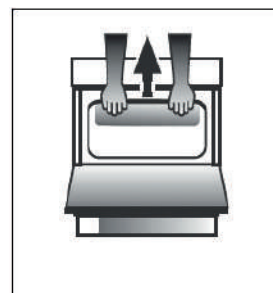
*alternativne opcije napajanja

Povezivanje kabla za napajanje sa električnom mrežom

⚠ UPOZORENJE: Ovu operaciju mora da obavi kvalifikovani tehničar

Prije pomjeranja šporeta, provjerite da li je hladan i isključite upravljačku jedinicu šporeta. Šporet ćete najlakše pomjeriti podizanjem prednje strane na sljedeći način:

Pomjeranje šporeta



Sl. A

Dovoljno otvorite vrata pećnice da biste omogućili udobno hvatanje ispod prednje ivice svoda rerne, izbjegavajući sve elemente grila. (Sl. A)

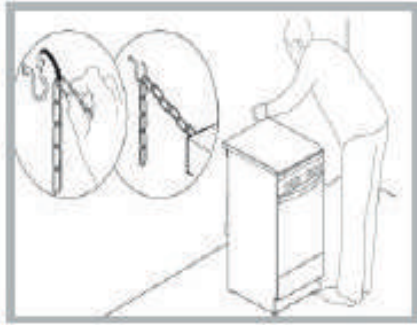
Pažljivo pomjerajte šporet zato što je težak. Vodite računa da ne oštetite podne obloge.

Kvalifikovani tehničar bi trebalo da pročitava sledeća uputstva kako bi se uvjerio da je uređaj pravilno instaliran, podešen i tehnički servisiran u skladu sa važećim propisima.

UPOZORENJA: OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN.

Šporet mora biti povezan sa električnom mrežom preko komutirane (dvopolne) utičnice za šporet koja je povezana na odgovarajući osigurač i sa kapacitetom koji odgovara kapacitetu koji je naveden na nazivnoj pločici. Kompletno električno ožičenje od potrošačke jedinice do šporeta, preko komutirane dvopolne utičnice za šporet, mora biti odgovarajućeg tipa i navedene nominalne vrijednosti struje. Kabl za napajanje mora biti postavljen tako da nikada ni na jednom mestu ne dostigne temperaturu koja je 50 °C viša od sobne temperature. Kabl mora biti sproveden dalje od zadnjih ventilacionih otvora.

Sigurnosni lanac



Da biste spriječili slučajno prevrtanje uređaja, na primer ukoliko se dijete penje na vrata rerne, **MORATE** montirati isporučeni sigurnosni lanac!

Šporet je oprijemljen sigurnosnim lancem koji treba pričvrstiti pomoću zavrtnja (ne isporučuje se uz šporet) za zid iza uređaja, na istoj visini na kojoj je lanac pričvršćen za uređaj.

Odaberite zavrtnj i zidnu zategu u skladu sa vrstom materijala zida iza uređaja. Ako je prečnik glave zavrtnja manji od 9 mm, trebalo bi koristiti podlošku. Betonski zid zahtijeva zavrtnj prečnika od najmanje 8 mm, a dužine 60 mm.

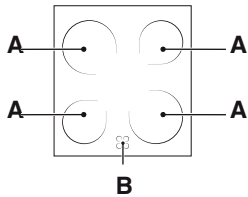
Provjerite da li je lanac pričvršćen za zadnji zid šporeta i za zid, kao što je prikazano na slici, tako da nakon instalacije bude zategnut i paralelan sa tlom.

KORIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE OD STAKLA-KERAMIKE

Lijepak nanet na zaptivke ostavlja masne tragove na staklu. Prije korišćenja uređaja, preporučujemo da ih uklonite specijalnim neabrazivnim proizvodom za čišćenje. Tokom prvih nekoliko sati korišćenja može se javiti miris gume koji će se veoma brzo izgubiti.

ZONE ZA KUVANJE

Ploča za kuvanje je oprijemljena električnim sjajnim grejnim elementima. Kada se koriste, sljedeće stavke na ploči za kuvanje postaju crvene.



A. Zona za kuvanje.
B. Indikatorsko svjetlo za rezidualnu toplotu: ovo pokazuje da je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60°C, čak i kada je grejni element isključen, ali je i dalje topao.

Zone za kuvanje sa svjetlećim grejnim elementima

One emituju toplotu preko zračenja Halite lampica koje sadrže. Imaju slična svojstva kao gasni gorionici: laki su za kontrolisanje i brzo dostižu podešenu temperaturu, što vam omogućava da zapravo vidite snagu koju pružaju.

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE ZONA ZA KUVANJE

Da biste uključili zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smjeru kretanja kazaljki na satu, u položaj između 0 i 6 ili 0 i 12 (dvostruki svjetleći element i ovalni svjetleći element).

Da biste je ponovo isključili, okrećite je u suprotnom smjeru od kretanja kazaljki na satu dok ne dođe do položaja „0“.

Do zagrijavanja dolazi samo unutar označenih kružnih zona za kuvanje. Zone se brže zagrijavaju i hlade, obezbeđujući bolju mogućnost regulacije za osjetljivu hranu. Svaka zona za kuvanje je opremljena termalnim graničnikom koji služi kao bezbjednosni prekidač koji spriječava prekomjerno zagrijavanje staklokeramičke površine. Nakon nekoliko minuta pri punoj snazi bez posude na zoni za kuvanje, termalni graničnik će automatski isključiti i uključiti grejne elemente kako bi spriječio oštećenje staklokeramičke površine

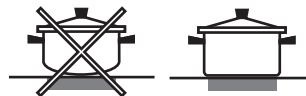
Snaga zona za kuvanje

Prednja lijeva	Prednja desna	Zadnja lijeva	Zadnja desna (dvostruki svjetleći element)
Keramika 1800 W prečnik 180 mm (pol. 0–6)	Keramika 1200 W prečnik 140 mm (pol. 0–6)	Keramika 1200 W prečnik 140 mm (pol. 0–6)	Keramika 1800/750 W prečnik 180 mm (pol. 0–12)

Pol.	Sjajna keramička ringla Normalna ili brza ringla	Keramička halogena ringla Automatska ringla
0	Isključeno	Isključeno
1	Za pripremu ribe	Za topljenje putera ili čokolade
2	Za kuvanje krompira (na pari), supe, leblebija, pasulja	Za podgrijevanje tečnosti
3	Za nastavak kuvanja velike količine hrane, supe od povrća	
4	Za pečenje (srednje)	Za sosove (uključujući kremaste sosove)
5	Za pečenje (dobro pečeno)	
6	Za rumenjenje ili brzi početak ključanja	Za kuvanje na tački ključanja
7		
8		Za pečenje
9		
10		Za gulaše
11		
12		Za prženje

PRAKTIČNI SAVJETI ZA KORIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

- Koristite posuđe debelog, ravnog dna da biste bili sigurni da savršeno prijanja na zonu kuvanja.



- Uvijek koristite posuđe prečnika koji je dovoljno veliki za potpuno prekrivanje ploče za kuvanje kako bi se iskoristila sva toplota koja se proizvede.



- Uvijek vodite računa da dno posude bude potpuno čisto i suvo: ovo osigurava savršeno prijanjanje posuda na zonu za kuvanje, kao i da i posuđe i ploča za kuvanje duže traju.
- Izbjegavajte korišćenje istog posuđa koje je korišćeno na gasnim gorionicima: moguće da je koncentracija toplote na gasnim gorionicima deformisala dno posude, što uzrokuje da ona ne prijanja pravilno na površinu.
- Nikada ne ostavljajte zonu za kuvanje uključenu ako posuda nije na njoj jer se na taj način zona može oštetiti.

PRVA UPOTREBA PEĆNICE ZA SVAKODNEVNE NAMENE

! Prilikom prvog korišćenja uređaja, zagrijavajte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima na maksimalnoj temperaturi najmanje pola sata. Vodite računa da prostorija ima dobru ventilaciju prije isključivanja i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može da ispušta blago neprijatan miris uzrokovan zaštitnim supstancama koje su korišćene u sagorjevanju tokom procesa proizvodnje.

Korišćenje pećnice

1. Izaberite željeni režim pripreme hrane okretanjem dugmeta BIRAČA.

2. Izaberite preporučenu temperaturu za režim kuvanja ili željenu temperaturu okretanjem dugmeta TERMOSTATA.

Detaljna lista režima pripreme hrane i predloženih temperatura za pripremu navedena je u odgovarajućoj tabeli (pogledajte TABELU PRIPREME HRANE).

Tokom pripreme hrane uvijek je moguće:

- Promijeniti režim pripreme hrane okretanjem dugmeta BIRAČA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem dugmeta TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vrijeme pripreme hrane i vrijeme završetka.
- Prekinite pripremu hrane okretanjem dugmeta BIRAČA u položaj „0“.

! Nikada ne stavljajte predmete direktno na dno pećnice; ovim će se izbeći oštećenje emajlirane obloge.

! Uvijek stavljajte posuđe na dostavljene držače.

INDIKATORSKO SVJETLO TERMOSTATA

Kada svijetli, pećnica generiše toplotu. Isključuje se kada unutrašnjost temperature dostigne izabranu temperaturu. U ovoj tački se svjetlo naizmjenično uključuje i isključuje, pokazujući da termostat radi i da održava temperaturu na konstantnom nivou.

SVJETLO PEĆNICE

Uključuje se okretanjem dugmeta BIRAČA na bilo koji položaj koji nije „0“. Ostaje uključeno sve dok pećnica radi. Biranjem pomoću dugmeta, svjetlo se uključuje bez aktiviranja bilo kog grejnjog elementa.

Pečenje s ražnja

Za upravljanje funkcijom pečenja s ražnja (pogledajte dijagram)

postupite na sljedeći način:

1. Postavite posudu za skupljanje u položaj 1.

2. Postavite nosač pečenja u položaj 3

i umetnite ražnju u predviđenu rupu

stražnju ploču pećnice.

3. Pokrenite funkciju pečenja s ražnja odabirom simboli.

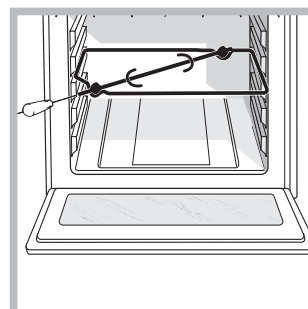


Kada je ovaj način rada omogućen, ražanj će se zaustaviti ako se otvore vrata.

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.

	SVJETLO / BRZO PREDZAGRIJEVANJE Za uključivanje svjetla pećnice. Za brzo predzagrijavanje pećnice.
	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.
	KONVENCIONALNO PEČENJE Za pečenje na maksimalno dvije rešetke istovremeno. Preporučujemo mijenjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja. Ova funkcija omogućava istovremenu pripremu više različitih jela (poput ribe i povrća) na više nivoa.
	GRILL Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hljeba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.
	TURBO GRILL Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.
	DONJI DIO Ova funkcija se može koristiti za dovršavanje pečenja punjenih pita ili za zgušnjavanje supa. Koristite ovu funkciju posljednjih 10/15 minuta pečenja.
	ODMRZAVANJE Za ubrzavanje odmrzavanja hrane.
	SLANA PITA Za pečenje pite sa povrćem, kiša sa tečnim filom (pikantnim ili slatkom) na jednoj polici. Ova funkcija omogućava pripremu ravnomjerno ispečene hrane sa zlatnožutom korom i hrskavim gornjim i donjim djelom, koristite 2. policu. Unapred zagrijte rernu na potrebnu temperaturu i stavite hranu u nju kada se dostigne temperatura.



DODATNI PRIBOR

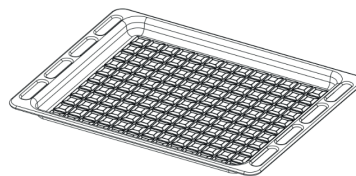
REŠETKA



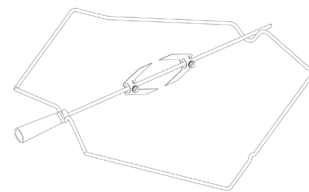
DUBOKI PLEH



PLEH ZA PEČENJE U PEĆNICI



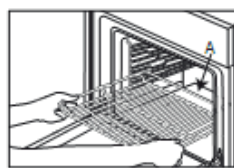
OKRETAČ RAŽNJA



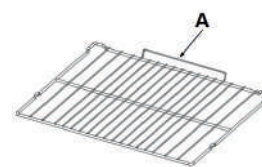
Količina i vrsta pribora mogu se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali dodaci koji nisu obezbeđeni mogu se kupiti odvojeno u postprodajnom servisu.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGOG PRIBORA U RERNU

1. Stavite žičanu policu horizontalno tako da podignuti dio „A“ bude postavljen naviše (sl. 1A, sl. 1B)

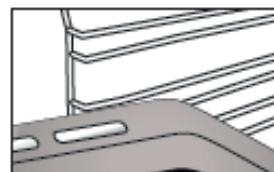


Sl. 1A

































































Sl. 1B






2. Ostali pribor, poput pleha za skupljanje masnoće i pleha za pečenje, postavlja se na isti način kao žičana policica (sl. 2).



Sl. 2

U tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vrijeme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrijavanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vrijeme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremjena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posude i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vrijeme pripreme jela malo duže.

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGRIJEVANJE	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min.)	NIVO (L-broj) I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170	30–50	L-2  
Kolači sa kvascem/patišpanji	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	160	40–70	L-4 L-2  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	160–180	40–60	L-2  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	150–170	40–70	L-4 L-2  
Keksi/Škotski kolačić	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	140	30–60	L-3  
Keksi/Škotski kolačić	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	140	30–60	L-4 L-2  
Sitni kolači/Mafin	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	160–180	20–50	L-3  
Sitni kolači/Mafin	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	160	30–50	L-4 L-2  
Princes krofne	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170–200	20–50	L-3  
Princes krofne	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	160–180	20–50	L-4 L-2  
Puslice	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	80–100	120–200	L-3  
Puslice	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	80–100	120–200	L-4 L-2  
Pizza/hljeb/fokača	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	190–250	15–50	L-2  
Pizza/hljeb/fokača	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	190–230	20–50	L-4 L-1  
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)	SLANA PITA	DA	180	30–60	L-3  
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	170–180	30–70	L-3 L-2  
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)	SLANA PITA	DA	180	30–70	L-3 L-1  
Volovani/lisnato tijesto/krekeri	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170–190	15–40	L-3  
Volovani/lisnato tijesto/krekeri	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)	DA	160–180	15–40	L-3 L-1  
Lazanje/flan/zapečena testenina/kaneloni	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	180–200	30–65	L-3  
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	TURBO GRILL	–	190–MAKS.	40–90	L-3  
Pile/zec/patka od 1 kg	TURBO GRILL	DA	230–MAKS.	50–100	L-3  
Pile/zec/patka od 1 kg	TURBO GRILL	–	230–MAKS.	50–100	L-3  
Ćurka/guska od 3 kg	TURBO GRILL	–	160–MAKS.	130–170	L-3  
Filei/odresci ribe	GRILL	–	230–MAKS.	10–30	L-4  
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	TURBO GRILL	–	230–MAKS.	30–60	L-3  
Gratinirano povrće	GRILL	–	230–MAKS.	10–30	L-4  
Tost	GRILL	5'	MAX (Maksimalna)	1–2	L-4  
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice	GRILL	–	230–MAKS.	15–30	L-4  
Pečeni krompir	TURBO GRILL	–	230–MAKS.	30–60	L-3  
Jagnjeći but / Potkolenice	TURBO GRILL	–	200–MAKS.	50–100	L-3  

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

ISKLUJUČITE GLAVNI PREKIDAČ I VODITE RAČUNA DA ŠPoret BUDE HLADAN PRIJE ČIŠĆENJA. PRIJE PONOVOG UKLJUČIVANJA, OSIGURAJTE DA SVE KONTROLE BUDU NA ISKLJUČENOM POLOŽAJU.

