

IS67V8CCXT/E

EN**ENGLISH**

عربي

AR

Health and Safety	2
guide Quick guide	5
Installation guide	58

16	دليل الصحة والسلامة
18	الدليل السريع
58	دليل التركيب

HR**HRVATSKI****SR****SRPSKI**

Vodič za zdravlje i sigurnost	30
Kratki vodič	32
Vodič za postavljanje	58

Uputstvo za zdravlje i bezbednost	44
Brzi vodič	46
Uputstvo za ugradnju	58

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always

be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.


INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠  if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.



WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.


⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.



For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

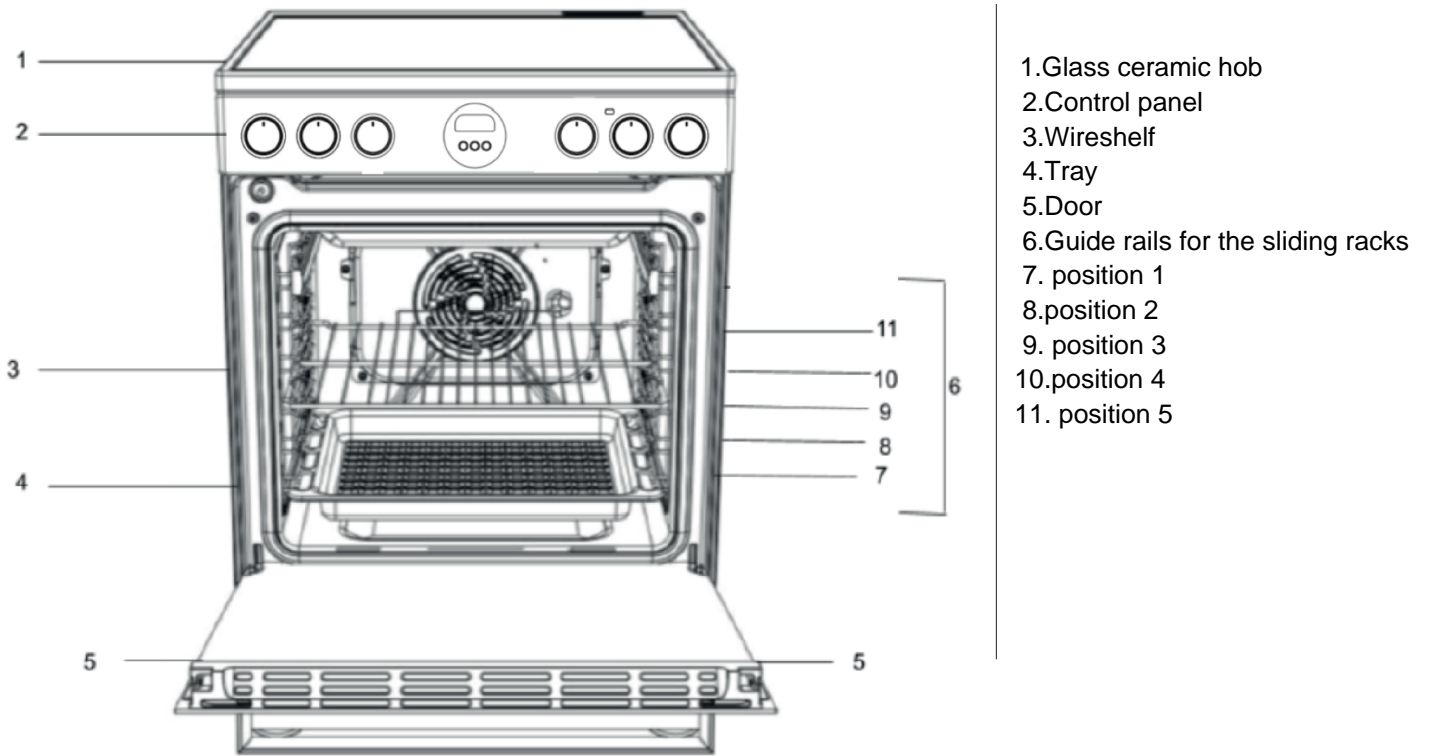
DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014;

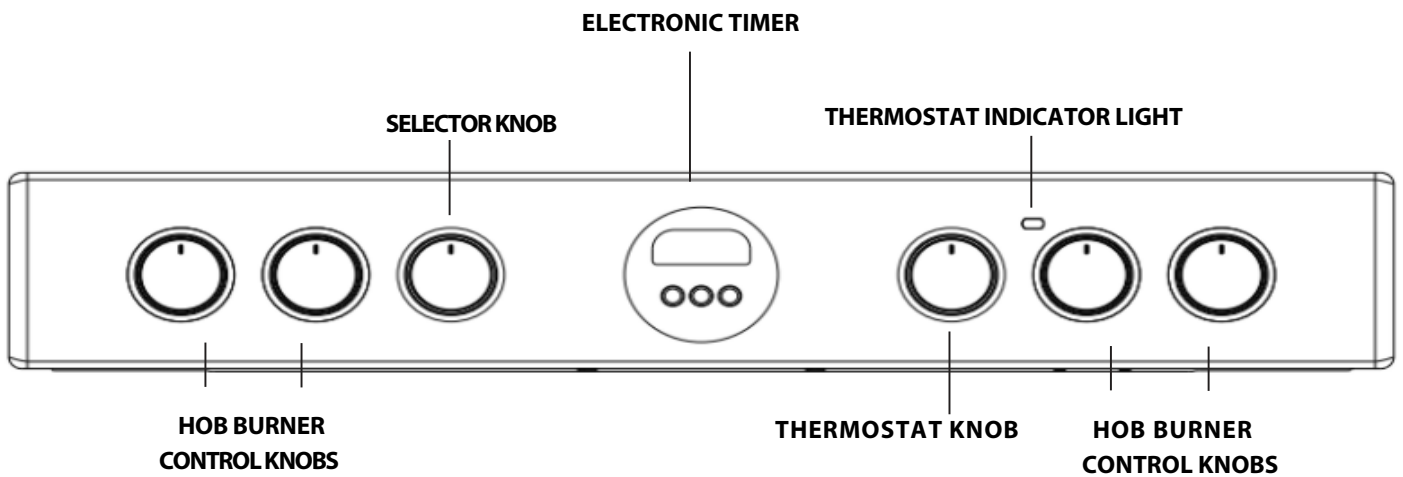
Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



⚠ WARNING : This operation must be performed by a qualified technician

EN

INSTALLATION

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

This cooker should be installed directly on the floor. Do not install this cooker on an artificial base of any kind.

Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

Important: Do not install this appliance adjacent to the door or other means of access to minimise the likelihood of persons using the door making contact with pans on the hob surface.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

This appliance must not be fitted on a platform.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 600mm apart. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

Adjacent side walls which project above hob level, must not be nearer to the cooker than 150mm and should be protected by heat resistant material. Any overhanging surface or cooker hood should not be nearer than 650mm.

- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
- The cooker is fitted with a safety chain that must be attached to a hook, secured to the wall behind the appliance.

Electrical connection

Ovens with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternated current at the supply frequency and voltage indicated on the data plate (at the bottom of the oven dashboard). The earthing conductor of the cable is the yellow-green conductor.

Basic power connection

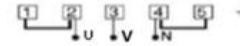
220-240V-



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

*alternative power options

Connecting the supply cable to the mains

⚠ WARNING : This operation must be performed by a qualified technician

Before moving your cooker check that it is cool, and switched off at the cooker control unit. Movement of your cooker is most easily achieved by lifting the front as follows:

Moving the Cooker

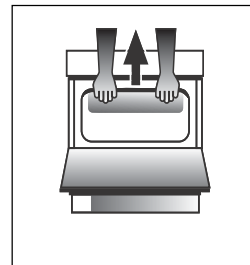


Fig. A

Open the grill door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roof, avoiding any grill elements. (FIG.A)

Take care in moving the cooker as it is heavy. Take care to ensure that any floor covering is not damaged.

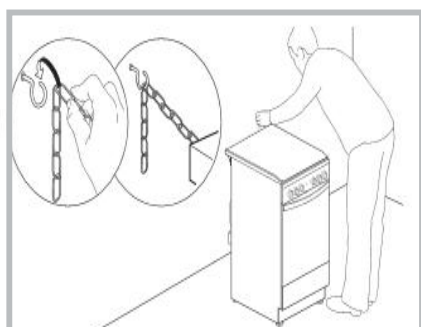
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The cooker must be connected to the mains by a switched (double pole) cooker outlet correctly fused with a capacity appropriate to that shown on the cooker Rating Plate. All electrical wiring from the consumer unit to the cooker, via the switched double pole cooker outlet, must be of an acceptable type and current rating as above.

the supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents.

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

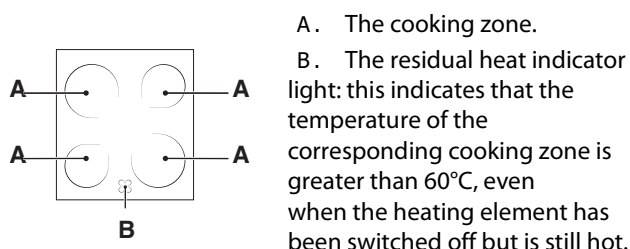
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

EN USING THE GLASS CERAMIC HOB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special nonabrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

COOKING ZONES

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



- A. The cooking zone.
- B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with highlight heating elements

These emit heat via radiation from the halite lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

SWITCHING THE COOKING ZONES ON AND OFF

To switch on a cooking zone turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 0 and 6, or 0 and 12 (Highlight).

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

Heating only occurs within the marked circular cooking zones. The zones heat up and cool down quicker, providing greater controllability for sensitive foods. Each heating zone is equipped with a thermal limiter which is a safety cut-out which prevents the ceramic glass from overheating. After several minutes at full power without a pan on the heating zone the thermal limiter will switch the heating elements off and on automatically to avoid any damage to the ceramic glass

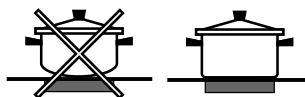
Ratings of Cooking Zones

Front left	Front right	Back left	Back right (Highlight)
Ceramic 1800W 180mm diameter (pos. 0-6)	Ceramic 1200W 140mm diameter (pos. 0-6)	Ceramic 1200W 140mm diameter (pos. 0-6)	Ceramic 2300W 210mm diameter (pos. 0-12)

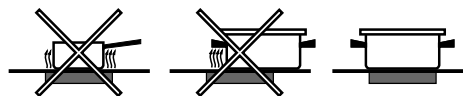
Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic HOT Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable, soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	
6	To brown or quickly bring to a broil	To cook at boiling point
7		
8		For roasts
9		
10		For stews
11		
12		To fry

PRACTICAL ADVICE ON USING THE HOB

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

USING THE OVEN FIRST TIME DAILY USE

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Using the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob. A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see COOKING TABLE).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT INDICATOR LIGHT

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at constant level.

OVEN LIGHT











This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Turn&GO Steam

The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. Do not preheat the oven before inserting food.

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

	LIGHT/FAST PREHEAT For switching one the oven light. For preheating the oven quickly.
	CONVENTIONAL For cooking any kind of dish one one shelf only.
	CONVENTIONAL BAKE To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking. This function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.
	GRILL For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.
	TURBO GRILL For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200ml of drinking water.
	BOTTOM This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.
	DEFROST For accelerating the defrosting of food.
	BOTTOM HEATING+FAN To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. Place food on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	STEAM The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. Do not preheat the oven before inserting food.
	FORCED AIR For cooking different foods on multiple shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odors being transferred from one food to another.

MOUNTING LATERAL GRIDS

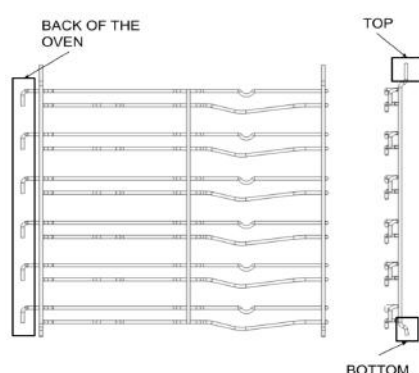


Fig. 1

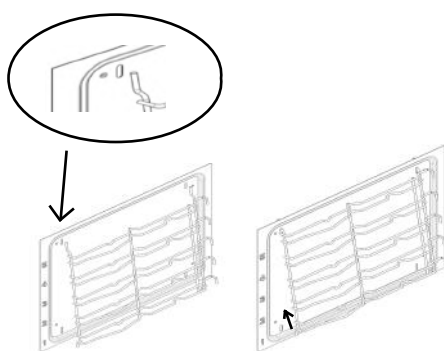


Fig. 2

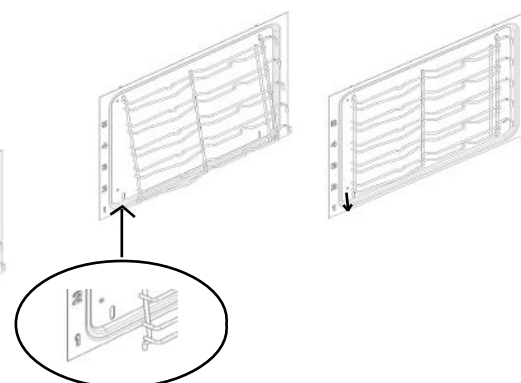


Fig. 3

Your new cooker comes with 2 chrome shelf supports packed in the oven with the shelves. Note the top rods are longer than the bottom and the hooks are at the back of the oven. See fig. 1. The top of the shelf support engage in slots in the side wall of the oven as in Fig. 2. Once engaged at the top, then push the bottom rods into the lower slots in the oven side walls. Now allow the shelf supports to lower slightly and engage. See Fig. 3

MOUNTING THE SLIDING SHELVES (IF PRESENT)

Partial and full extension sliding shelves facilitate the handling of wire shelves and trays.

1. Remove the side holder grills (Fig. 1)
2. Remove the plastic protection from the sliding shelves (Fig. 2).
3. Hang the upper part of the sliders on to the holder grills. Make sure the telescopic runners can move freely to the front of the oven. Then press the lower part of the sliding shelves firmly against the holder grill until they click into place (Fig. 3).
4. Refit the side holder grills to the cavity (Fig. 4).
5. Put the accessories on the slider (Fig. 5, 6).

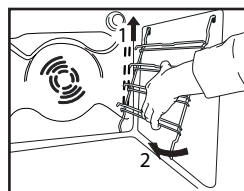


Fig. 1

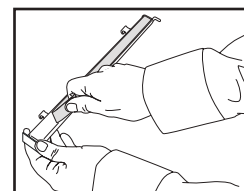


Fig. 2

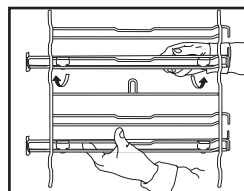


Fig. 3

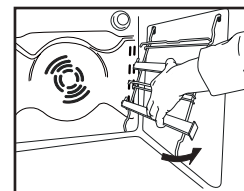


Fig. 4

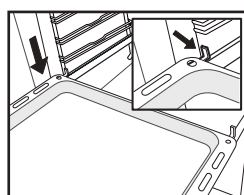


Fig. 5

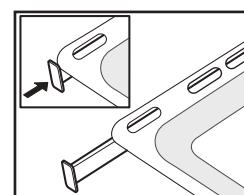


Fig. 6

ACCESSORIES

GRID



DRIP TRAY



BAKING TRAY



KIT TURNSPIT



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1A, Fig. 1B)

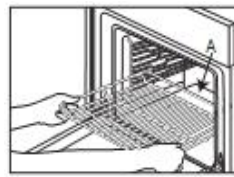


Fig. 1A

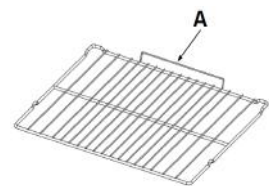


Fig. 1B

2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).

