

GR Greek

Οδηγίες Χρήσης

ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιεχόμενα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ,2

Περιγραφή της συσκευής ,22

Εγκατάσταση ,23

Έναρξη λειτουργίας και χρήση ,25

Λειτουργία ρολογιού/χρονομ ,28

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών ,30

Φροντίδα και συντήρηση ,31

NL Nederland

Inhoud

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ,6

Beschrijving van het apparaat ,33

Installatie ,34

Opstarten en gebruik ,36

Klok/Minuut timer bediening ,39

Het gebruik van de glazen keramische kookplaat ,41

Zorg en onderhoud ,42

HR

Upute za rukovanje

ŠTEDNJAK I PEĆNICA

Sadržaj

SIGURNOSNE UPUTE ,10

Opis uređaja ,44

Instalacija ,45

Početak rada i uporaba ,47

Rukovanje satom/alarmom u minutama ,49

Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje ,53

Čišćenje i održavanje ,54



SI

Navodila za upravljanje

ŠTEDILNIK S PEČICO

Vsebina

VARNOSTNA NAVODILA ,14

Opis aparata ,55

Namestitev ,56

Pričetek uporabe in uporaba ,58

Delovanje urnega/minutnega časovnika ,60

Uporaba steklokeramične kuhalne plošče ,64

RS

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

ŠPORET I RERNA

Sadržaj

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA ,18

Opis aparata ,66

Instalacija ,67

Pokretanje i korišćenje ,69

Rad sata/minutnog podsetnika ,71

Korišćenje staklokeramičke indukcione ploče ,75

Čišćenje i održavanje ,76

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΤΙΣ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΤΗΡΕΙΤΕ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τους οδηγούς Υγείας και ασφάλειας και Χρήσης και φροντίδας. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ετοιμότητα χρήσης για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες θα πρέπει επίσης να είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο: www.whirlpool.eu

Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΆΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Αυτό το εγχειρίδιο, αλλά και η ίδια η συσκευή, παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, που πρέπει να τις διαβάσετε όλες και να τις τηρείτε πάντα.

Αυτό είναι το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας ειδοποιεί για δυνητικούς κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν θάνατο ή τραυματισμό, δικό σας και άλλων ατόμων.



Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα ακολουθούν το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας ή τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ". Αυτές οι λέξεις σημαίνουν:

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.



ОПАСНОСТЬ

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό



ВНИМАНИЕ

Όλες οι προειδοποιήσεις ασφαλείας παρέχουν συγκεκριμένες λεπτομέρειες του δυνητικού κινδύνου που υπάρχει και υποδεικνύουν πώς να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, ζημιάς και ηλεκτροπληξίας, που προέρχεται από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες που ακολουθούν.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσουν σε κινδύνους. Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για σωματικές βλάβες σε άτομα ή ζώα ή για υλικές ζημιές, αν δεν τηρηθούν αυτές οι υποδείξεις και τα μέτρα προφύλαξης.

- Πρέπει να κρατάτε μακριά τα πολύ μικρά (0-3 ετών) και τα μικρά παιδιά (3-8 ετών), εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά από 8 ετών και πάνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης μπορούν να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και αν κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται καμία άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρων).
- Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση και επομένως πρέπει να κρατάτε μακριά της τα μικρά παιδιά.
- Μην επιτρέπετε στη συσκευή να έρθει σε επαφή με ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά έως ότου έχουν κρυώσει τελείως όλα τα μέρη της.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης ή την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής - κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Τα λάδια και τα λίπη μπορούν να αναφλεγούν εύκολα αν υπερθερμανθούν. Πάντα να παραμένετε σε εγρήγορση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη, λάδι ή οινόπνευμα (π.χ. ρούμι, κονιάκ ή κρασί).
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν ξηραίνετε τρόφιμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη θερμαίνετε ή μαγειρεύετε με σφραγισμένα βάζα ή δοχεία μέσα στη συσκευή. Η πίεση που δημιουργείται στο εσωτερικό τους μπορεί να τα κάνει να εκραγούν, προξενώντας ζημιές στη συσκευή.

- Αν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά κατά το μαγείρεμα τροφίμων (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), να θυμάστε ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Επομένως, υπάρχει κίνδυνος, οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν αν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρέτε σκεύη και αξεσουάρ, προσέχοντας να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Αν η συσκευή είναι εξοπλισμένη για χρήση θερμομέτρου φαγητού, χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο που συνιστάται για αυτό το φούρνο.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος, γιατί μπορεί να πιάσουν φωτιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας (μόνο για συσκευές με γυάλινη επιφάνεια).

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση της συσκευής. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης ή λανθασμένης ρύθμισης των χειριστηρίων.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιείται σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - Περιοχές κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - Αγροτόσπιτα.
 - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου.
 - Περιβάλλοντα τύπου νοικοκυριού με πριωνό.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος τροφοδοσίας.

- Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες όπως δοχεία αεροζόλ και μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν ενεργοποιηθεί κατά λάθος η συσκευή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Η εγκατάσταση και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής εκτός αν αυτό επιτρέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να πραγματοποιούν εργασίες εγκατάστασης. Κρατάτε τα παιδιά μακριά κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, μέρη από πολυστυρένιο κλπ.) μακριά από παιδιά, κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης της συσκευής αλλά και μετά.
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια σε όλες τις εργασίες αποσυσκευασίας και εγκατάστασης.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο Σέρβις.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής κλείνει σωστά. Σε περίπτωση προβλημάτων, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο Σέρβις. Για να αποτρέψετε οποιαδήποτε ζημιά, αφαιρέστε το φούρνο από τη βάση αφρώδους πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.
- Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει από δύο ή περισσότερα άτομα.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης.
- Κατά την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν θα προκαλέσει ζημιά στο καλώδιο ρεύματος.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης.
- Τα ντουλάπια κουζίνας που είναι σε επαφή με τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμότητα (έως τουλάχισ. 90 °C).
- Μετά την εγκατάσταση δεν πρέπει να είναι πλέον προσπελάσιμη η κάτω πλευρά της συσκευής.
- Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής αφήνετε ελεύθερο το ελάχιστο διάκενο ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας του πάγκου και την πάνω πλευρά του φούρνου.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων συμφωνεί με την οικιακή σας παροχή.
- Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται στην μπροστινή πλευρά του φούρνου (είναι ορατή όταν ανοίγει η πόρτα).
- Για να συμμορφώνεται η εγκατάσταση με τους κείμενους κανονισμούς ασφαλείας, απαιτείται διακόπτης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm.
- Οι κανονισμοί απαιτούν η συσκευή να είναι γειωμένη.
- Για συσκευές στις οποίες υπάρχει τοποθετημένο φως, αν το φως δεν είναι κατάλληλο για την πρίζα σας, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, πολύπριζα ή αντάπτορες. Μη συνδέσετε τη συσκευή σε πρίζα που ελέγχεται με τηλεχειριστήριο.
- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος, όταν η συσκευή έχει τοποθετηθεί μέσα στην υποδοχή της.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Αν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ακριβώς ίδιο. Το καλώδιο ρεύματος επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό σε συμμόρφωση με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους κείμενους κανονισμούς ασφαλείας. Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν το καλώδιο ρεύματος ή το φως της έχει υποστεί ζημιά, αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν η ίδια η συσκευή έχει υποστεί ζημιά ή σας έχει πέσει. Μη βυθίσετε το καλώδιο ρεύματος ή το φως σε νερό. Κρατάτε το καλώδιο μακριά από καυτές επιφάνειες.
- Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στο χρήστη μετά την εγκατάσταση.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με κανένα βρεγμένο μέρος του σώματος και μην κάνετε χειρισμούς σε αυτή όταν είστε υπύπνητοι.

ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να επιτηρείται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Αν η διαδικασία μαγειρέματος είναι σύντομη, πρέπει να υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς. Ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.


- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Μη χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών σαν επιφάνεια εργασίας ή στήριγμα.
- Πρέπει να προσέχετε να αφαιρείτε κάθε χυμένο υλικό από το γυάλινο κάλυμμα πριν το ανοίξετε. Αφήνετε την επιφάνεια της πλάκας εστιών να κρυώσει πριν κλείσετε το κάλυμμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ




- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια για τις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας της συσκευής, γιατί αυτά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, κάτι που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν ή διαβρώνουν, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή σύρμα τριψίματος.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο  ανακύκλωσης. Επομένως τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπεύθυνο τρόπο και με πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΩΦΕΛΙΜΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ



- Όταν θέλετε να απορρίψετε τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, αχρηστέψτε τη κόβοντας το καλώδιο ρεύματος και αφαιρώντας τις πόρτες και τα ράφια (αν υπάρχουν) ώστε να μην μπορούν να σκαρφαλώσουν παιδιά ή να κλειστούν μέσα της.
- Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί με ανακυκλώσιμα  ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε τη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης αποβλήτων.
- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την κατεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, απευθυνθείτε στην αρμόδια τοπική σας αρχή, στην υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή στο κατάστημα αγοράς.
- Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ σχετικά με τα Απόβλητα ειδών Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, θα βοηθήσετε να αποτραπούν ενδεχόμενες αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από ακατάλληλη μεταχείριση  προϊόντος αυτού ως απόβλητου.
- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έντυπα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο αν αυτό καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρα λακαρισμένα ή εμαγιέ σκεύη ψησίματος επειδή αυτά απορροφούν τη θερμότητα πολύ καλύτερα.
- Απενεργοποιείτε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν τη λήξη του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Το φαγητό που χρειάζεται παρατεταμένο μαγείρεμα θα συνεχίσει να μαγειρεύεται ακόμα και όταν έχει απενεργοποιηθεί ο φούρνος.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Eco Design) των Ευρωπαϊκών κανονισμών αριθμ. 65/2014 και αριθμ. 66/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις του φούρνου (Υx-ΠxΒ)	32,4x45,5x41,3 cm
Όγκος	61 λίτρα
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το	πλάτος 42 cm
διαμέρισμα φούρνου	βάθος 44 cm
Τάση και	ύψος 8,5 cm
συχνότητα	βλέπε πινακίδα στοιχείων
Κεραμική πλάκα εστιών	
Πίσω αριστερά	1200 W
Πίσω δεξιά	2300 W
Μπροστά αριστερά	1700 W
Μπροστά δεξιά	1200 W
Μέγ. κατανάλωση κεραμικής πλάκας εστιών	6400 W
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ και ECODESIGN	Κατανάλωση ενέργειας για λειτουργία θέρμανσης με φυσική αγωγή της θερμότητας: Λειτουργία με αγωγή θερμότητας 
	Λειτουργία θέρμανσης για δηλωθείσα κατανάλωση ενέργειας για κατηγορία φυσικής αγωγής της θερμότητας: Ψήσιμο. 

ΣΕΡΒΙΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Πριν καλέσετε το Σέρβις

1. Δείτε αν μπορείτε να διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας (βλέπε τον “Οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων”).
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε πάλι τη συσκευή και δείτε αν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει.

Αν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει μετά τους παραπάνω ελέγχους απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις.

Αναφέρετε: τον τύπο της βλάβης,

- ακριβώς τον τύπο και το μοντέλο του φούρνου,
- τον αριθμό Σέρβις (τον αριθμό που δίνεται μετά τη λέξη “Σέρβις” στην πινακίδα στοιχείων) που βρίσκεται μέσα από την πόρτα του θαλάμου. Ο αριθμός σέρβις δίνεται και στο βιβλιάριο εγγύησης,
- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Για επισκευές απευθυνθείτε σε ένα **Εξουσιοδοτημένο σέρβις**, όπως υποδεικνύεται στην εγγύηση.

Αν πραγματοποιηθεί οποιαδήποτε εργασία από τεχνικούς που δεν ανήκουν στα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις του κατασκευαστή, ζητήστε μια απόδειξη που να αναφέρει την εργασία που πραγματοποιήθηκε και βεβαιωθείτε ότι τα ανταλλακτικά είναι γνήσια.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να υποβαθμίσει την ασφάλεια και την ποιότητα του προϊόντος.

SERVICE 00 0000 00000



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u de gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen en de onderhouds- en gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen. Houd deze instructies bij de hand voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.whirlpool.eu

UW VEILIGHEID EN DE VEILIGHEID VAN ANDEREN IS UITERST BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf voorzien belangrijke veiligheidswaarschuwingen die altijd moeten gelezen en gerespecteerd.



Dit is het veiligheid alarmsymbool.

Dit symbool wijst u op potentiële gevaren die fataal kunnen aflopen of u en anderen kunnen kwetsen.

Alle veiligheidsberichten volgen het veiligheid alarmsymbool of het woord "DANGER" of "WARNING". Deze woorden betekenen:



GEVAREN

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels zal veroorzaken.



WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels kan veroorzaken.

Alle veiligheidswaarschuwingen bieden specifieke details met betrekking tot het aanwezige potentiële risico en die aantonen hoe u het risico op letsels, schade en elektrische schokken kunt verminderen als resultaat van een incorrect gebruik van het apparaat. Respecteer de volgende instructies zorgvuldig.

Het niet naleven van deze instructies kan resulteren in ernstige risico's. De fabrikant weigert elke vorm van aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan eigendom als dit advies en deze voorzorgsmaatregelen niet worden gerespecteerd.

- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze onder permanent toezicht staat.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, sensorisch en mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat enkel gebruiken als ze onder toezicht staan of als instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en als ze de bestaande risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het apparaat is exclusief ontworpen voor huishoudelijk gebruik om etenswaren te bereiden. Andere toepassingen zijn niet toegelaten (bijv. een kamer opwarmen).
- Het apparaat en haar toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten dus uit de buurt worden gehouden.
- Laat het apparaat niet in contact komen met stoffen of andere ontvlambaar materiaal tot alle onderdelen volledig afgekoeld zijn.
- Tijdens en na gebruik mag u de verwarmingselementen of de interne oppervlakken niet aanraken - brandrisico.
- Oververhitte olie en vetten branden gemakkelijk. Blijf altijd waakzaam wanneer u etenswaren bereidt met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn).
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht tijdens het drogen van etenswaren.
- Περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενου δωματίου με πρωινό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.

WAARSCHUWING: U mag geen afgesloten containers opwarmen of bereiden in het apparaat. De druk die opbouwt in deze containers kan ontploffingen veroorzaken waardoor u het apparaat kunt beschadigen.

- Als u alcoholische dranken gebruikt tijdens de bereidingen (bijv. rum, cognac, wijn) mag u niet vergeten dat alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Als resultaat bestaat het risico dat de vrijgekomen dampen van de alcohol in brand schieten als ze in contact komen met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Als het apparaat geschikt is voor het gebruik van een sonde mag u enkel de temperatuursonde gebruiken die geschikt is voor deze oven.

BRANDGEVAAR: U mag geen zaken bewaren op de kookoppervlakken aangezien ze in brand kunnen schieten.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden (enkel voor apparaten met een glazen oppervlak).

BEOOGD GEBRUIK VAN HET PRODUCT

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk professioneel gebruik van dit apparaat is verboden.
- De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor incorrect gebruik of een incorrecte instelling van de bedieningsknoppen.
 - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.

OPGELET: De branders mogen niet worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

- U mag geen explosieve of ontvlambare stoffen zoals aerosol flessen opslaan in het apparaat en u mag geen benzine of andere ontvlambaar materiaal in of in de buurt van het apparaat opslaan: dit kan brand veroorzaken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

INSTALLATIE

- De installatie en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. U mag geen enkel onderdeel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij specifiek vermeld in de handleiding.
- Kinderen mogen geen installatiebewerkingen uitvoeren. Houd kinderen uit de buurt tijdens de installatie van het apparaat. Bewaar de verpakking (plastic zakken, polystyreen onderdelen, etc.) buiten het bereik van kinderen tijdens en na de installatie van het apparaat.
- Gebruik beschermende handschoenen om alle verpakking te verwijderen en de installatie uit te voeren.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdeler of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of de deur van het apparaat correct sluit. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdeler of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop. Om schade te voorkomen, mag u de oven enkel verwijderen uit de polystyreen schuimbasis aan het einde van de installatie.
- Het apparaat moet worden gehanteerd en geïnstalleerd door twee of meer personen.
- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de installatie wordt uitgevoerd.
- Tijdens de installatie moet u er op toezien dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Schakel het apparaat enkel in aan het einde van de installatieprocedure.
- Keukeneenheden die in contact komen met het apparaat moeten hittebestendig zijn (min 90°C).
- Na de installatie mag de onderzijde van het apparaat niet meer toegankelijk zijn.
- Voor een correcte bediening van het apparaat mag u de minimum opening tussen de werktafel en de bovenste rand van de oven niet blokkeren.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.
- Het apparaat mag niet op een basis geplaatst worden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Zorg ervoor dat de spanning vermeld op het naamplaatje overeenstemt met die van uw netwerk thuis.
- Het naamplaatje bevindt zich op de voorzijde van de oven (zichtbaar als de deur geopend is).
- Om zeker te zijn dat de installatie conform is met de huidige veiligheidsregelgeving is een meerpolige schakelaar met een minimum contactopening van 3 mm vereist.
- Het is wettelijk vereist dat het apparaat geaard wordt.
- Voor apparaten met een vaste stekker, als de stekker niet geschikt is voor uw stopcontact moet u contact opnemen met een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen verlengsnoeren, meerdere stopcontacten of adapters. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een stopcontact dat kan bediend worden met een afstandsbediening.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, aangebracht in de behuizing, te kunnen aansluiten op het elektrisch net.
- Trek niet aan de stroomkabel.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen met een identiek snoer. -Het netsnoer moeten worden vervangen door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. Neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum.
- U mag dit apparaat niet bedienen als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als het niet correct werkt of als het beschadigd of gevallen is. U mag het snoer of de stekker niet in water onderdompelen. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- De elektrische onderdelen moeten toegankelijk blijven voor de gebruiker na de installatie.
- U mag het apparaat niet aanraken met een nat lichaamsdeel en u mag het niet bedienen op blote voeten.

CORRECT GEBRUIK


- OPGELET:** De bereiding moet onder toezicht gebeuren. Een korte bereiding moet voortdurend onder toezicht gebeuren.
- WAARSCHUWING:** Etenswaaren bereiden zonder toezicht op een brander met vet of olie kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand. Probeer een dergelijke brand nooit te blussen met water maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de brander worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
 - Gebruik de brander niet als een werkoppervlak of als steun.
 - U moet alle gemorste materiaal voorzichtig van het glazen deksel verwijderen voor u het opent. Laat de brander afkoelen voor u het deksel sluit.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd.
- Draag beschermende kledij als u het apparaat reinigt of onderhoudt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voor u de lamp vervangt om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur van het apparaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voor u het reinigt of onderhoudt.
- Gebruik geen schurende of corrosieve producten, chloor gebaseerde reinigers of schuursponsjes.

HET MILIEU BESCHERMEN

VERWIJDERING VAN VERPAKKING

- De verpakking is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycle symbool . De uiteenlopende delen van de verpakking moet dus op verantwoordelijke wijze worden verwijderd conform de lokale autoriteiten regelgeving die de afvalverwerking regeren.

HUISHOUDELIJKE APPARATEN SLOPEN



- Wanneer het apparaat gesloopt wordt, moet u het onbruikbaar maken door het netsnoer door te knippen en de deuren en laden (indien aanwezig) te verwijderen zodat kinderen er niet in kunnen klimmen en geklemd raken.
- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  en herbruikbaar materiaal. Weggoien in overeenstemming met lokale afvalverwerking regelgeving.
- Voor bijkomende informatie over de behandeling, recuperatie en recycling van huishoudelijke elektrische apparaten kunt u contact opnemen met de bevoegde lokale autoriteiten, de collectiedienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die het gevolg kunnen zijn van de ongeschikte afvalverwerking van dit product.
- Het symbool op  het product of op de begeleidende documentatie wijst er op dat het niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden maar dat het naar een geschikt collectiecentrum voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting.

ENERGIEBESPARING TIPS

- U mag de oven enkel voorverwarmen indien gespecificeerd in de bereidingstabel of uw recept.
- Gebruik donkere gelakte of enamel bakmodules want deze absorberen de warmte beter.
- Schakel de oven 10/15 minuten uit voor de ingestelde bereidingsduur. Etenswaaren die lange tijd in de oven moeten worden geplaatst, blijven koken wanneer de oven uitgeschakeld is.*

CONFORMITEITSVERKLARING

- Dit apparaat voldoet aan de Eco Ontwerp vereisten van Europese regelgeving n. 65/2014 en n. 66/2014 in conformiteit met de Europese norm EN 60350-1.

EIGENSCHAPPENTABEL	
Oven afmetingen (HxBxD)	32,4x45,5x41,3 cm
Volume	61 λίτρα
Nuttige afmetingen van het ovencompartime	breedte 42 cm
	diepte 44cm
	hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie	
Keramische brander	zie naamplaatje
Achter links achter	1200 W
rechts voor	2300 W
links voor	1700 W
rechts	1200 W
Max. keramische kookplaat verbruik	6400 W
ENERGIELABEL en ECODESIGN	Energieverbruik voor natuurlijke convectie - verwarmingsmodus: Convectiemodus 
	Aangegeven energieverbruik voor geforceerde convectie - verwarmingsmodus: Bakken 

Dienst na verkoop

Voor u contact opneemt met de Dienst na verkoop:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen (zie de "Probleemoplossen gids").
2. Schakel het apparaat uit en opnieuw in om te zien of het probleem aanhoudt.

Als het defect niet opgelost is na de bovenstaande controles moet u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Dienst na verkoop.

Specificeer: het type defect;

- exact type en model van de oven;
- het nummer van de dienst na verkoop (het nummer aangeduid na het woord "Service" op het naamplaatje) in het opbergvak. Het nummer van de service staat ook vermeld in de garantie.
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Neem voor reparaties contact op met een **Geautoriseerde dienst na verkoop**, aangegeven in de garantie.

Als er werkzaamheden worden uitgevoerd door technici die geen deel uitmaken van de geautoriseerde dienst na verkoop van de fabrikant moet u een ontvangstbewijs vragen met een specificatie van de uitgevoerde werken en moet u er zeker van zijn dat de reserveonderdelen originele stukken zijn.

De niet-naleving van deze regels kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.



SIGURNOSNE UPUTE

OBAVEZNO PROČITATI I PRIDRŽAVATI SE

Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte sigurnosne upute i upute za očuvanje zdravlja te upute za uporabu i održavanje. Čuvajte ove upute u blizini za buduću upotrebu.

VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH IZNIMNO SU VAŽNE

U ovom priručniku i na samom uređaju navedena su važna sigurnosna upozorenja koje trebate pročitati i kojih se trebate pridržavati u svakom trenutku.

Ovo je simbol sigurnosnog upozorenja.



Ovaj simbol vas upozorava na potencijalne opasnosti koje vas ili druge osobe mogu ozlijediti ili usmrtniti.

Sve sigurnosne poruke pratit će simbol sigurnosnog upozorenja ili riječ "OPASNOST" ili "POZOR". Ove riječi znače:



Označava opasnu situaciju, koja ako se ne izbjegne, će izazvati teške ozlijede.



Označava opasnu situaciju, koja ako se ne izbjegne, može izazvati teške ozlijede.

!Sva sigurnosna upozorenja pružaju specifične pojedinosti o potencijalno mogućoj opasnosti i navode kako smanjiti opasnost od ozljede, oštećenja ili strujnog udara koji može rezultirati neispravnom primjenom uređaja. Detaljno se pridržavajte sljedećih uputa.

Ne pridržavanje ovih uputa može rezultirati opasnošću. Proizvođač se odriče bilo kakve odgovornosti za ozljedu osobe ili životinje ili za oštećenje imovine ako se niste pridržavali ovih savjeta i mjera opreza.

- Mala djeca (0-3 godine) i djeca (3-8 godina) ne smiju se približavati uređaju osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem mogu koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Bez nadzora djeca ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za uporabu u kućanstvu i to za kuhanje hrane. Nije dozvoljena niti jedna druga primjena (npr. za zagrijavanje prostorija).
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se zagrijavaju tijekom uporabe stoga malu djecu treba držati podalje od uređaja.
- Ne dopustite da uređaj dođe u kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi dijelovi potpuno ne ohlade.
- Tijekom i nakon uporabe, ne dirajte grijače ili unutrašnje stijenke uređaja - postoji opasnost od opekline.
- Pregrijano ulje i masnoće mogu se lako zapaliti. Uvijek budite iznimno oprezni kada pripremate hranu bogatu mastima, uljem ili alkoholom (npr. rum, cognac, vino).
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada se u suši hrana.

POZOR : U uređaju nemojte pogrijevati ili kuhati zatvorene staklenke ili posude. Tlak koji nastaje unutra može izazvati njihovu eksploziju te oštetiti uređaj.

- Ako se prilikom kuhanja/pečenja hrane koriste alkoholna pića (npr. rum, cognac, vino) upamtite kako alkohol isparava na visokim temperaturama. Uslijed čega prijete opasnost od zapaljivanja alkoholni para ako dođu u kontakt s električnim grijačem.
- Za vađenje posuda i pribora koristite kuhinjske rukavice, pazite da ne dodirnete grijače.
- Ako je uređaj prikladan za korištenje termometra, koristite samo termometre preporučene za ovu pećnicu.

OPASNOST OD POŽARA: Ne ostavljajte predmete na površini za pečenje jer se mogu zapaliti.

POZOR: Ako je površina napukla, isključite uređaj i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara (samo za uređaje sa staklenom površinom).

NAMJENA PROIZVODA

- Ovaj uređaj isključivo je namijenjen za uporabu u kućanstvu. Zabranjena je uporaba proizvoda u profesionalne svrhe. Proizvođač se odriče svih odgovornosti za neispravnu primjenu ili neispravno podešavanje funkcija.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu te za primjenu u prostorima poput:
 - kuhinja za osoblje, trgovina, ureda i drugih radnih okruženja;
 - farmi;
 - te od strane gostiju u hotelima, motelima ili drugim vrstama sličnih uslužnih objekata;
 - u uslužnim objektima poput pansiona.
- ne koristite uređaj na otvorenom.

OPREZ: Uređaj nije namijenjen za upravljanje putem vanjskog tajmera ili odvojenog opskrbnog sustava na daljinsko

upravljanje.

- Ne držite eksplozivne ili zapaljive tvari poput sprejeva s aerosolom te ne stavljajte i ne koristite benzin ili druge zapaljive materijale u ili pored uređaja, može doći do pojave požara ako se uređaj nehotice uključi.