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

Koristite zaštitne rukavice dok čistite.

Obavite potrebne operacije kada je pećnica hladna.

Isključite uređaj iz električnog napajanja.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Isključite uređaj iz napajanja

ČIŠĆENJE KERAMIČKE PLOČE ZA KUVANJE

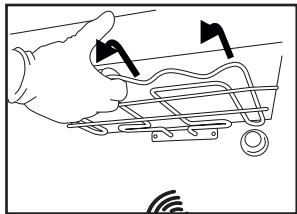
- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i mrlje od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osjetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalijepljeni za ploču za kuvanje. Slijedite uputstva proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pijesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomjeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

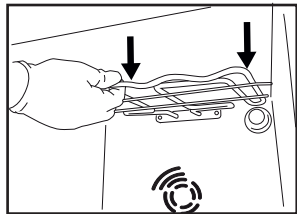
- Površine čistite vlažnom krpom od mikrofibera. Ukoliko su veoma zaprljane, dodajte nekoliko kapi deterdženta neutralne pH vrijednosti. Osušite ih suvom krpom.
 - Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknama.
- Ne koristite proizvode na bazi alkohola, kao što je denaturisani alkohol.

POMJERANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Uklonite bočne držače za rešetke.
2. Malo izvucite grejni element (Sl. 1) i spustite ga (sl. 2).
3. Da postavite grijač na prvobitno mesto, podignite ga, blago ga povucite ka sebi, vodeći računa o tome da ulegne na bočni nosač.



Sl. 1



Sl. 2

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

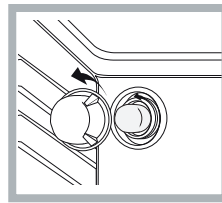
- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvijek topla kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a zatim obrišite krpom ili sunđerom.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvijek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

ZAMJENA SIJALICE

1. Isključite rernu iz električne mreže za napajanje
2. Odvrnite poklopac lampe, zamijenite sijalicu i vratite poklopac.



1. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.
Napomena: Koristite 40 W/230 V tipa G9

Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno konstruisana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu. – Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svjetlo.

KATALITIČKO ČIŠĆENJE

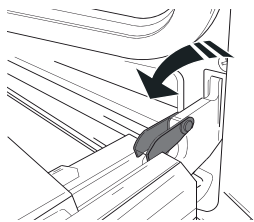
Ovo su paneli obloženi posebnim emajlom koji može da apsorbira masnoću koju hrana otpušta tokom kuvanja. Ovaj emajl je prilično jak, tako da različiti dodatni pribor (držači, posude za kapanje itd.) mogu da klize duž njih ne oštećujući ih. Na površinama mogu da se pojave bijele fleke; one nisu razlog za brigu.

Ipak, sljedeće treba izbjegavati:

- grebanje emajla ostrim predmetima (na primjer nožem);
- korišćenje deterdženata ili abrazivnih materijala

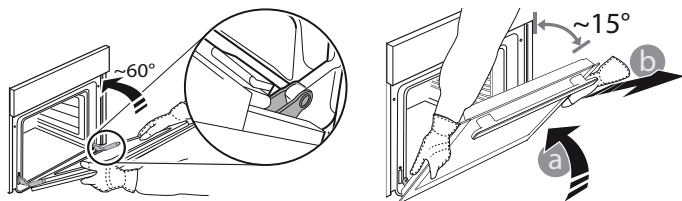
UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE STAKLA NA VRATIMA PEĆNICE

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 obema rukama – 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 mekanj površini.

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

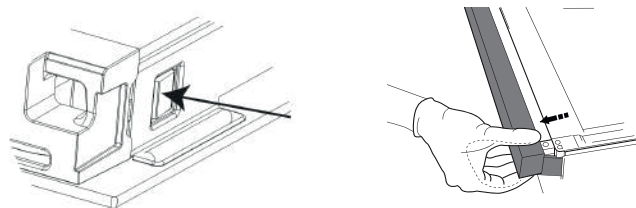
4. Spustite vrata, a zatim ih potpuno otvorite.

Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Provjerite da li ste ih spustili potpuno.

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

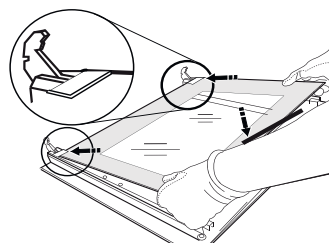
KLIKOM DO ČIŠĆENJA – ČIŠĆENJE STAKLA

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 obema rukama, skinite ga i postavite na mekanu površinu prije nego što počnete sa čišćenjem.

3. Prilikom ponovnog sklapanja unutrašnjeg stakla vrata, pravilno umetnite stakleni panel tako da tekst ispisan na panelu ne bude okrenut naopako i da bude lako čitljiv.



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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šta ako...

Mogući razlozi

Rješenja

Pećnica ne radi.

Nestanak struje.
Isključenje iz električne mreže

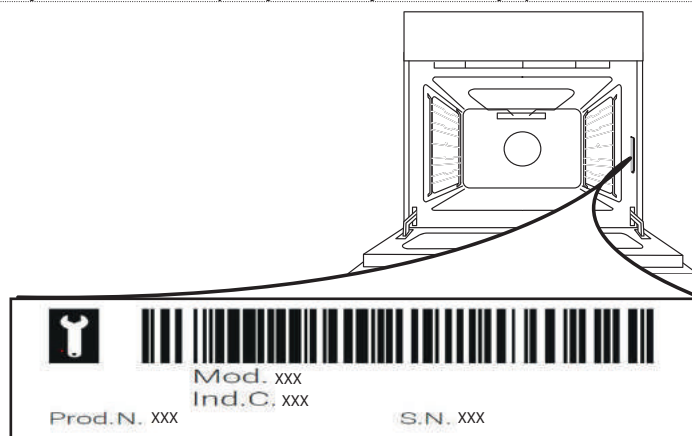
Provjerite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste provjerili da li je kvar i dalje prisutan.

POSTPRODAJNI SERVIS

Za dobijanje podrške, pozovite broj naznačen u garantnoj knjižici dobijenoj uz uređaj ili slijedite uputstva sa naše veb lokacije.

Budite spremni da dostavite:

- kratak opis problema;
- tačan tip modela proizvoda;
- kod za pomoć (broj nakon riječi SERVICE na identifikacionoj pločici pričvršćenoj na proizvod koja se može vidjeti na unutrašnjoj ivici kada su vrata pećnice otvorena);
- svoju kompletnu adresu;
- broj telefona za kontakt.



Obratite pažnju na sljedeće: Ukoliko su neophodne popravke, obratite se ovlaštenom servisnom centru koji garantuje korišćenje originalnih rezervnih dijelova i ispravno obavlja popravke. Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.

УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ

ВАЖНО ДА СЕ ПРОЧИТА И ДА СЕ

ПРИДРЖУВА

Пред употреба на апаратот прочитајте ги упатствата за безбедност. Зачувајте ги за во иднина. Упатствата и самиот апарат содржат важни безбедносни предупредувања до кои секогаш треба да се придржувате. Производителот се оградава од секаква одговорност од непридржување кон упатствата за безбедност, за несоодветна употреба на апаратот или неправилно подесување на контролите.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Внимавајте да не ги допрете вжештените делови. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана, или да бидат под постојан надзор.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако плотната е распукана, не го користете уредот – опасност од струен удар.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте работи врз површината за готвење.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** За време на готвењето мора да бидете присутни. Кога готвите кратко мора да бидете постојано присутни.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку не сте присутни за време на готвење на плотна со користење на маст или масло се јавува опасност од пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го пламенот на пр. со капак, или со ќебе отпорно на оган.

⚠ Не ја користете плотната како работна површина или остава.

Алиштата и други запаливи материјали држете ги понастрана од уредот, додека целосно да се оладат сите делови – опасност од пожар.

⚠ Многу мали деца (0-3 години) не треба да бидат во близина на апаратот. Мали деца (3-8 години) не треба да бидат во близина на апаратот, освен доколку се под надзор. Потребен е постојан надзор или точно дадени упатства за безбедносно користење и разбирање на можните опасности за користење на апаратот кај деца на 8 годишна возраст или поголеми и кај лица со намалени физички, сетилни и ментални способности или без искуство и познавање на работата на апаратот. Децата е строго забрането да играат со апаратот. Децата без постојан надзор не смеат да го чистат и да го одржуваат апаратот.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Внимавајте да не ги допрете вжештените делови. Децата помали од 8 години треба да се држат

настрана, или да бидат под постојан надзор
⚠ Секогаш бидете во близина на апаратот за време на сушење на храната. Ако апаратот е погоден за употреба со сонда, користете само температурна сонда препорачана за оваа рерна - опасност од пожар.

⚠ Алиштата и други запаливи материјали држете ги понастрана од уредот, додека целосно да се оладат сите делови – опасност од пожар. Секогаш бидете внимателни кога готвите храна богата со масти, масло или кога додавате алкохолни пијалаци - опасност од пожар. Користете заштитни ракавици за да ги извадите тавите и додатоците. На крајот од готвењето, отворете ја вратата внимателно, за топлиот воздух или пареата постепено да излезат пред да пристапите до рерната - опасност од изгореници. Не попречувајте ги отворите за топол воздух на предната страна на рерната - опасност од пожар.

⚠ Внимавајте да не ја удриете вратата од рерната кога е отворена или спуштена.

ДОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Уредот не е наменет да работи со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.

⚠ Уредот е наменет за користење во домаќинството и за слични намени како што се: во кујна наменета за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини; во фарми; од страна на посетители во хотели, мотели, престојувалишта на база ноќевање со појадок и други и други станбени средини.

⚠ Ниту една друга употреба не е дозволена (на пр. котларници).

⚠ Овој апарат не е наменет за професионална употреба. Апаратот да се користи исклучиво во домашни услови.

⚠ Не чувајте експлозивни или запаливи материји (на пр. канти со бензин или аеросол) внатре или во близина на апаратот - опасност од пожар.

ИНСТАЛАЦИЈА


⚠ Две или повеќе лица се потребни за пренос и инсталирање на апаратот - опасност од повреда. Користете заштитни ракавици за отпакување и инсталирање на апаратот - опасност од исекотини.

⚠ Инсталацијата, вклучувајќи го и доводот на вода (доколку има) и електричните приклучоци, како и поправките, мора да се изведуваат од страна на квалификуван техничар. Да не се поправа ниту заменува некој дел од апаратот освен доколку е конкретно наведено во прирачникот за корисникот. Чувајте ги децата подалеку од инсталационата површина. По отпакување на апаратот, осигурете се дека не дошло до оштетување при транспорт. Во случај на проблеми, контактирајте го застапникот на најблискиот постпродажен сервис. По

инсталирање на апаратот, отпадот од пакувањето (пластичните и деловите од стиропор, итн.) мора да се чуваат подалеку од дофат на деца - опасност од задушување. Уредот мора да биде исклучен од довод на струја пред почетокот на процесот на инсталација - опасност од струен удар.

Осигурете се дека уредот не оштетил некој од електричните кабли за време на инсталацијата - опасност од пожар или струен удар. Апаратот треба да се активира исклучиво по завршување на инсталацијата.

Не вадете го апаратот од стиропорот до моментот на монтажа.

 Не го поставувајте апаратот зад украсна врата - опасност од пожар.





ако опсегот е поставен на основа, тој мора да се израмни и фиксира на ѕидот со обезбедениот сигурносен синџир, за да се спречи лизгање на апаратот од основата.





ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: За да се спречи превртување на апаратот, мора да се монтира обезбедениот сигурносен синџир. Погледнете ги инструкциите за инсталација.


ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА ЕЛЕКТРИЧНО НАПОЈУВАЊЕ

 Плочката со спецификации се наоѓа на предниот раб на рерната (видлива кога вратата е отворена).


 Мора да може апаратот да се исклучува од струја со исклучување на приклучокот доколку е достапен, или повеќеполниот прекинувач поставен над приклучницата во согласност со правилата за поврзување, и апаратот мора да биде заземјен согласно националните електрични стандарди за безбедност.

 Не користете продолжен кабел, мултиприклучница или мултиадаптер. Електричните елементи не смеат да му бидат на дофат на корисникот по инсталацијата. Не го користете апаратот кога сте водени или кога сте боси. Не го користете овој апарат доколку има оштетен кабел или приклучок, доколку не работи правилно, или доколку е оштетен или паднал.


 Ако приклучниот кабел е оштетен, мора да се замени со ист таков купен од производителот, или од овластениот сервис или други квалификувани лица, за да се избегне опасност од струен удар.


 Ако електричниот кабел треба да се замени, контактирајте со овластен сервисен центар.





 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уверете се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да не дојде до струен удар.


ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уверете се дека апаратот е исклучен од струја пред да започнете каква било активност за одржување; никогаш не користете опрема за чистење на пареа - опасност од струен удар.


 Не користете груби абразивни средства за чистење или метални стругалки за чистење на стаклото на вратата бидејќи тие може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото.

 Не употребувајте абразивни или корозивни производи, средства за чистење на база на хлор или жици.

 Уверете се дека апаратот е ладен пред чистење или одржување. - опасност од изгореници.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Исклучете го апаратот пред да ја замените светилката - опасност од струен удар.

ОТСТРАНУВАЊЕ НА МАТЕРИЈАЛИТЕ ЗА ПАКУВАЊЕ

Материјалот за пакување е 100% рециклирачки и е означен со симболот за рециклирање.  Различните делови на пакувањето мора да бидат отстранети на одговорност и во целосна согласност со регулативите на локалната власт за отстранување на отпад.

ОТСТРАНУВАЊЕ НА АПАРАТИ ЗА ДОМАЌИНСТВО


Апаратот е произведен од рециклирачки или материјали за повеќекратна употреба.

Отстранете го отпадот во согласност со локалните регулативи за отстранување на отпад.

За дополнителни информации за третманот, обновувањето и рециклирањето

на електричните апарати за домаќинство, контактирајте со локалните служби, службата за собирање отпад од домаќинството или продавницата каде што сте го купиле апаратот. Овој апарат е означен во согласност со Европската директива 2012/19/EU, Отпадна електрична и електронска опрема (WEEE) и со прописите за отпадна електрична и електронска опрема 2013 (изменето).

Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Симболот  на производот или на придружната документација, укажува дека не треба да се третира како домашен отпад, туку да се однесе во соодветен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема.

СОВЕТИ ЗА ЗАШТЕДА НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА

Загрејте ја рерната само ако е наведено во табелата за готвење или во вашиот рецепт. Користете темни лакирани или емајлирани тави за печење бидејќи подобро ја апсорбираат топлината.