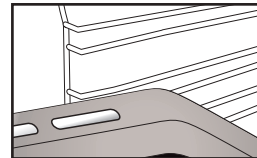

































































Fig. 2

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

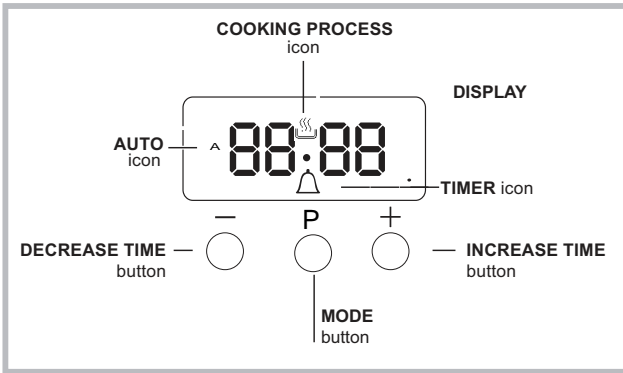
RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVENTIONAL	YES	170	30 - 50	L-2  
Leavened cakes / Sponge cakes	FORCED AIR	YES	150 - 160	40 - 60	L-3  
Leavened cakes / Sponge cakes	FORCED AIR	YES	160	40 - 70	L-5  L-2  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	40 - 60	L-2  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	FORCED AIR	YES	150 - 170	40 - 70	L-4  L-2  
Cookies / Shortbread	CONVENTIONAL	YES	140	30 - 60	L-3  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140	30 - 60	L-5  L-3  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140 - 150	40 - 50	L-4  L-2  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140	50 - 60	L-5  L-4  L-3  
Small cakes / Muffin	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	20 - 50	L-4  
Small cakes / Muffin	FORCED AIR	YES	150 - 160	30 - 40	L-5  L-2  
Small cakes / Muffin	FORCED AIR	YES	150 - 160	30 - 50	L-4  L-2  
Choux buns	CONVENTIONAL	YES	170 - 200	20 - 50	L-3  
Choux buns	FORCED AIR	YES	170 - 180	20 - 50	L-4  L-2  
Choux buns	FORCED AIR	YES	170 - 180	20 - 50	L-4  L-2  
Meringues	CONVENTIONAL	YES	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	FORCED AIR	YES	80 - 100	120 - 200	L-4  L-2  
Meringues	FORCED AIR	YES	80 - 100	120 - 200	L-5  L-3  L-1  
Pizza / Bread / Focaccia	CONVENTIONAL	YES	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Bread / Focaccia	CONVECTION BAKE	YES	190 - 230	20 - 50	L-4  L-1  
Pizza / Bread / Focaccia	FORCED AIR	YES	190 - 230	20 - 50	L-4  L-2  
Pizza / Bread / Focaccia	FORCED AIR	YES	190 - 230	20 - 50	L-5  L-4  L-3  L-2  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	CONVECTION BAKE	YES	170-180	30 - 60	L-3  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	FORCED AIR	YES	170-180	50 - 60	L-5  L-2  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVENTIONAL	YES	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	FORCED AIR	YES	180 - 210	15 - 40	L-4  L-2  
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL	YES	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Turkey / Goose 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Fish fillets / Steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Vegetable gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Roast potatoes	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Leg of lamb / Shanks	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Complete meal (Cook3): Fruit tart Lasagne Roast	FORCED AIR	-	180 - 190	40 - 100	L-4   L-2  
Complete meal (Cook4): Fruit tart Lasagne Cuts of meat Roasted vegetables	FORCED AIR	-	180 - 190	40 - 100	L-4   L-3   L-1  

RECIPE	FUNCTION	WATER (g)	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Leavened cakes/Sponge cakes	Steam	100	170-180	30-60	L-2  
Small cakes / Muffin	Steam	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam	150	200-220	20-40	L-3  
Bread rolls	Steam	100	210	25-40	L-3  
Bread loaf	Steam	150	170-180	70-100	L-3  
Roast Beef	Steam	200	200	35-60	L-3  
Roast Beef 2Kg	Steam	250	200	40-70	L-3  
Leg of lamb	Steam	200	180-200	65-75	L-3  
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	Steam	200	200	60-90	L-3  
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Fish fillets / Steaks	Steam	150	180	15-35	L-3  
Stuffed vegetables (tomatoes,courgettes,aubergines)	Steam	150	180-200	25-40	L-3  
Roast potatoes	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Roast chicken 1-1.3 Kg	Steam	250	200	50-80	L-3  

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLOCK/MINUTE MINDER OPERATION



Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

The buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder


This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.




Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration


1. Press the  button several times until icon **A** and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon **A** will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the  button again, When the cooking process start, the symbol  is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the icon **A** is illuminated.
 - For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

CLEANING AND MAINTENANCE

TURN OFF THE MAIN SWITCH AND ENSURE THE COOKER IS COLD BEFORE CLEANING. BEFORE SWITCHING ON AGAIN, ENSURE THAT ALL CONTROLS ARE IN THE OFF POSITION.

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations when the oven is cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Disconnect the appliance from the power supply

CLEANING THE CERAMIC HOB

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.
 - Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.
- Do not use alcohol-based products such as denatured alcohol.**

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT

1. Remove the side accessory holder grills.
2. Pull the heating element out a little (*Fig. 1*) and lower it (*Fig. 2*).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral support.

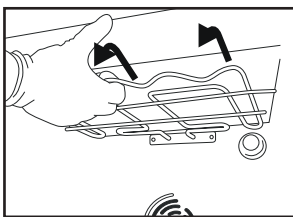


Fig. 1

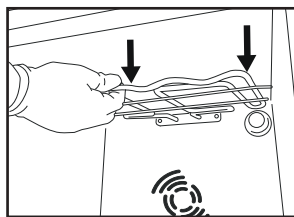


Fig. 2

INTERIOR SURFACES

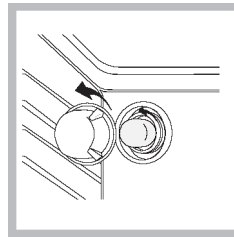
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.



1. Reconnect the oven to the power supply.

Note: Use 40W/230V type G9

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

-Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CATALYTIC CLEANING

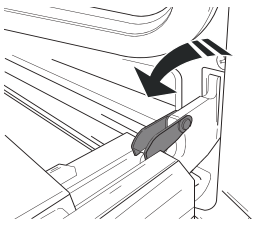
These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks. This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern.

Nevertheless, the following should be avoided:

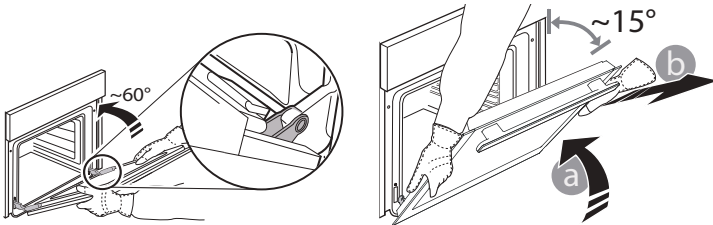
- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

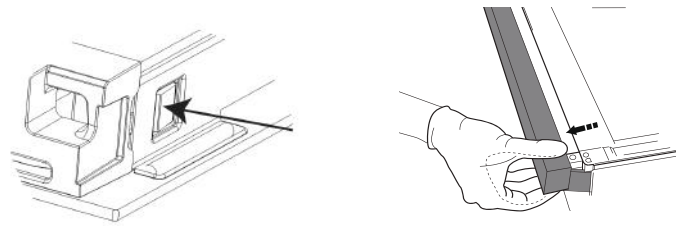
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

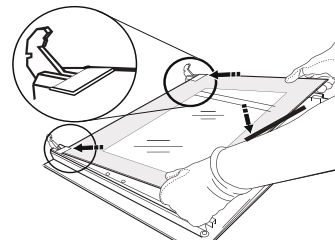
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

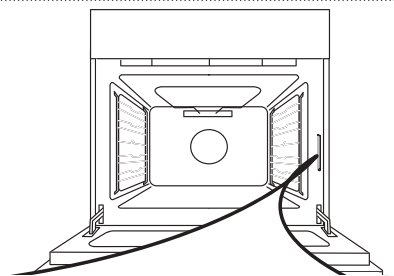
TROUBLESHOOTING

What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.


AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly. Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

 A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be read and downloaded from our website www.indesit.com

الاستخدام المسموح به

⚠️ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠️ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني. ⚠️ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف).

⚠️ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

⚠️ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عبوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر نشوب حرائق.

التركيب

⚠️ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.

⚠️ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل المستخدم. أبعد الأطفال عن موقع التركيب.

بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك، قطع الستائر وفوم الخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز من مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصدمة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.

⚠️ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر نشوب حرائق.

عند وضع الفرن على قاعدة، يجب أن تكون مستوية ومثبتة بالحائط بواسطة سلسلة التثبيت الموردة، وذلك لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.



⚠️ تحذير: لمنع إمالة الجهاز، يجب تركيب سلسلة التثبيت. يرجى الرجوع إلى التعليمات لإجراء التركيب.



التحذيرات الكهربائية

⚠️ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠️ يجب إتاحة إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠️ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهائبات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

من المهم قراءتها والالتزام بها

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

⚠️ تحذير: يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

⚠️ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.

⚠️ تحذير: خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.

⚠️ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضاً مراقبة عمليات الطهي القصيرة بصفة مستمرة.

⚠️ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت، يمكن أن يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

⚠️ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر نشوب حريق.

⚠️ يجب إبقاء الأطفال الصغار (3-0 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠️ تحذير: يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

⚠️ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تحفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠️ احتفظ بالملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز، إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق. توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والملحقات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجياً قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

⚠️ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ في حالة الحادة إلى استبدال كابل الكهرباء اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللبنة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من غلق الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل القيام بأي عملية صيانة، لا تستخدم مطلقاً أداة التنظيف بالبخار - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.

⚠ تأكد من برودة الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة. - خطر الإصابة بحروق.

⚠ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

تجهيز الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (وتعدلاتها).

من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز ♻ الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا يجب التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب أخذه إلى مركز التجميع الملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

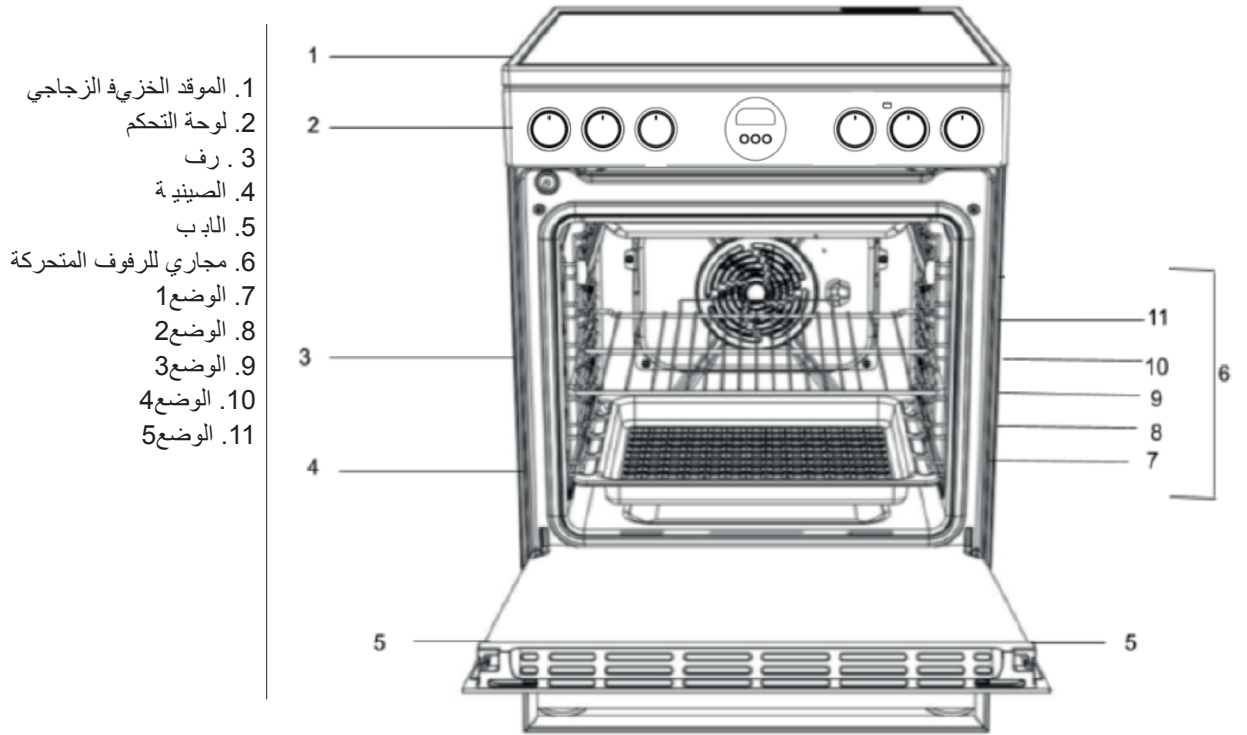
نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الحبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

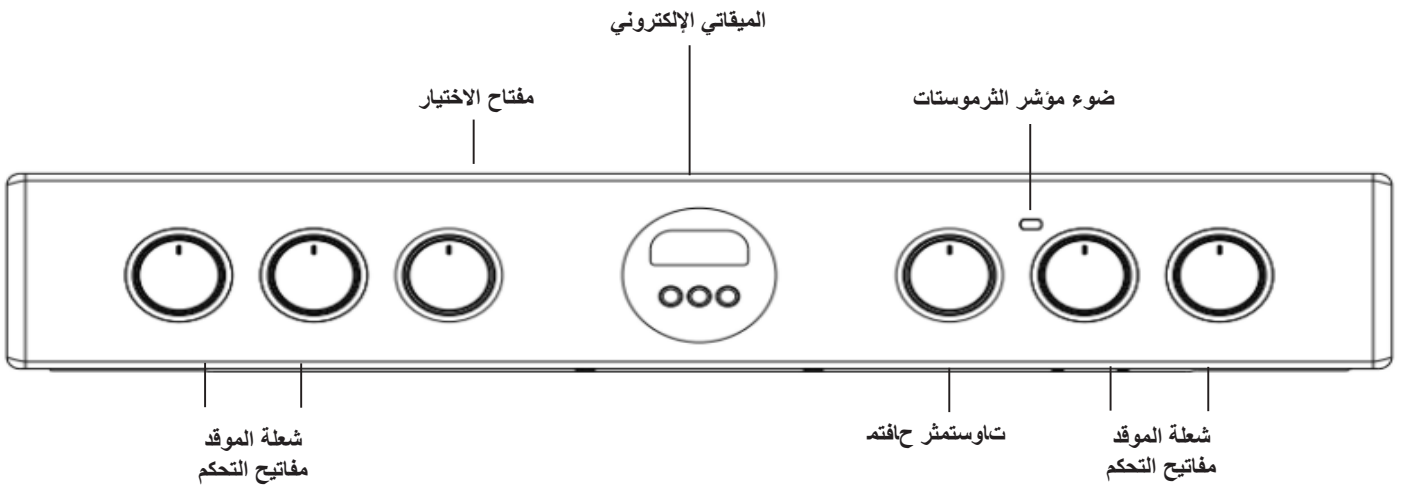
بيان المطابقة

هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم البيئي لللائحة الأوروبية المواصفة الأوروبية 66/2014؛ تشريع تمييز الطاقة 65/2014، تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 1-60350-EN. هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 66/2014 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 2-60350-EN.