INSTALACIJA

- Instalaciju i popravke treba izvršiti kvalificirani električar, u skladu s uputama proizvođača i lokalnim sigurnosnim regulativama. Ne popravljajte te ne zamjenjujte dijelove uređaja sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
 - Djeca ne smiju obavljati postupke instalacije. Tijekom instalacije uređaja držite djecu podalje od uređaja. Ambalažni materijal (plastične vrećice, dijelove od polistirena, itd.), tijekom i nakon instalacije uređaja, držite izvan dohvata djece.
 - Za otpakiranje i prilikom instalacije nosite zaštitne rukavice.
 - Nakon otpakiranja uređaja, provjerite je li uređaj oštećen tijekom transporta. U slučaju problema, kontaktirajte zastupnika ili vama najbližu servisnu službu postprodaje.
 - Nakon otpakiranja uređaja provjerite zatvaraju li se ispravno vrata uređaja.
- U slučaju problema, kontaktirajte zastupnika ili vama najbližu servisnu službu postprodaje. Kako bi se spriječila oštećenja pećnicu uklonite s baza od polistirenske pjene samo prilikom same instalacije.
- Dvije ili više osoba trebaju nositi ili instalirati uređaj.
 - Prije instalacije trebate isključiti uređaj iz strujne mreže.
 - Tijekom instalacije provjerite kako strujni kabel nije oštećen.
 - Uređaj aktivirajte samo kada je instalacija potpuno dovršena.
 - Kuhinjski elementi koji su u kontaktu s uređajem moraju biti otporni na visoke temperature (min. 90°C).
 - Nakon instalacije, donji dio uređaja više ne smije biti dostupan.
 - Za ispravan postupak instalacije ne blokirajte minimalni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.
 - Uređaj se ne smije instalirati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
 - Uređaj se ne smije postaviti na bazu.

UPOZORENJA POVEZANA S EL. ENERGIJOM

- Provjerite odgovarali napon naveden na nazivnoj pločici onom u vašem kućanstvu.
- Nazivna pločica nalazi se na prednjem rubu pećnice (vidljiva je kada se otvore vrata).
- Kako bi instalacija odgovarala trenutnim sigurnosnim odredbama treba postaviti sklopku za odvajanje svih polova od čvrste električne instalacije s minimalnim razmakom od 3mm.
- Prema odredbama uređaj treba biti uzemljen.
- Za uređaje s pričvršćenim utikačem, ako utikač ne odgovara zidnoj utičnici tada kontaktirajte kvalificiranog električara.
- Ne koristite produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Ne priključujte uređaj na utičnicu kojom se može daljinski upravljati.
- Strujni kabel mora biti dovoljno dug tako da se nakon priključivanja na kućište uređaja može uključiti u strujnu utičnicu.
- Ne povlačite strujni kabel.
- Ako je strujni kabel oštećen mora se zamijeniti identičnim kablom. Zamjenu strujnog kabela treba izvršiti kvalificirani električar, u skladu s uputama proizvođača i lokalnim sigurnosnim regulativama. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
- Ne koristite uređaj ako je strujni kabel ili utikač oštećen, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili ako je ispao. Ne uranjajte strujni kabel ili utikač u vodu. Strujni kabel držite dalje od vrućih površina.
- Električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku nakon instalacije.
- Uređaj ne dirajte ako su vam ruke ili dijelovi tijela vlažni te ne rukujte uređajem kada ste bos.

ISPRAVNA UPORABA

OPREZ : Postupak pečenja trebete nadzirati. Postupak pečenja koji traje kratko ne treba stalno nadzirati. **POZOR :** Kuhanje na ploči za kuhanje na kojoj se nalazi masnoća ili ulje bez nadzora može biti opasno i izazvati požar.

Nikad ne pokušavajte vatru ugasiti vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen s npr. poklopcem ili tkaninom otpornom na vatru.

- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se postavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
 - Ne koristite ploču za kuhanje kao radnu površinu ili potporanj.
 - Trebate biti iznimno oprezni prilikom uklanjanja prolivenog sadržaja sa staklenog poklopca prije otvaranja.
- Pustite neka se površina ploče za kuhanje ohladi prije zatvaranja poklopca.


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja trebete isključiti uređaj iz strujne mreže.
- Prilikom čišćenja i održavanja koristite zaštitne rukavice.



- Vodite računa da je uređaj isključen prije zamjene žaruljice radi sprječavanja strujnog udara.
- Nikad ne koristite opremu za parno čišćenje.
- Za čišćenje staklenih vrata ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne lopatice jer one mogu ogrebat površinu, a to može rezultirati raspršavanjem stakla.
- Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja morate provjeriti je li se uređaj potpuno ohladio.
- Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili metalne žice za pranje suđa.

ZAŠTITA OKOLIŠA

ZBRINJAVANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

- Ambalažni materijal može se 100% reciklirati i označen je simbolom reciklaže . Različiti dijelovi ambalaže moraju se zbrinuti poštujući u potpunosti odredbe lokalnih vlasti kojima je regulirano zbrinjavanje otpada.

RJEŠAVANJE KUĆANSKIH UREĐAJA



- Kada se želite riješiti kućanskog uređaja (baciti ga) pobrinite se da se više ne može koristiti tako što ćete presjeći strujni kabel te ukloniti vrata i police (ako postoje) tako da se djeca ne mogu uvući i zaglaviti u uređaju.
- Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se može  reciklirati ili ponovno koristiti. Zbrinite uređaj u skladu s lokalnim odredbama za zbrinjavanje otpada.
- Za više informacija o načinu zbrinjavanja, uporabe i recikliranja kućanskih električnih uređaja kontaktirajte ovlaštene lokalne vlasti, sabirni centar za kućanski otpad ili trgovinu u kojoj ste kupili uređaj.
- Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom EU o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom (EU WEEE Directive) (2012/19/EU).
- Osiguranjem ispravnog zbrinjavanja ovog proizvoda pomažete u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje koje bi nastale neispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda.
- Simbol  na proizvodu i popratnoj dokumentaciji znači kako ga se ne smije tretirati kao komunalni otpad već ga treba odnijeti u odgovarajući sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

- Pećnicu prethodno zagrijte samo ako je to izričito navedeno u tablici sa savjetima za pečenje ili u receptu.
- Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje apsorbiraju toplinu.
- Pećnicu isključite 10/15 minuta prije podešenog vremena pečenja. Hrana koja zahtijeva produženo pečenje nastaviti će se peći u pećnici čak i kada je pećnica isključena."

IZJAVA O SUKLASNOSTI

- Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve ekodizajna prema Uredbama EZ br. 65/2014 i br. 66/2014 te je usklađen s europskim standardom EN 60350-1.

TABLICA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije pećnice (VxŠxD)	32,4x45,5x41,3cm
Obujam	61 l
Korisne mjere vezane uz otvor pećnice	širina 42 cm dubina 44 cm visina 8,5 cm
Napon i frekvencija	vidi pločicu s podacima
Keramička ploča za kuhanje	
Straga lijevo	1200 W
Straga desno	2300 W
Prednje lijevo	1700 W
Prednje desno	1200 W
Maks. potrošnja keramičke ploče za pečenje	6400 W
ENERGETSKE OZNAKE I EKODIZAJN	Potrošnja energije za prirodnu konvekciju - mod grijanja: Mod prijenosa topline  Naznačena potrošnja energije za klasu prisilnog prijenosa energije - mod zagrijavanja: Pečenje. 

SERVISNA SLUŽBA POSTPRODAJE

Prije zvanja servisne službe postprodaje

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem (pogledajte "Upute za rješavanje problema").
2. Isključite uređaj i ponovno ga uključite i vidite je li problem još uvijek prisutan.

Ako se problem ne riješi nakon gornjih provjera tada kontaktirajte vama najbližu servisnu službu postprodaje.

Navedite: tip kvara;

- točan tip i model pećnice;
- broj servisne službe postprodaje (broj naveden nakon riječi "usluge" na pločici s podacima) nalazi se unutar odjeljka za pohranu s preklopnim poklopcem. Broj servisa naveden je u jamstvenoj knjižici.
- vašu punu adresu;
- vaš telefonski broj.

Za popravke kontaktirajte **Ovlaštenu servisnu službu postprodaje**, navedenu u jamstvu.

Ako je popravke izvršio električar koji ne pripada centrima servisne službe postprodaje koje je ovlastio proizvođač zatražite potvrdu koja sadrži podatke o izvršenim popravcima i vodite računa da su zamjenski dijelovi bili originalni. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti u pitanje sigurnost i kvalitetu proizvoda.

SERVICE 00 0000 00000



VARNOSTNA NAVODILA

PREBERITE IN UPOŠTEVAJTE

Pred uporabo naprave skrbno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost ter navodila za uporabo in nego. Ta navodila shranite za uporabo v bodoče.

VAŠA VARNOST IN VARNOST DRUGIH JE ZELO POMEMBNA

Ta priročnik in sama naprava vsebujeta pomembna varnostna opozorila, ki jih preberite in vselej upoštevajte.

To je simbol za varnostno opozorilo.



Ta simbol vas opozarja na morebitne nevarnosti, ki lahko povzročijo poškodbe ali celo smrt.

Vsa varnostna opozorila sledijo simbolu za varnostno opozorilo ali besedama "NEVARNOST" ali "OPOZORILO". Ti besedi imata naslednji pomen:



OPASNOST

Opozarja na nevarno situacijo, ki bo, če je ne preprečite, povzroči težko poškodbo.



POZOR

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko, če je ne preprečite, povzroči težko poškodbo.

Vsa varnostna opozorila opisujejo določene podrobnosti morebitnih prisotnih tveganj in svetujejo, kako zmanjšati nevarnost poškodb, materialne škode in električnega udara, ki lahko nastane vsled nepravilne uporabe naprave. Skrbno upoštevajte naslednja navodila.

Neupoštevanje teh navodil lahko vodi do nevarnosti. Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za poškodbe oseb ali živali ali materialno škodo, če ti nasveti in varnostna opozorila niso upoštevani.

- Zelo majhni (0-3 let) in majhni (3-8 let) otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu, razen če so pod neprestanim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi le takrat, če so pod nadzorom ali so dobile navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Otroci se s tem aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati brez nadzora.
- Ta naprava je zasnovana samo za uporabo v domačem okolju za pripravo hrane. Nobena druga raba ni dovoljena (npr. ogrevanje prostorov).
- Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo, zato naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave.
- Naprava naj ne pride v stik z oblačili ali drugimi vnetljivimi snovmi, dokler se vsi deli naprave v celoti ne ohladijo.
- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov ali notranjih površin naprave, saj obstaja nevarnost opeklin.
- Pregreta olja in masti se zlahka vnamejo. Pri pripravi jedi, bogatih z mastmi, olji ali alkoholom (npr. rum, konjak, vino), bodite posebej previdni.
- Med pripravo jedi nikoli ne postite naprave brez nadzora.

OPOZORILO: Nikoli ne pripravljajte hrane v zatesnjenih loncih ali posodah v pečici. Tlak, ki nastane v njih med kuhanjem, lahko povzroči eksplozijo posode in poškodbo naprave.

- Če med pripravo hrane uporabljate pijače, ki vsebujejo alkohol (npr. rum, konjak, vino), ne pozabite, da alkohol pri visokih temperaturah hlapi. Posledično se lahko alkoholni hlapi vnamejo, če pridejo v stik z električnimi grelci.
- Za rokovanje s posodo in priborom uporabljajte rokavice za delo z vročimi predmeti in se ne dotikajte površin grelcev.
- Če je naprava primerna za uporabo s termometrom za pečenje, uporabljajte samo termometre, ki so za to pečico priporočeni.

NEVARNOST POŽARA: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov, saj se lahko vnamejo.

OPOZORILO: Če je površina razpokana, napravo izključite, da preprečite nevarnost električnega udara (samo pri napravah s stekleno površino).

PREDVIDENA UPORABA IZDELKA

- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu. Komerzialna uporaba te naprave je prepovedana. Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za neprimerno uporabo ali nepravilne nastavitve krmilnih elementov.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
- kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- kmetijska poslopja;
- hoteli, moteli in druga stanovanjska okolja, kjer jo lahko uporabljajo gostje;
- okolja, kjer ponujajo nočitve z zajtrkom.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.

POZOR: Naprava ni namenjena za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko napajanje.

- V in ob napravi ne hranite eksplozivnih ali vnetljivih snovi, kot so na primer pločevinke z aerosoli, bencin in druge vnetljive snovi: ob nenamernem vklopu naprave lahko pride do požara.

NAMESTITEV

- Namestitev in popravila mora izvajati usposobljen serviser v skladu z navodili proizvajalca in krajevnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte in ne zamenjajte delov naprave, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
 - Otroci naj ne izvajajo namestitve. Med namestitvijo naprave naj se otroci ne zadržujejo v bližini. Ovojnino (plastične vrečke, dele iz stiropora itd.) med in po namestitvi naprave hranite izven dosega otrok.
 - Pri razpakiranju in namestitvi nosite zaščitne rokavice.
 - Po razpakiranju naprave preverite, da se med transportom ni poškodovala. Če pride do težav, se posvetujte s prodajalcem ali z najbližjim servisom za poprodajne storitve.
 - Ko boste napravo razpakirali, se prepričajte, ali se vratca pravilno odpirajo.
- Če pride do težav, se posvetujte s prodajalcem ali z najbližjim servisom za poprodajne storitve. Da bi preprečili poškodbe, vzemite pečico iz penaste osnove iz stiropora tik pred namestitvijo.
- S to napravo morata rokovati in jo namestiti vsaj dve osebi ali več.
 - Med prenašanjem in pred namestitvijo naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
 - Pazite, da naprava med namestitvijo ne poškoduje električnega kabla.
 - Napravo vključite šele, ko je namestitev končana.
 - Kuhinjski elementi, ki so v stiku z napravo, morajo biti odporni na vročino (najmanj 90 °C).
 - Po namestitvi dno naprave ne sme več biti dosegljivo.
 - Za pravilno delovanje naprave ne zastirajte reže med delovno površino in zgornjim robom pečice.
 - Naprave ne nameščajte za dekorativnimi vratci, da ne pride do pregrevanja.
 - Naprava ne sme biti postavljena na osnovo.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIKE

- Preverite, ali se napetost, navedena na ploščici s podatki, ujema z vašo omrežno napetostjo.
- Ploščica s podatki je na sprednjem robu pečice (vidna je, ko so vratca odprta).
- Da bi bila namestitev skladna z veljavnimi varnostnimi zahtevami, je potrebno stikalo za vse pole z minimalnim zevom med kontakti 3 mm.
- Predpisi zahtevajo ozemljitev naprave.
- Če je naprava opremljena z vtičakom, ki se ne prilega vaši vtičnici, se posvetujte z usposobljenim električarjem.
- Ne uporabljajte podaljškov, večkratnih vtičnic ali vmesnikov. Naprave ne priključujte na daljinsko krmiljene vtičnice.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg za priključitev naprave na omrežno napetost, ko je naprava vstavljena v ohišje.
- Ne vlecite za električni kabel.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte z enakovrednim. Napajalni kabel mora namestiti usposobljen serviser v skladu z navodili proizvajalca in veljavnimi varnostnimi predpisi. Povežite se s pooblaščenim servisnim centrom.
- Če je poškodovan kabel ali vtičak, če ne deluje pravilno ali če je bila poškodovana, naprave ne uporabljajte. Napajalnega kabla in vtičaka ne potaplajte v vodo. Napajalni kabel hranite stran od vročih površin.
- Po namestitvi mora biti dostop do delov pod napetostjo onemogočen.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami in je ne upravljajte bos.