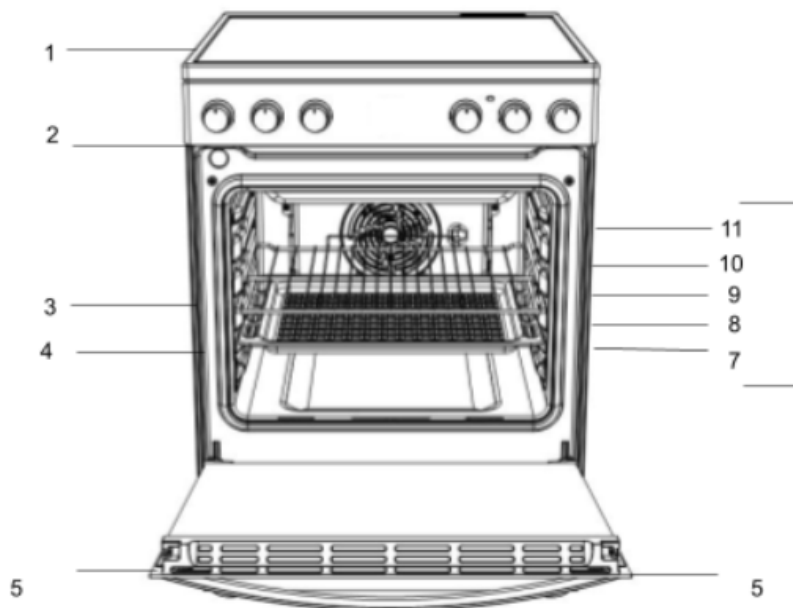
ИЗЈАВА ЗА СООБРАЗНОСТ

Овој апарат е во согласност со: Барањата за екодизајн на Европската регулатива 66/2014; Регулотивата за означување на енергетска ефикасност 65/2014;

Регулотивите за екодизајн за електрични производи и енергетски информации (измена) (Излез од ЕУ) од 2019 година, во согласност со европскиот стандард МК 60350-1.

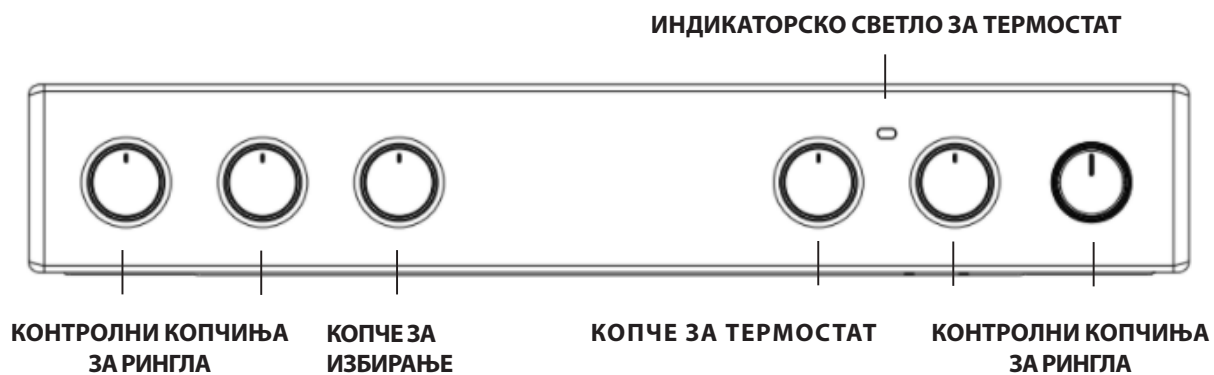
Овој апарат ги исполнува барањата за екодизајн на Европската регулатива 66/2014 и Регулотивите за екодизајн за електрични производи и енергетски информации (измена) (Излез од ЕУ) од 2019 година во согласност со европскиот стандард МК 60350-2.

ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ



- 1. Стаклокерамичка плотна
- 2. Контролна табла
- 3. Решетка
- 4. Тава
- 5. Врата
- 6. Водилки за лизгачки решетки
- 7. положба 1
- 8. положба 2
- 9. положба 3
- 10. положба 4
- 11. положба 5

КОНТРОЛНА ТАБЛА



Внимателно прочитајте го упатството пред да ракувате со новиот апарат. Содржи важни информации за безбедна инсталација и работа на апаратот.

Чувајте го упатството за во иднина. Секогаш чувајте го упатството заедно со апаратот доколку го продавате, поклонувате или преместувате.

Апаратот мора да го инсталира квалификуван техничар во согласност со дадените упатства.

Секое неопходно прилагодување или одржување мора да се изврши откако апаратот ќе се исклучи од струја.

Поставување и нивелирање

Апаратот може да се монтира покрај кујнски елементи чија висина не ја надминува онаа на плотната.

Шпоретот треба да се инсталира директно на под. Шпоретот не смее да се инсталира на друга површина.

Осигурете се дека сидот кој доаѓа во контакт со задниот дел на апаратот е направен од незапалив материјал отпорен на топлина (T 90 °C).

Важно: Не монтирајте го овој апарат до врата за да не дојде во допир со тавите на плотната

Апаратот не смее да се монтира зад украсна врата за да не дојде до прегревање

Апаратот не смее да се инсталира на платформа.

Шпоретот е дизајниран да се смести помеѓу кујнските елементи на растојание од 600 mm. Просторот од двете страни треба да биде доволен само за да се овозможи повлекување на шпоретот за сервисирање. Може да се користи со елементи од едната или двете страни, како и во аголна поставка. Може да се користи и самостојно.

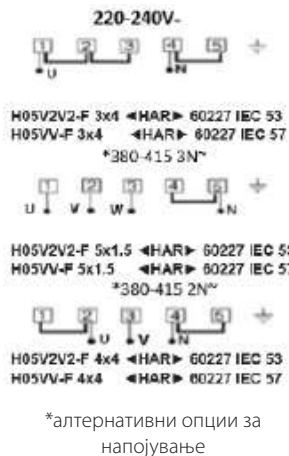
Соседните странични сидови кои излегуваат над нивото на плотната, не смеат да бидат поблиску од 150 mm до шпоретот и треба да бидат заштитени со материјал отпорен на топлина. Секоја повисока површина или аспиратор не треба да биде поблиску од 650 mm.

- Шпоретот може да се постави во кујна, кујна/трпезарија или дневна соба, но не и во бања или купатило.
- Аспираторите мора да се монтираат според барањата во прирачникот на аспираторот.
- Сидот во контакт со задниот дел на шпоретот мора да биде од незапалив материјал.
- Шпоретот е опремен со сигурносен синџир кој мора да се закачи на кука, прицврстена на сидот зад апаратот.

Електрично поврзување

Рерните со триполен кабел се дизајнирани да работат со наизменична струја на фреквенцијата на напојување и напонот наведени на податочната плоча (на дното на контролната табла на рерната). Жолто-зелениот проводник е заземјувач на кабелот.

Основно поврзување со струја

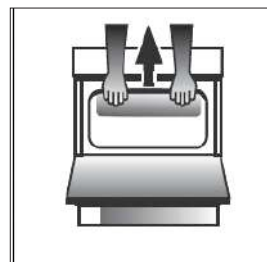


Поврзување на кабелот во струја

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Оваа операција мора да се врши од страна на квалификуван техничар

Пред да го преместите шпоретот, проверете дали е ладен и исклучете ја контролната единица. Шпоретот може најлесно да се премести со подигнување на предниот дел на следниов начин:

Поместување на шпоретот



Сл. А

Отворете ја вратата на рерната доволно за да може удобно да го фатите долниот преден раб на поклопецот на рерната, избегнувајќи какви било елементи за печење. (СЛ.А)

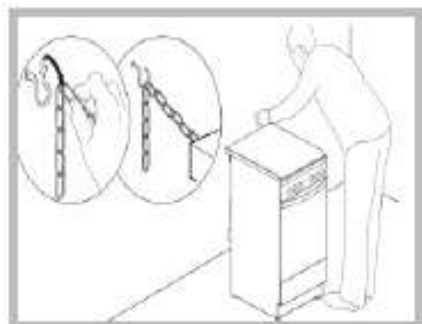
Внимавајте при поместувањето на шпоретот бидејќи е тежок. Внимавајте да не се оштети подот.

Следниве упатства треба да ги прочита квалификуван техничар за да се осигура дека апаратот е правилно инсталиран, регулиран и технички сервисиран во согласност со важечките прописи.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА: ОВОЈ АПАРАТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

Шпоретот мора да биде приклучен во струја со вклучен (двополен) штекер за шпорет правилно споен со капацитет соодветен на оној што е прикажан на плочката со спецификации на шпоретот. Сите жици од единицата до шпоретот, преку вклучениот двополен штекер на шпоретот, мора да бидат од соодветен тип и ознака на струја како погоре. кабелот за напојување мора да биде поставен така што никогаш во ниту една точка да не достигне температура 50 °C повисока од собната температура. Кабелот мора да се оддалечи од задните отвори.

Сигурносен синџир



За да се спречи случајно превртување на апаратот, на пример ако дете се качи на вратата на рерната, **МОРА** да се монтира испорачаниот сигурносен синџир!

Шпоретот е опремен со сигурносен синџир што треба да се прицврсти со помош на завртка (не е испорачана со шпоретот) на сидот зад апаратот, на иста висина како што синџирот е прикачен на апаратот.

Изберете ја завртката и котвата на завртката според видот на материјалот на сидот зад апаратот. Ако главата на завртката има дијаметар помал од 9 mm, треба да се користи подлошка. За бетонски сид потребна е завртка со дијаметар од најмалку 8 mm и должина од 60 mm.

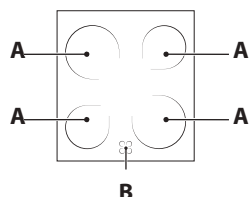
Уверете се дека синџирот е прицврстен на задниот сид на шпоретот и на сидот, како што е прикажано на сликата, така што по инсталацијата да биде затегнат и паралелен со нивото на земјата.

УПОТРЕБА НА СТАКЛОКЕРАМИЧКА ПЛОТНА

Лепакот нанесен на дихтунзите остава траги од маснотии на стаклото. Пред да го користите апаратот, ви препорачуваме да ги отстраните со специјален неабразивен производ за чистење. Во првите неколку часа од употребата може да има мирис на гума кој многу брзо ќе исчезне.

ЗОНИ ЗА ГОТВЕЊЕ

Плотната е опремена со електрични грејачи со зрачење. Кога се во употреба, следните ставки на плотната стануваат црвени.



A. Зоната за готвење.
B. Индикаторското светло за преостаната топлина: ова покажува дека температурата на соодветната зона за готвење е поголема од 60 °C, дури и кога грејачот е исклучен, но сè уште е жешок.

Зони за готвење со осветлени грејачи

Тие испуштаат топлина преку зрачење од светилките што ги содржат. Тие имаат слични својства на гасни рингли: лесно се контролираат и брзо ги достигнуваат поставените температури, што ви овозможува да ја видите јачината што ја обезбедуваат.

ВКЛУЧУВАЊЕ И ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕЊЕ

За да вклучите зона за готвење, свртете го соодветното копче надесно, на позиција помеѓу 0 и 6 или 0 и 12 (двојно осветлување и овално осветлување).

За повторно да ја исклучите, свртете го копчето налево додека не дојде во положба „0“.

Греењето се случува само во означените кружни зони за готвење. Зоните се загреваат и се ладат побрзо, обезбедувајќи поголема контрола на чувствителната храна. Секоја грејна зона е опремена со топлински ограничувач кој служи за безбедно исклучување за да спречи прегревање на керамичкото стакло. По неколку минути со полна јачина без сад на грејната зона, топлинскиот ограничувач автоматски ќе ги исклучува и вклучува грејачите за да избегне какво било оштетување на керамичкото стакло

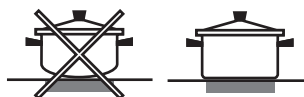
Карактеристики на зоните за готвење

Предна лево	Предна десно	Задна лево	Задна десно (двојно осветлување)
Керамичка 1800 W, 180 mm дијаметар (поз. 0-6)	Керамичка 1200 W 140 mm дијаметар (поз. 0-6)	Керамичка 1200 W 140 mm дијаметар (поз. 0-6)	Керамичка 1800/750 W 180 mm дијаметар (поз. 0-12)

Поз.	Радијантна керамичка рингла Нормална или брза рингла	Керамичка халогена рингла Автоматска рингла
0	Исклучена	Исклучена
1	За готвење риба	За топење путер или чоколадо
2	За готвење компири (на пареа), супа, наут, грав	За подгревање течности
3	Да продолжите да готвите големи количини храна, зеленчук, супа	
4	За печење (средно)	За сосови (вклучувајќи крем сосови)
5	За печење (добро испечено)	
6	За да се заруменат или брзо да се доведат до вриење	За да се готви на точка на вриење
7		
8		За печено месо
9		
10		За чорби
11		
12		За пржење

ПРАКТИЧЕН СОВЕТ ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ПЛОТНАТА

- Користете тави со дебела, рамна основа за да бидете сигурни дека совршено ќе се прилепат на зоната за готвење.



- Секогаш користете тави со дијаметар што е доволно голем за целосно да ја покрие ринглата, за да ја искористите целата произведена топлина.



- Секогаш внимавајте основата на тавчето да е целосно чиста и сува: така ќе бидете сигурни дека тавите совршено се прилепуваат на зоните за готвење и дека и тавите и плотната ќе потраат подолг временски период.
- Избегнувајте да го користите истиот сад за готвење што се користи на гасни рингли: концентрацијата на топлина на гасните рингли може да ја искриви основата на садот и да направи таа да не се прилепува правилно на површината.
- Никогаш не оставајте вклучена зона за готвење без тавче на неа, бидејќи тоа може да ја оштети зоната.

ПРВА УПОТРЕБА НА РЕРНАТА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

! Првиот пат кога ќе го користите вашиот апарат, загрејте ја рерната празна и со затворена врата на максимална температура најмалку половина час. Уверете се дека просторијата е добро проветрена пред да ја исклучите рерната и да ја отворите вратата од рерната. Апаратот може да испушти малку непријатен мирис предизвикан од заштитните супстанции што се користат за време на процесот на производство за согорување.

Користење на рерната

1. Изберете го саканиот режим на готвење со свртување на копчето SELECTOR.
2. Изберете ја препорачаната температура за режимот на готвење или саканата температура со вртење на копчето THERMOSTAT. Листата со детали за режимите на готвење и препорачаните температури за готвење се наоѓа во соодветната табела (види ТАБЕЛА ЗА ГОТВЕЊЕ).

За време на готвењето секогаш може да направите:

- Промена на режимот на готвење со свртување на копчето SELECTOR.
- Промена на температурата со свртување на копчето THERMOSTAT.
- Поставите вкупно време на готвење и време на завршување на готвењето.
- Да го прекинете готвењето со свртување на копчето SELECTOR во положба „0“.

! Никогаш не ставајте предмети директно на дното на рерната; така ќе го заштитите емажираниот слој од оштетување.

! Секогаш ставајте садови за готвење на дадената решетка.

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО ЗА ТЕРМОСТАТ

Кога е запалено, рерната генерира топлина. Се исклучува кога внатрешноста на рерната ќе ја достигне избраната температура. Во овој момент светлото свети и наизменично се исклучува, што укажува дека термостатот работи и ја одржува температурата на константно ниво.

СВЕТЛО ВО РЕРНАТА

Ова се вклучува со вртење на копчето SELECTOR на која било позиција различна од „0“. Останува запалено сè додека работи рерната. Со избирање со копчето, светлото се вклучува без да се вклучи ниту еден од грејачите.

Плукнат печено

За ракување со плуканото печење функција (види дијаграм)

постапи на следниов начин:

1. Ставете го капе тава во положба 1.
2. Ставете го потпирачот за ротира во положба 3 и вметнете ја плукката во отворот предвиден на задниот панел на рерната.
3. Започнете ја функцијата за печење со плукање со избирање на симболи.

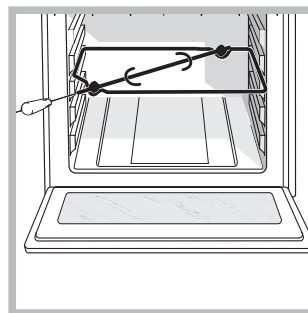


Кога овој режим е овозможен, ротирачката ќе плука застанете ако вратата се отвори.

1. ИЗБЕРЕТЕ ФУНКЦИЈА

За да изберете функција, свртете го *копчето за избирање* на симболот за саканата функција.