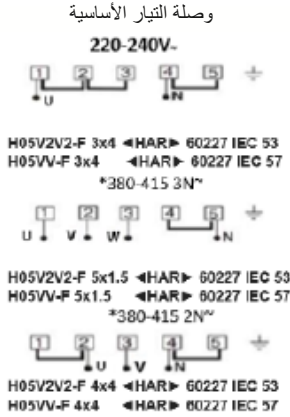


لوحة التحكم



التوصيل الكهربائي

تم تصميم الأفران المزودة بكابل إمداد طاقة ثلاثي الأقطاب للعمل بتيار متناوب عند تردد الإمداد والجهد المشار إليهما على لوحة البيانات (في أسفل لوحة معلومات الفرن). موصل التأريض للكابل هو الموصل الأصفر والأخضر.



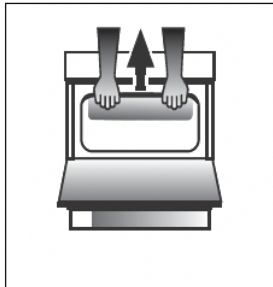
*خيارات التيار البديلة

توصيل كابل الإمداد بالتيار الكهربائي

تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

قبل تحريك الموقد الخاص بك، تحقق من أنه بارد، وقم بإطفائه من وحدة التحكم الموجودة في الموقد الشامل. يمكنك تحريك الموقد الخاص بك بسهولة أكبر عن طريق رفع الجزء الأمامي على النحو التالي:

تحريك الموقد



شكل A

افتح باب الشواية بشكل كافٍ للسماح بإحكام القبضة بشكل مريح على الحافة الأمامية السفلية لسقف الفرن، وتجنب ملامسة أي عنصر من عناصر الشواية. (شكل A)

كن حذرًا عند تحريك الموقد الشامل لأنه ثقيل.
كن حريصًا على التأكد من عدم تلف أي غطاء أرضي.

يجب قراءة التعليمات التالية من قبل فني مؤهل لضمان تركيب الجهاز وتنظيمه وصيانته بشكل تقني وصحيح وفقًا للوائح الحالية.

يرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل جهازك الجديد. فهو يحتوي على معلومات مهمة تتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.

يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل. تأكد من الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز إذا تم بيعه أو إعطائه لشخص ما أو نقله.
يجب تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا للتعليمات المقدمة.

يجب ألا يتم إجراء أي تعديل أو صيانة ضرورية إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

التنصيب وضبط الاستواء

يمكنك تثبيت الجهاز إلى جانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الموقد.

يجب تثبيت هذا الموقد مباشرة على الأرض. لا تقم بتثبيت هذا الموقد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.

تأكد من أن الجدار الملامس للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (90 درجة مئوية).

هام: لا تقم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بملامسة المقالي الموجودة على سطح الموقد

يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

يجب ألا يتم تركيب هذا الجهاز على قاعدة.

تم تصميم الموقد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموقد لغرض إصلاحه. يمكن استخدامه مع الخزائن من جانب واحد أو جانبيين وكذلك يمكن وضعه في زاوية. ويمكن أيضًا استخدامه بشكل قائم بذاته.

يجب ألا تكون الجدران الجانبية المجاورة التي ترتفع عن مستوى الموقد أقرب إلى الموقد من 150 مم ويجب حمايتها بمواد مقاومة للحرارة. يجب ألا يكون أي سطح متدلي أو شفاط على مسافة أقل من 650 مم.

a. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.

b. يجب تثبيت الشفافات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفاط.

c. يجب أن يكون الجدار الملامس للجزء الخلفي من الموقد من مادة مقاومة للهب.

d. تم تجهيز الموقد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط الخلفي

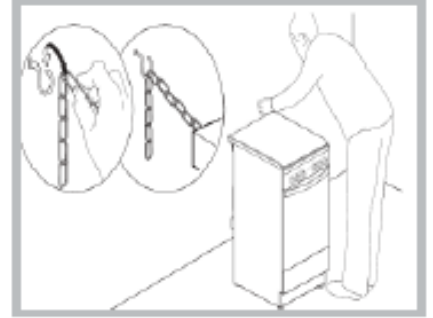
e. للجهاز.

تحذيرات: يجب تأريض هذا الجهاز.

يجب توصيل الموقد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد يتم دمجها بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموضحة في لوحة تصنيف الموقد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية، الممتدة من الوحدة المستهلكة إلى الموقد مرورًا بمنفذ الموقد ثنائي القطب، من نوع مقبول ولها نفس شدة التيار الواردة أعلاه. يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي نقطة منه إلى درجة حرارة أعلى 50 °م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية.

سلسلة الأمان

من أجل منع الانقلاب المفاجئ للجهاز، على سبيل المثال من قبل طفل يتسلق باب الفرن، يجب تثبيت سلسلة الأمان المرفقة!



تم تجهيز الموقد بسلسلة أمان يتم تثبيتها عن طريق برغي (غير مزود بالموقد) على الحائط خلف الجهاز، على نفس ارتفاع السلسلة المتصلة بالجهاز.

اختر البرغي ومثبت البرغي وفقًا لنوع مادة الجدار خلف الجهاز. إذا كان قطر رأس البرغي أصغر من 9 مم، فيجب استخدام حلقة لإحكام الربط. يتطلب الجدار الخرساني برغي لا يقل قطره عن 8 مم، وطوله عن 60 مم.

تأكد من تثبيت السلسلة على الجدار الخلفي للموقد وعلى الحائط، كما هو موضح في الشكل، بحيث يتم شدّها بعد التثبيت وموازاتها لمستوى سطح الأرض.

تصنيفات نطاقات الطهي

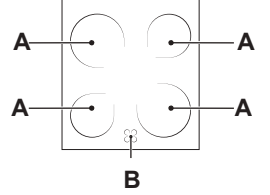
أيسر أمامي	أيمن أمامي	أيسر خلفي	أيمن خلفي (إشعاع مزدوج)
سراميك 1800 واط قطر 180 مم (الوضع 0-6)	سراميك 1200 واط قطر 140 مم (الوضع 0-6)	سراميك 1200 واط قطر 140 مم (الوضع 0-6)	سراميك 2300 واط قطر 180 مم (الوضع 0-12)

يترك الصمغ المستخدم على الجوانات آثار شحم على الزجاج. قبل استخدام الجهاز، ننصحك بإزالة هذه الآثار باستخدام أداة تنظيف خاصة غير كاشطة. تنبعث خلال الساعات الأولى القليلة من الاستخدام رائحة مطاط التي سرعان ما تختفي.

نطاقات الطهي

الموقد مزود بعناصر تسخين مشعة كهربائية. عندما تكون قيد الاستخدام، تصبح العناصر التالية على الموقد حمراء.

A. نطاق الطهي.
B. ضوء مؤشر الحرارة المتبقية:
يشير هذا إلى أن درجة حرارة نطاق الطهي المتطابق تتجاوز 60°م، حتى بعد إيقاف عنصر التسخين يبقى ساخنًا.



نطاقات طهي مزودة بعناصر تسخين مشعة

تصدر هذه العناصر الحرارة عن طريق الإشعاع من مصابيح شديدة الإضاءة بداخلها. ولديها خصائص مشابهة لمواقد الغاز: حيث يسهل ضبط النطاقات وبلوغ درجات الحرارة المضبوطة سريعًا، مما يتيح لك رؤية التيار الذي توفره فعليًا.

تشغيل نطاقات الطهي وإيقافها

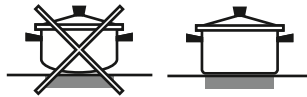
لتشغيل نطاق طهي، أدر المفتاح المتطابق في اتجاه حركة عقارب الساعة، إلى موضع يتراوح بين 0 و 6، أو 0 و 12 (إشعاع مزدوج وإشعاع بيضاوي).

لإيقافه مرة أخرى، أدر المفتاح في اتجاه عكس حركة عقارب الساعة إلى الوضع "0".

تتشأ سخونة فقط داخل مناطق الطهي الدائرية المحددة. تسخن المناطق وتبرد بشكل أسرع، مما يوفر إمكانية تحكم أكبر في الأطعمة الحساسة. تم تزويد كل منطقة تسخين بمحدد حراري وهو عبارة عن قاطع أمان يمنع الزجاج السيراميكي من ارتفاع درجة الحرارة. بعد عدة دقائق بكامل طاقتها بدون مقلاة في منطقة التسخين، سيقوم المحدد الحراري بإيقاف تشغيل عناصر التسخين وتشغيلها تلقائيًا لتجنب أي تلف للزجاج السيراميكي.

نصائح عملية حول استخدام الموقد

- استخدم أواني ذات قواعد سميكة ومسطحة لضمان إتساقها تمامًا مع نطاق الطهي.



- استخدم دائمًا أواني بقطر كبير بما يكفي لتغطية سطح التسخين بالكامل، لكي تستفيد بالحرارة المنبعثة.



- تأكد دائمًا من أن قاعدة المقلاة نظيفة وجافة تمامًا: يضمن لك هذا إتساق المقلاة تمامًا مع نطاقات الطهي وزيادة العمر الافتراضي لكلا من المقالي والموقد.
- تجنب استخدام وعاء الطهي نفسه الذي استخدم على شعلات الغاز: تُسبب شدة تركيز حرارة مواقد الغاز في تشويه قاعدة المقلاة، مما ينتج عنه عدم الإتساق مع سطح التسخين بشكل صحيح.
- تجنب نهائيًا ترك نطاق التسخين مشغلاً دون وضع مقلاة عليه، لأن ذلك قد يتسبب في تلف النطاق.

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

<p>الضوء/التسخين المسبق السريع لتشغيل إضاءة الفرن. لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.</p>	
<p>الطهي التقليدي لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.</p>	
<p>الخبز التقليدي للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف عملية الطهي. تنتج هذه الوظيفة طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت.</p>	
<p>وظيفة الشواية لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي غراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.</p>	
<p>الشواية التبريد شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.</p>	
<p>الرف السفلي يمكن استخدام هذه الوظيفة لإنهاء طهي الفطائر المحشوة أو لتغليظ الحساء. استخدم هذه الوظيفة خلال آخر 15/10 دقيقة من الطهي.</p>	
<p>إذابة التجمد لإسراع إذابة تجمد الطعام.</p>	
<p>التسخين السفلي + المروحة للاتهاء من طهي الطعام بتناسق كبير في السوائل وللحصول على قواعد مقرمشة وذهبية. أيضاً مفيد لتغليظ الصلصات. ضع الطعام على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.</p>	
<p>البخار توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.</p>	
<p>طهي بدفع الهواء لطهي أطعمة مختلفة على رفوم متعددة في وقت واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقالاً لروائح من طعام إلى آخر.</p>	

! الاستخدام الأول للجهاز، قم بتسخين الفرن فارغاً بينما بابه مغلقاً على أقصى درجة حرارة لمدة نصف ساعة على الأقل. تأكد من تهوية الغرفة جيداً قبل إيقاف الفرن وفتح بابه. قد يصدر من الجهاز روائح كريهة نسبياً ناتجة من حرق مواد الحماية المستخدمة أثناء عملية التصنيع.

استخدام الفرن

1. اختر وضع الطهي المرغوب من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
2. اختر درجة الحرارة المقترحة لوضع الطهي أو درجة الحرارة المرغوبة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. يمكنك إيجاد قائمة تلخص أوضاع الطهي ودرجات حرارة الطهي المقترحة في الجدول المعني (انظر جدول الطهي).

يمكن دائماً القيام بالتالي أثناء عملية الطهي:

- تغيير وضع الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات.
- ضبط إجمالي وقت الطهي ووقت انتهائه.
- إيقاف الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! يُحظر وضع أشياء مباشرة على الجزء السفلي من الفرن، سيؤدي هذا لتجنب تلف طبقة المينا.

! ضع الأواني دائماً على الرف (الأرفف) الموردة.

ضوء مؤشر الترموستات

عند إضاءة ضوء مؤشر الترموستات، يشير إلى أن الفرن يولد الحرارة. ينطفئ ضوء المؤشر عند بلوغ حيز الفرن الداخلي درجة الحرارة المرغوبة. عندئذ يومض الضوء وينطفئ بالتبادل، حيث يشير إلى أن الترموستات مشغلاً ويحتفظ بدرجة الحرارة عند مستوى ثابت.

ضوء الفرن

يتم تشغيله من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع باستثناء "0". يظل مضيئاً مادام الفرن مشغلاً، من خلال الاختيار باستخدام المفتاح، يتم تشغيل الضوء بدون تفعيل أي من عناصر التسخين.

البخار+

توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.

تصاعد الشبكات السطحية

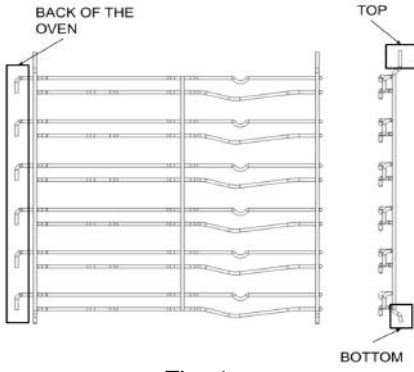


Fig. 1

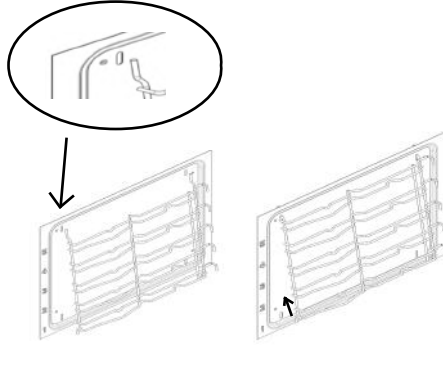


Fig. 2

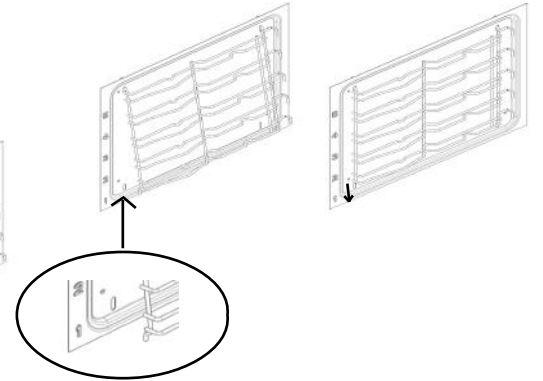


Fig. 3

يأتي طبخك الجديد مزودًا بدعامتين من أرفف الكروم معبأة في الفرن مع الأرفف. لاحظ أن القضبان العلوية أطول ثم القاع والخطافات في مؤخرة الفرن. انظر الشكل 1. يدخل الجزء العلوي من دعامة الرف في فتحات في الجدار الجانبي للفرن كما في الشكل 2 بمجرد تعشيقها من الأعلى ، ادفع القضبان السفلية إلى الفتحات السفلية في الجدران الجانبية للفرن. اسمح الآن بدعامات الرف بالهبوط قليلاً والانخراط. انظر الشكل 3

تركيب الرفوف المنزلقة (إن وجدت)

أرفف منزلقة جزئية وكاملة تسهل التعامل مع الأرفف السلكية والصواني.