PRAVILNA UPORABA

POZOR: Med kuhanjem naprave ne puščajte brez nadzora. Pri krajši uporabi naprave jo imejte ves čas pod nadzorom.

OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhalnih površinah brez nadzora je nevarno in lahko povzroči požar.

Nikoli ne poskušajte ognja pogasiti z vodo, temveč izključite napravo, nato pa ogenj pokrijte s pokrovom ali ognjevarno odejo.

- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kuhalno površino, saj lahko postanejo vroči.
- Štedilnika ne uporabljajte kot delovno površino ali kot podporo.
- Pred odpiranjem steklenega pokrova pobrišite morebitno razlito tekočino.

Pred zapiranjem pokrova počakajte, da se kuhalna površina ohladi.


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Med prenašanjem in pred namestitvijo naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Pri čiščenju in vzdrževanju naprave nosite zaščitne rokavice.
- Pred zamenjavo svetilke preverite, ali je aparat izključen, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Na napravi nikoli ne uporabljajte čistilnih naprav na paro.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil, saj lahko steklo poškodujejo, kar lahko privede do pokanja stekla.



- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem naprave preverite, ali se je naprava ohladila.
- Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih čistil, čistil na osnovi klora in kovinskih mrežic.

VARUJTE OKOLJE

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

- Embalažni material se da 100% reciklirati in je označen s simbolom za recikliranje . Različne dele embalaže je treba odgovorno odstraniti in pri tem v celoti spoštovati predpise lokalnih oblasti glede odstranjevanja odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV



- Ko odstranjujete gospodinjske aparate, jih onesposobite, tako da odrežete kabel in odstranite vrata in police (če so prisotne), tako da otroci ne morejo plezati po njih ali se vanje zapreti.
- Aparat je izdelan iz materialov, ki se dajo reciklirati  ali znova uporabiti. Zavrzite ga skladno z lokalnimi predpisi glede ravnanja z odpadki.
- Nadaljnje informacije glede ravnanja, obnavljanja in recikliranja električnih gospodinjskih aparatov dobite pri vaši lokalni upravni enoti, na centru za ravnanje z odpadki ali pri prodajalcu, kjer ste aparat kupili.
- Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/ES glede odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).
- S tem, ko zagotovite, da bo ta izdelek pravilno odstranjen, pomagate preprečevati negativne vplive na okolje in človeško zdravje, ki bi lahko bilo zaradi nepravilnega odstranjevanja ogroženo.
- Simbol  na izdelku ali na spremni dokumentaciji pojasnjuje, da naprave ne smete zavreči skupaj z gospodinjskimi odpadki, ampak jo morate predati ustreznemu zbirnemu centru za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

- Pečico predgrejte le, če tako predpisuje tabela priprave hrane ali vaš recept.
- Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj bolje absorbirajo toploto.
- Pečico izključite 10/15 minut pred predvidenim končanjem peke. Hrana, ki potrebuje daljšo pripravo, se bo pekla tudi potem, ko bo pečica izključena.

IZJAVA O SKLADNOSTI

- Ta naprava izpolnjuje zahteve evropskih predpisov št. 65/2014, in št. 66/2014 za ekološko zasnovano in skladnost z evropskim standardom EN 60350-1.

TEHNIČNI PODATKI	
Mere pečice (VxŠxG)	32,4x45,5x41,3cm
Prostornina	61 l
Koristne Koristne mere predelka pečice	širina 42 cm globina 44 cm višina 8,5 cm
Napetost in frekvenca	glej ploščico s podatki
Keramična kuhalna plošča	
Zadaj levo	1200 W
Zadaj desno	2300 W
Spredaj levo	1700 W
Spredaj Desno	1200 W
Maks. moč keramične kuhalne plošče	6400 W
ENERGIJSKA OZNAKA in EKODESIGN	Poraba energije pri naravni konvekciji – način gretja: Konveksijski način  Poraba energije pri prisilni konvekciji – način gretja:  Peka.

POPRODAJNE STORITVE

Preden pokličete servis za poprodajne storitve

1. Preverite, ali lahko težavo sami odpravite (glej "Vodič za odpravljanje napak").
2. Napravo izključite in znova vključite in preverite, ali je težava še vedno prisotna.

Če po navedenih ukrepih napaka še ni odpravljena, pokličite najbližji servis za poprodajne storitve.

Opišite: vrsto napake;

- natančen tip in model pečice;
- številko za poprodajne storitve (številko, navedeno poleg oznake "Service" na podatkovni ploščici), ki jo najdete v notranjosti predala predelka za shranjevanje. Servisna številka se nahaja tudi v garancijski knjižici.
- vaš poln naslov;
- vašo telefonsko številko.

V primeru popravil se povežite s pooblaščenim servisom za poprodajne storitve, ki ga najdete na garancijskem listu.

Če kakršna koli dela na napravi izvajajo serviserji, ki niso osebje pooblaščenih servisov za poprodajne storitve, zahtevajte račun, na katerem bo razvidno, katera dela so bila izvedena in preverite, da bodo uporabljeni originalni nadomestni deli.

Če tega navodila ne upoštevate, lahko ogrozite varnost in kakovost aparata.

SERVICE 00 0000 00000



BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VEOMA JE VAŽNO DA PROČITATE I PRIDRŽAVATE SE OVIH UPUTSTAVA

Pre korišćenja aparata, pažljivo pročitajte uputstva za zdravlje, bezbednost, korišćenje i negu.

Ova uputstva držite pri ruci za buduće potrebe.

Ova uputstva će takođe biti dostupna na veb lokaciji: www.whirlpool.eu

VAŠA BEZBEDNOST I BEZBEDNOST DRUGIH JE VEOMA VAŽNA

U ovom uputstvu i na samom aparatu nalaze se važna upozorenja vezana za bezbednost koja treba pročitati i kojih se treba stalno pridržavati.

Ovo je simbol bezbednosnog upozorenja.



Ovaj simbol vas upozorava na moguće opasnosti koje mogu da dovedu do smrti ili povrede vas i druge osobe.

Sve bezbednosne poruke će pratiti simbol bezbednosnog upozorenja ili reči „OPASNOST“ ili „UPOZORENJE“. Ove reči imaju značenje:

OPASNOST

Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ukoliko se ne izbegne, izazvati ozbiljnu povredu.

POZOR

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ukoliko se ne izbegne, mogla da izazove ozbiljnu povredu.

Sva bezbednosna upozorenja pružaju konkretne podatke o potencijalnoj prisutnoj opasnosti i ukazuju kako da se smanji opasnost od povrede, oštećenja i strujnog udara usled nepravilnog korišćenja aparata. Pažljivo se pridržavajte sledećih uputstava.

Nepridržavanje ovih uputstava može dovesti do rizika. Proizvođač odbija svaku odgovornost za povredu ljudi ili životinja ili materijalnu štetu nastalu usled nepoštovanja ovih saveta i mera opreza.

- Veoma malu (0-3 godine) i malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od aparata osim kada su pod neprekidnim nadzorom.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 i više godina života i osobe sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja samo pod uslovom da pri tome budu pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbedno korišćenje aparata i da se upoznaju sa mogućim opasnostima. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Deca ne smeju da čiste ili održavaju aparat bez odgovarajućeg nadzora.
- Ovaj aparat je konstruisan kao kućni aparat za pripremu hrane i namenjen za isključivo takvu upotrebu. Nije dozvoljena nijedna druga vrsta upotrebe (npr.: grejanje soba).
- Aparat i njegovi dostupni delovi mogu jako da se zagreju tokom upotrebe, stoga malu decu treba držati dalje od aparata.
- Aparat ne sme da dođe u kontakt sa krpama ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi dovoljno ne ohlade.
- Tokom upotrebe i posle nje nemojte da dodirujete grejne elemente ili unutrašnje površine aparata – opasnost od opekotina.
- Pregrejana ulja i masnoće se mogu lako zapaliti. Budite veoma oprezni uvek kada pečete hranu koja je bogata mastima, uljem ili kada koristite alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino)
- Nemojte ostavljati aparat bez nadzora za vreme sušenja hrane.

UPOZORENJE : Nemojte koristiti aparat za podgrevanje, odnosno pečenje hrane u zatvorenim konzervama ili sudovima. Pritisak koji bi pri tome nastao mogao bi da izazove njihovu eksploziju i time oštećenje aparata.

- Ukoliko se u pečenju hrane koriste alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), nemojte zaboraviti da alkohol isparava na visokim temperaturama. Pri tome postoji opasnost da se pare koje oslobađa alkohol zapale prilikom kontakta sa električnim grejnim elementom.
- Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora pazeći pri tome da ne dodirnete grejne elemente.
- Ukoliko je aparat prikladan za korišćenje sa sondom, koristite samo temperaturu sonde preporučenu za ovu rernu.

OPASNOST OD POŽARA: Nemojte čuvati predmete na površini za kuvanje jer oni mogu da se zapale.

UPOZORENJE : Ukoliko je površina napukla, isključite aparat kako biste sprečili opasnost od strujnog udara (samo kod modela sa staklenom površinom).

NAMENA PROIZVODA

- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Korišćenje aparata u profesionalne svrhe je zabranjeno. Proizvođač odbija svaku odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje kontrola.
- Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i slične primene kao što su:
- Mala kuhinja za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
- Seoske kuće;
- Za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;

OPREZ : Aparat nije namenjen da se njime upravlja putem spoljašnjeg tajmera ili odvojenog sistema snabdevanja sa daljinskom kontrolom.

- Nemojte čuvati eksplozivne ili zapaljive supstance, kao što su aerosol boce, i nemojte stavljati niti koristiti benzin ili druge zapaljive materijale u ili pored aparata: može doći do požara ukoliko se aparat slučajno uključi.

INSTALACIJA

- Montažu i popravke sme da vrši samo kvalifikovan serviser, i to u skladu sa uputstvima proizvođača i odgovarajućim lokalnim propisima koji regulišu pitanja bezbednosti. Nemojte da popravljate delove aparata ili da ih menjate ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.
 - Deca ne smeju da obavljaju montažu. Tokom montaže, decu treba držati dalje od aparata. Tokom i nakon montaže aparata, ambalažu (plastične kese, delove stiropora, itd.) držite van domašaja dece.
 - Prilikom raspakivanja i montaže aparata, koristite zaštitne rukavice.
 - Pošto ste aparat izvadili iz ambalaže, proverite da li se tokom transporta možda oštetio. U slučaju problema obratite se svom prodavcu ili najbližoj službi za korisnike.
 - Pošto ste aparat izvadili iz ambalaže, proverite da li se vrata pravilno zatvaraju..
- U slučaju problema obratite se svom prodavcu ili najbližoj službi za korisnike. Da biste izbegli bilo kakvo oštećenje, izvadite renu iz stiropora neposredno pre montaže.
- Aparatom moraju da rukuju i da ga montiraju dve ili više osoba.
 - Pre obavljanja montaže, aparat mora da se isključi sa izvora napajanja.
 - Tokom montaže se pobrinite da aparat ne ošteti kabl za napajanje.
 - Aktivirajte aparat tek kada se postupak montaže završi.
 - Kuhinjski elementi u kontaktu sa renom moraju da budu otporni na toplotu (min 90°C).
 - Dno rerne ne sme da bude dostupno posle montaže aparata.
 - Kako biste obezbedili pravilan rad aparata, nemojte zadržati minimalni razmak između radne ploče i gornje ivice rerne.
 - Aparat ne sme da se montira iza dekorativnih vrata da bi se sprečilo pregrevanje.
 - Aparat ne sme da se postavi na bazu.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Proverite da li je vrednost napona navedena na natpisnoj pločici jednaka mrežnom naponu u vašem domu.
- Natpisna pločica se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva kada su vrata otvorena).
- Kako bi montaža bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, treba koristiti prekidač za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Propisi zahtevaju da aparat bude uzemljen.
- Ukoliko utikač na aparatima sa ugrađenim utikačem ne odgovara vašoj utičnici, kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.
- Nemojte da koristite produžne kablove, više utičnica niti adaptere. Aparat nemojte povezivati na utičnicu kojom može da se rukuje daljinskim upravljačem.
- Kabl za napajanje treba da bude dovoljno dug da posle montaže aparata u kućište omogući njegovo priključenje na električnu mrežu.
- Nemojte da vučete kabl za napajanje.
- Ukoliko se kabl za napajanje ošteti, on mora da se zameni identičnim. Zamenu kabla za napajanje sme da vrši samo kvalifikovan serviser, i to u skladu sa uputstvima proizvođača i odgovarajućim lokalnim propisima koji regulišu pitanja bezbednosti. Obratite se ovlašćenom servisu.
- Nemojte uključivati ovaj aparat ukoliko ima oštećen kabl za napajanje ili utikač, ukoliko ne radi pravilno ili je pao. Kabl za napajanje ili utikač nemojte potapati u vodu. Kabl držite dalje od vrućih površina.
- Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle montaže.
- Nemojte dodirivati aparat vlažnim delovima tela ili ga koristiti bosonogi.