	БАВНО/БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ За вклучување на светлото во рерната. За брзо загревање на рерната.
	КОНВЕНЦИОНАЛНА За готвење на секаков вид јадење само на една решетка.
	КОНВЕНЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ За готвење на најмногу две решетки истовремено. Добра идеја е да ја замените положбата на тавите за печење на средина на готвењето. Оваа функција ви овозможува да готвите различни јадења (како риба и зеленчук) на различни решетки во исто време.
	ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР За печење шницли, кебапи и колбаси, за готвење зеленчук или за тостирање леб. Кога печете месо, препорачуваме да користите сад за капење за да ги соберете соковите од месото: Поставете го садот на кое било ниво под решетката и додадете 200 ml питка вода.
	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР За печење големи парчиња месо (бут, печено говедско месо, кокошка). Препорачуваме да користите сад за капење за да ги соберете соковите од готвењето: Поставете го садот на кое било ниво под решетката и додадете 200 ml питка вода.
	ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Оваа функција може да се користи за завршување на готвењето на полнети патици или за згуснување супи. Користете ја оваа функција за последните 10/15 минути готвење.
	ОДМРЗНУВАЊЕ За побрзо одмрзнување на храната.
	СОЛЕНА ТОРТА За готвење пита од зеленчук, киш со течен фил (солени или сладок) на една решетка. Оваа функција дава рамномерна, заруменета, крцкава кора и основа, користете ја 2-рата решетка. Загрејте ја рерната на потребната температура и ставете ја храната во неа кога ќе се постигне поставената температура.



ДОДАТОЦИ

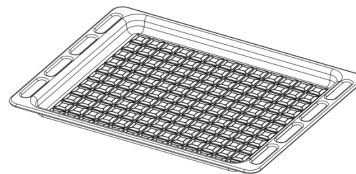
РЕШЕТКА



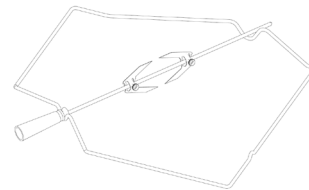
ДЛАБОКА ТАВА



ТАВА ЗА ПЕЧЕЊЕ



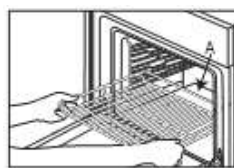
СЕТ РАЖЕН



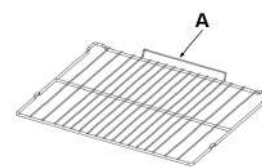
Бројот и видот на додатоците може да се разликуваат во зависност од тоа кој модел е купен. Други додатоци кои не се испорачани може да се купат посебно од постпродажниот сервис.

ВМЕТНУВАЊЕ РЕШЕТКИ И ДРУГИ ДОДАТОЦИ ВО РЕРНАТА

1. Вметнете ја решетката хоризонтално, со подигнатиот дел „А“ нагоре (сл. 1А, сл. 1Б)



Сл. 1А

































































Сл. 1Б






2. Другите додатоци, како што се садот за капење и тавата за печење, се ставаат на ист начин како и решетката (сл. 2).



Сл. 2

Во табелата се наведени најдобрата функција, додатоци и ниво што треба да се користат за готвење различни видови храна. Времето на готвење започнува од моментот кога храната се става во рерната, со исклучок на загревањето (кога е потребно). Температурата и времето на готвење се приближни и зависат од количината на храна и видот на додатокот што се користи. Користете ги поставките за најмала јачина за почеток и, ако храната не е доволно зготвена, тогаш префрлете се на повисока јачина. Користете ги испорачаните додатоци и по можност метални калапи и тапи за печење со темна боја. Може исто така да користите Pyrex или камени тапи и додатоци, но имајте на ум дека времето за готвење ќе биде малку подолго.

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЈА	ЗАГРЕВАЊЕ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ВРЕМЕТРАЕЊЕ (Минути)	НИВО (L-број) И ДОДАТОЦИ
Торти со квасец / пандишпан	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	170	30 - 50	L-2  
Торти со квасец / пандишпан	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	160	40 - 70	L-4  
Полнет колач (чизкејк, штрудла, овошна пита)	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	160 - 180	40 - 60	L-2  
Полнет колач (чизкејк, штрудла, овошна пита)	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	150 - 170	40 - 70	L-4  
Колачиња / Шортбред	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	140	30 - 60	L-3  
Колачиња / Шортбред	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	140	30 - 60	L-4  
Мали торти / мафини	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	160 - 180	20 - 50	L-3  
Мали торти / мафини	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	160	30 - 50	L-4  
Колачиња од лиснато тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	170 - 200	20 - 50	L-3  
Колачиња од лиснато тесто	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	160 - 180	20 - 50	L-4  
Пуслици	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	80 - 100	120 - 200	L-3  
Пуслици	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	80 - 100	120 - 200	L-4  
Пица / Леб / Фокача	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	190 - 250	15 - 50	L-2  
Пица / Леб / Фокача	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-4  
Солени пители (пита со зеленчук, киш)	СОЛЕНА ТОРТА	ДА	180	30 - 60	L-3  
Солени пители (пита со зеленчук, киш)	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	170 - 180	30 - 70	L-3  
Солени пители (пита со зеленчук, киш)	СОЛЕНА ТОРТА	ДА	180	30 - 70	L-2  
Торта од лиснато тесто / Крекери од лиснато тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	170 - 190	15 - 40	L-3  
Торта од лиснато тесто / Крекери од лиснато тесто	КОНВЕКЦИСКО ПЕЧЕЊЕ	ДА	160 - 180	15 - 40	L-1  
Лазањи / Фланси / Печени тестенини / Канелони	КОНВЕНЦИОНАЛНА	ДА	180 - 200	30 - 65	L-3  
Јагнешко / Телешко / Говедско / Свинско 1 kg	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	190 - МАКС	40 - 90	L-3  
Пилешко / зајак / патка 1 kg	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	ДА	230 - МАКС	50 - 100	L-3  
Пилешко / зајак / патка 1 kg	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	230 - МАКС	50 - 100	L-3  
Мисирка / Гуска 3 kg	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	160 - МАКС	130 - 170	L-3  
Филети / шницли од риба	ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	230 - МАКС	10 - 30	L-4  
Полнет зеленчук (домати, тиквички, модри патлициани)	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	230 - МАКС	30 - 60	L-3  
Гратин со зеленчук	ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	230 - МАКС	10 - 30	L-4  
Тост	ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	5'	МАКС	1 - 2	L-4  
Колбаси / кебапи / ребра / хамбургери	ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	230 - МАКС	15 - 30	L-4  
Печени компири	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	230 - МАКС	30 - 60	L-3  
Јагнешки бут / коленица	ТУРБО ПЕЧЕЊЕ НА ЖАР	-	200 - МАКС	50 - 100	L-3  

ДОДАТОЦИ					
Решетка		Сад за печење или калап за торта на решетката	Тава за печење/сад за капење или сад за печење на решетката	Сад за капење / Тава за печење	Сад за капење / тава за печење со 200 ml вода

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

ИСКЛУЧЕТЕ ГО ГЛАВНИОТ ПРЕКИНУВАЧ И ОСИГУРЕТЕ СЕ ДЕКА ШПОРЕТОТ Е ЛАДЕН ПРЕД ДА ГО ЧИСТИТЕ. ПРЕД ПОВТОРНО ДА ЈА ВКЛУЧИТЕ, ПРОВЕРЕТЕ ДАЛИ СИТЕ КОПЧИЊА СЕ ИСКЛУЧЕНИ.

Не користете опрема за чистење со пара.

Секогаш користете заштитни ракавици.

Изведувајте ги потребните операции кога рерната е ладна.

Исклучете го апаратот од струја.

Не користете жица, абразивни сунѓери или абразивни/корозивни средства за чистење, бидејќи тие може да ги оштетат површините на апаратот.

Исклучете го апаратот од струја

ЧИСТЕЊЕ НА КЕРАМИЧКА ПЛОТНА

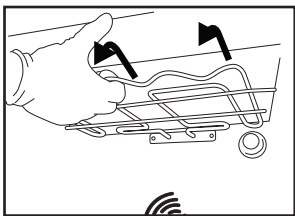
- Не користете абразивни сунѓери или жици за чистење бидејќи може да го оштетат стаклото.
- По секоја употреба, исчистете ја плотната (кога е ладна) за да ги отстраните сите наслаги и остатоци од храната.
- Ако површината не се одржува соодветно чиста може да се намали чувствителноста на копчињата на контролната табла.
- Користете стругалка само ако остатоците се залепени на плотната. Следете ги насоките на производителот на стругалката за да избегнете гребене на стаклото.
- Шеќерот или храната со висока содржина на шеќер може да ја оштетат плотната и мора веднаш да се отстранат.
- Солта, шеќерот и песокот може да ја изгребат стаклената површина.
- Користете мека крпа, кујнска хартија или специјално средство за чистење плотна (следете ги насоките на производителот).
- Истурање на течност во зоните за готвење може да предизвика поместување или вибрирање на тенџерињата.
- Откако ќе ја исчистите плотната, убаво исушете ја.

НАДВОРЕШНИ ПОВРШНИ

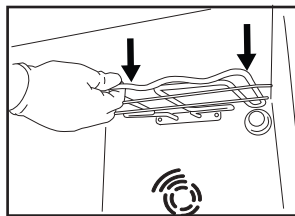
- Исчистете ги површините со влажна микрофибер крпа. Ако се многу валкани, додадете неколку капки детергент со неутрална pH вредност. Исушете ги со сува крпа.
 - Не користете корозивни или абразивни детергенти. Ако некој од овие производи ненамерно дојде во контакт со површините на апаратот, веднаш исчистете го со влажна микрофибер крпа.
- Не користете производи на база на алкохол, како што е денатуриран алкохол.

ПОМЕСТУВАЊЕ НА ГОРНИОТ ГРЕЈАЧ

1. Извадете ги страничните решетки за држење додатоци.
2. Извлечете го грејачот малку на надвор (сл. 1) и спуштете го (сл. 2).
3. За да го поместите грејачот, подигнете го нагоре, малку повлечете го кон себе, така што да лежи на страничната потпора.



Сл. 1



Сл. 2

ВНАТРЕШНИ ПОВРШНИ

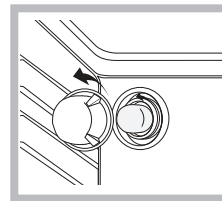
- По секоја употреба, оставете ја рерната да се излади и потоа исчистете ја, по можност додека е уште топла, за да ги отстраните сите наслаги или дамки од остатоци од храна. За да се исуши кондензацијата што настанала како резултат на готвење храна со висока содржина на вода, оставете ја рерната целосно да се излади и потоа избришете ја со крпа или сунѓер.
- Исчистете го стаклото на вратата со соодветен течен детергент.

ДОДАТОЦИ

Потопете ги додатоците во течен раствор за миене по употребата, ракувајте со нив со ракавици за рерна ако уште се топли. Остатоците од храна може да се отстранат со помош на четка или сунѓер.

ПРОМЕНА НА СВЕЛТОТО

1. Исклучете ја рерната од струја
2. Одвртете го капакот од светлото, заменете ја сијалицата и повторно прицврстете го капакот на светлото.



1. Поврзете ја рерната во струја.

Забелешка: Користете 40 W/230 V тип G9

Сијалицата што се користи во производот е специјално дизајнирана за домашни апарати и не е погодна за осветлување на просториите во домот (ЕЗ Регулатива 244/2009).

Сијалиците се достапни во нашиот постпродажен сервис.
- Не фаќајте ги сијалиците со голи раце бидејќи може да се оштетат. Не користете ја рерната ако не е поставен капакот на светлото.

КАТАЛИТИЧКО ЧИСТЕЊЕ

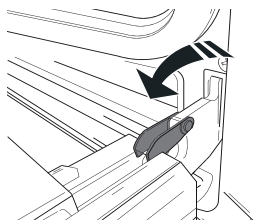
Станува збор за панели обложени со специјален емајл, кој може да ги апсорбира масните што се ослободуваат од храната додека се готви. Овој емајл е прилично цврст, така што различните додатоци (решетките, садовите за капење итн.) може да се лизгаат по нив без да ги оштетат. Може да се појават бели траги на површините; ова не е причина за загриженост.

Сепак, треба да се избегнува следново:

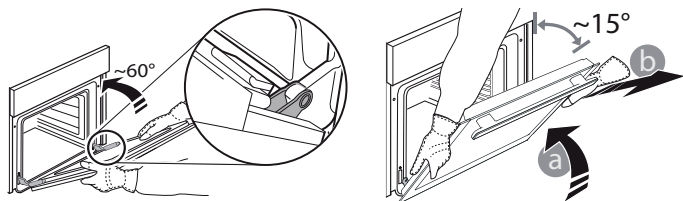
- стругање на глеѓа со остри предмети (на пр. нож);
- употреба на детергенти или абразивни материјали

ВАДЕЊЕ И ПОВТОРНО ПОСТАВУВАЊЕ НА СТАКЛОТО НА ВРАТАТА НА РЕРНАТА

1. За да ја извадите вратата, отворете ја целосно и спуштете ги држачите додека да дојдат во положба за отклучување.



2. Затворете ја вратата најмногу што може. Цврсто држете ја вратата со двете раце - не држете ја за рачката. Едноставно извадете ја вратата со тоа што ќе продолжите да ја затворате додека истовремено ја влечете нагоре (а) за да се ослободи од своето седиште (б).



Ставете ја вратата на едната страна така што ќе ја потпрете на мека површина.

3. Повторно поставете ја вратата така што ќе ја придвижите кон рерната, порамнувајќи ги куките на шарките со нивното седиште и прицврстете го горниот дел на своето седиште.

4. Спуштете ја вратата и потоа целосно отворете ја.

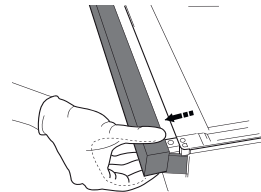
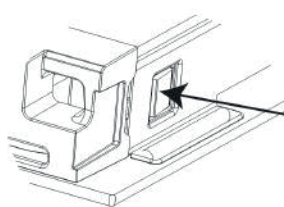
Спуштете ги држачите во својата оригинална положба:

Проверете дали се целосно спуштени.

5. Обидете се да ја затворите вратата и проверете дали е порамнета со контролната табла. Ако не е, повторете ги чекорите погоре.

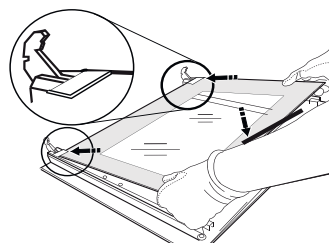
КЛИКНИ ЗА ЧИСТЕЊЕ - ЧИСТЕЊЕ НА СТАКЛОТО

1. Откако ќе ја извадите вратата и ќе ја потпрете на мека површина со рачката надолу, истовремено притиснете ги двата држачи и извадете го горниот раб на вратата повлекувајќи го кон себе.



2. Подигнете го и цврсто држете го внатрешното стакло со двете раце, извадете го и ставете го на мека површина пред да го чистите.

3. Кога повторно ќе го склопувате стаклото од вратата, вметнете ја стаклената плоча правилно, така што текстот напишан на плочата да не е свртен наопаку и да може лесно да се чита.



4. Повторно поставете го горниот раб: кога ќе кликне, тоа значи дека е правилно поставен. Проверете дали дихтунгот е прицврстен пред повторно да ја наместите вратата.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Што да правите ако... Мозни причини

Рерната не работи.