(قم بإزالة مشاوي الحامل الجانبي (الشكل 1)
(قم بإزالة الحماية البلاستيكية عن الأرفف المنزلقة (الشكل 2).
علق الجزء العلوي من المنزلق على شبك الحامل. تأكد من أن العدائين التلسكوبيين يمكن أن يتحركوا بحرية إلى مقدمة الفرن. ثم اضغط على الجزء السفلي من الأرفف المنزلقة بثبات مقابل شواية الحامل حتى تستقر في مكانها (الشكل 3)
أعد تركيب مشاوي الحامل الجانبي في التجويف (الشكل 4 (ضع الملحقات على شريط التمرير (الشكل 5 ، 6

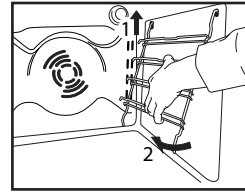


Fig. 1

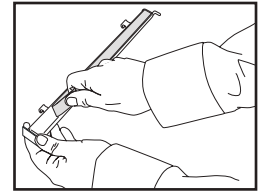


Fig. 2

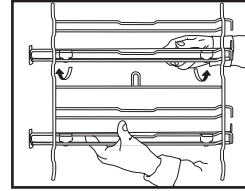


Fig. 3

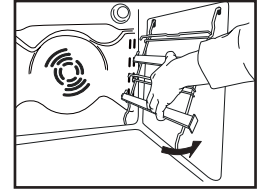


Fig. 4

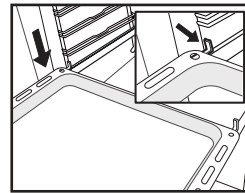


Fig. 5

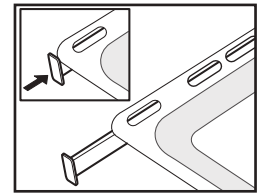
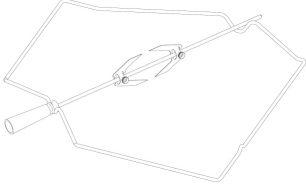


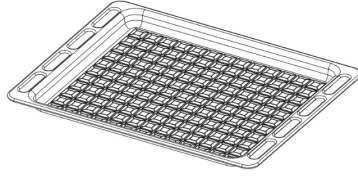
Fig. 6

الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبيز



صينية عميقة

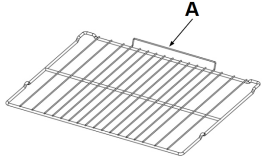


شبكة

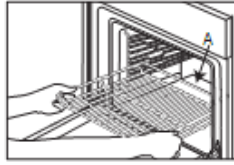


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن



شكل 1B



شكل 1A



. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1A، شكل 1B)








شكل 2

. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبيز، بنفس طريقة إدخال الرف السلكي (شكل 2).

المستوى (رقم L-) والملحقات		المدة (دقيقة)	درجة الحرارة. (م°)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة
مربع	L-2	30-50	170	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كيك مختمر / كيك اسفنجي
مربع	L-2	30-60	160-170	نعم	دفع الهواء	كيك مختمر / كيك اسفنجي
	L-2	0-60	160-180	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
مربع	L-4	0-70	150-170	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
	L-2					
	L-3	30-60	150	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كعك/ بسكويت شورت بريد
	L-5 L-2	30-60	150	نعم	دفع الهواء	كعك/ بسكويت شورت بريد
	L-3	20-50	160-170	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	قطع كيك صغيرة / مافن
	L-4 L-2	30-50	160	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	قطع كيك صغيرة / مافن
	L-6 L-4 L-2	30-50	150-160	نعم	دفع الهواء	قطع كيك صغيرة / مافن
	L-3	20-50	170-200	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	معجنات الشو
مربع	L-4 L-1	20-50	170-200	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	معجنات الشو
	L-2	20-50	170-200	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	معجنات الشو
	L-3	120-200	80-100	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	ميرننجز
مربع	L-4 L-1	120-200	80-100	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	ميرننجز
	L-2	15-50	190-250	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
	L-2	15-50	190-250	نعم	دفع الهواء	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
	L-2	15-50	190-250	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
مربع	L-3	30-60	180	نعم	دفع الهواء	الفتائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
	L-3	15-40	180-210	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
مربع	L-3	30 - 65	180 - 200	نعم	الطهي التقليدي	لازانيا / فتائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني

المستوى (رقم L-) والملحقات		المدة (دقيقة)	درجة الحرارة. (م°)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة	
		L-3	80-110	190-200	نعم	دفع الهواء	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
		L-1	50-120	180-190	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
		L-3	50-100	200-230	نعم	الطهي التقليدي	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
		L-3	50-80	190-220	نعم	الطهي التقليدي	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
		L-3	130-170	160 - 180	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	ديك رومي/أوز 3 كجم
		L-3	130-170	160 - 180	نعم	الطهي التقليدي	ديك رومي/أوز 3 كجم
		L-3	20-30	180 - 200	نعم	الطهي التقليدي	سمك فيليه / شرائح ستيك
		L-	10-30	230 - الحد الأقصى	نعم	GRILL (الشواية)	سمك فيليه / شرائح ستيك
		L-3	0-80	220 - 190	نعم	الطهي التقليدي	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
		L-3	30-60	230 - الحد الأقصى	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
		L-3	20 - 30	200 - 180	نعم	الطهي التقليدي	جراتان الخضروات
		L-	10-30	230 - الحد الأقصى	نعم	GRILL (الشواية)	جراتان الخضروات
		L-2	15 - 40	180 - 170	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	جراتان الخضروات
		L-4	1 - 2	حد أقصى	'5	GRILL (الشواية)	التوست
		L-4	15-30	حد أقصى	-	GRILL (الشواية)	السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر
		L-3	40 - 80	220 - 190	نعم	الطهي التقليدي	بطاطس محمرة
		L-1	50-100	203 - 200	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	فخذ ضأن/سبقان
		L-5	40 - 80	190 - 180	-	دفع الهواء	وجبة كاملة: تورته بالفواكه (المستوى 5) لازانيا (المستوى 3) قطع اللحم (المستوى 2) خضروات محمرة (المستوى 1)
		L-3					
		L-2					
		L-1					

					الكماليات
صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

برمجة الطهي

يجب اختيار وضع الطهي قبل إجراء البرمجة.

برمجة مدة الطهي

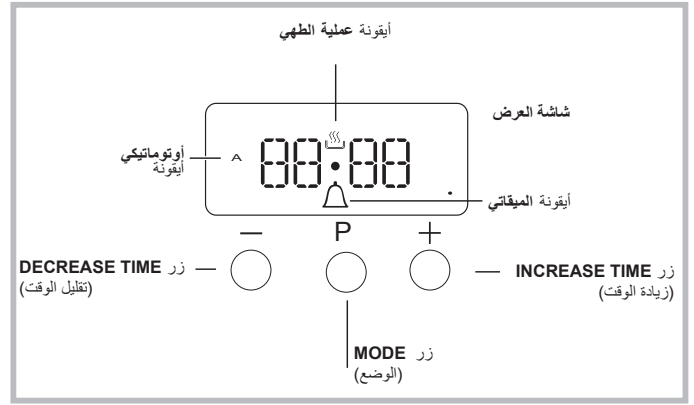
1. اضغط على الزر \odot عدة مرات إلى أن تومض الأيقونة أو وحدات المدة بشاشة العرض.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط المدة المرغوبة، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيمة بشكل أسرع وأسهل.
3. انتظر لمدة 5 ثوان، بعد ظهور هذه الأيقونة أو بشاشة العرض.
4. عند انقضاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن وتسمع صافرة تنبيه. اضغط على أي زر لإيقاف صافرة التنبيه.
- على سبيل المثال: الساعة الآن 9:00 صباحاً. وتم برمجة وقت مدته 1 ساعة و 15 دقيقة. سيتوقف البرنامج أوتوماتيكياً عند الساعة 10:15 صباحاً.

إعداد وقت انتهاء لوضع طهي

1. اتبع الخطوات من 1 إلى 3 لضبط المدة كما هو محدد أعلاه.
2. ثانياً، اضغط على الزر \odot إلى أن يبدأ وميض كلمة END (انتهاء) بشاشة العرض.
3. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط وقت انتهاء الطهي، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيم المرغوبة بشكل أسرع وأسهل.
4. انتظر 5 ثواني أو اضغط على الزر \odot مرة أخرى، عند بدء عملية الطهي، يكون الرمز \odot مرئياً على الشاشة.
5. عند انقضاء الوقت المضبوط سيتوقف الفرن عن الطهي وتسمع صافرة تنبيه. اضغط أي زر لإيقافه.
- عند إضاءة الأيقونة أو يكون قد تم ضبط البرمجة.
- على سبيل المثال: الساعة الآن 9:00 صباحاً. وقد تم برمجة مدة 1 ساعة. 12:30 تم تحديدها كوقت انتهاء. سيبدأ البرنامج أوتوماتيكياً عند الساعة 11:30 صباحاً.

إلغاء برنامج

- لإلغاء برنامج: \odot
- اضغط على الزر \odot حتى وميض الأيقونة المتطابقة للإعداد الذي تريد إلغاءه والأعداد بالشاشة. اضغط على الزر "-" حتى ظهور الوحدات 00:00 بشاشة العرض.
 - اضغط مع الاستمرار على الأزرار "+" و "-"، سيؤدي هذا لإلغاء الإعدادات المختارة مسبقاً، بما في ذلك إعدادات الميقاتي.



ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة بينما الفرن متوقفاً أو إذا كان مشغولاً، بشرط ألا يكون قد تم برمجة وقت انتهاء دورة الطهي مسبقاً. بعد توصيل الجهاز بمصدر التيار الرئيسي، أو بعد انقطاع التيار، سيبدأ وميض الوحدات 00:00 بشاشة العرض.

1. اضغط على الزر "+" و "-" في نفس الوقت بعدها تومض النقطتان بين الساعات والدقائق.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط الوقت، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيم المرغوبة بشكل أسرع وأسهل.

تغيير معدل تكرار صافرة التنبيه

يمكن تغيير معدل تكرار صافرة التنبيه من خلال لمس زر "-" بشكل متكرر.

ضبط منبه الدقائق

- لا تقاطع هذه الوظيفة عملية الطهي ولا تؤثر على الفرن، حيث تستخدم لتفعيل صافرة التنبيه فقط بعد انقضاء مدة الوقت المضبوط.
1. اضغط على الزر \odot عدة مرات إلى أن تومض الأيقونة \triangle والثلاثة وحدات بشاشة العرض.
 2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط المدة المطلوبة، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيمة بشكل أسرع وأسهل.
 3. انتظر لمدة 5 ثوان، في حال الضغط على الزر أكثر من مرة سيظهر حينئذ بشاشة العرض الوقت في وضع عد تنازلي. عند انقضاء هذه المدة من الوقت سيتم تفعيل صافرة التنبيه.

أوقف المفتاح الرئيسي وتأكد من أن الموقد بارد قبل التنظيف.
قبل التشغيل مرة أخرى، تأكد من أن عناصر التحكم جميعها في وضع الإيقاف.

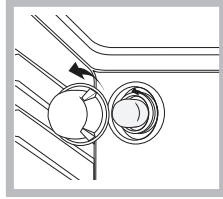
لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

الكماليات

انقع الكماليات في منظم غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

تغيير اللمبة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.



1. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
ملاحظة: استخدم لمبات 40 واط/230 فلت من نوع G9

اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244).
تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.
- لا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها.
لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

التنظيف الحفاز

هذه الألواح مغطاة بمينا خاصة، قادرة على امتصاص الدهون التي تنتجها الأطعمة أثناء الطهي. طبقة المينا هذه قوية بعض الشيء، ولهذا قد تنزلق المحلقات العديدة (الأرفف، أوعية التنقيط، إلخ.) دون تلف طبقة المينا بها. قد تظهر علامات بيضاء على الأسطح، لا داعي للقلق من ظهور تلك العلامات.
ورغم هذا، يجب تجنب التالي:
- كشط طبقة المينا باستخدام أدوات حادة (سكين، على سبيل المثال)،
- استخدام منظفات أو مواد كاشطة

افصل الجهاز عن مصدر التيار

تنظيف الموقد الخزفي

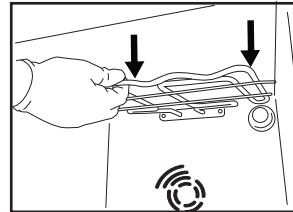
- لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة لأنها قد تلحق الضرر بالزجاج.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (عندما يبرد) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- عدم الحفاظ على السطح في حالة نظيفة قد يقلل من حساسية أزرار لوحة التحكم.
- اقتصر على استخدام كاشطة فقط عند وجود بقايا ملتصقة بالموقد. اتبع تعليمات الجهة الصانعة للكاشطة لتفادي خدش الزجاج.
- السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظم خاص بالموقد (اتبع إرشادات الجهة الصانعة).
- انسكاب السوائل على نطاقات الطهي قد يتسبب في تحريك الإناء أو اهتزازه.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

الأسطح الخارجية

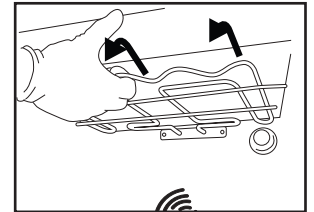
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. جففها بواسطة قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم المنظفات الأكلة أو الكاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.
- تجنب استخدام منتجات قاعدتها كحولية مثل الكحول المحول.

تحريك عنصر التسخين العلوي

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
2. اسحب عنصر التسخين للخارج قليلاً (الشكل 1) وأخفضه (الشكل 2).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعائم الجانبية.



شكل 2



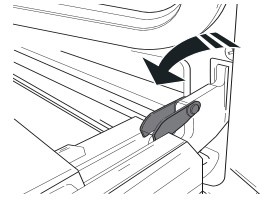
شكل 1

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

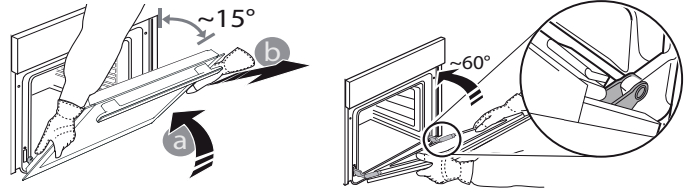
إزالة الباب الزجاجي للفرن وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.



أحكام مسك الباب بكتنا يديك - لا تحمله من المقبض.

- بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).

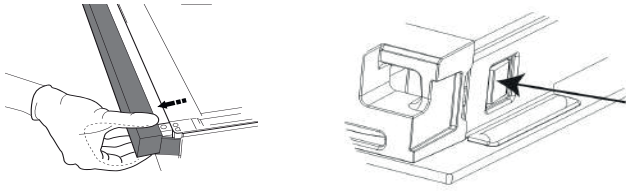


ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.
- قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: تأكد من إنزالهم إلى أسفل بشكل كامل.
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

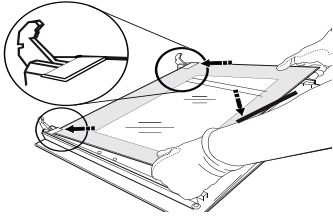
انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكتنا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

3. عند إعادة تجميع زجاج الباب الداخلي، أدخل لوح الزجاج بشكل صحيح بحيث يكون النص المكتوب غير مقلوب ويسهل قرأته.
4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين



إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

تحري الأعطال وإصلاحها
ماذا تفعل إذا...

الأسباب المحتملة

الحلول

الفرن لا يعمل.

انقطاع التيار الكهربائي.
الفصل من الشبكة الكهربائية

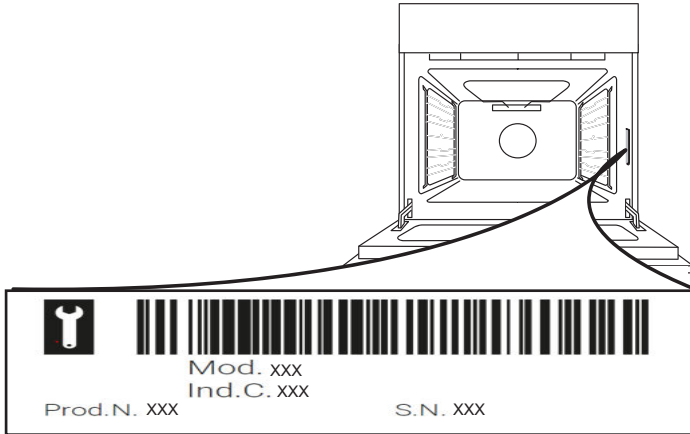
تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.
أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

خدمة ما بعد البيع

للحصول على المساعدة اتصل بالرقم المبين في كتيب الضمان المرفق بالمنتج أو اتبع التعليمات الموجودة على موقعنا الإلكتروني.