PRAVILNA UPOTREBA

OPREZ : Proces kuvanja treba da se obavlja pod nadzorom. Kratak proces kuvanja treba da se obavlja pod neprekidnim nadzorom.

UPOZORENJE: Kuvanje na indukcionoj ploči na masnoći ili ulju bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara. Nikada ne pokušavajte da požar ugasite vodom, jednostavno isključite aparat, a zatim plamen poklopite npr. poklopcem ili protivpožarnim čebetom.


- Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba stavljati na površinu indukcione ploče pošto oni mogu da se zagreju.
- Nemojte koristiti indukcionu ploču kao radnu površinu ili kao potporu.
- Vodite računa prilikom uklanjanja sve prolivene tečnosti sa staklenog poklopca pre otvaranja.

Pre zatvaranja poklopca, sačekajte da se površina indukcione ploče ohladi.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- - Pre obavljanja čišćenja i održavanja, aparat mora da se isključi sa izvora napajanja.
- Prilikom čišćenja i održavanja aparata, koristite zaštitne rukavice.
- Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene sijalice kako bi se izbegao eventualni strujni udar.
- Nemojte čistiti opremom za čišćenje parom.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer možete da ogrebete površinu što pak može da izazove pucanje stakla.
- Ostavite aparat da se ohladi pre bilo kakvog čišćenja i održavanja.
- Nemojte koristiti abrazivna ili korozivna sredstva, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili metalne sunđere.

ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE ODLAGANJE AMBALAŽE

- Ambalaža može u potpunosti da se reciklira i obeležena je reciklažnim simbolom  . Različite delove ambalaže treba zato odložiti u skladu sa propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆNIH APARATA



- Prilikom odlaganja aparata, načinite ga neupotrebljivim tako što ćete odseći kabl za napajanje i ukloniti vrata i police (ukoliko postoje), da deca ne bi mogla jednostavno da se popnu unutra i zaglave se.
- Ovaj aparat je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati  ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.
- Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćenju i reciklaži kućnih električnih aparata obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili aparat.
- Ovaj aparat je obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu od električne i elektronske opreme (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomoći ćete da se spreče potencijalno negativne posledice po životnu sredinu i zdravlje ljudi koje bi inače mogle da budu prouzrokovane neodgovarajućim rukovanjem ovim proizvodom kao otpadom.
- Simbol  na proizvodu ili na pratećim dokumentima ukazuje da s 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

- Prethodno zagrejte rernu samo ukoliko je tako navedeno u tabeli pripreme jela ili vašem receptu.
- Koristite tamno lakirane ili emajlirane modle jer mnogo bolje apsorbuju toplotu.
- Isključite rernu 10 do 15 minuta pre isteka podešenog vremena pečenja. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.“

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

Ovaj aparat zadovoljava zahteve Eko dizajna evropskih Uredbi br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-1.

TABELA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije rerne (VxŠxD)	32,4x45,5x41,3cm
Zapremina	61 l
Dimenzije odeljka rerne	širina 42 cm dubina 44 cm visina 8,5 cm
Napon i frekvencija	pogledajte natpisnu pločicu
Keramička indukciona ploča	
Zadnja leva	1200 W
Zadnja desna	2300 W
Prednja leva	1700 W
Prednja desna	1200 W
Maksimalna potrošnja keramičke indukciono ploče	6400 W
ENERGETSKA NALEPNICA i EKO DIZAJN	Potrošnja energije za prirodnu konvekciju - režim grejanja Režim konvekcije  Deklarisana potrošnja energije za prinudnim strujanjem klase - režim grejanja :  Pečenje.

SLUŽBA ZA KORISNIKE

Pre nego što pozovete službu za korisnike

1. Proverite da li možete da rešite problem sami (pogledajte „Vodič za rešavanje problema“).
2. Isključite aparat i ponovo ga uključite da biste utvrdili da li je kvar i dalje prisutan.

Ukoliko i posle navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj službi za korisnike.

Navedite: vrstu problema;

- tip i tačan model rerne;
- broj službe za korisnike (broj iza reči „Service“ na natpisnoj pločici) koji se nalazi na preklopu prostora za skladištenje. Servisni broj je takođe naveden u garantnoj knjižici;
- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

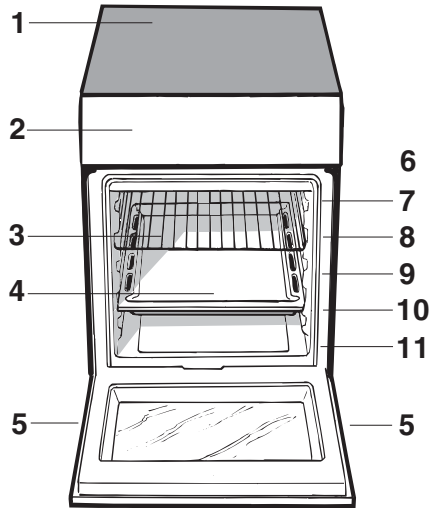
Ukoliko su potrebne bilo kakve opravke, obratite se **ovlašćenoj službi za korisnike**, i navedenoj u garanciji.

Ukoliko bilo kakav posao obavljaju tehničari koji ne pripadaju ovlašćenim servisnim centrima proizvođača, zatražite račun koji navodi obavljeni posao i pobrinite se da zamenjeni delovi budu **originalni**. Ukoliko ne postupite u skladu sa ovim uputstvima, to može da ugrozi bezbednost i kvalitet proizvoda.

SERVICE 00 0000 00000



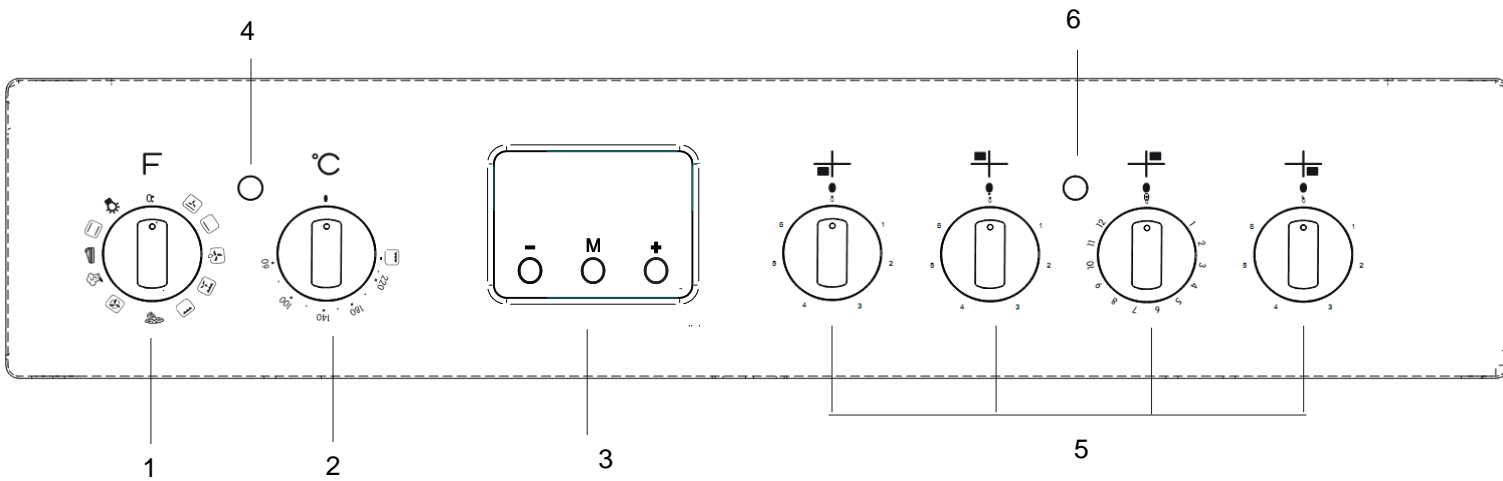
Περιγραφή της συσκευής



Γενική άποψη

1. Υαλοκεραμική πλάκα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου
3. Συρόμενη σχάρα γκριλ
4. Δίσκος ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΣΤΑΓΟΝΩΝ
5. Ρυθμιζόμενο πόδι στήριξης
6. ΡΑΓΕΣ-ΟΔΗΓΟΙ για τις συρόμενες σχάρες
7. Θέση 5
8. Θέση 4
9. Θέση 3
10. Θέση 2
11. Θέση 1

Πίνακας ελέγχου



1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
2. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
3. **Λειτουργία ρολογιού/χρονου**
4. Ενδεικτική λυχνία για ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
5. Περιστροφικά κουμπιά ελέγχου ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ της πλάκας εστιών
6. Ενδεικτική λυχνία για ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Εγκατάσταση

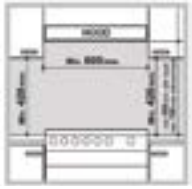
Τοποθέτηση και οριζοντίωση

GR Η συσκευή επιτρέπεται να εγκατασταθεί σε σειρά ντουλαπιών των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της πλάκας εστιών.

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

Για να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή:

- Τοποθετήστε την στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε στούντιο (όχι στο μπάνιο).
- Αν το πάνω μέρος της πλάκας εστιών είναι ψηλότερα από τα ντουλάπια, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί τουλάχιστον 600 mm μακριά τους.
- Αν αυτή η συσκευή μαγειρέματος εγκατασταθεί κάτω από εντοιχισμένο ντουλάπι, πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 420 mm ανάμεσα στο ντουλάπι και το πάνω μέρος της πλάκας εστιών.



Η απόσταση θα πρέπει να αυξηθεί σε 700 mm αν τα εντοιχισμένα ντουλάπια είναι εύφλεκτα (βλ. εικόνα).

- Μην τοποθετείτε στόρια πίσω από τη συσκευή μαγειρέματος ή σε απόσταση μικρότερη από 200 mm από τις πλευρές της.

- Τυχόν απορροφητήρες πρέπει να εγκατασταθούν σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο αντίστοιχο εγχειρίδιο.



Αν χρειάζεται να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης στις παρεχόμενες θέσεις σε κάθε γωνία της βάσης της συσκευής μαγειρέματος (βλ. εικόνα).

Τα πόδια στήριξης* εφαρμόζουν μέσα στις εγκοπές στην κάτω πλευρά της βάσης της συσκευής μαγειρέματος.

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, για την αποφυγή υπερθέρμανσης

Ηλεκτρική σύνδεση

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος

- Για να ανοίξετε τον πίνακα ακροδεκτών:



Εισάγετε ένα κατσαβίδι ίεσα στα πλευρικά ρύγχη του καλύμματος του πίνακα ακροδεκτών.

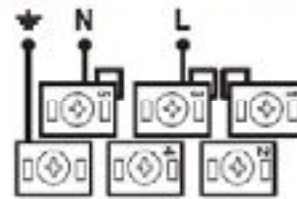
Τραβήξτε το κάλυμμα για να το ανοίξετε.

Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

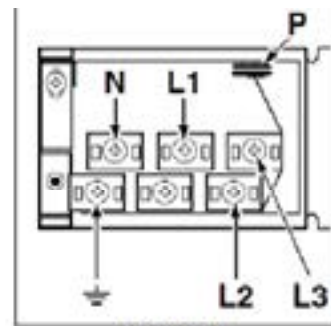
- Λασκάρτε τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και τις βίδες των επαφών καλωδίων.

Οι γεφυρώσεις έχουν προρρυθμιστεί στο εργοστάσιο για σύνδεση 230 V μίας φάσης (βλ. εικόνα).

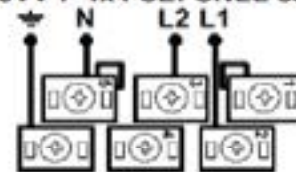
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



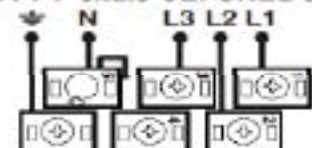
- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση "P").
- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση "P").



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



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



- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος σφίγγοντας τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και κατόπιν επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ρεύματος

Εγκαταστήστε ένα στάνταρ φως που αντιστοιχεί στο φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής (Βλ. πίνακα Τεχνικά στοιχεία).

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο ρεύματος, με χρήση ενός διακόπτη απομόνωσης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm, εγκαταστημένο μεταξύ συσκευής και δικτύου ρεύματος. Ο διακόπτης πρέπει να είναι κατάλληλος για το αναφερόμενο φορτίο και πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες ηλεκτρικούς κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες υψηλότερες από 50 °C σε κανένα σημείο του.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- Η συσκευή είναι γειωμένη και το φως συμμορφώνεται με τη νομοθεσία.
- Η πρίζα μπορεί να αντέξει τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, η οποία αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η τάση βρίσκεται μεταξύ των οριακών τιμών που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η πρίζα είναι συμβατή με το φως της συσκευής. Αν η πρίζα δεν είναι συμβατή με το φως, ζητήστε από εξειδικευμένο τεχνικό να την αντικαταστήσει. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης ή πολύπριζα.

Αφού έχει εγκατασταθεί η συσκευή, πρέπει να υπάρχει απρόσκοπτη πρόσβαση στο καλώδιο παροχής ρεύματος και στην πρίζα ρευματοληψίας.

Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι τσακισμένο ή συμπιεσμένο.

Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των μέτρων ασφαλείας.

Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται εσωτερικά της πόρτας ή, αφού έχετε ανοίξει το θάλαμο του φούρνου, στο αριστερό τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου.

Αλυσίδα ασφαλείας! Για να εμποδίσετε την κατά



λάθος ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα επειδή ένα παιδί ανέβηκε πάνω στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας η οποία πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος στο οποίο συνδέεται η αλυσίδα στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το ούπατ της βίδας σύμφωνα με τον τύπο του υλικού του τοίχου που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή. Αν το κεφάλι της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη ροδέλα. Για τοίχο από σκυρόδεμα απαιτείται βίδα ελάχιστων διαστάσεων διαμέτρου 8 mm και μήκους 60 mm.

Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα έχει στερεωθεί στο πίσω τοίχωμα της συσκευής μαγειρέματος και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο του δαπέδου.

Έναρξη λειτουργίας και χρήση

Πριν την πρώτη χρήση, θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι κενός και με την πόρτα του κλειστή, για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά πριν σβήσετε το φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του. Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια ελαφρά δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από το κάψιμο των προστατευτικών υλικών που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία.

Πριν θέσετε σε λειτουργία το προϊόν, αφαιρέστε κάθε πλαστική μεμβράνη από τις πλευρές της συσκευής.

Έναρξη λειτουργίας του φούρνου

1. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη ή επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα που περιγράφει με λεπτομέρειες τις λειτουργίες μαγειρέματος και συνιστώμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος μπορείτε να βρείτε στον αντίστοιχο πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές για μαγείρεμα στο φούρνο).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να:

- Αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Αλλάξετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Ρυθμίσετε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος και το χρόνο λήξης του μαγειρέματος (βλ. παρακάτω).
- Σταματήσετε το μαγείρεμα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".

Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση. Χρησιμοποιείτε τη θέση 1 στο φούρνο μόνον όταν μαγειρεύετε με τη σούβλα.

Πάντα να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στη σχάρα (ή στις σχάρες) που παρέχεται(-ονται).

Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν είναι αναμμένη, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

Από αυτή τη στιγμή και μετά η λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.










Φως φούρνου

Αυτό ανάβει μόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέση εκτός της θέσης "0". Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με το περιστροφικό κουμπί, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί καμία από τις αντιστάσεις θέρμανσης.

Λειτουργίες μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε μια τιμή θερμοκρασίας μεταξύ 60 °C και Max (Μέγιστη θερμοκρασία) για όλους τους τρόπους μαγειρέματος, εκτός από τους εξής

- ΓΚΡΙΑ (συνιστάται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μόνο στο επίπεδο ισχύος MAX)
- ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ (συνιστάται να μην υπερβαίνετε τους 200 °C).

Λειτουργία	Λειτουργία	Λειτουργία
	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ανάβουν και οι δύο αντιστάσεις θέρμανσης, πάνω και κάτω. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία σχάρα μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία σχάρες, η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα.
	ΨΗΣΙΜΟ	Ανάβει η πίσω αντίσταση θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με ακριβή και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών ευαίσθητων στη θερμοκρασία (όπως κέικ που χρειάζεται να φουσκώσουν) και για την παρασκευή γλυκών ζύμης σε 3 θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.
	ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Ανάβουν οι αντιστάσεις θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με σταθερό και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Σε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προσυσκευασμένων φαγητών (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μόνο μία σχάρα μαγειρέματος.
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	Ανάβουν όλες οι αντιστάσεις θέρμανσης (πάνω, κάτω και κυκλική) και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα το πολύ δύο σχάρες μαγειρέματος.
	ΠΙΤΣΑ	Ανάβουν οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης και οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα παράγοντας σημαντικό ποσό θερμότητας, ειδικά από την αντίσταση στο κάτω μέρος. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία σχάρες στο φούρνο ταυτόχρονα, ανταλλάξτε τη θέση των φαγητών στο μέσον της διάρκειας του μαγειρέματος.
	ΓΚΡΙΛ	Ανάβει το κεντρικό τμήμα της πάνω αντίστασης θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια (μοσχάρισιες μπριζόλες, φιλέτο και κόντρα φιλέτο). Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιεί περιορισμένη ποσότητα ενέργειας και είναι ιδανική για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας, επειδή δεν θα μαγειρευτεί σωστά αν τοποθετηθεί εκτός κέντρου.
	ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ	Ανάβει η πάνω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται η σούβλα (όπου διατίθεται) και αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. Έτσι αποτρέπεται ευκολότερα το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό.
	ΑΠΟΨΥΞΗ	Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου αναγκάζει τον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η λειτουργία συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευπαθείς τύπους τροφίμων που δεν χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα: τούρτες παγωτό, γλυκά με σαντιγί ή κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στον μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "πολλαπλού μαγειρέματος" και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80 - 100 °C
	ΚΑΤΩ Ψήσιμο στη σούβλα	Είναι ενεργοποιημένη η κάτω αντίσταση θέρμανσης. Η θέση αυτή συνιστάται για τελειοποίηση του μαγειρέματος φαγητών (σε δίσκους ψησίματος) τα οποία είναι ήδη μαγειρεμένα στην επιφάνεια αλλά χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα στο κέντρο, ή για επιδόρπια με επικάλυψη φρούτων ή μαρμελάδας, η οποία χρειάζεται μέτριο ρόδισμα της επιφάνειας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η λειτουργία δεν επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250 °C) και επομένως δεν συνιστάται για φαγητά που μαγειρεύονται μόνο με αυτή τη ρύθμιση, εκτός αν ψήνεται κέικ (τα οποία πρέπει να ψήνονται σε θερμοκρασία 180 °C ή χαμηλότερη).
	ΚΑΤΩ	Ανάβει η κάτω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας την κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο του φούρνου. Αυτός ο συνδυασμός είναι χρήσιμος για ελαφρύ μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

Στη λειτουργία μαγειρέματος ΓΚΡΙΑ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζυμοί και/ή λίπος).


ΓΚΡΙΑ

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 3 ή 4. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας.
- Συνιστούμε το επίπεδο ισχύος να τεθεί στη μέγιστη ρύθμιση. Η πάνω αντίσταση θέρμανσης ρυθμίζεται από θερμοστάτη και ενδέχεται να μη λειτουργεί συνεχόμενα.

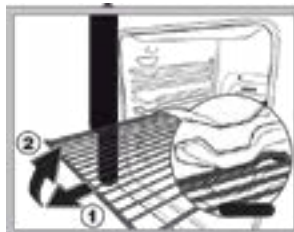
ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρού τύπου ταψάκι πίτσας. Τοποθετήστε το πάνω στην παρεχόμενη σχάρα. Για τραγανιστή κρούστα, μη χρησιμοποιείτε το δίσκο συλλογής επειδή εμποδίζει το σχηματισμό κρούστας αυξάνοντας το συνολικό χρόνο μαγειρέματος.
- Αν η πίτσα έχει πολλά υλικά, συνιστούμε να προσθέτετε τη μοσαρέλα στο πάνω μέρος της πίτσας στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.

Ταυτόχρονο μαγείρεμα σε πολλά επίπεδα

Αν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε  λειτουργία ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ, επειδή είναι η μόνη λειτουργία μαγειρέματος που είναι κατάλληλη για αυτό τον τύπο μαγειρέματος. Επίσης συνιστούμε:

- Μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5. Ο λόγος είναι ότι η υπερβολική απευθείας θέρμανση μπορεί να κάψει φαγητά που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4 και τοποθετείτε στη σχάρα στη θέση 2 το φαγητό που χρειάζεται περισσότερη θερμότητα.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά που χρειάζονται διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος, ρυθμίστε μια θερμοκρασία που είναι ανάμεσα στις δύο συνιστώμενες θερμοκρασίες (βλ. Πίνακα με συμβουλές μαγειρέματος στο φούρνο) και τοποθετήστε το πιο ευαίσθητο φαγητό στη σχάρα στη θέση 4.
- 4. Αφαιρέστε πρώτο το φαγητό που χρειάζεται μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Όταν μαγειρεύετε πίτσες σε πολλές σχάρες με τη θερμοκρασία ρυθμισμένη στους 220 °C, προθερμαίνετε το φούρνο για 15 λεπτά. Σε γενικές γραμμές, χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το μαγείρεμα στη θέση 4: συνιστούμε η πίτσα που μαγειρεύετε στη πιο κάτω σχάρα να αφαιρείται πρώτη, και η πίτσα που μαγειρεύεται στο θέση 4 να αφαιρείται λίγα λεπτά αργότερα.
- Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων στην κάτω θέση και τη σχάρα από πάνω.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα στοπ για να μπορείτε να τραβάτε έξω τις σχάρες χωρίς να τις αφαιρείτε από το φούρνο. (1) Όπως φαίνεται στο σχέδιο, για να τις βγάλετε τελείως έξω, απλά ανασηκώστε τις, κρατώντας τις από μπροστά και τραβήξτε (2).

Λειτουργία

ρολογιού/χρονομ



Ρύθμιση του ρολογιού

Το ρολόι μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος ή όταν είναι ενεργοποιημένος, εφόσον δεν έχει προγραμματιστεί προηγουμένως η ώρα λήξης ενός κύκλου μαγειρέματος. Όταν συνδεθεί η συσκευή στην παροχή ρεύματος, ή μετά από διακοπή ρεύματος, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία 00:00 στην ΟΘΟΝΗ.

1. Πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα. Τότε αναβοσβήνουν η άνω και κάτω τελεία ανάμεσα στις ώρες και τα λεπτά.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την ώρα - αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο ένα από τα κουμπιά, οι τιμές θα αλλάζουν πιο γρήγορα στην οθόνη, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε γρηγορότερα και ευκολότερα την επιθυμητή τιμή.

Αλλαγή της συχνότητας του βομβητή

1. Πρώτα πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά "+" και "-" και κατόπιν πατήστε το κουμπί για επιλογή του μενού για αλλαγή της συχνότητας του βομβητή. Όταν εμφανιστεί το κείμενο tonX, μπορείτε να αλλάξετε τη συχνότητα του σήματος του βομβητή αγγίζοντας επανειλημμένα το "-"

Ρύθμιση του χρονομέτρου υπενθύμισης

Αυτή η λειτουργία δεν διακόπτει το μαγείρεμα και δεν επηρεάζει το φούρνο - χρησιμοποιείται απλά για να ενεργοποιήσει το βομβητή όταν έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο και τα τρία ψηφία στην οθόνη.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο - αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο ένα από τα κουμπιά, οι τιμές θα αλλάζουν πιο γρήγορα στην οθόνη, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε γρηγορότερα και ευκολότερα την τιμή.
3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα. Αν πατήσετε το κουμπί μία ακόμη φορά, η οθόνη θα δείχνει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Όταν έχει περάσει αυτή η χρονική περίοδος, θα ενεργοποιηθεί ο βομβητής.

Μαγείρεμα με πρόγραμμα

Πρέπει να έχει επιλεγεί μια λειτουργία μαγειρέματος για να μπορεί να γίνει ο προγραμματισμός.

Προγραμματισμός της διάρκειας μαγειρέματος

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο και τα ψηφία DUR στην ΟΘΟΝΗ.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια - αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο ένα από τα κουμπιά, οι τιμές θα αλλάζουν πιο γρήγορα στην οθόνη, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε γρηγορότερα και ευκολότερα την τιμή.
3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα και κατόπιν το εικονίδιο θα είναι ορατό στην οθόνη.
4. Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος και σταματήσει το μαγείρεμα στο φούρνο, θα ακούσετε τον ήχο του βομβητή. Για να σταματήσετε τον ήχο του βομβητή πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.

- Για παράδειγμα: η ώρα είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί χρόνος 1 ώρας και 15 λεπτών. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα στις 10:15 π.μ.

Ακύρωση ενός προγράμματος

Πώς να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα:

- πατήστε το κουμπί έως ότου αναβοσβήνουν το εικονίδιο που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που θέλετε να ακυρώσετε και τα ψηφία στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί "-" έως ότου στην οθόνη εμφανιστούν τα ψηφία 00:00.
- Αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένα τα κουμπιά "+" και "-" θα ακυρωθούν οι ρυθμίσεις που είχατε επιλέξει προηγουμένως, συμπεριλαμβανομένων των ρυθμίσεων χρονοδιακόπτη.