Нема струја.
Исклучување од струја

Решенија

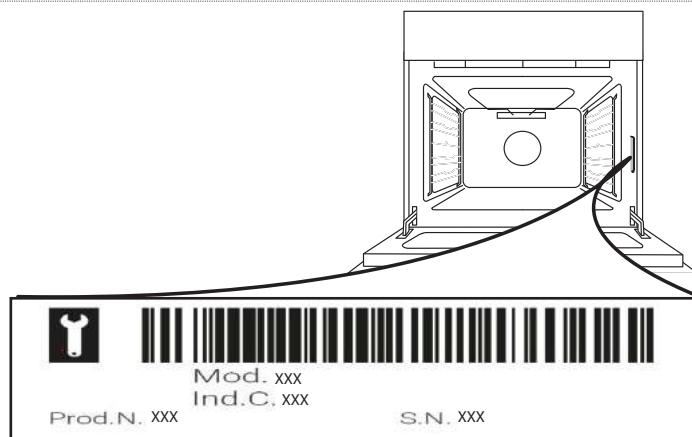
Проверете дали има струја и дали рерната е поврзана со струја. Исклучете ја рерната и рестартирајте ја за да проверите дали проблемот ќе се реши.

ПОСТПРОДАЖЕН СЕРВИС

За да добиете помош, јавете се на бројот наведен на гарантниот лист или следете ги упатствата на нашата веб-страница.

Бидете подготвени да обезбедите:

- краток опис на проблемот;
- точниот модел на производот;
- кодот за помош (бројот по зборот SERVICE на идентификациската плочка на производот, што може да се види на внатрешниот раб кога вратата на рерната е отворена);
- вашата целосна адреса;
- телефонски број за контакт.



Забелешка: Ако е потребна поправка, контактирајте со овластен сервисен центар кој ќе гарантира дека ќе користи оригинални резервни делови и соодветно ќе ја изврши поправката. Погледнете го гарантниот лист за повеќе информации за гаранцијата.

UDHËZIME TË SIGURISË

TË RËNDËSISHME PËR LEXIM DHE ZBATIM

Para përdorimit të pajisjes lexoni këto udhëzime sigurie. Ruajini ato të disponueshme, për t'iu referuar më vonë.

Këto udhëzime dhe vetë pajisje përmbajnë paralajmërime të rëndësishme sigurie që duhen respektuar gjithë kohën. Prodhuesi refuzon çdo përgjegjësi në rast se nuk janë ndjekur këto udhëzime sigurie, në rast përdorimi të papërshtatshëm të pajisjes ose vendosje e pasaktë e komandave.

⚠ **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes që të mos prekni elementet e nxehjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, nëse nuk janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

⚠ **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e furnelës (pianurës) është e krisur, mos e përdorni pajisjen. Ekziston rreziku i dridhjeve elektrike (zënies nga korrenti).

⚠ **PARALAJMËRIM:** Rrezik zjarri: Mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

⚠ **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces i shkurtër gatimi duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

⚠ **PARALAJMËRIM:** Mund të jetë e rrezikshme ta lini furnelën (ose pianurën) të pambikëqyrrur (vetëm) gjatë gatimit me yndyrë ose vaj. Ka rrezik zjarri. **KURRË** mos u përpiqni ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbulojini flakët, p.sh. me kapak ose me batanie zjarri.

⚠ Mos e përdorni sipërfaqen e furnelës si sipërfaqe pune ose për të mbështetur diçka tjetër. Mbani rrobat ose materialet e tjera të djegshme larg nga pajisja, derisa të gjitha pjesët përbërëse të jenë ftohur plotësisht - rrezik zjarri.

⚠ Fëmijët shumë të vegjël (0-3 vjeç) duhet të mbahen larg pajisjes. Fëmijët e vegjël (3-8 vjeç) duhet të mbahen larg pajisjes, nëse nuk janë të mbikëqyrrur. Fëmijët nga mosha 8 vjeç e lart si dhe personat me aftësi fizike, ndijore ose mendore të kufizuar ose të cilëve u mungon eksperiencia dhe njohuria mund ta përdorin këtë pajisje vetëm nëse janë nën mbikëqyrje apo u janë dhënë udhëzime mbi përdorimin e sigurt dhe i kuptojnë rreziqet në fjalë. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijë pa mbikëqyrje nga të rriturit.

⚠ **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes për të shmangur prekjen e elementëve nxehës. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg,

përveç nëse i mbikëqyrni vazhdimisht.

⚠ **KURRË** mos e lini pajisjen vetëm, gjatë tharjes së ushqimit. Nëse pajisja është e përshtatshme për përdorimin me sondë, përdorni vetëm sondën e temperaturës që rekomandohet për këtë sobë - rrezik zjarri.

⚠ **Mbani rrobat ose materialet e tjera të djegshme larg pajisjes, derisa të gjitha pjesët përbërëse të jenë ftohur plotësisht - rrezik zjarri.** Gjithmonë jini syçelë kur gatvani ushqime të pasura me yndyra dhe vaj, ose kur shtoni pije alkoolike në ushqim - rrezik zjarri. Përdorni dorashkat e sobës për të hequr tiganët dhe aksesoret. Pasi të keni mbaruar së gatuari, hapeni derën me kujdes, që ta lini ajrin e nxehtë ose avullin të dalë dalëngadalë përpara se të fusni duart në hapësirën e furrës - mund të digjeni. Mos bllokoni grykat e ajrit të nxehtë në pjesën e përparme të furrës - rrezik zjarri.

⚠ **Tregoni kujdes kur dera e sobës është lart ose poshtë, që të mos përplaseni me derën.**

PËRDORIMI I LEJUAR

⚠ **KUJDES:** Kjo pajisje nuk është projektuar për t'u përdorur me një mekanizëm komutator të jashtëm, p.sh. me kohëmatës ose me ndonjë sistem të veçuar të telekomanduar.

⚠ Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në shtëpi, për përdorime të ngjashme, si: hapësira kuzhine për stafin në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune; shtëpi ferma; nga klientët në hotele, motele, dhoma me mëngjes dhe ambiente të tjera rezidenciale.

⚠ Nuk lejohet përdorimi për qëllime të tjera (p.sh. për të ngrohur dhomën).

⚠ Kjo pajisje nuk është për përdorim profesional. Mos e ruani pajisjen në ambientet e jashtme.

⚠ Mos ruani brenda ose pranë pajisjes substanca shpërthyes ose të djegshme (p.sh. benzinë ose kanoçe aerosoli) - rrezik zjarri.

INSTALIMI

⚠ Pajisja duhet të lëvizet dhe instalohet nga dy ose më shumë vetë - rrezik lëndimi. Përdorni dorashka mbrojtëse për të shpaktuar dhe instaluar - rrezik prerjeje.

⚠ Instalimi, duke përfshirë furnizimin me ujë (nëse ka), lidhjet elektrike dhe riparimet duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar. Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë pjesë të pajisjes nëse nuk specifikohet ndryshe në manualin e përdoruesit. Mbajini fëmijët larg vendit të instalimit. Pas shpaktimit të pajisjes, sigurohuni që të mos jetë dëmtuar gjatë transportit. Në rast problemesh, kontaktoni me shitësin ose pikët më të afërt të Shërbimit të Passhitjes. Pasi ta keni instaluar, mbeturinat e paketimit (pjesët plastike, ato prej bukëpeshku, etj.) duhet të ruhen në vende të paarritshme nga fëmijët - rrezik asfiksioni. Pajisja duhet të shkëputet nga korrenti përpara çdo

procesi instalimi - rrezik goditjeje elektrike (zënieje korrenti).

Gjatë instalimit, sigurohuni që pajisja të mos dëmtojë kordonin e ushqimit - rrezik zjarri ose goditjeje elektrike. Përdoreni pajisjen vetëm pas përfundimit të instalimit.

Mos e hiqni pajisjen nga mbajtësja prej shkume polistireni përveçse kur vjen momenti i instalimit.

⚠ Mos e instaloni pajisjen pas dyerve dekorative - rrezik zjarri.



Nëse soba vendoset mbi një bazë mbështetëse, ajo duhet të jetë e niveluar dhe e fiksuar te muri nëpërmjet zinxhirit të mbajtjes, që jepet bashkë me pajisjen, me qëllim që pajisja të mos rrëshqasë nga baza mbështetëse.



PARALAJMËRIM: Që pajisja të mos përmbysset, duhet patjetër të instaloni zinxhirin e mbajtjes. Shihni udhëzimet për instalimin.

PARALAJMËRIME ELEKTRIKE

⚠ Pllakëza e specifikave ndodhet në pjesën e përparme të sobës (mund ta shihni kur hapni derën).

⚠ Duhet të jetë e mundur të shkëputni pajisjen nga energjia elektrike duke hequr prizën nëse ajo është e arritshme, ose përmes një çelësi shumëpolësh të instaluar përpara daljes së prizës, në përputhje me rregullat e lidhjeve elektrike. Pajisja duhet të tokëzohet në përputhje me standardet kombëtare të sigurisë elektrike.

⚠ Mos përdorni kablllo zgjatuese, priza të shumëfishta ose përshtatës. Pjesët elektrike përbërëse nuk duhet të jenë të qasshme nga përdoruesi pas instalimit. Mos e përdorni këtë pajisje kur jeni të njomë ose zbathur. Mos e vini në punë këtë pajisje, nëse ka të dëmtuar kabllon e korrentit ose spinën, nëse nuk punon si duhet ose nëse është dëmtuar apo rrëzuar.

⚠ Nëse kabllloja e ushqimit është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet me një tjetër identike nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona të kualifikuar, për të shmangur ndonjë rrezik të mundshëm - rrezik goditjeje elektrike.

⚠ Nëse duhet zëvendësuar kabllloja e ushqimit, kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

⚠ **PARALAJMËRIM:** Sigurohuni që pajisja të jetë fikur para ndërrimit të llambës për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

⚠ **PARALAJMËRIM:** Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur dhe e shkëputur nga korrenti përpara se të kryeni çdo proces mirëmbajtjeje; mos përdorni asnjëherë pajisje pastrimi me avull - rrezik goditjeje elektrike.

⚠ Mos përdorni pastrues abrazivë të fortë ose gërryes metalikë për të pastruar xhamin e derës pasi mund ta gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

⚠ Mos përdorni produkte gërryese, larës me bazë klori ose sfungjer kruajtës tiganësh.

⚠ Sigurohuni që pajisja të jetë ftohur përpara se të filloni pastrimin ose të bëni mirëmbajtjen. - rrezik djegiesh.

⚠ **PARALAJMËRIM:** Fikeni pajisjen përpara se të zëvendësoni llambushkën - rrezik goditjeje elektrike.


MËNJANIMI I MATERIALEVE PAKETUESE

Materiali pakëtues është 100% i riciklueshëm dhe është i shënuar me simbolin e riciklimit ♻. Për këtë arsye, pjesët e ndryshme të paketimit duhet të mënjanohej me përgjegjshmëri dhe në përputhje të plotë me rregulloret e autoriteteve lokale që menaxhojnë hedhjen e mbeturinave.

HEDHJA E PAJISJEVE SHTËPIAKE

Kjo pajisje është prodhuar me materiale të riciklueshme ose të ripërdorshme. Mënjanojeni atë në përputhje me rregulloret lokale të mënjanimin të mbeturinave.

Për më shumë informacione në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e elektroshtëpiakeve, kontaktoni me autoritetin tuaj lokal, shërbimin e grumbullimit të mbetjeve shtëpiake, ose me dyqanin ku keni blerë pajisjen. Kjo pajisje është e shënuar në përputhje me direktivën 2012/19/BE "Për mbetjet elektrike dhe pajisjet elektronike" (Waste Electrical and Electronic Equipment-WEEE) dhe me rregulloret "Për mbetjet elektrike dhe pajisjet elektronike" 2013 (të ndryshuara). Duke u siguruar që ky produkt të asgjësohet ashtu si duhet, ju do të ndihmoni në parandalimin e pasojave negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Simboli  mbi produkt ose mbi dokumentacionin shoqëruar tregon se produkti nuk duhet të trajtohet si mbeturinë shtëpiake, por duhet të dërgohet te një qendër grumbullimi e specializuar për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.

KËSHILLA PËR KURSIMIN E RRYMËS ELEKTRIKE

Parangrohni furrën vetëm nëse një gjë e tillë specifikohet në tavolinën e gatimit ose në recetë. Përdorni tepsi pjekjeje të errëta, të lyera me llak ose të veshura me smalt, sepse këto e përthithin më mirë nxehtësinë.

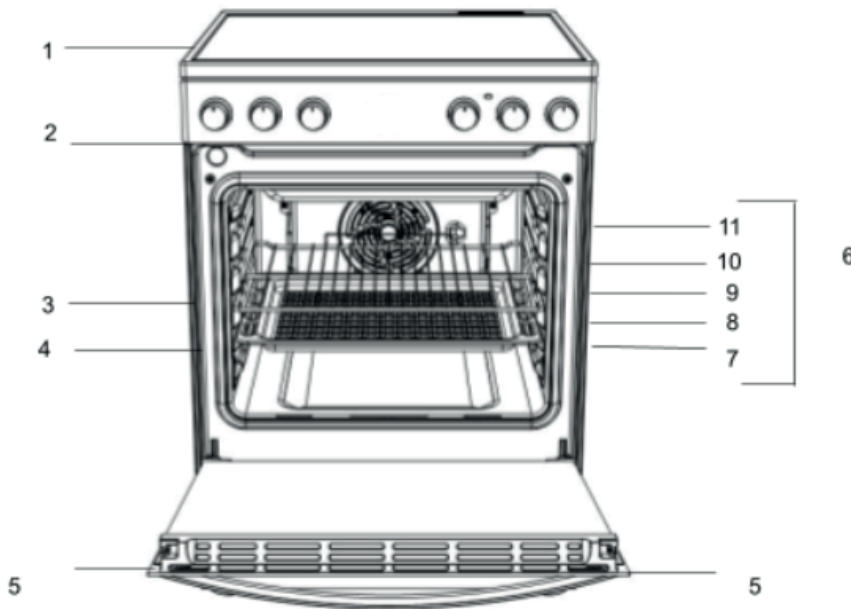
DEKLARATAT E KONFORMITETIT

Kjo pajisje është në përputhje me: Kërkesat për projektim ekologjik, të Rregullores 66/2014 të Bashkimit Evropian; Rregulloren 65/2014 "Për etiketimin e pajisjeve elektrike"; Rregulloret e vitit 2019 "Për projektimin ekologjik të produkteve të ndërlidhura me energjinë dhe për informacionet për energjinë" (të ndryshuara) (pas daljes së MB-së na BE-ja), në përputhje me standardin evropian EN 60350-1.

Kjo pajisje përmbush kërkesat e rregullores evropiane 66/2014 "Për projektimin ekologjik" dhe të rregulloreve të vitit 2019 "Për projektimin ekologjik të produkteve të ndërlidhura me energjinë dhe për informacionet për energjinë" (të ndryshuara) (pas daljes së MB-së na BE-ja), në përputhje me standardin evropian EN 60350-2.