كن على استعداد للأتي:

- وصف مختصر للمشكلة،
- انكر نوع المنتج والطراز بدقة،
- كود المساعدة (الرقم التالي لكلمة SERVICE في لوحة التمييز المثبتة على المنتج والتي يمكنك رؤيتها على الحافة الداخلية عندما يكون باب الفرن مفتوحا)،
- عنوانك بالكامل،
- رقم الهاتف.



يرجى ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد بضمن تركيب قطع الغيار الأصلية وإجراء أعمال الإصلاح بصورة صحيحة.
يرجى الرجوع إلى كتيب الضمان المرفق للمزيد من المعلومات حول الضمان.

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 oštetiti 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 pričvrtni 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.

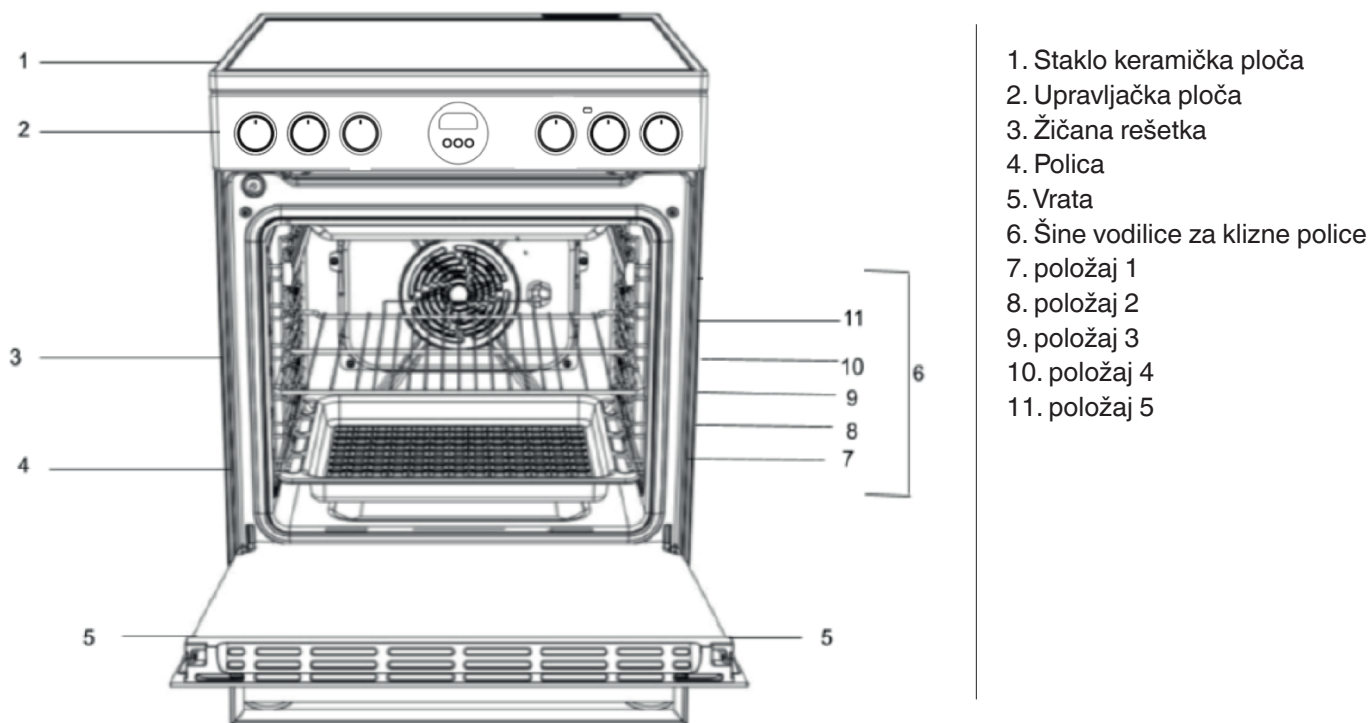
IZJAVA O SUKLADNOSTI

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.

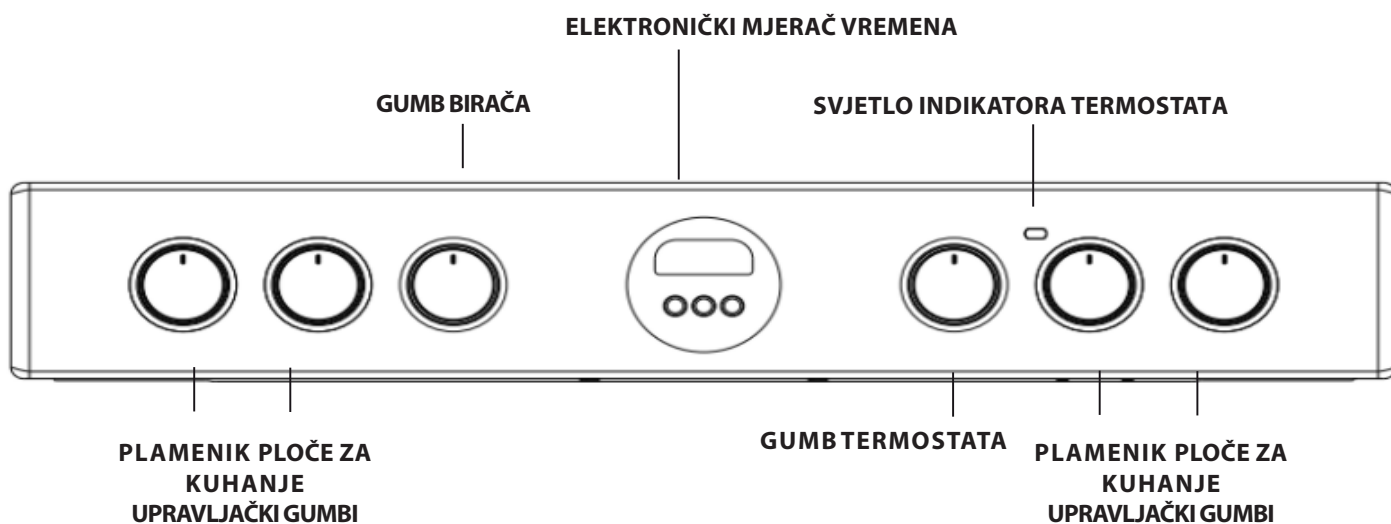
Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-2.



OPIS PROIZVODA



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 trolpolnim 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



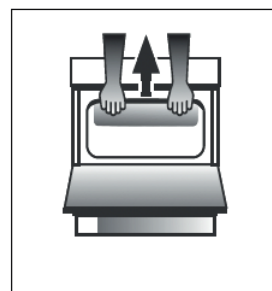
*alternativne mogućnosti napajanja

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)

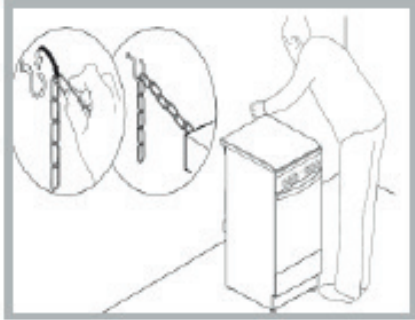
Pazite prilikom pomicanja štednjaka jer je težak. Pazite da se ne ošteti podna obloga.

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.

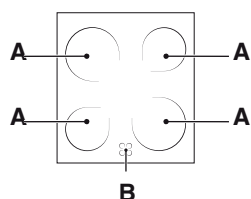
Provjerite da je lanac pričvršćen na stražnju stjenku štednjaka i na zid, kako je prikazano na slici, tako da je nakon postavljanja napet i poravnat s razinom tla.

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

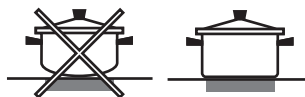
Prepoznavanje zona za kuhanje

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 12300W 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)	Za kuhanja na vrelištu
6	Za stvaranje korica ili brzo ključanje	
7		Za pečenja
8		
9		Za gulaše
10		
11		Za prženje
12		

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.

Steam (kuhanje na pari) +

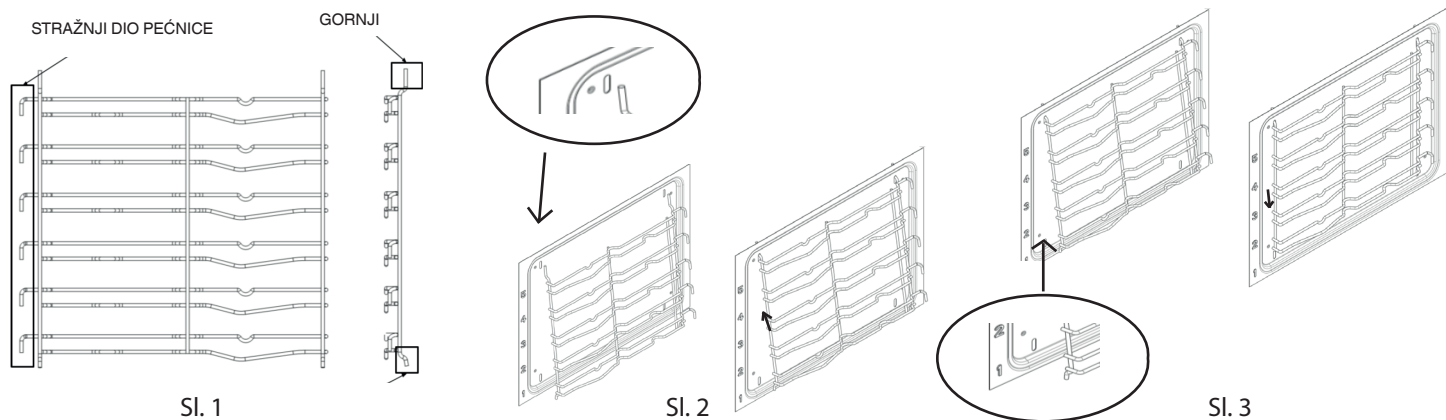
Funkcije pružaju izvrsne rezultate zahvaljujući dodavanju pare u cikluse kuhanja. Isključivo kada je pećnica hladna dodajte pitku vodu na dno pećnice i odaberite funkciju koja odgovara vašem načinu pripreme. Optimalna količina vode i temperature za svaku od kategorija namirnica navedeni su u odgovarajućoj tablici kuhanja. Nemojte zagrijati pećnicu prije stavljanja jela.

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 zgušnjavanje juha. Upotrebite ovu funkciju zadnjih 10/15 minuta pečenja.
	ODMRZAVANJE Ubrzavanje odmrzavanja jela.
	DONJI GRIJAČ+VENTILATOR Za dovršavanje pečenja prilično tekuće hrane i postizanje hrskavih, zlatnih podloga. Korisno i za zgušnjavanje umaka. Stavite jelo na 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
	STEAM (KUHANJE NA PARI) Funkcije pružaju izvrsne rezultate zahvaljujući dodavanju pare u cikluse kuhanja. Isključivo kada je pećnica hladna, dodajte pitku vodu na dno pećnice i odaberite funkciju koja odgovara vašem načinu pripreme. Optimalna količina vode i temperature za svaku od kategorija namirnica navedeni su u odgovarajućoj tablici kuhanja. Nemojte zagrijati pećnicu prije stavljanja jela.
	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) Za istovremeno kuhanje različitih namirnica na više razina. Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

POSTAVLJANJE BOČNIH REŠETKI



Novi se štednjak isporučuje s 2 kromirana nosača rešetke zapakirana u pećnici s rešetkama.

Napominjemo da su gornje šipke dulje od donjih i da se kukice nalaze na stražnjem dijelu pećnice. Pogledajte sl. 1.

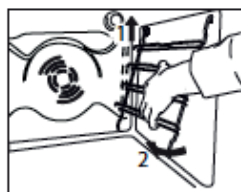
Vrh nosača rešetke umeće se u otvore na bočnoj stijenci kao na sl. 2.

Kad postavite vrh, gurnite donje šipke u donje otvore na bočnim stjenakama pećnice. Sad pustite da se nosači rešetke malo spuste i zakvače. Pogledajte sl. 3

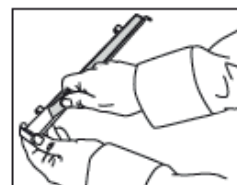
POSTAVLJANJE KLIZNIH REŠETKI (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Djelomično i potpuno izvlačenje kliznih rešetki olakšava rukovanje rešetkama i pliticama

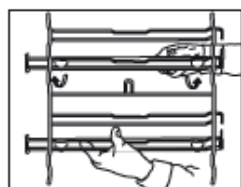
1. Izvadite bočne nosače roštilja (sl. 1)
2. Skinite plastične zaštite s kliznih rešetki (sl. 2).
3. Objesite gornji dio klizača na držače roštilja. Provjerite mogu li se teleskopske vodilice slobodno pomicati prema prednjem dijelu pećnice. Zatim čvrsto pritisnite donji dio kliznih rešetki na držač roštilja tako da se zabrave na mjestu (sl. 3).
4. Ponovno postavite držače roštilja u unutrašnjost (sl. 4).
5. Stavite dodatni pribor na klizač (sl. 5, 6).



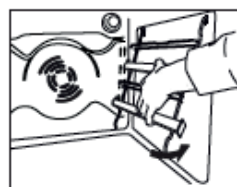
Sl. 1



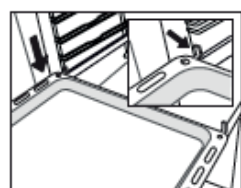
Sl. 2



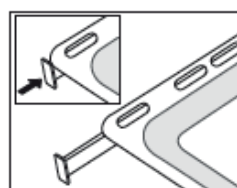
Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5



Sl. 6

DODATNI PRIBOR

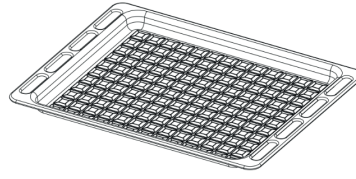
REŠETKA



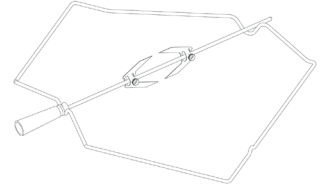
DUBOKA POLICA



PLITICA ZA PEČENJE



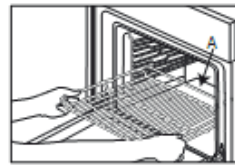
KOMPLET RAŽNJA



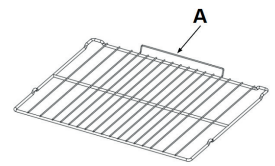
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.

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



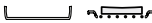
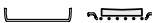
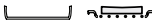
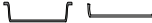
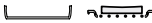
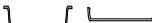
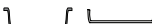





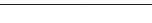



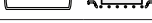




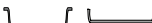

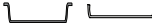
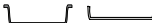
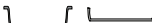
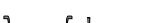

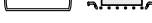
Sl. 1B


















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.