Πίνακας συμβουλών μαγειρέματος στο φούρνο

Λειτουργίες μαγειρέματος	Φαγητά	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Συνιστώμενη θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πίτσα	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
Λειτουργία Ψήσιματος γλυκών	Τάρτες	0,5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Κέικ με δαμάσκηνα	0,7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0,5	3	15	160	25-30
	Γεμιστά παν κέικ (σε 2 σχάρες)	1,2	2 και 4	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 σχάρες)	0,6	2 και 4	15	190	20-25
	Σφολιατάκια με τυρί (σε 2 σχάρες)	0,4	2 και 4	15	210	15-20
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Γλυκό μαρέγκας (σε 3 σχάρες)	0,5	1 και 3 και 5	15	90	180
Γρήγορο μαγείρεμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα	0,3	2	-	250	12
	Πίτσα	0,4	2	-	200	20
	Πίτα με κολοκυθάκια και γαρίδες	0,5	2	-	220	30-35
	Χωριάτικη σπανακόπιτα Πιτάκια	0,3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0,5	2	-	200	35
	Ρολά	0,4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0,4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένο φαγητό	0,4	2	-	200	20-25
	Χρυσ αφένιες φτερούγες κοτόπουλου					
	Νωπά τρόφιμα	0,3	2	-	200	15-18
Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	0,6	2	-	180	45	
Κέικ με δαμάσκηνα Σφολιατάκια με τυρί	0,2	2	-	210	10-12	
Πολλαπλό ψήσιμο	Πίτσα (σε 2 σχάρες) Λαζάνια	1	2 και 4	15	230	15-20
	Αρνάκι	1	3	10	180	30-35
	γάλακτος	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ με δαμάσκηνα	1	2	10	170	40-50
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 σχάρα)	0,5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Πίτες με φύλλο	1,5	3	15	200	25-30
	Λειτουργία Πίτσας	Πίτσα	0,5	3	15	220
Ψητό μοσχάρι ή βοδινό		1	2	10	220	25-30
Κοτόπουλο		1	2 ή 3	10	180	60-70
Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	0,7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια καλαμάρια και γαρίδες Σουπιά	0,6	4	-	Max	8-10
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0,6	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στη σχάρα	0,8	4	-	Max	10-15
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0,4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0,8	4	-	Max	15-20
	Χάμπουργκερ	0,6	4	-	Max	15-20
	Σκουμπριά	0,6	4	-	Max	10-12
	Ψητό σάντουιτς (ή τοστ)	1	4	-	Max	15-20
	4 και 6	4	4	-	Max	3-5
Ξεροψήσιμο	Κοτόπουλο, σχάρας	1,5	2	10	200	55-60
	Σουπιά	1,5	2	10	200	30-35
Κάτω Με αέρα	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	16	160-170	15-20
	Gemengde groenten	0,5	3	24	200-210	35-45
	(type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Gare groenten	1,5-2,0			180-190	55-60
Κάτω	Για τέλειο μαγείρεμα					

* οι χρόνοι μαγειρέματος είναι προσεγγιστικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις. Όταν μαγειρεύετε με χρήση του γκριλ ή γκριλ με υποβοήθηση αέρα, πρέπει πάντα να τοποθετείτε το δίσκο συλλογής στην 1η σχάρα από το κάτω μέρος στο φούρνο.

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

Η κόλλα που έχει εφαρμοστεί στις φλάντζες στεγανοποίησης αφήνει ίχνη γράσου πάνω στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστούμε να αφαιρέσετε αυτά τα ίχνη με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Τις πρώτες λίγες ώρες χρήσης μπορεί να παρουσιαστεί μια οσμή λάστιχου, η οποία θα πάψει πολύ γρήγορα.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε δεξιόστροφα το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί.

Για να την απενεργοποιήσετε πάλι, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα ως τη θέση "0".

Αν είναι αναμμένη η λυχνία ΕΝΕΡΓΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, αυτό δείχνει ότι είναι ενεργή τουλάχιστον μία από τις ζώνες μαγειρέματος της πλάκας εστιών.

Ζώνες μαγειρέματος

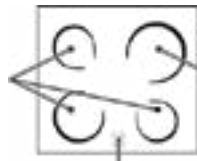
Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).

Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης Hilite. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).

A. Ζώνη μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.

B. Ζώνη μαγειρέματος με στοιχείο θέρμανσης Hilite.

C. Ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: αυτή δείχνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60 °C, ακόμα και όταν η αντίσταση θέρμανσης έχει απενεργοποιηθεί αλλά είναι ακόμα ζεστή.



Ζώνες μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης Hilite

Αυτές εκπέμπουν θερμότητα μέσω ακτινοβολίας με τις λάμπες Hilite που περιέχουν. Έχουν παρόμοιες ιδιότητες με τις εστίες αερίου: ελέγχονται εύκολα και επιτυγχάνουν γρήγορα τις ρυθμισμένες θερμοκρασίες, επιτρέποντάς σας να δείτε στην πράξη την ισχύ που παράγουν.

Περιγραφή των αντιστάσεων θέρμανσης

Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία πυρώνουν 10 - 20 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίησή τους.

Οι κυκλικές αντιστάσεις Hilite εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας επιπλέον των συνηθών πλεονεκτημάτων που προσφέρουν οι αντιστάσεις θέρμανσης Hilite.

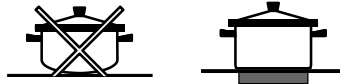
Οι λυχνίες Hilite εκπέμπουν υψηλά επίπεδα θερμότητας και φωτός από τη στιγμή που θα ενεργοποιηθούν, προσφέροντας τα ακόλουθα πρακτικά πλεονεκτήματα:

- ταχεία θέρμανση (σε σχέση με εστία αερίου) ταχεία ψύξη
- ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη την επιφάνεια (λόγω των κυκλικών αντιστάσεων θέρμανσης).
- Είναι παρόμοιες με τις άλλες ζώνες μαγειρέματος στην πλάκα εστιών

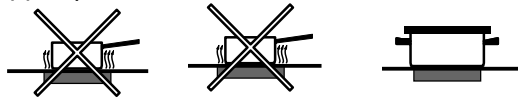
και επομένως είναι εύκολες στη χρήση τους. Για να διασφαλίσετε ότι χρησιμοποιείτε σωστά την πλάκα εστιών, το μόνο που χρειάζεστε είναι να συμβουλευέστε τους πίνακες μαγειρέματος που θα βρείτε στο εγχειρίδιο οδηγιών.

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά, επίπεδη βάση για να διασφαλίσετε ότι θα εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Πάντα να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο που είναι αρκετά μεγάλη για να καλύψει πλήρως την ηλεκτρική εστία, ώστε να χρησιμοποιείτε όλη την παραγόμενη θερμότητα.



- Πάντα να βεβαιώνετε ότι η βάση του σκεύους είναι πλήρως καθαρή και στεγνή: έτσι εξασφαλίζετε ότι τα σκεύη εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα σκεύη όσο και η πλάκα εστιών διατηρούν το μέγιστο της απόδοσής τους για περισσότερο χρόνο.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται σε εστίες αερίου: η συγκέντρωση της θερμότητας στις εστίες αερίου μπορεί να έχει προκαλέσει στρέβλωση της βάσης του σκεύους, με αποτέλεσμα αυτή να μην εφαρμόζει σωστά πάνω στην επιφάνεια.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς να υπάρχει πάνω της κάποιο σκεύος, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στη ζώνη.

Θέση	κεραμικής εστίας ακτινοβολίας Κανονική ή ταχεία εστία	Κεραμική εστία αλογόνου Αυτόματη εστία
0	off	off
1	βουτύρου ή σοκολάτας	Για μαγείρεμα ψαριού Για λιώσιμο
2	Για μαγείρεμα πατατών (σε ατμό), σούπας, μπιζελιών, φασολιών	Για ξαναζέσταμα υγρών
3	Για συνέχιση μαγειρέματος μεγάλων ποσοτήτων φαγητού, σούπας λαχανικών	
4	Για ψήσιμο (μεσαίο)	Για σάλτσες (που περιλαμβάνουν κρέμα σάλτσες)
5	Για ψήσιμο (καλοψημένο)	
6	Για ξεροψήσιμο ή γρήγορο βράσιμο	Για μαγείρεμα στο σημείο βρασμού
7		
8		Για ψητά
9		
10		Για ραγού
11		
12		Για τηγάνισμα

Φροντίδα και συντήρηση

Απενεργοποίηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή.

Καθαρισμός του φούρνου

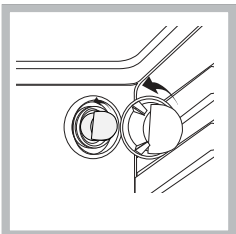
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.

- Καθαρίζετε το γυάλινο μέρος της πόρτας του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και ένα καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατόπιν στεγνώνετε σχολαστικά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες, γιατί θα μπορούσε να χαραχτεί η επιφάνεια με αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στο γυαλί.
- Τα εξωτερικά μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα ή με εμαγιέ επικάλυψη και οι λαστιχένιες στεγανοποιήσεις καθαρίζονται με ένα σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει σε χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Χρησιμοποιήστε εξειδικευμένα προϊόντα για την αφαίρεση επίμονων κηλίδων. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά. Μη χρησιμοποιείτε σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου θα πρέπει ιδανικά να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται όπως τα καθημερινά πιατικά και επίσης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Οι ακαθαρσίες και τα λίπη θα πρέπει να αφαιρούνται από τον πίνακα ελέγχου με χρήση ενός σφουγγαριού που δεν χαράζει ή ενός μαλακού πανιού.
- Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να σημαδευτεί από νερό υψηλής σκληρότητας που έχει παραμείνει στην επιφάνεια του για πολύ χρόνο ή από δραστικά απορρυπαντικά που περιέχουν φώσφορο. Συνιστούμε να ξεπλένετε καλά και να στεγνώνετε σχολαστικά τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Έλεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις περιμετρικά της πόρτας του φούρνου. Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο έως ότου αντικατασταθούν οι στεγανοποιήσεις.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου



- Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή (ντουί) του λαμπτήρα (βλέπε εικόνα).
- Αφαιρέστε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με παρόμοιο: τάση λειτουργίας 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.

3. Αντικαταστήστε το κάλυμμα και επανασυνδέστε το φούρνο στην παροχή ρεύματος.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης E.

Μη χρησιμοποιείτε το φωτισμό του φούρνου ως/για φωτισμό χώρου.

Πλευρικές και πίσω καταλυτικές εσωτερικές επενδύσεις

Σε ορισμένα μοντέλα, οι πιο εκτεθειμένες εσωτερικές κάθετες πλευρές του φούρνου φέρουν επικάλυψη από πορώδεις εμαγιέ υλικό, το οποίο καλείται καταλυτικό εμαγιέ. Όταν θερμαίνεται, αυτό το εμαγιέ υλικό καταστρέφει τα σωματίδια λίπους που παράγονται από το φαγητό. Αυτή η "οξειδωση" των σωματιδίων λίπους λαμβάνει χώρα όταν η θερμοκρασία των πλευρών υπερβαίνει τους 170 °C. Η πορώδης υφή του καταλυτικού εμαγιέ αυξάνει τη δραστική επιφάνεια

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή διαβρώνουν (για παράδειγμα προϊόντα σε σπρέι για καθαρισμό ψησταριών και φούρνων), υλικά αφαίρεσης κηλίδων, αντισκωριακά, απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με επιφάνειες που χαράζουν: τα υλικά αυτά μπορεί να χαράζουν μόνιμα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί απλά να καθαρίσετε την πλάκα εστιών με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι και να την στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν η πλάκα εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένη, πλύνετε τη με ειδικό προϊόν καθαρισμού υαλοκεραμικών εστιών και κατόπιν ξεπλύνετε τη και στεγνώστε τη σχολαστικά.
- Για να αφαιρέσετε τις πιο επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη ξύστρα (αυτή δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή). Αφαιρείτε υλικά που χύθηκαν το συντομότερο δυνατό, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η συσκευή, για να αποφύγετε να σχηματιστούν σκληρές αποθέσεις από τα κατάλοιπα. Μπορείτε να αποκτήσετε εξαιρετικά αποτελέσματα με χρήση ενός ανοξείδωτου σφουγγαριού με σύρμα - ειδικά σχεδιασμένου για υαλοκεραμικές επιφάνειες - το οποίο έχει εμποτιστεί με σαπουνόνερο.
- Αν έχουν κατά λάθος λιώσει πάνω στην πλάκα εστιών υλικά πλαστικά ή που περιέχουν πολλή ζάχαρη, αφαιρέστε τα άμεσα με την ξύστρα, ενώ η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.
- Αφού είναι καθαρή η πλάκα εστιών, μπορείτε να την επεξεργαστείτε με ένα ειδικό προστατευτικό προϊόν συντήρησης: η αόρατη στρώση που αφήνει αυτό το προϊόν προστατεύει την επιφάνεια από σταγόνες κατά το μαγείρεμα. Αυτή η συντήρηση θα πρέπει να πραγματοποιείται ενώ η συσκευή είναι χλιαρή (όχι καυτή) ή κρύα.
- Ποτέ μην παραλείπετε να καθαρίζετε τη συσκευή καλά με καθαρό νερό και να τη στεγνώνετε σχολαστικά: τα κατάλοιπα μπορούν να σκληρύνουν και να κολλήσουν στην επιφάνεια στους επόμενους κύκλους μαγειρέματος.

Υλικά καθαρισμού υαλοκεραμικής πλάκας εστιών	Διατίθεται από
Ξύστρα παραθύρων Ξύστρες με λεπίδα ξυραφιού	Καταστήματα για μαστορέματα
Ανταλλακτικές λεπίδες	Καταστήματα για μαστορέματα, σούπερ μάρκετ, φαρμακεία
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Καταστήματα Boots, Co-op, πολυκαταστήματα, τοπικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, σούπερ μάρκετ

Υποστηρίγματα ραφιών στο φούρνο

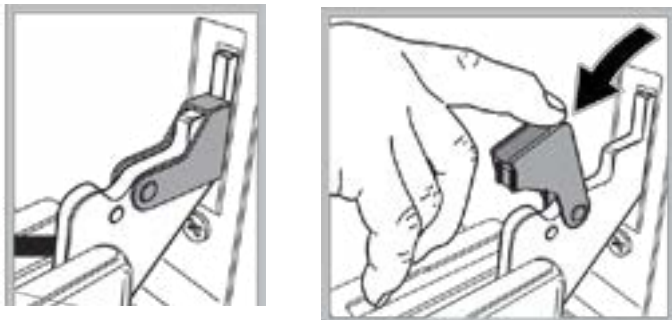
Τα υποστηρίγματα των ραφιών είναι αφαιρούμενα και μπορούν να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων

Για να τα αφαιρέσετε κρατήστε το υποστήριγμα από το μπροστινό μέρος και τραβήξτε μακριά από το πλάι του φούρνου ώστε να μπορεί να καθαριστεί στο νεροχύτη ή στο πλυντήριο πιάτων. Αφού αφαιρεθεί επιτρέπει την πρόσβαση στο πλάι του φούρνου, το οποίο μπορεί να καθαριστεί με χλιαρό σαπουνόνερο

Για επανατοποθέτηση του στηρίγματος, εισάγετε το μεγαλύτερο μήκος σκέλος στην πίσω οπή στερέωσης και σπρώξτε μέσα το

Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



3. Κλείστε την πόρτα έως ότου οι σφιγκτήρες σταματήσουν (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά 40° περ.) (βλ. φωτογραφία)



4. Πιέστε τα δύο κουμπιά στο πάνω προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο: "Φροντίδα και συντήρηση".