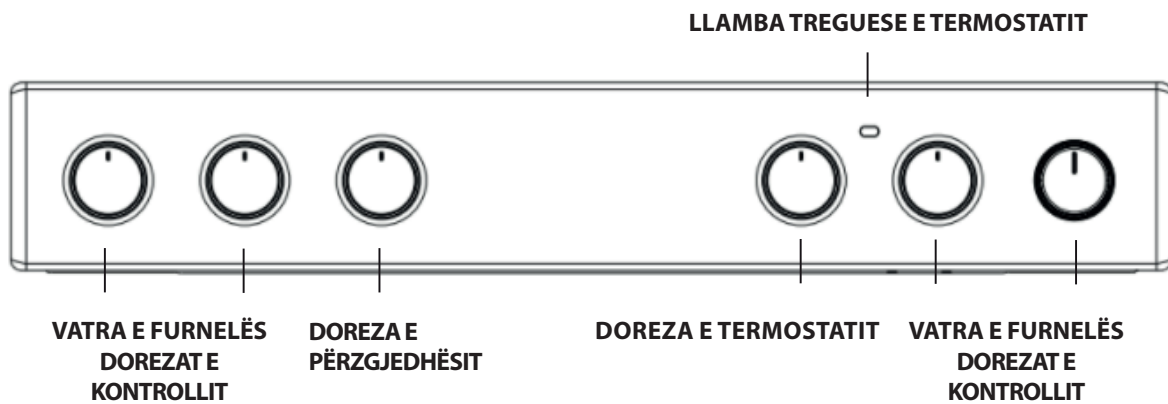


PËRSHKRIMI I PRODUKTIT



1. Furnelë qeramike prej qelqi
2. Paneli i kontrollit
3. Sirtari prej teli
4. Tabakaja
5. Dera
6. Shinat për mbajtëset rrëshqitëse
7. pozicioni 1
8. pozicioni 2
9. pozicioni 3
10. pozicioni 4
11. pozicioni 5

PANELI I KONTROLLIT



SQ | INSTALIMI

Përpara se të vini në punë pajisjen e re, lexojeni me kujdes këtë udhëzues. Në këtë udhëzues, do të gjeni informacione të rëndësishme në lidhje me instalimin dhe përdorimin e sigurt të pajisjes.

Ju lutem, ruajeni këtë manual udhëzimi për t'iu referuar në të ardhmen. Nëse pajisja shitet, falet ose lëvizet diku tjetër, sigurohuni që ajo të dërgohet bashkë me manualin. Pajisja duhet të instalohet nga një profesionist i kualifikuar, në përputhje me udhëzimet e ofruara.

Çdo përshtatje e nevojshme ose mirëmbajtje duhet të kryhet pasi pajisja të hiqet nga priza (të shkëputet nga burimi i energjisë elektrike).

Pozicionimi dhe nivelimi

Kjo pajisje mund të instalohet përbri komodinave, të cilat nuk janë më të larta sesa sipërfaqja e furnelës (pianurës).

Kjo sobë duhet të instalohet drejtpërdrejt mbi dysheme. Mos e instaloni sobën mbi ndonjë mbështetëse artificiale të çfarëdo lloji qoftë ajo.

Sigurohuni që muri që është në kontakt me pjesën e pasme të pajisjes të jetë prej materiali të padjegshëm dhe rezistent ndaj nxehtësisë (temperaturë 90 °C).

E rëndësishme: Mos e instaloni këtë pajisje ngjitur me derën ose sendeve të tjera të qasjes, me qëllim që të pakësoni sa më shumë gjasat që personat që hapin derën të bien në kontakt me tiganët/tenxheret në furnelën e sobës.

Pajisja nuk duhet të instalohet prapa dyerve dekorative, me qëllim që dyert të mos mbinxehen.

Kjo pajisje nuk duhet të montohet brenda asnjë lloj platforme.

Soba është projektuar që të futet midis komodinave të kuzhinës, të cilat janë 600 mm larg njëra-tjetrës. Hapësira në secilën anë duhet të jetë e mjaftueshme sa për të mundësuar tërheqjen dhe nxjerrjen e sobës për të bërë servis. Pajisja mund të përdoret me komodinë në cilëndo anë ose në të dyja anët, ose edhe në cep të ndërtesës. Mund të përdoret edhe më vete.

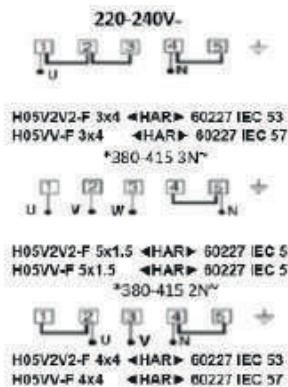
Muret anësore që ndodhen ngjitur dhe mbi nivelin e furnelës (pianurës), nuk duhet të jenë më afër se 150 mm nga soba dhe duhet të mbrohen me material rezistent ndaj nxehtësisë. Çdo sipërfaqe e varur sipër ose kapaku i furnelës nuk duhet të jenë më afër se 650 mm.

- Soba mund të vendoset në kuzhinë, kuzhinë/dhomë ngrënieje ose kuzhinë/dhomë ndenjeje, por jo në banjë ose dush.
- Kapaku duhet të vihet në përputhje me procedurat që jepen në manualin e kapakut.
- Muri që është në kontakt me anën e pasme të sobës duhet të jetë prej materiali të pandezshëm.
- Furra është e pajisur me një zinxhir sigurie që duhet të fiksohet te grepi dhe të sigurohet te muri prapa
- pajisjes elektroshtëpiake.

Lidhja elektrike

Furrat me kablo trefazore janë projektuar të punojnë me rrymë alternative, me frekuencë dhe tension që tregohet në pllakën e të dhënave (e cila ndodhet në fund të panelit të furrës). Teli i tokëzimit është përcjellësi ngjyrë të verdhë-jeshile.

Lidhja bazë me energjinë



*opsionet alternative të furnizimit me energji

Lidhja e kablos së ushqimit me prizën

⚠ PARALAJMËRIM: Ky proces duhet të kryhet nga një teknik i kualifikuar

Përpara se ta lëvizni furrën, kontrolloni nëse është e ftohtë, dhe fikni njësinë e kontrollit të furrës. Mënyra më e lehtë për ta lëvizur sobën është duke e ngritur pjesën e përparme në këtë mënyrë:

Lëvizja e sobës

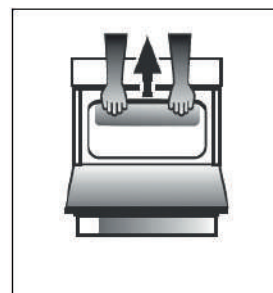


Fig. A

Hapeni derën-skarë aq sa të mund ta kapni pa problem pjesën e poshtme të panelit të përparmë të tavanit të furrës, duke mos prekur asnjë element të skarës. (FIG.A)

Bëni kujdes për ta lëvizni sobën sepse është e rëndë. Kujdesuni që të mos dëmtohet mbulesa e dyshemesë.

Udhëzimet e mëposhtme duhet t'i lexojë një teknik i kualifikuar, për të siguruar që pajisja të instalohet, rregullohet dhe mirëmbahet në aspektin teknik, në mënyrën e duhur, në përputhje me rregulloret në fuqi.

PARALAJMËRIME: KJO PAJISJE DUHET TË TOKËZOHET.

Soba duhet të lidhet me rrymën nëpërmjet një prize sobash, me çelës (me dy pole), të pajisur me siguresë të montuar si duhet, me kapacitet që përputhet me kapacitetin që tregohet në pllakëzën e specifikave të sobës. Të gjitha lidhjet elektrike nga njësia konsumuese deri te soba, që realizohen nëpërmjet prizës me dy pole dhe me çelës, duhet të jenë të llojit të pranueshëm dhe të përshtatshëm për vlerat e lartpërmendura të rrymës elektrike. Kordoni i ushqimit duhet të pozicionohet në mënyrë të tillë që të mos nxehet kurrë, në asnjë pjesë të tij, më shumë se 50 °C mbi temperaturën e dhomës. Kablloja duhet të vendoset larg çarjeve të pasme të ajrimit.

Zinxhiri i sigurisë



Për të parandaluar rrëzimin e paqëllimshëm të pajisjes, për shembull nëse fëmija hipën në sobë, duhet **PATJETËR** të përdoret zinxhiri i sigurisë, që jepet bashkë me sobën.

Soba është e pajisur me një zinxhir sigurie që duhet të fiksohet me vidë (që nuk jepet bashkë me sobën) në murin prapa pajisjes, në po të njëjtën lartësi që është i fiksuar zinxhiri te pajisja.

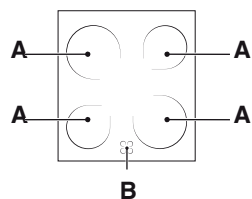
Zgjidhni vidën dhe upën sipas tipit të materialit të murit që ndodhet prapa pajisjes. Nëse koka e vidës ka diametër më të vogël sesa 9 mm, duhet të përdorni një rondere. Për muret prej betoni, duhet përdorur një vidë të paktën 60 mm e gjatë dhe 8 mm në diametër.

Sigurohuni që zinxhiri të fiksohet te pjesa e pasme e sobës dhe te muri, ashtu siç tregohet në figurë, në mënyrë të tillë që pas instalimit, zinxhiri, kur tërhiqet, të jetë paralel me nivelin e dyshemesë.

Ngjitësi që përdoret te guarnicioni lë gjurmë grasoje në xham. Përpara se ta përdorni pajisjen, ju rekomandojmë t'i hiqni këto duke përdorur një produkt jogërryes të posaçëm joabraziv. Gjatë orëve të para të përdorimit të pajisjes, mund të ndieni aromën e gomës së djegur, e cila do të zhduket shumë shpejt.

ZONAT E GATIMIT

Furnela është e pajisur me elemente elektrike që japin nxehtësi. Kur janë në përdorim, elementet e mëposhtme të furnelës skuqen nga nxehtësia.



A. Zona e gatimit.
B. Llambushka treguese e nxehtësisë së mbetur: kjo tregon që temperatura e zonës përkatëse të gatimit është më e lartë se 60 °C, edhe pasi elementi ngrohës të jetë fikur/stakuar, por është ende i nxehtë.

Zonat e gatimit me elemente ngrohjeje të theksuar

Këto lëshojnë nxehtësi nëpërmjet rrezatimit nga llambat që kanë brenda. Këto kanë karakteristika të ngjashme me ato të vatrave të gazit: Ato kontrollohen me lehtësi dhe e arrijnë shpejt temperaturën që dëshironi, çka ju mundëson ta shihni realisht fuqinë që përftojnë.

NDEZJA DHE FIKJA E ZONAVE TË GATIMIT

Për ta ndezur zonën e gatimit, rrotulloheni dorezën përkatëse në kahun orar, në një pozicion midis vlerës 0 dhe 6, ose 0 dhe 12 (theksim i dyfishtë dhe theksim vezak).

Për ta fikur, rrotulloheni dorezën në kahun kundërorar derisa të jetë në pozicionin "0".

Ngrohja ndodh vetëm brenda zonave të gatimit të shenjua brenda rrathëve. Këto zona nxehen dhe ftohen më shpejt, çka ju japin më shumë kontroll kur gatvani ushqime që janë të ndjeshme ndaj temperaturës. Secila zonë nxeheje është e pajisur me një kufizues termik që ndërpret në mënyrë të sigurt (pa rrezik) nxehtësinë me qëllim që xhami prej qeramike të mos mbinxehet. Pas disa minutash pune me fuqi maksimale, ndërkohë që në zonën e gatimit nuk ka tigan, kufizuesi termik i fik dhe i ndez automatikisht elementet e nxehtes me qëllim që të shmanget dëmtimi i xhamit prej qeramike

Vlerat nominale të zonave të gatimit			
Përpara majtas	Përpara djathtas	Prapa majtas	Prapa djathtas (theksim i dyfishtë)
Qeramikë 1800 W, diametër 180 mm (poz. 0-6)	Qeramikë 1200 W 140 mm në diametër (poz. 0-6)	Qeramikë 1200 W 140 mm në diametër (poz. 0-6)	Qeramikë 1800/750 W 180 mm në diametër (poz. 0-12)

Poz.	Vatër qeramike rrezatuese Vatër normale ose e shpejtë	Vatër qeramike halogjene Vatër e NXEHTË automatike
0	Fikur	Fikur
1	Për të gatuar peshk	Për të shkrië gjalpë ose çokolatë
2	Për të gatuar patate (me avull), supë, qiqra, fasule	Për të ngrohur përsëri lëngjet
3	Për të vazhduar gatimin e sasive të mëdha ushqime, perimesh, supe	
4	Për pjekje mishi (mesatare)	Për salca (duke përfshirë edhe krem-salcë)
5	Për pjekje mishi (i pjekur mirë)	
6	Për të kaurdisur ose zierë shpejt	Për të gatuar në pikën e vlimit
7		
8		Për të pjekur mish
9		
10		Për të zierë ushqime
11		
12		Për të skuqur ushqime

KËSHILLA PRAKTIKE PËR PËRDORIMIN E FURNELËS

- Përdorni tiganë me fund të trashë dhe të sheshtë, që të puthiten mirë me sipërfaqen e zonës së gatimit.



- Gjithmonë përdorni tiganë me diametër që mjafton për ta mbuluar plotësisht vatrën, me qëllim që të përdoret e gjithë nxehtësia që çlirohet.



- Sigurohuni gjithmonë që fundi i tiganit të jetë plotësisht e pastër dhe e thatë: kështu do të siguron që tiganin të puthitet mirë me sipërfaqen e zonës së gatimit dhe që, edhe tiganët dhe furnela, të zgjasin për një kohë më të gjatë.
- Mos përdorni të njëjtën enë gatimi që është përdorur në djegësit me gaz: përqendrimi i nxehtësisë në vatra mund ta deformojë fundin e tiganit, duke bërë që të mos puthitet mirë me sipërfaqen e furnelës.
- Kurrë mos e lini zonën e gatimit të ndezur, pa vënë sipër një tigan, sepse kështu mund të dëmtohet zona e gatimit.

PËRDORIMI I FURRËS PËR HERË TË PARË

Kur ta përdorni furrën për herë të parë, ngrojeni bosh, me derën mbyllur, me temperaturë maksimale, për të paktën gjysmë ore. Sigurohuni që dhoma ku është furra të jetë e ajrosur mirë, përpara se ta fikni furrën dhe të hapni derën e furrës. Pajisja mund të lëshojë një aromë të pakëndshme që shkaktohet nga djegia e substancave mbrojtëse që përdoren gjatë procesit të prodhimit të pajisjes.

Përdorimi i furrës

1. Përzgjidhni modalitetin e dëshiruar të gatimit, duke rrotulluar dorezën e përzgjedhësit.
2. Përzgjidhni temperaturën e rekomanduar për modalitetin e gatimit ose temperaturën që dëshironi, duke rrotulluar dorezën e termostatit. Në tabelën përkatëse mund të gjeni një listë ku jepen hollësi për modalitetet e gatimit dhe temperaturat e sugjeruara të gatimit (shihni "Tabelën e gatimit").

Gjatë gatimit, keni gjithmonë mundësi:

- Të përzgjidhni modalitetin e gatimit duke rrotulluar dorezën e përzgjedhësit.
- Të ndryshoni temperaturën duke rrotulluar dorezën e termostatit.
- Të shihni kohëzgjatjen e përgjithshme të gatimit dhe kohën e mbarimit të gatimit.
- Të ndërprisni gatimin duke e rrotulluar dorezën e përzgjedhësit në pozicionin "0".

! Kurrë mos i vendosni objektet drejtpërdrejt në fund të furrës; kështu do të shmangni dëmtimin e veshjes me smalt.

! Gjithmonë vendosini enët e gatimit në mbajtësin/mbajtësit që jepen bashkë me sobën.

LLAMBA TREGUESE E TERMOSTATIT

Ndezja e kësaj llambe sinjalizon që soba po çliron nxehtësi. Llamba fiket kur ambienti brenda furrës arrin temperaturën që keni caktuar. Në këtë pikë, llamba ndizet dhe fiket herë pas here, çka nënkupton se termostati po punon dhe po e mban temperaturën të pandryshuar.

DRITA E FURRËS

Drita ndizet duke e rrotulluar dorezën e përzgjedhësit në çdo pozicion përveç pozicionit "0". Ajo qëndron ndezur gjatë gjithë kohës që furra është në punë. Kur e bëni përzgjedhjen me anë të dorezës, drita ndizet pa u aktivizuar asnjë element ngrohjeje.