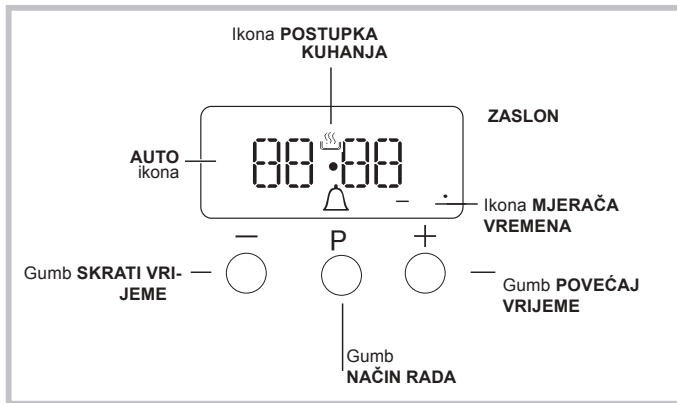
RECEPT	FUNKCIJA	PRETH. ZAGRIJAV.	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min)	RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170	30 – 50	L-2 
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	150 – 160	40 – 60	L-3 
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	160	40 – 70	L-5 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)	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	150 – 170	40-70	L-4 L-2 
Kolačići/keksi	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	140	30 – 60	L-3 
Kolačići/keksi	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	140	30 – 60	L-5 L-3 
Kolačići/keksi	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	140 – 150	40 – 50	L-6 L-4 L-2 
Kolačići/keksi	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	140	50 – 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Mali kolači/mufini	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	160 – 180	20 – 50	L-4 
Mali kolači/mufini	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	150 – 160	30 – 40	L-5 L-2 
Mali kolači/mufini	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	150 – 160	30 – 50	L-6 L-4 L-2 
Peciva za princes krafne	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170 – 200	20 – 50	L-3 
Peciva za princes krafne	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	170 – 180	20 – 50	L-4 
Peciva za princes krafne	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	170 – 180	20 – 50	L-6 L-4 L-2 
Poljupci	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	80 – 100	120 – 200	L-3 
Poljupci	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	80 – 100	120 – 200	L-4 L-2 
Poljupci	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	80 – 100	120 – 200	L-5 L-3 L-1 
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 
Kruh/pizza/pogača	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	190 – 230	20 – 50	L-1 
Kruh/pizza/pogača	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	190 – 230	20 – 50	L-6 L-4 L-2 
Kruh/pizza/pogača	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	190 – 230	20 – 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)	DA	170 – 180	30 – 60	L-3 
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	170 – 180	50 – 60	L-5 L-2 
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	170 – 190	15 – 40	L-3 
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	180 – 210	15 – 40	L-4 
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	DA	180 – 210	15 – 40	L-2 
Lazanje /kolači s voćem /zapečena tjestenina/kaneloni	CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)	DA	180 – 200	30 – 65	L-3 

RECEPT	FUNKCIJA	PRETH. ZAGRIJAV.	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min)	RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	TURBO GRILL	—	190 – MAKS	40 – 90	L-3 
Piletina / zečatina / pačatina 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-5 
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice	GRILL (ROŠTILJ)	—	230 – MAKS	15 – 30	L-5 
Pečeni krumpir	TURBO GRILL	—	230 – MAKS	30 – 60	L-3 
Janjeći but / koljenica	TURBO GRILL	—	200 – MAKS	50 – 100	L-3 
Kompletan obrok (Cook3): Voćna pita Lazanje Pečenje	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	—	180 – 190	40 – 100	L-6 
					L-4 
Kompletan obrok (Cook4): Voćna pita Lazanje Mesni odresci Pečeno povrće	FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)	—	180 – 190	40 – 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (g)	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	Steam (kuhanje na pari)	100	170 – 180	30 – 60	L-2 
Mali kolači/mufini	Steam (kuhanje na pari)	100	160 – 170	30-55	L-3 
Focaccia	Steam (kuhanje na pari)	150	200-220	20 – 40	L-3 
Peciva	Steam (kuhanje na pari)	100	210	25-40	L-3 
Štruca kruha	Steam (kuhanje na pari)	150	170 – 180	70-100	L-3 
Roast beef (Pečena govedina)	Steam (kuhanje na pari)	200	200	35-60	L-3 
Goveđe pečenje 2 kg	Steam (kuhanje na pari)	250	200	40-70	L-3 
Janjeći but	Steam (kuhanje na pari)	200	180 – 200	65-75	L-3 
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	Steam (kuhanje na pari)	200	200	60 – 90	L-3 
Piletina / zečatina / pačatina 1 kg	Steam (kuhanje na pari)	200	200-220	50-70	L-3 
File ribe/odresci	Steam (kuhanje na pari)	150	180	15-35	L-3 
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)	Steam (kuhanje na pari)	150	180 – 200	25-40	L-3 
Pečeni krumpir	Steam (kuhanje na pari)	200	200-220	50-70	L-3 
Pile za pečenje 1 – 1,3 kg	Steam (kuhanje na pari)	250	200	50-80	L-3 

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše 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

RAD SATA/MJERAČA VREMENA



POSTAVKE SATA

Sat se može postaviti dok je pećnica isključena ili kada se uključi ako vrijeme završetka ciklusa kuhanja prethodno nije postavljeno. Nakon što se uređaj spoji na električnu mrežu ili nakon nestanka struje, brojke 00:00 na ZASLONU početak će treperiti.



1. Istovremeno pritisnite gumb "+" i "-" tada treperi dvotočka između sati i minuta.
2. Upotrijebite gume "+" i "-" da biste namjestili vrijeme; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.

MIJENJANJE FREKVENCije ZVUČNOG SIGNALA

Frekvencija zvučnog signala može se promijeniti tako da se uzastopce pritišće "-".

POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA


Ova funkcija ne prekida kuhanje i ne utječe na pećnicu; ona se upotrebljava samo za uključivanje zvučnog signala po isteku postavljenog vremena.

1. Nekoliko puta pritisnite gumb  sve dok ikona  i tri brojke na zaslonu ne počnu treperiti.
2. Upotrijebite gume "+" i "-" da biste postavili željeno vrijeme; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.
3. Pričekajte 5 sekundi. Ako još jednom pritisnete gumb, vrijeme na zaslonu prikazivat će odbrojanje. Kad to vrijeme istekne, zvučni će se signal uključiti.




PROGRAMIRANJE KUHANJA

Način kuhanja mora se odabrati prije programiranja.

PROGRAMIRANJE TRAJANJA KUHANJA


1. Nekoliko puta pritisnite gumb  sve dok ikona **A** i brojke DUR na zaslonu ne počnu treperiti.
2. Pomoću gumba "+" i "-" i postavite željeno trajanje; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.
3. Pričekajte 5 sekundi nakon što se ikona **A** prikaže na zaslonu.
4. Kad istekne postavljeno vrijeme i pećnica zaustavi kuhanje, oglasit će se zvučni signal. Pritisnite bilo koji gumb da biste zaustavili zvučni signal.
 - Na primjer: sada je 9:00 h i programirano je vrijeme od 1 sata i 15 minuta. Program će se automatski zaustaviti u 10:15 h.

POSTAVLJANJE KRAJA ZA NAČIN KUHANJA

1. Pratite korake od 1 do 3 da biste trajanje postavili kako je gore opisano.
2. Zatim pritisnite gumb  sve dok END na zaslonu ne započne treperiti.
3. upotrijebite gume "+" i "-" da biste namjestili vrijeme završetka kuhanja; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.
4. Pričekajte 5 sekundi i ponovno pritisnite gumb  Kad kuhanje započne, signal  prikazuje se na zaslonu.
5. Kad istekne postavljeno vrijeme, pećnica će prekinuti kuhanje i oglasit će se zvučni signal. Pritisnite bilo koji gumb da biste ga isključili. Programiranje je postavljeno kad je uključena ikona **A**.
 - Na primjer: sada je 9:00 h i programirano je vrijeme od 1 sata. Planirano vrijeme završetka je 12:30. Program će automatski započeti u 11:30 h.

OTKAZIVANJE PROGRAMA

Način otkazivanja programa:

- pritišćite gumb  sve dok ikona koja odgovara postavci koju želite poništiti i brojke na zaslonu ne zatrepere. Pritišćite gumb "-" sve dok se na zaslonu ne prikažu brojke 00:00.
- Pritisnite i zadržite gume "+" i "-"; to će poništiti sve ranije odabrane postavke uključujući i postavke mjerača vremena.

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

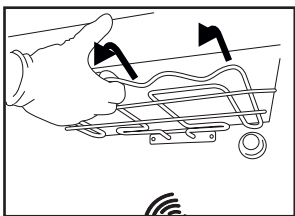
- Nemojte upotrebljavati abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kad se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite 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

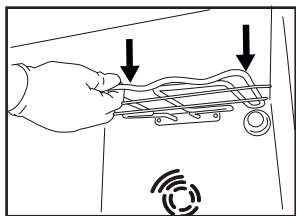
- Površine čistite vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Osušite ih suhom krpom.
 - Nemojte upotrebljavati korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite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

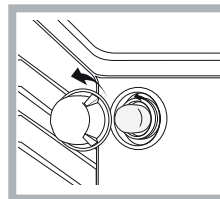
- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi,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

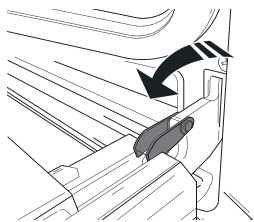
Ove su ploče premazane posebnim emajlom koji može upijati masnoću koju hrana otpušta dok se kuha. Taj je emajl prilično snažan pa razne vrste pribora (rešetke, posude za prikupljanje sokova itd.) mogu kliziti duž njega, a da ga ne oštete. Na površini se mogu pojaviti bijeli tragovi; oni nisu razlog za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

Ipak, trebalo bi izbjegavati sljedeće:

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

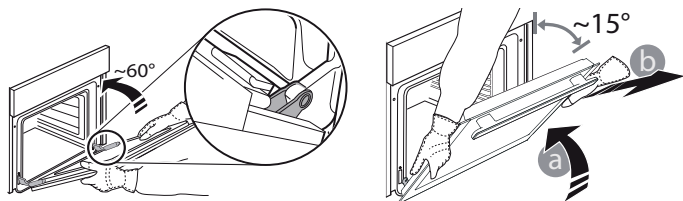
SKIDANJE I POSTAVLJANJE STAKLENIH VRATA PEĆNICE

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

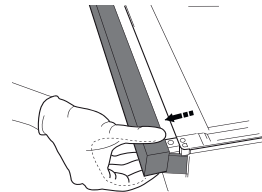
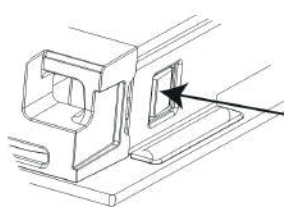
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

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

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

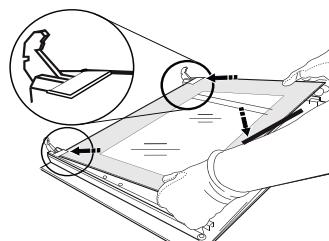
KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

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



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

3. 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

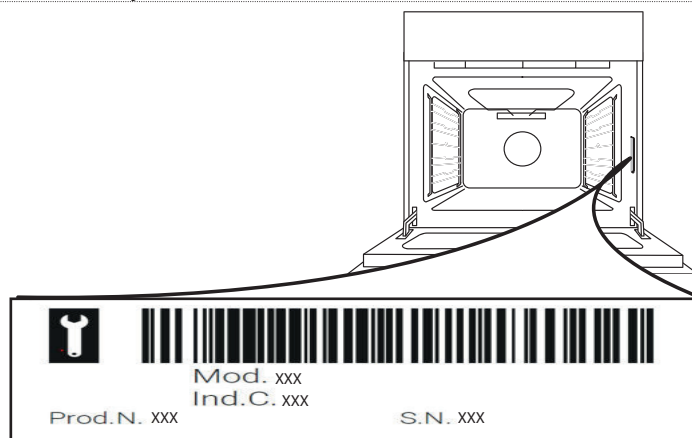
Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

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 naprsala, 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 ošteti 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 apsorbiraju toplotu.

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

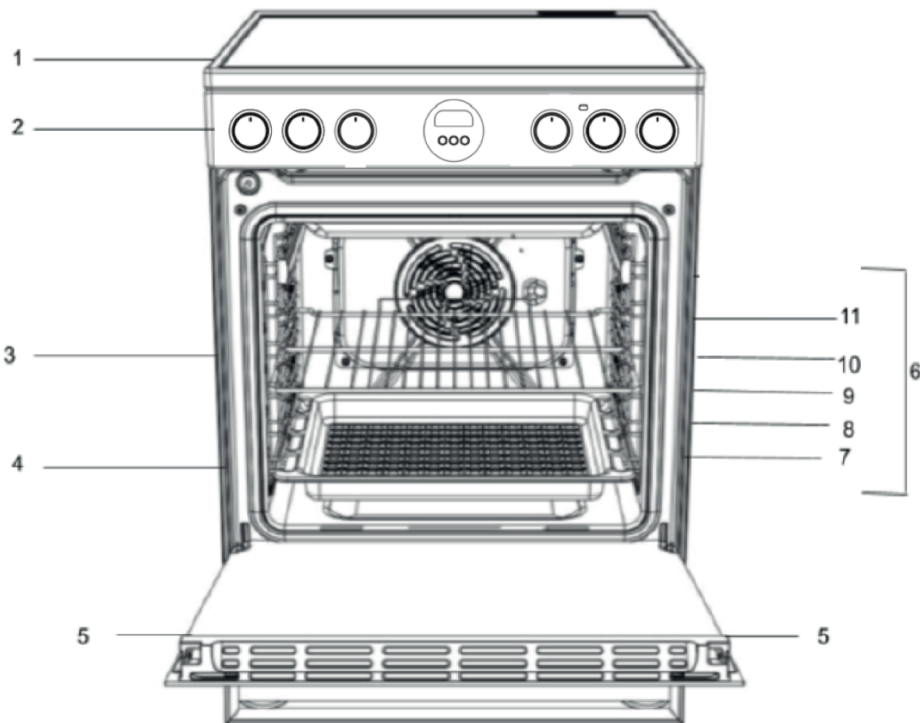
Ovaj uređaj ispunjava: Zahteve ekološkog dizajna Evropske Uredbe 66/2014; Uredbe o energetsom označavanju 65/2014; Propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije

(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.

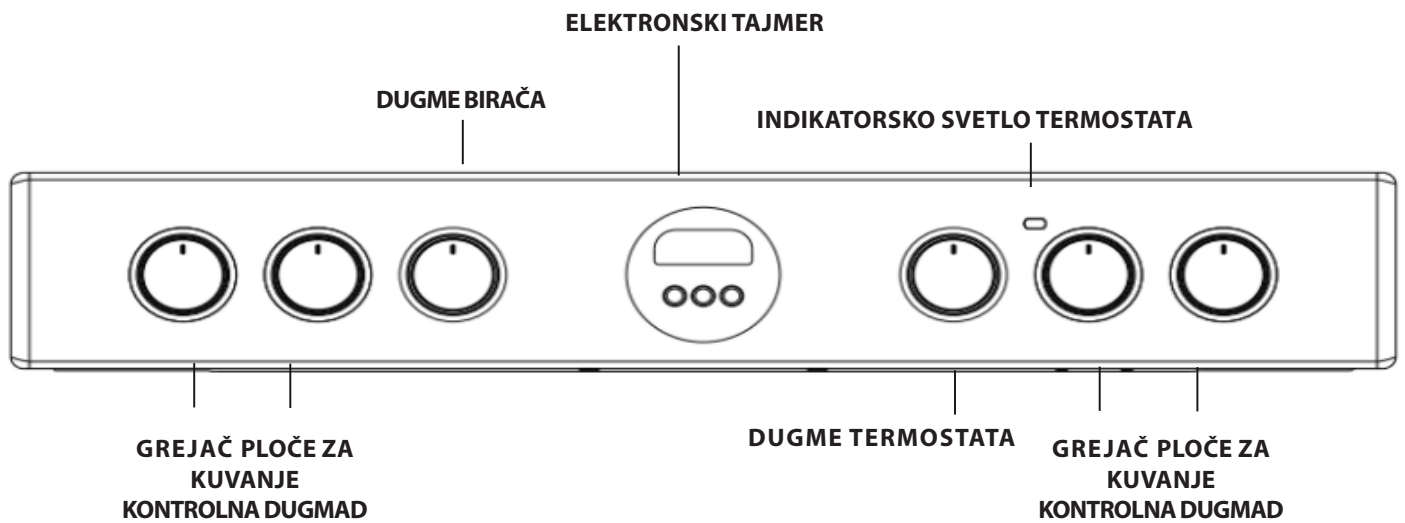


OPIS PROIZVODA



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.