Rosto me pështymë

Për të përdorur pjekjen e pështymës funksioni (shih diagramin)

procedoni si më poshtë:

1. Vendosni dripping tiganin në pozicionin 1.
2. Vendoseni suportin e rotisserie në pozicionin 3 dhe futni heshtin në vrimën e parashikuar paneli i pasmë i furrës.
3. Nisni funksionin e pjekjes me pështymë duke zgjedhur simbolet.

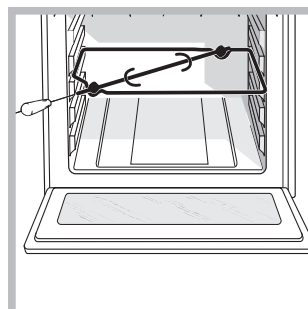


Kur aktivizohet ky modalitet, pështyma e rotisserie do të bëhet ndaloni nëse dera hapet.

1. PËRZGJEDHJA E FUNKSIONEVE

Për të përzgjedhur një funksion, rrotullojeni dorezën e përzgjedhjes te simboli që përfaqëson funksionin që dëshironi të kryejë pajisja.

	PARANGROHJE E LEHTË/SHPEJTË Për të ndezur dritën e furrës. Për ta parangrohur furrën shpejt.
	TRADICIONAL Për gatimin e çdo lloj pjate në vetëm një sirtar.
	PJEKJE TRADICIONALE Për të pjekur në jo më shumë se dy sirtarë në të njëjtën kohë. Është mirë t'ua ndërroni vendet tepsive pasi të ketë kaluar gjysma e kohëzgjatjes së gatimit. Ky funksion ju mundëson të gatuar, në të njëjtën kohë, ushqime të ndryshme (p.sh. peshk dhe perime) në sirtarë të ndryshëm.
	SKARË Për të gatuar në skarë biftekë, qebapë dhe salsiçe, për të pjekur në skarë perime ose për të thekur bukën. Kur piqni në skarë mish, ju rekomandojmë të përdorni një tabaka kullimi për të mbledhur të gjitha lëngjet që dalin gjatë pjekjes. Vëreni tiganin në cilindo nivel poshtë sirtarit prej teli dhe shtoni 200 ml ujë të pijshëm.
	TURBOSKARË Për pjekjen e copave të mëdha të ushqimit (kofshë, mish lope, pulë). Ju rekomandojmë të përdorni një tabaka kullimi për të mbledhur lëngjet që dalin nga mishit. Vëreni tabakanë në cilindo nivel poshtë sirtarit prej teli dhe shtoni 200 ml ujë të pijshëm.
	NXEHTËSI NGA FUNDI I FURRËS Ky funksion mund të përdoret për të përfunduar gatimin e byrekëve të mbushur ose për të trashur supën. Përdoreni këtë funksion gjatë 10-15 minutave të fundit të gatimit.
	SHKRIRJE Për të përshpejtuar shkrirjen e ushqimit.
	KEK I KRIPUR Për të gatuar byrek me perime, kish me mbushje të lëngshme (të kripur ose të ëmbël) në një sirtar të vetëm. Falë këtij funksioni, ushqimi merr ngjyrë të artë sipër dhe poshtë dhe bëhet krokant. Përdorni sirtarin e dytë. Parangrohni furrën në temperaturën e kërkuar dhe vendoseni ushqimin në të atëherë kur të jetë arritur temperatura e caktuar.



AKSESORËT

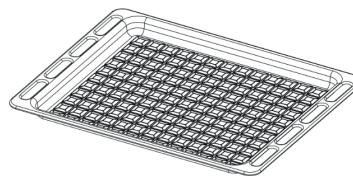
RRJETA



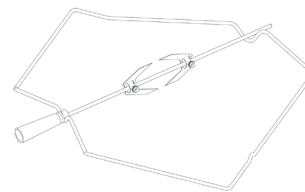
TABAKAJA E THELLË



TEPSIA E PJEKJES



HELLI



Numri dhe lloji i aksesorëve mund të ndryshojë në varësi të modelit që keni blerë. Aksesorët e tjerë, të cilët nuk jepen bashkë me produktin, mund të blihen veçmas nga Shërbimi i Passhitjes.

FUTJA NË FURRË E SIRTARËVE PREJ TELI DHE AKSESORËVE TË TJERË

1. Futeni sirtarin prej teli në pozicion horizontal, në mënyrë të tillë që pjesa e ngritur "A" të jetë lart (figura 1A, figura 1B)

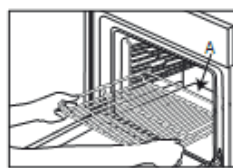


Fig. 1A

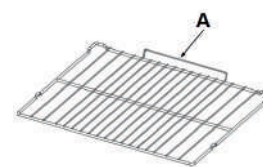


Fig. 1B

2. Aksesorë të tjerë, si tepsia e kullimit dhe ajo e pjekjes, futen në të njëjtën mënyrë si sirtari prej teli (Fig. 2).

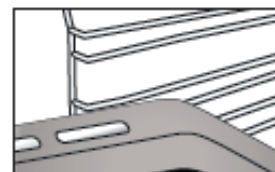


Fig. 2

Në tabelë paraqiten funksionet, aksesoret dhe nivelet më të mira që duhen përdorur për të gatuar lloje të ndryshme ushqimesh. Koha e gatimit fillon nga momenti kur ushqimi futet në furrë, me përjashtim të parangrohjes (në rastet kur ushqimi duhet ngrohur paraprakisht). Temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit janë të përafërta dhe varen nga sasia e ushqimit dhe lloji i aksesorit të përdorur. Në fillim, përdorni cilësimet më të ulëta të rekomanduara dhe, nëse ushqimi nuk është gatuar sa duhet, kaloni në cilësime më të larta. Përdorni aksesoret që jepen bashkë me sobën dhe, nëse është e mundur, enë dhe tepsi pjekjeje me metal të errët. Mund të përdorni edhe tiganë "Pyrex" ose tiganë që nuk ngjisin dhe aksesore, por mbani parasysh që gatimi do të zgjasë pak më shumë.

RECETA	FUNKSIONI	PARANGROHJA	TEMPERATURA (°C)	KOHËZGJATJA (Min)	NIVELI (numri L) DHE AKSESORËT
Tortat me maja/tortat sfungjer	TRADICIONAL	PO	170	30 - 50	L-2
Tortat me maja/tortat sfungjer	PJEKJE TRADICIONALE	PO	160	40 - 70	L-4 L-2
Kek i mbushur (kek me djathë, strudel, ëmbëlsirë me fruta)	TRADICIONAL	PO	160 - 180	40 - 60	L-2
Kek i mbushur (kek me djathë, strudel, ëmbëlsirë me fruta)	PJEKJE TRADICIONALE	PO	150 - 170	40 - 70	L-4 L-2
Biskota/galeta	TRADICIONAL	PO	140	30 - 60	L-3
Biskota/galeta	PJEKJE TRADICIONALE	PO	140	30 - 60	L-4 L-2
Torta të vogla/kifle	TRADICIONAL	PO	160 - 180	20 - 50	L-3
Torta të vogla/kifle	PJEKJE TRADICIONALE	PO	160	30 - 50	L-4 L-2
Simite "choux"	TRADICIONAL	PO	170 - 200	20 - 50	L-3
Simite "choux"	PJEKJE TRADICIONALE	PO	160 - 180	20 - 50	L-4 L-2
Merengë (vezë të rrahura)	TRADICIONAL	PO	80 - 100	120 - 200	L-3
Merengë (vezë të rrahura)	PJEKJE TRADICIONALE	PO	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2
Picë/bukë/focaccia	TRADICIONAL	PO	190 - 250	15 - 50	L-2
Picë/bukë/focaccia	PJEKJE TRADICIONALE	PO	190 - 230	20 - 50	L-4 L-1
Byrekë të mbushur (byrek me perime, kish)	KEK I KRIPUR	PO	180	30 - 60	L-3
Byrekë të mbushur (byrek me perime, kish)	PJEKJE TRADICIONALE	PO	170 - 180	30 - 70	L-3 L-2
Byrekë të mbushur (byrek me perime, kish)	KEK I KRIPUR	PO	180	30 - 70	L-3 L-1
Vols-au-vent / Biskota-byrek të fryra	TRADICIONAL	PO	170 - 190	15 - 40	L-3
Vols-au-vent / Biskota-byrek të fryra	PJEKJE TRADICIONALE	PO	160 - 180	15 - 40	L-3 L-1
Lazanjë/krem karamel/makarona të pjekura/ kaneloni	TRADICIONAL	PO	180 - 200	30 - 65	L-3
Mish qengji/mish viçi/mish lope/mish derri 1 kg	TURBOSKARË	-	190 - MAKS	40 - 90	L-3
Pulë/lepur/rosë 1 kg	TURBOSKARË	PO	230 - MAKS	50 - 100	L-3
Pulë/lepur/rosë 1 kg	TURBOSKARË	-	230 - MAKS	50 - 100	L-3
Gjel deti/patë 3 kg	TURBOSKARË	-	160 - MAKS	130 - 170	L-3
Fileto peshku/biftekë	SKARË	-	230 - MAKS	10 - 30	L-4
Perime të mbushura (domate, kunguj të njomë, patëllxhanë)	TURBOSKARË	-	230 - MAKS	30 - 60	L-3
Perime në skarë	SKARË	-	230 - MAKS	10 - 30	L-4
Bukë e thekur	SKARË	5'	MAKS	1 - 2	L-4
Salsiçe/qebap/brinjë/hamburger	SKARË	-	230 - MAKS	15 - 30	L-4
Patate të pjekura	TURBOSKARË	-	230 - MAKS	30 - 60	L-3
Kofshë qengji	TURBOSKARË	-	200 - MAKS	50 - 100	L-3

AKSESORËT					
	Sirtar prej teli	Tepsi pjekjeje ose tepsi tortash për sirtarin prej teli	Tepsi pjekjeje/tabaka kullimi ose pjatë pjekjeje për sirtarin prej teli	Tabaka kullimi/tepsi pjekjeje	Tabaka kullimi / tepsi pjekjeje me 200 ml ujë

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

KTHENI NË POZICIONIN E FIKJES ÇELËSIN KRYESOR DHE SIGUROHUNI QË SOBA TË JETË E FTOHTË PËRPARA SE TË FILLONI PASTRIMIN.

PËRPARA SE TA KTHENI PËRSËRI ÇELËSIN NË POZICIONIN E NDEZJES, SIGUROHUNI QË TË GJITHË BUTONAT TË JENË TË KTHYER NË POZICIONIN E FIKJES ("OFF").

Mos përdorni pajisje pastrimi me avull.

Gjatë gjithë veprimeve që bëni, mbani dorashka.

Kryeni veprimet e nevojshme pasi të jetë ftohur furra.

Hiqeni pajisjen nga prizja.

Mos përdorni sfungjer teli, gërryes ose agjentë pastrimi gërryes/korrosivë, sepse këta mund të dëmtojnë sipërfaqet e pajisjes.

Shkëputeni pajisjen nga prizja e furnizimit me energji elektrike

PASTRIMI I FURNELËS PREJ QERAMIKE

- Mos përdorni sfungjerë abrazivë ose gërryes sepse kështu mund të dëmtoni qelqin.
- Pas çdo përdorimi, pastrojeni furnelën (ose pianurën) (pasi të ftohet) dhe hiqni depozitimet dhe njollat e shkaktuara nga mbetjet ushqimore.
- Nëse sipërfaqja nuk mbahet pastër si duhet, ndjeshmëria e butonave të panelit të kontrollit mund të ulet.
- Përdorni kruajtëse nëse mbi furnelë ka mbetje ushqimesh. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit të veglës kruajtëse për të shmangur gërvishtje të qelqit.
- Sheqeri ose ushqimet me shumë sheqer mund të dëmtojnë furnelën dhe duhet të hiqen menjëherë.
- Kripa, sheqeri dhe rëra mund të gërvishtin sipërfaqen e qelqit.
- Përdorni një copë rrobe të butë, letër thithëse kuzhine ose një pastrues të posaçëm për furnelën (ndiqni udhëzimet e prodhuesit).
- Derdhja e lëngjeve në zonat e gatimit mund të bëjë që tenxheret të lëvizin ose të dridhen.
- Pasi ta pastroni furnelën, thajeni mirë.

SIPËRFAQET E JASHTME

- Lajini sipërfaqet duke përdorur një copë rrobe me mikrofibra, të lagur pak. Nëse sipërfaqet janë shumë të thatë, hidhni disa pika detergjenti me pH neutral. Thajini me një copë rrobe të thatë.
 - Mos përdorni detergjentë korrozivë ose gërryes. Nëse ndonjë prej këtyre produkteve rastis të bjerë në kontakt me sipërfaqet e pajisjes, pastrojini menjëherë me një copë rrobe me mikrofibra, të njomur pak.
- Mos përdorni produkte me bazë alkooli, si p.sh. alkool të çnatyruar.

SI LËVIZET ELEMENTI NGROHËS I SIPËRM

1. Hiqni skarat mbajtëse anësore të aksesorëve.
2. Tërhiqeni pak për jashtë elementin ngrohës (Fig. 1) dhe uleni (Fig. 2).
3. Për t'ia ndërruar pozicionin elementit ngrohës, ngrijeni lart dhe tërhiqeni pak drejt vetes duke u siguruar që, në fund, ta mbështesni në mbajtësen anësore.

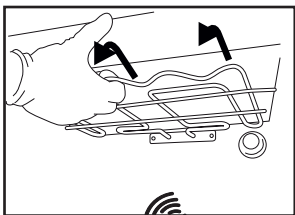


Fig. 1

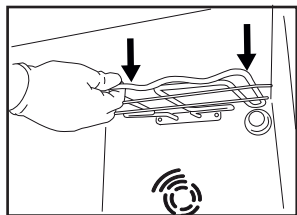


Fig. 2

SIPËRFAQET E BRENDSHME

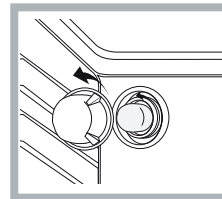
- Pas çdo përdorimi, lëreni furrën të ftohet dhe pastaj pastrojini, mundësisht kur është ende e ngrohtë (jo e nxehtë), që të hiqni çdo depozitim ose njollë të shkaktuar nga mbetjet ushqimore. Për të tharë kondensatin e formuar gjatë gatimit të ushqimeve me përmbajtje të lartë uji, lëreni furrën të ftohet plotësisht dhe pastaj fshijeni me një copë rrobe ose sfungjer.
- Pastrojini xhamin e derës duke përdorur një detergjent-lëng të përshtatshëm.

AKSESORËT

Pas përdorimit, zhytini aksesorët në tretësirë larjeje enësh. Përdorni dorashka furre nëse janë ende të nxehta. Mbetjet ushqimore mund t'i hiqni duke përdorur një furçë enësh ose sfungjer.

ZËVENDËSIMI I LLAMBUSHKËS

1. Shkëputeni furrën nga prizja e furnizimit me energji elektrike
2. Zhvidhosni kapakun e llambushkës, zëvendësoni llambushkën dhe mbërthejeni përsëri kapakun.



1. Vëreni përsëri në prizë furrën.

Shënim: Përdorni 40 W/230 V, tipi G9

Llambushka që përdoret në këtë produkt është projektuar të përdoret vetëm te pajisjet shtëpiake. Ajo nuk mund të përdoret për ndriçim dhome në shtëpi (rregullorja nr. 244/2009 e KE-së).

Llambushkat mund t'i siguronin nga Shërbimi ynë i Passhitjes.

-Mos i prekni llambushkat me duar të pambrojtura, sepse shenjat e gishtave tuaj mund t'i dëmtojnë. Mos e përdorni furrën pa montuar përsëri kapakun e llambushkës.