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



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

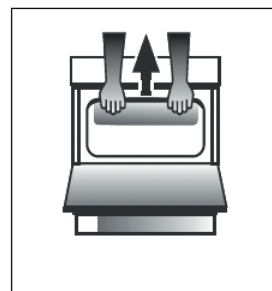
*alternativne opcije napajanja

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)

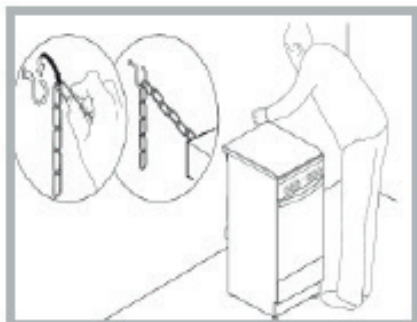
Pažljivo pomerajte šporet, pošto je težak. Vodite računa da ne oštetite podne obloge.

Kvalifikovani tehničar bi trebalo da pročitava 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.

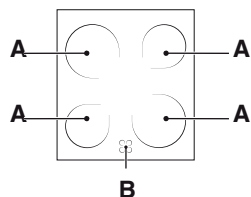
Odaberite zavrtnj i zidnu zategu u skladu sa vrstom materijala zida iza uređaja. Ako je prečnik glave zavrtnja manji od 9 mm, trebalo bi koristiti podlošku. Betonski zid zahteva zavrtnj prečnika barem 8 mm, a dužine 60 mm.

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 osjetljivu 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

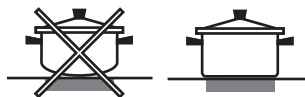
Snaga zona za kuvanje

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 2300W 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 posuda 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. Biranjem pomoću dugmeta, svetlo se uključuje bez aktiviranja bilo kog grejnog elementa.

Para +

Funkcije omogućavaju izvanredne rezultate zahvaljujući dodatnoj pari u ciklusima pečenja. Kada je pećnica hladna, sipajte vodu za piće na dno pećnice i izaberite odgovarajuću funkciju za svoj način pripreme. Optimalna količina i temperatura vode za svaku kategoriju hrane navedena je u odgovarajućoj tabeli za pripremu hrane.

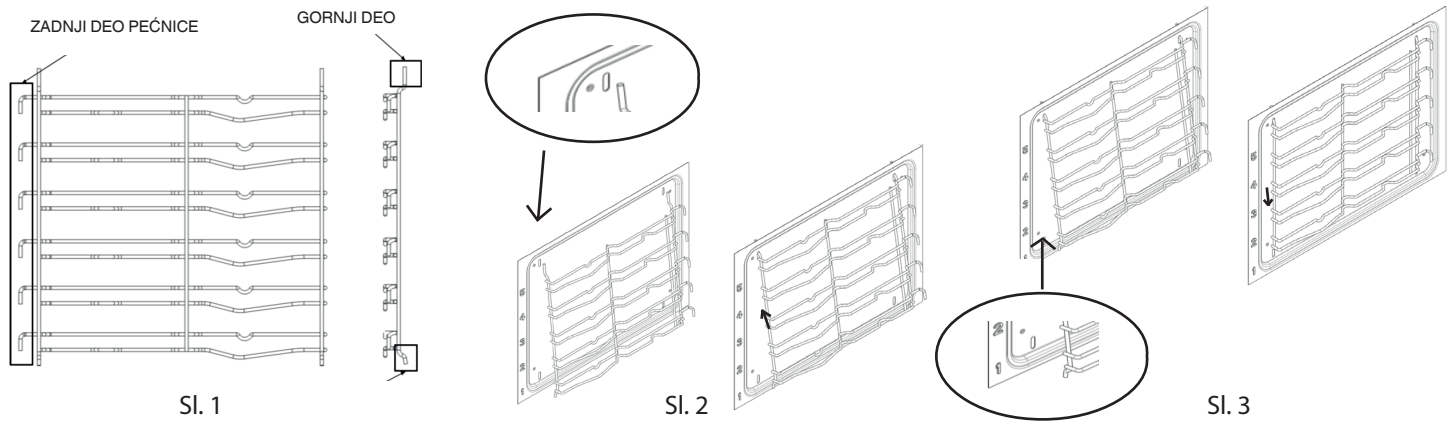
Pećnicu ne zagrevajte pre stavljanja hrane.

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 za poslednjih 10–15 minuta pripreme hrane.
	ODMRZAVANJE Za ubrzavanje odmrzavanja hrane.
	ZAGREVANJE DNA I VENTILATOR Da biste završili spremanje hrane koja je veoma tečna i da biste dobili hrskave, zlatne osnove. Korisno i za zgušnjavanje sosova. Stavite jelo na 2. nivo. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.
	PARA Funkcije omogućavaju izvanredne rezultate zahvaljujući dodatnoj pari u ciklusima pečenja. Tek kada se pećnica ohladi, sipajte vodu za piće na dno pećnice i izaberite odgovarajuću funkciju za svoj način pripreme. Optimalna količina i temperatura vode za svaku kategoriju hrane navedena je u odgovarajućoj tabeli za pripremu hrane. Pećnicu ne zagrevajte pre stavljanja hrane.
	VRELI VAZDUH Za istovremenu pripremu različitih vrsta hrane na više nivoa. Ova funkcija se može koristiti za pripremu različitih vrsta jela, a da se mirisi međusobno ne mešaju.

POSTAVLJANJE BOČNIH REŠETKI



Vaš novi šporet se isporučuje sa 2 hromirana nosača rešetki, koji su zapakovani u pećnici sa rešetkama.

Imajte na umu da su gornje šipke duže od donjih i da se kuke nalaze na zadnjem delu pećnice. Pogledajte sl. 1.

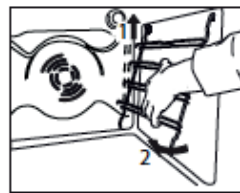
Gornji nosač se postavlja u otvore na bočnom zidu pećnice, kao na sl. 2.

Kada se postavi gornji deo, utisnite donje šipke u donje otvore na bočnim stranama pećnice. Sada omogućite da se nosači rešetki blago spuste i aktiviraju. Pogledajte sl. 3

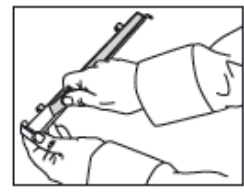
PODEŠAVANJE KLIZNIH REŠETKI (UKOLIKO POSTOJE)

Klizne rešetke sa delimičnim i potpunim izvlačenjem olakšavaju korišćenje rešetki i plehova

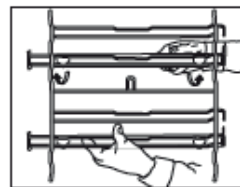
1. Uklonite bočne rešetke držače (sl. 1)
2. Skinite plastičnu zaštitu sa kliznih rešetki (sl. 2).
3. Zakačite gornji deo klizača na rešetke držače. Proverite da li teleskopski klizači mogu slobodno da se pomeraju do prednjeg dela rerne. Zatim čvrsto pritisnite donji deo kliznih rešetki uz rešetke držača dok ne kliknu i ne spoje se (sl. 3).
4. Ponovo postavite bočne rešetke držače u unutrašnjost rerne (sl. 4).
5. Stavite pribor na klizač (sl. 5, 6).



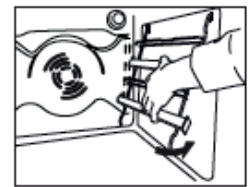
Sl. 1



Sl. 2



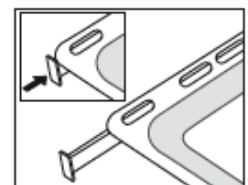
Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5



Sl. 6

DODATNI PRIBOR

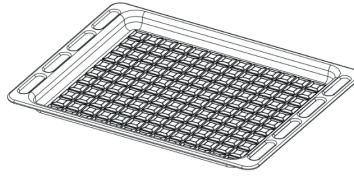
REŠETKA



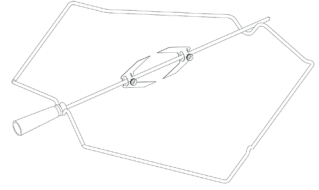
DUBOKI PLEH



PLEH ZA PEČENJE U PEĆNICI



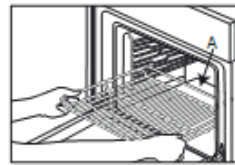
OKRETAČ RAŽNJA



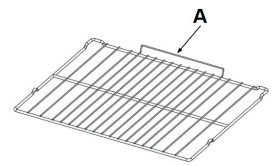
Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali pribor koji nije obezbeđen se može kupiti odvojeno u Postprodajnom servisu.

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 spremljena, 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.

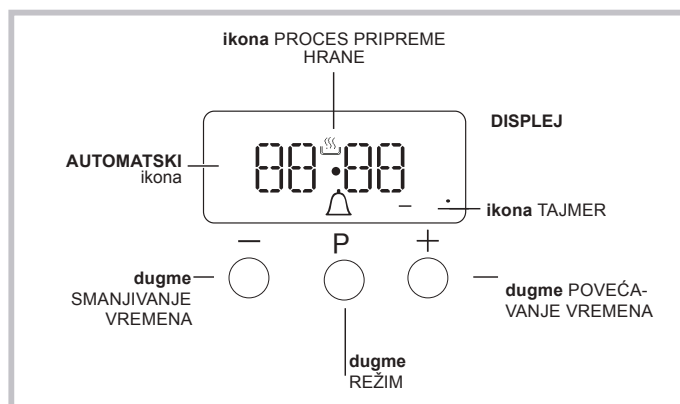
RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	NIVO (L-broj) I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji	KONVENCIONALNO	DA	170	30–50	L-2  
Kolači sa kvascem/patišpanji	VRELI VAZDUH	DA	150–160	40–60	L-3  
Kolači sa kvascem/patišpanji	VRELI VAZDUH	DA	160	40–70	L-5 L-2  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	KONVENCIONALNO	DA	160–180	40–60	L-2  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	VRELI VAZDUH	DA	150–170	40–70	L-4 L-2  
Keksi/Škotski kolačić	KONVENCIONALNO	DA	140	30–60	L-3  
Keksi/Škotski kolačić	VRELI VAZDUH	DA	140	30–60	L-5 L-3  
Keksi/Škotski kolačić	VRELI VAZDUH	DA	140–150	40–50	L-6 L-4 L-2  
Keksi/Škotski kolačić	VRELI VAZDUH	DA	140	50–60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Sitni kolači/Mafin	KONVENCIONALNO	DA	160–180	20–50	L-4  
Sitni kolači/Mafin	VRELI VAZDUH	DA	150–160	30–40	L-5 L-2  
Sitni kolači/Mafin	VRELI VAZDUH	DA	150–160	30–50	L-6 L-4 L-2  
Princes krofne	KONVENCIONALNO	DA	170–200	20–50	L-3  
Princes krofne	VRELI VAZDUH	DA	170–180	20–50	L-4  
Princes krofne	VRELI VAZDUH	DA	170–180	20–50	L-2  
Princes krofne	VRELI VAZDUH	DA	170–180	20–50	L-6 L-4 L-2  
Puslice	KONVENCIONALNO	DA	80–100	120–200	L-3  
Puslice	VRELI VAZDUH	DA	80–100	120–200	L-4 L-2  
Puslice	VRELI VAZDUH	DA	80–100	120–200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / hleb / fokača	KONVENCIONALNO	DA	190–250	15–50	L-2  
Pizza / hleb / fokača	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	190–230	20–50	L-4  
Pizza / hleb / fokača	VRELI VAZDUH	DA	190–230	20–50	L-1  
Pizza / hleb / fokača	VRELI VAZDUH	DA	190–230	20–50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / hleb / fokača	VRELI VAZDUH	DA	190–230	20–50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pikantne pite (pita s povrćem, kiš)	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	170–180	30–60	L-3  
Pikantne pite (pita s povrćem, kiš)	VRELI VAZDUH	DA	170–180	50–60	L-5 L-2  
Volovani / lisnato testo / krekeri	KONVENCIONALNO	DA	170–190	15–40	L-3  
Volovani / lisnato testo / krekeri	VRELI VAZDUH	DA	180–210	15–40	L-4  
Volovani / lisnato testo / krekeri	VRELI VAZDUH	DA	180–210	15–40	L-2  
Lazanja/flan/zapečena testenina/kaneloni	KONVENCIONALNO	DA	180–200	30–65	L-3  

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	NIVO (L-broj) I DODATNI PRIBOR
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	TURBO GRILL	-	190-MAKS.	40-90	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	GRIL	5'	MAKS.	1-2	L-5 
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice	GRIL	-	230-MAKS.	15-30	L-5  
Pečeni krompir	TURBO GRILL	-	230-MAKS.	30-60	L-3  
Jagnjeći but / Potkolenice	TURBO GRILL	-	200-MAKS.	50-100	L-3  
Kompletno jelo (Cook3): Voćni tart Lazanje Pečenje	VRELI VAZDUH	-	180-190	40-100	L-6 
					L-4 
Kompletno jelo (Cook4): Voćni tart Lazanje Komadi mesa Pečeno povrće	VRELI VAZDUH	-	180-190	40-100	L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (g)	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO (L-broj) I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji	Steam	100	170-180	30-60	L-2  
Sitni kolači/Mafin	Steam	100	160-170	30-55	L-3  
Fokača	Steam	150	200-220	20-40	L-3  
Kifle	Steam	100	210	25-40	L-3  
Vekna hleba	Steam	150	170-180	70-100	L-3  
Pečena govedina	Steam	200	200	35-60	L-3  
Goveđe pečenje 2 kg	Steam	250	200	40-70	L-3  
Jagnjeći but	Steam	200	180-200	65-75	L-3  
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	Steam	200	200	60-90	L-3  
Pile/zec/patka od 1 kg	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Filei/odresci ribe	Steam	150	180	15-35	L-3  
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	Steam	150	180-200	25-40	L-3  
Pečeni krompir	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Pečeno pile 1-1,3 kg	Steam	250	200	50-80	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

RAD SATA/TAJMERA



PODEŠAVANJE SATA

Sat može da se podesi kada je pećnica isključena ili uključena, pod uslovom da vreme završetka ciklusa kuvanja nije prethodno bilo programirano.

Nakon povezivanja uređaja sa mrežnim napajanjem ili nakon nestanka struje, cifre 00:00 na DISPLEJU će početi da trepere.



1. Pritisnite dugme „+“ i dugme „-“ istovremeno. Zatim dve tačke između sata i minuta trepere.
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da biste podesili vreme; ako pritisnete i držite dugme, displej će brže smenjivati vrednosti i tako će podešavanje željene vrednosti biti brže i jednostavnije.

MENJANJE UČESTALOSTI ZVUČNOG SIGNALA

Učestalost zvučnog signala možete da promenite tako što ćete dodirnuti „-“ više puta.

PODEŠAVANJE TAJMERA


Ova funkcija ne prekida kuvanje i ne utiče na pećnicu; jednostavno se koristi za aktiviranje zvučnog signala kada podešeni period istekne.