LARJA KATALITIKE

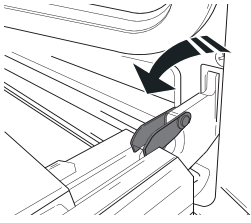
Këto panele janë të veshura me një smalt të posaçëm, i cili ka vetinë të përthithë yndyrat e ushqimit gjatë gatimit. Ky smalt është shumë i fortë, me qëllim që të mundësojë rrëshqitjen e lehtë të aksesorëve (sirtarëve, tepsive kulluese etj.) pa i dëmtuar ato. Në sipërfaqe mund të shfaqen shenja të bardha. Mos u shqetësoni për këto.

Megjithatë, duhet të shmangen këto veprime:

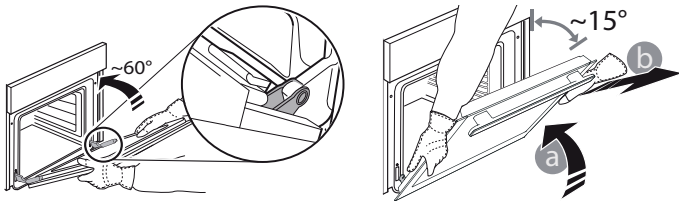
- gërvishtja e sipërfaqes së smaltit me objekte të mprehta (p.sh. me thikë);
- përdorimi i detergjentëve ose materialeve gërryese

HEQJA DHE MONTIMI I XHAMIT TË DERËS SË FURRËS

1. Për ta hequr derën, hapeni deri në fund dhe ulini kapëset deri kur të arrijnë në pozicionin e shkyçjes.



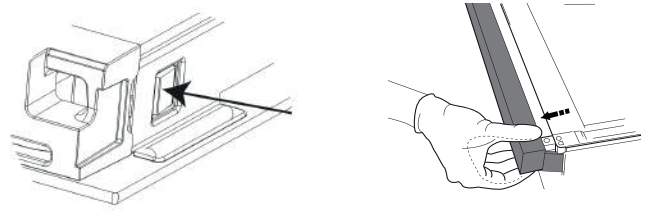
2. Mbylleni derën sa më shumë që mundni. Kapeni fort derën me të dy duart - mos e mbani nga doreza. Thjesht hiqeni derën duke vazhduar ta mbyllni ndërkohë që e tërhiqni për lart (a) derisa të shkëputet nga foleja (b).



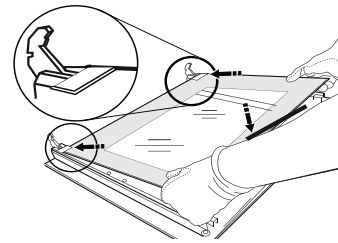
- Largojeni derën dhe mbështeteni në një sipërfaqe të butë.
- Montoni sërish derën duke e lëvizur drejt furrës dhe duke i vënë grepat e menteshave në mënyrë të tillë që të përputhen me folenë e tyre. Pastaj siguroni pjesën e sipërme në folenë e saj.
 - Uleni derën dhe pastaj hapeni deri në fund. Ulni kapëset në pozicionin e tyre fillestar: sigurohuni që t'i ulni poshtë deri në fund.
 - Provoni ta mbyllni derën, duke verifikuar që të vijë drejt me panelin e kontrollit. Nëse nuk vjen, përsërisni hapat e mësipërm.

PASTRIMI I XHAMIT

1. Pasi ta hiqni derën dhe ta mbështesni në një sipërfaqe të butë me dorëzën poshtë, shtypni njëkohësisht të dy kapëset mbajtëse dhe hiqni panelin e sipërm të derës duke e tërhequr drejt vetes.



- Ngrijeni dhe mbani fort xhamin e brendshëm me të dyja duart, hiqeni dhe vendoseni në një sipërfaqe të butë përpara se ta pastroni.
- Gjatë rimontimit të xhamit të brendshëm të derës, fusni si duhet xhamin në mënyrë të tillë që teksti i shkruar në panel të mos duket i parregullt dhe të mund të lexohet me lehtësi.



4. Rimontoni panelin e sipërm: Kur ta vini në vendin e duhur, do të dëgjoni një të kërcitur. Sigurohuni që guarnicioni të jetë i siguar përpara se ta montoni përsëri derën.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Çfarë të bëj nëse... Shkaqet e mundshme

Furra nuk punon. Kanë ikur dritat/nuk ka më energji elektrike. Pajisja nuk është vënë në prizë

Zgjidhjet

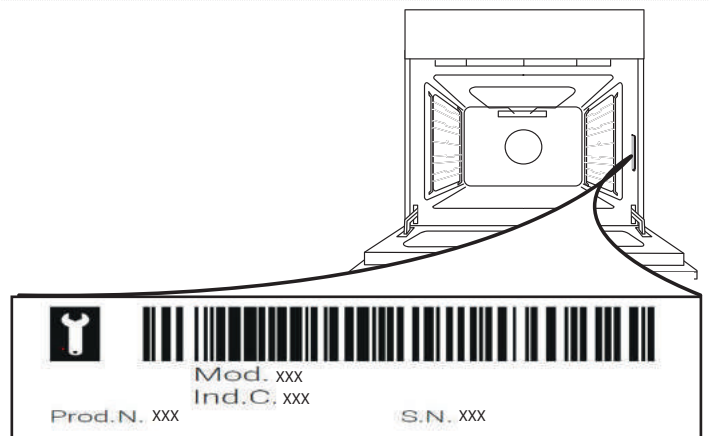
Kontrolloni nëse ka energji elektrike ose nëse furra është vënë në prizën e shtëpisë. Fikeni furrën dhe ndizeni përsëri për të parë nëse problemi vazhdon të ndodhë.

SHËRBIMI I PAS-SHITJES

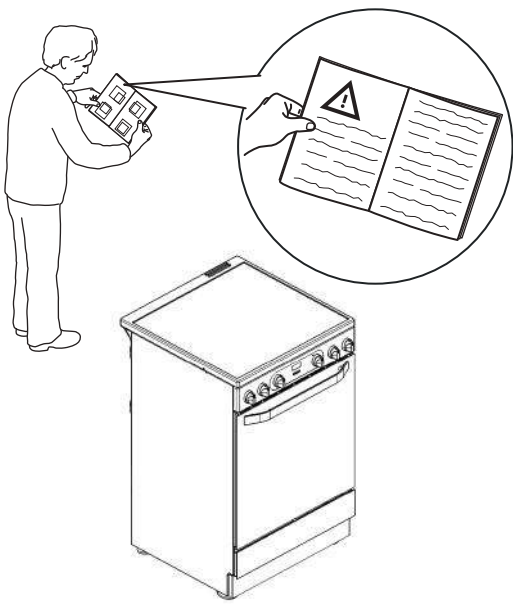
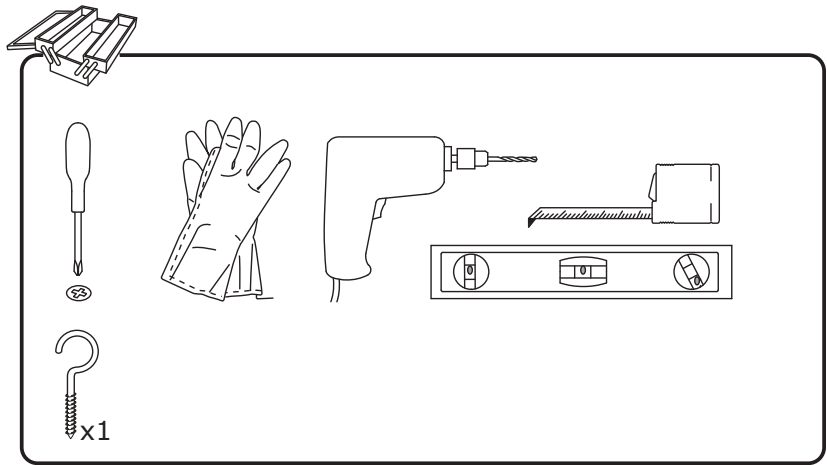
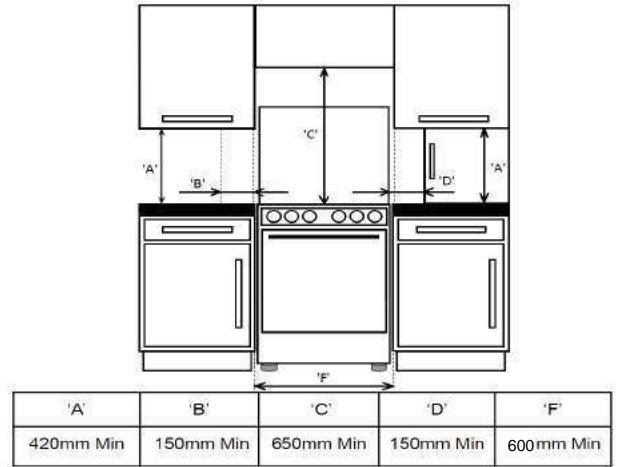
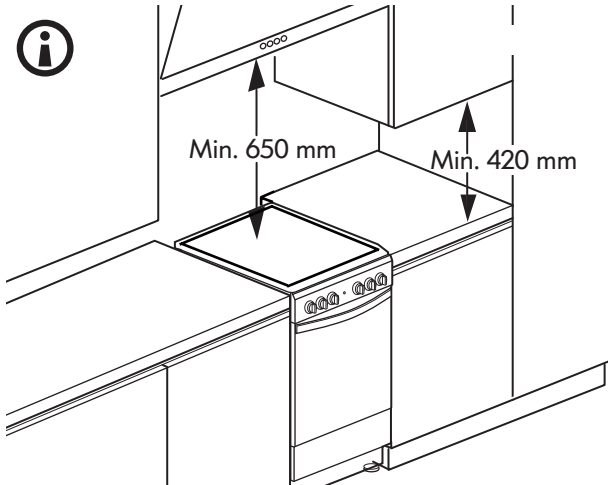
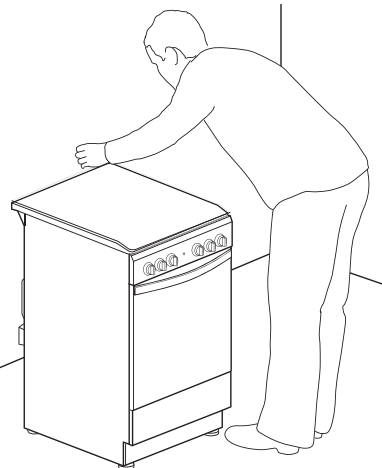
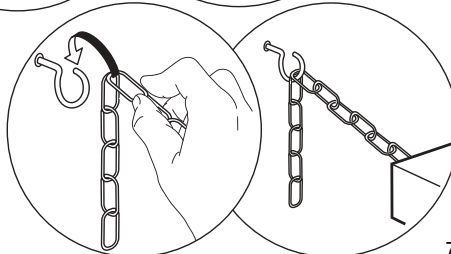
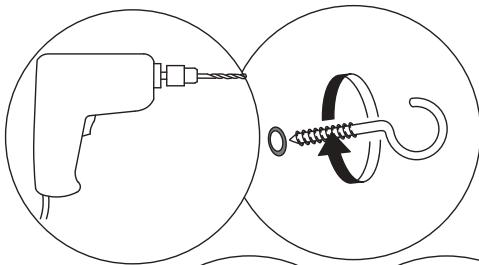
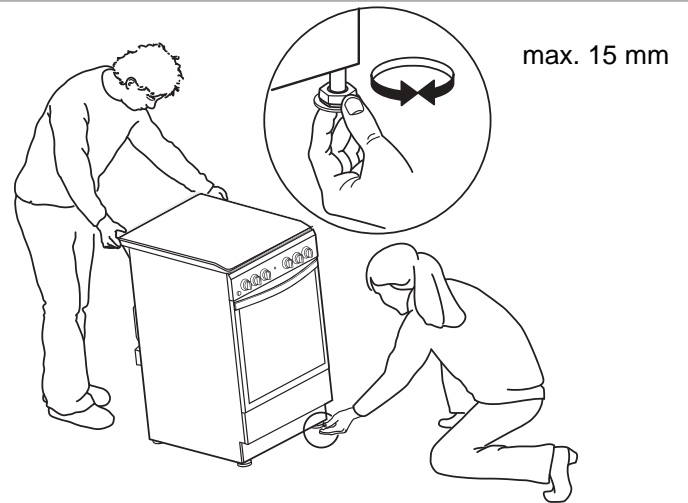
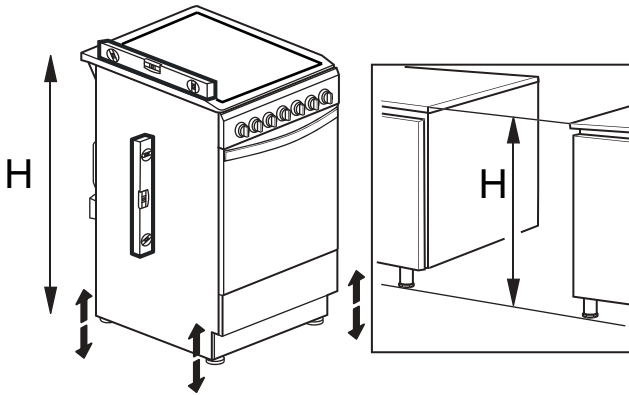
Nëse ju duhet ndihmë, telefononi në numrin që jepet në fletëpalosjen e garancisë, që shoqëron produktin, ose ndiqni udhëzimet që japim në faqen tonë të internetit.

Përgatituni të na jepni:

- një përshkrim të shkurtër të problemit;
- tipin e saktë të modelit të produktit tuaj;
- kodin e asistencës (numri që vjen pas fjalës "SERVICE" (shërbim) në pllakën identifikuese të fiksuar te produkti, të cilën mund ta shihni në panelin e brendshëm pasi të hapni derën e furrës);
- adresën tuaj të plotë;
- një numër telefoni.

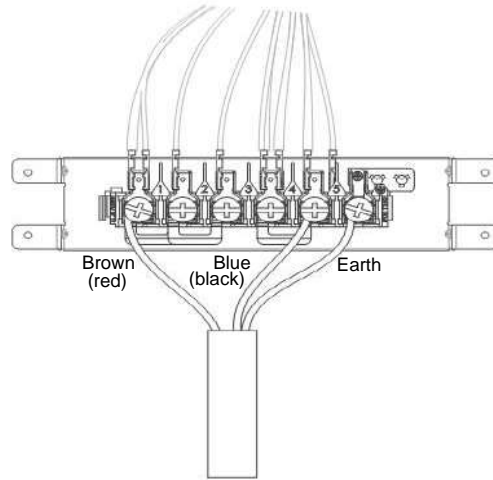
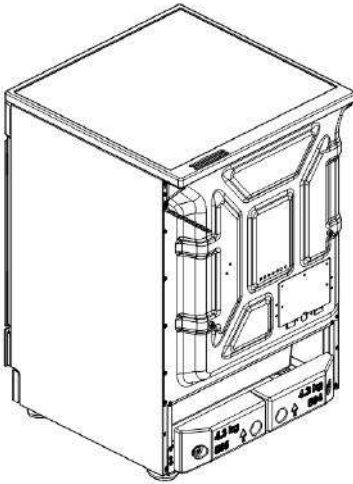


Ju lutem, vini re: Nëse ekziston nevoja për të bërë riparime, kontaktoni me një qendër shërbimesh të specializuar, që garanton se përdor pjesë rezervë origjinale dhe i kryen riparimet ashtu si duhet. Për të mësuar më shumë në lidhje me garancinë, lexoni fletëpalosjen e garancisë, të bashkëngjitur këtij dokumenti.

1**2****3** **4**



5



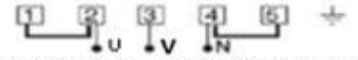
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