1. Pritisnite dugme  nekoliko puta dok ikona  i tri cifre na displeju ne počnu da trepere.
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da biste podesili željeno vreme; ako pritisnete i držite dugme, displej će brže smenjivati vrednosti i tako će podešavanje vrednosti biti brže i jednostavnije.
3. Sačekajte 5 sekundi. Ako pritisnete dugme još jednom, na displeju će se prikazati vremensko odbrojavanje. Zvučni signal će se aktivirati po isteku ovog perioda.

PROGRAMIRANJE PRIPREME HRANE




Režim pripreme hrane mora da se izabere pre programiranja.

PROGRAMIRANJE TRAJANJA PRIPREME HRANE

1. Pritisnite dugme  nekoliko puta dok ikona **A** i cifre DUR na DISPLEJU ne počnu da trepere.
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da biste podesili željeno trajanje; ako pritisnete i držite dugme, displej će brže smenjivati vrednosti i tako će podešavanje vrednosti biti brže i jednostavnije.
3. Sačekajte 5 sekundi. Ikona **A** će biti vidljiva na displeju.
4. Kada prođe podešeno vreme, pećnica će prestati sa radom i čućete zvučni signal. Pritisnite bilo koje dugme kako biste zaustavili zvučni signal.

- Na primer: sada je 9.00 i programirano je vreme od 1 sata i 15 minuta. Program će se automatski zaustaviti u 10.15.

PODEŠAVANJE VREMENA ZAVRŠETKA ZA REŽIM PRIPREME HRANE

1. Sledite korake od 1 do 3 da biste podesili trajanje kao što je objašnjeno iznad.
2. Zatim pritisnite dugme  dok tekst END (Završetak) na displeju ne počne da treperi.
3. koristite dugmad „+“ i „-“ da biste podesili vreme završetka pripreme hrane; ako pritisnete i držite dugme, displej će brže smenjivati vrednosti i tako će podešavanje željene vrednosti biti brže i jednostavnije.
4. Sačekajte 5 sekundi ili ponovo pritisnite dugme . Kada proces pripreme hrane počne, simbol  je vidljiv na displeju.


5. Kada prođe podešeno vreme, pećnica će prestati sa radom i emitovaće se zvučni signal. Pritisnite bilo koje dugme da biste ga zaustavili.

Programiranje je podešeno kada ikona **A** svetli.

- Na primer: Sada je 9.00 i programirano je trajanje od 1 sata. Planirano vreme završetka je 12.30. Program će se automatski pokrenuti u 11.30.

OTKAZIVANJE PROGRAMA

Da biste otkazali program:

- pritisnite dugme  dok ikona koja odgovara podešavanju koje želite da otkazete i cifre na displeju trepere. Pritisnite dugme „-“ dok se na displeju ne prikažu cifre 00:00.
- Pritisnite i držite dugmad „+“ i „-“; tako ćete poništiti sva prethodno izabrana podešavanja, uključujući i podešavanja tajmera.

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

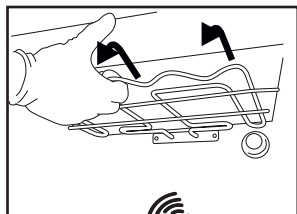
- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- 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 krpu, 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

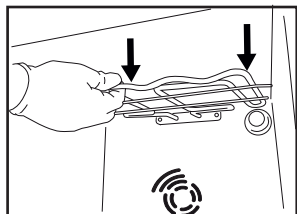
- Površine čistite vlažnom krpom od mikrofibera. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Osušite ih suvom krpom.
 - Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite 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

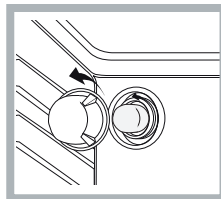
- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom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

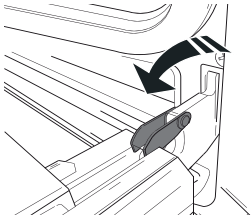
Ovo su paneli obloženi posebnim emajlom, koji može da apsorbira masnoću koju hrana otpušta tokom kuvanja. Ovaj emajl je prilično jak, tako da različiti dodatni pribor (držači, posude za kapanje itd.) mogu da klize duž njih ne oštećujući ih. Na površinama mogu da se pojave bele fleke; one nisu razlog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

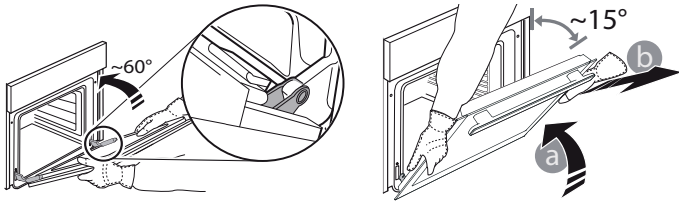
1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



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.

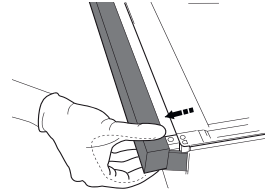
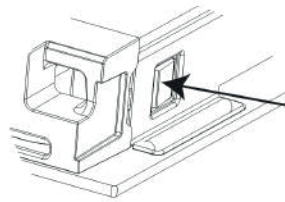
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite.

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.

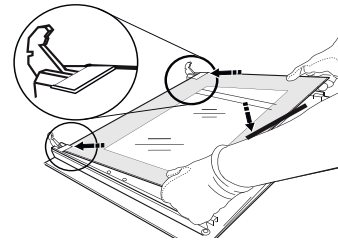
KLIKOM DO ČIŠĆENJA – ČIŠĆENJE STAKLA

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
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže

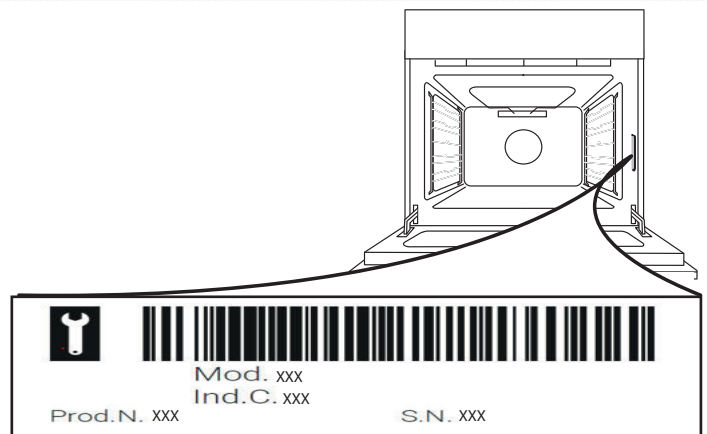
Rešenja
Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

POSTPRODAJNI SERVIS

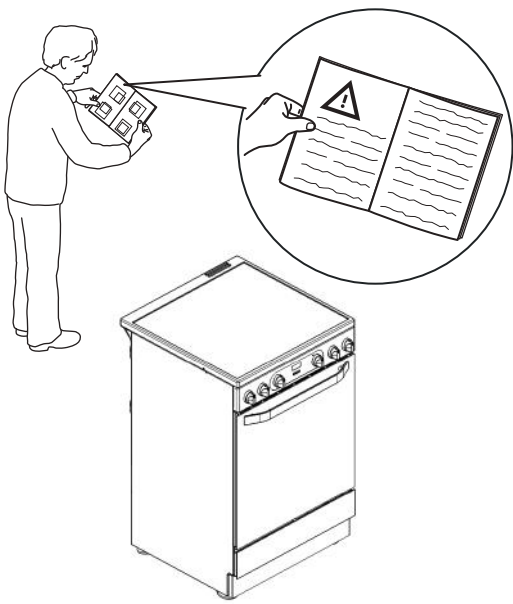
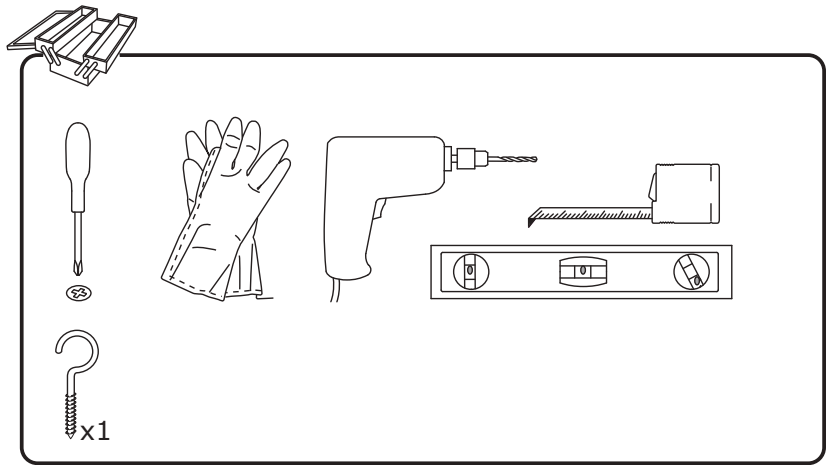
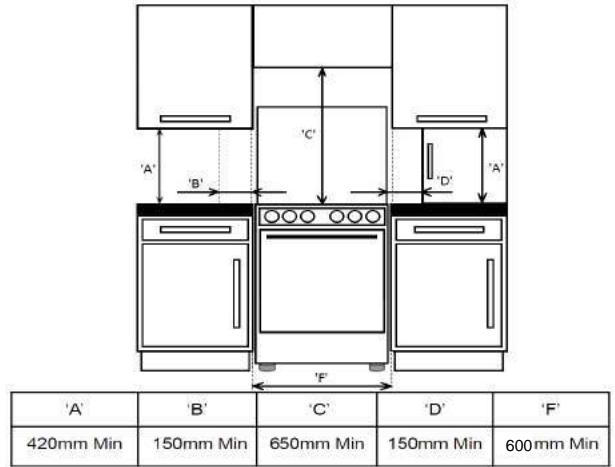
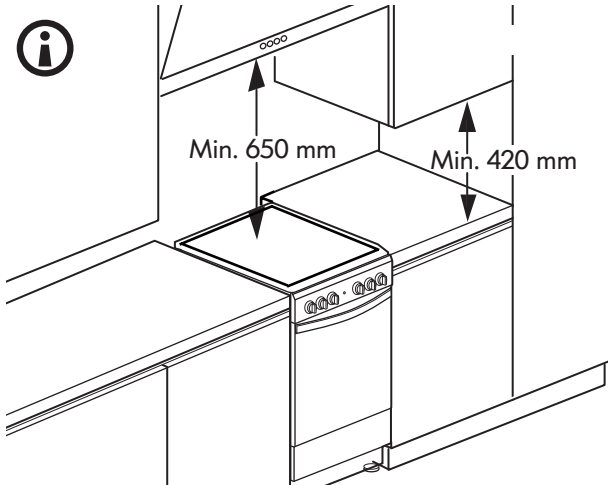
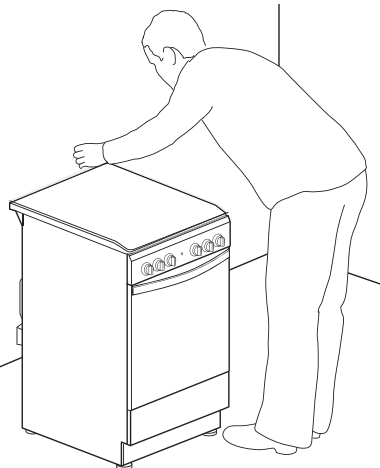
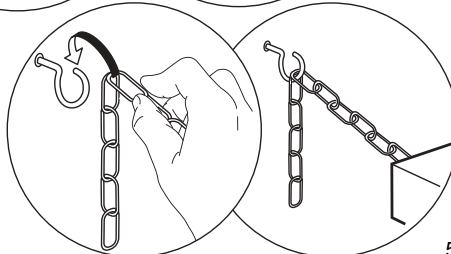
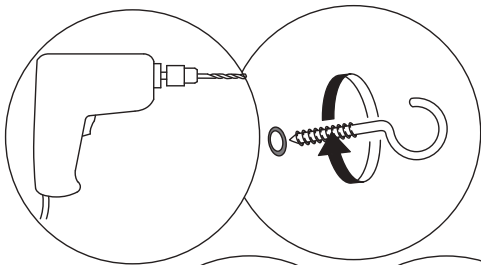
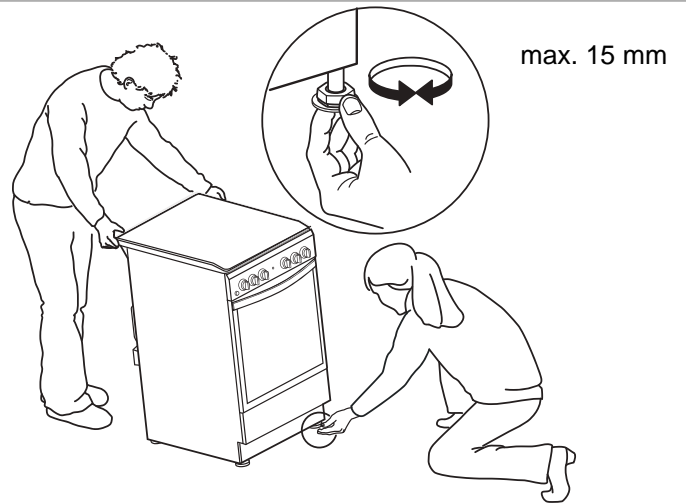
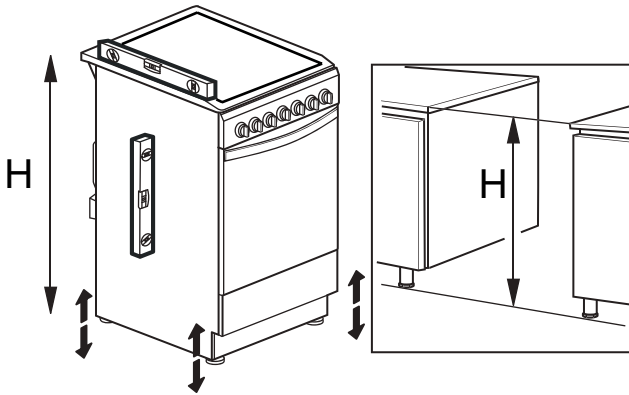
Za dobijanje podrške, pozovite broj naznačen u garantnoj knjižici dobijenoj uz uređaj ili sledite uputstva sa naše veb lokacije.

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.

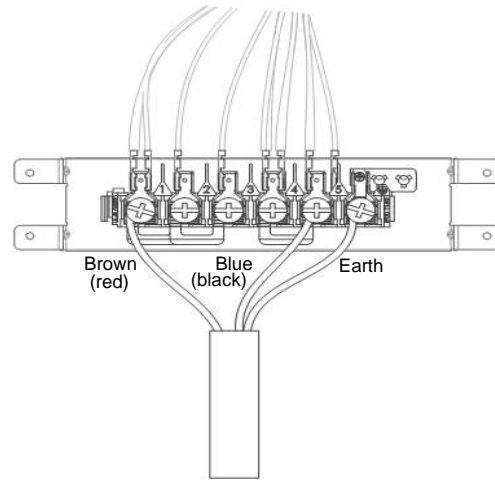
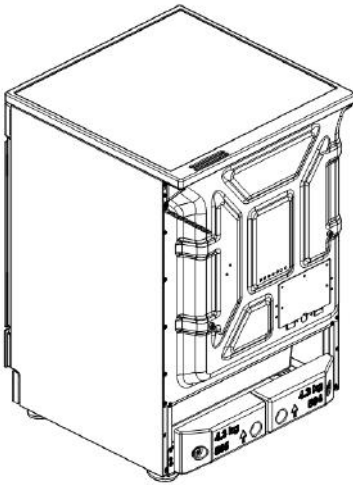


Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko su neophodne popravke, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar koji garantuje korišćenje originalnih rezervnih delova i ispravno obavlja popravke. Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.

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