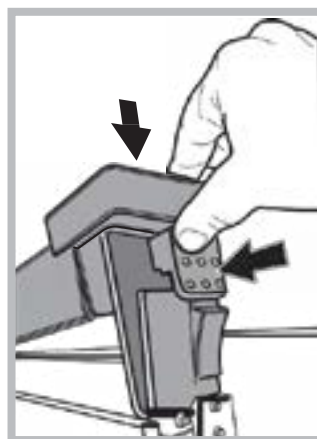


6. Τοποθετήστε πάλι το τζάμι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο φούρνος χωρίς να έχει τοποθετηθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν επανατοποθετείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε το τζάμι σωστά ώστε το κείμενο που αναγράφεται στο τζάμι να μην έχει αντιστραφεί και να μπορεί να διαβαστεί εύκολα.

7. Τοποθετήστε πάλι το προφίλ. Ένα κλικ θα δείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.
8. Ανοίξτε την πόρτα τελείως.
9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).

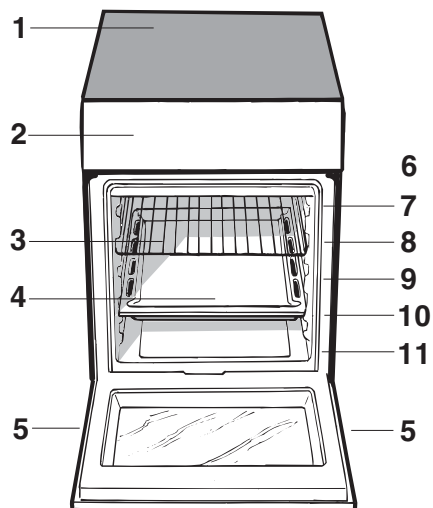


10. Τώρα η πόρτα μπορεί να κλείσει τελείως και ο φούρνος μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για κανονική χρήση.

SNELLE REFERENTIEGIDS

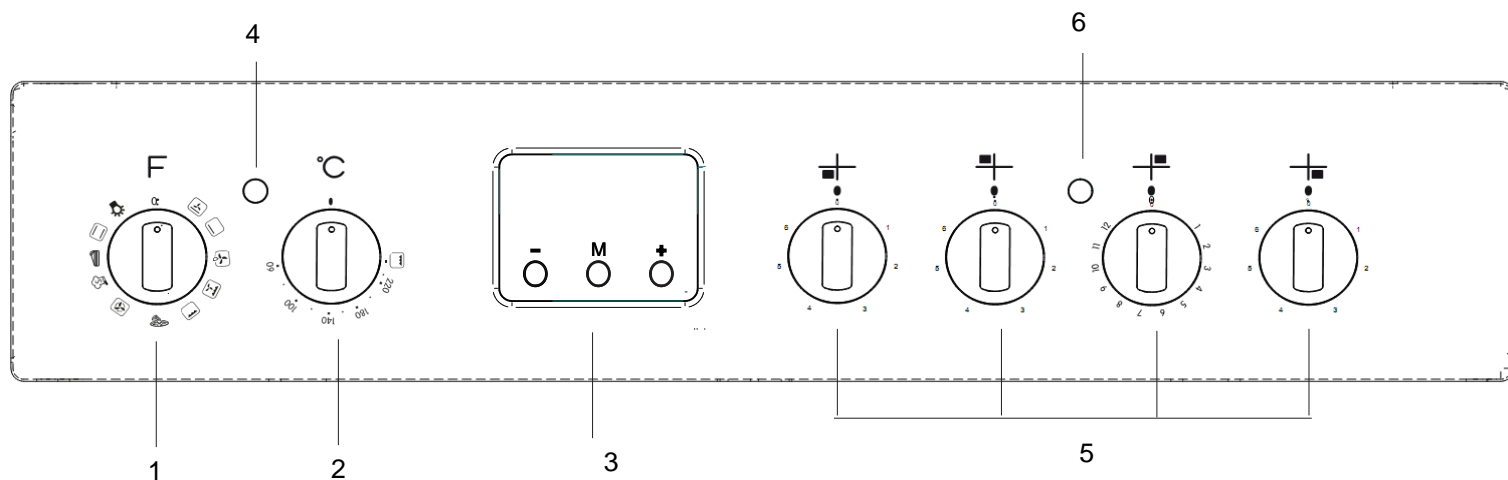
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Glazen keramische brander
2. Bedieningspaneel
3. Schuivend grill rek
4. Lekbak
5. Instelbaar voetje
6. GELEIDERRAILS voor de schuivende rekken
- 7 stand 5
- 8 stand 4
- 9 stand 3
- 10 stand 2
- 11 stand 1

BEDIENINGSPANEEL



1. Selectieschakelaar
2. Thermostaatknop
3. **Klok/Minuut timer bediening**
4. Indicatorlamp voor thermostaat
5. Elektrische kookplaat bedieningsknoppen
6. Indicatorlamp voor elektrische kookplaat

Installatie

Positionering en nivellering

NL Het apparaat kan naast kasten worden geïnstalleerd op voorwaarde dat ze niet hoger zijn dan de branders.

Zorg ervoor dat de wand die in contact staat met de achterzijde van het apparaat vervaardigd is uit niet-ontvlambaar, warmtebestendig materiaal (T 90°C).

Voor een correcte installatie van het apparaat:

- Plaats het in de keuken, de eetkamer of de bijkeuken (niet in de badkamer).
- Als de bovenzijde van de kookplaat hoger is dan de kasten moet het apparaat op minimum 600 mm van de kast worden geïnstalleerd.
- Als het fornuis onder een wandkast is geïnstalleerd, moet er minimum 420mm vrije ruimte zijn tussen deze kast en de bovenzijde van de kookoppervlakte.



Deze afstand moet worden verhoogd tot 700mm als de wandkasten ontvlambaar zijn (zie afbeelding).

- Plaats geen luiken achter het fornuis of op minder dan 200mm van de zijkanten.

- Alle kappen moeten geïnstalleerd worden in overeenstemming met de instructies vermeld in de relevante handleiding.

Nivellering



Indien het apparaat moet worden genivelleerd, schroeft u de instelbare voetjes* in de voorziene plaatsen op elke hoek van de basis van het fornuis (zie afbeelding).

De benen* passen in de sleuven op de onderzijde van de basis van het fornuis.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.

Elektrische aansluiting

Het netsnoer aanbrengen

De klemmenkast openen:

- Voer een schroevendraaier in de zijtabs van het klemmenkast deksel.



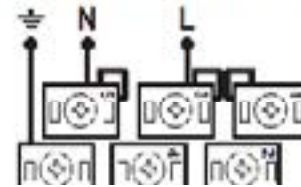
- **Duw the armsteun omhoog om hem te openen.**

Om de waterfilter te bevestigen, moet u de onderstaande instructies volgen.

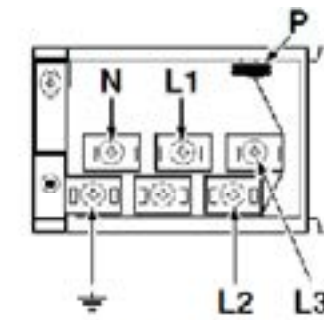
- Draai de kabelklemmschroef los en de kabel contactschroeven.

De jumpers zijn vooraf ingesteld in de fabriek voor 230 V enkelfasige aansluiting (zie afbeelding).

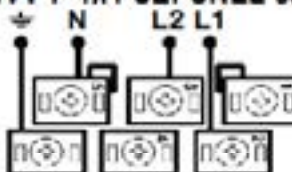
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



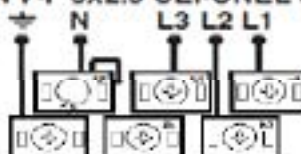
- Om de elektrische aansluitingen uit te voeren zoals aangegeven in de afbeeldingen kunt u de twee jumpers gebruiken in de doos (zie afbeelding - met label "P").



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



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



- Bevestig het netsnoer met de kabelklem en schroef het deksel opnieuw vast.

Het netsnoer aansluiten op het elektrisch net

Installeer een gestandaardiseerde stekker in overeenstemming met de belasting aangegeven op het naamplaatje op het apparaat (zie de Technische gegevenstabel).

Het apparaat moet rechtstreeks verbonden zijn met het netwerk via een meerpolige stroomonderbreker met een minimum contactopening van 3mm geïnstalleerd tussen het apparaat en het netwerk. De stroomonderbreker moet geschikt zijn voor de vermelde lading en hij moet conform zijn met de huidige elektrische reglementering (de aarding mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker). Het netsnoer moet zodanig worden gepositioneerd dat het nooit in contact komt met hogere temperaturen dan 50°C. Voor u het apparaat verbindt met de voeding moet u ervoor zorgen dat:

- Het apparaat geaard is en de stekker conform is met de wetgeving.
- De aansluiting kan het maximum vermogen van het apparaat weerstaan dat vermeld staat op het naamplaatje.
- De spanning valt binnen het bereik van de waarden aangegeven op het naamplaatje.
- Het stopcontact is compatibel met de stekker van het apparaat. Als de aansluiting niet compatibel is met de stekker moet u een geautoriseerde technicus vragen hem te vervangen. Gebruik geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.

Na de installatie van het apparaat moet het netsnoer en het stopcontact gemakkelijk toegankelijk zijn.

Het snoer mag niet worden gebogen of samengedrukt.

Het snoer moet regelmatig worden gecontroleerd en vervangen en dit uitsluitend door geautoriseerde technici.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af als deze veiligheidsmaatregelen niet worden nageleefd.

Het naamplaatje bevindt zich in de flap na het openen van het ovencompartiment op de linkerwand in de oven.

Veiligheidsketting



Om te vermijden dat het apparaat per ongeluk zou omvallen, bijvoorbeeld als een kind op de ovendeur klimt, **MOET** de veiligheidsketting worden gemonteerd

* Enkel beschikbaar in bepaalde modellen.

Het fornuis wordt voorzien van een veiligheidsketting die met een schroef moet worden bevestigd (niet geleverd met het fornuis) op de muur achter het apparaat, op dezelfde hoogte als de ketting bevestigd op het apparaat.

Kies de schroef en de verankering in overeenstemming met het type materiaal van de wand achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter heeft van minder dan 9mm moet een afstandsring worden gebruikt. Voor een betonnen muur moet de schroef minimum 8mm in diameter zijn en 60mm lang.

Zorg ervoor dat de ketting op de achterwand van het fornuis bevestigd is en op de muur, zoals aangetoond in de afbeelding, zodat ze onder spanning staat en parallel met de vloer na de installatie.

Opstarten en gebruik

Bij het eerste gebruik van uw apparaat moet u de lege oven opwarmen met de deur gesloten aan maximum temperatuur gedurende minimum 30 minuten. Zorg ervoor dat de kamer correct geventileerd voor u de oven uitschakelt en opent. Het apparaat kan een licht onaangename geur afgeven veroorzaakt door het wegbranden van de beschermende stoffen die worden gebruikt tijdens de productie.

Voor u het product bedient, moet u alle plastic film van de zijkant van het apparaat verwijderen.

De oven starten

1. Selecteer de gewenste bereidingsmodus met de SELECTIESCHAKELAAR.
2. Selecteer de aanbevolen temperatuur voor de bereidingsmodus of de gewenste temperatuur met de THERMOSTAAT knop.

Een gedetailleerde lijst van de bereidingsmodus en aanbevolen bereidingstemperaturen staat vermeld in de relevante tabel (zie Over bereidingsadvies tabel).

Tijdens de bereiding is het altijd mogelijk:

- De gewenste bereidingsmodus te veranderen met de SELECTIESCHAKELAAR.
- De gewenste temperatuur te veranderen met de SELECTIESCHAKELAAR.
- Stel de totale bereidingsduur en het bereiding eindtijdstip (zie onder).
- Stop de bereiding door de SELECTIESCHAKELAAR op de "0" stand te draaien.


Plaats nooit voorwerpen rechtstreeks op de onderzijde van de oven; zo vermijdt u schade aan de enamel laag. Gebruik enkel stand 1 in de oven wanneer u het spit gebruikt.

Plaats kookpannen altijd op het (de) voorziene rek(ken).

Temperatuur indicatorlicht

Als dit licht brandt, wijst dit er op dat de oven warmte genereert. Het schakelt uit als de binnenzijde van de oven de geselecteerde temperatuur bereikt. Op dat moment schakelt het licht achtereenvolgens aan en uit. Dit wijst er op dat de thermostaat werkt en dat deze de temperatuur constant houdt.









Ovenlicht

Dit wordt ingeschakeld wanneer de SELECTIESCHAKELAAR op een andere stand dan "0" wordt geschakeld. Het blijft branden als de oven ingeschakeld is. Als u  selecteert met de knop wordt het licht ingeschakeld zonder dat een van de verwarmingselementen wordt ingeschakeld. e

Bereidingsmodi

Een temperatuur kan worden ingesteld voor alle bereidingsmodi tussen 60°C en Max, behalve voor de volgende modi

- GRILL (aanbevolen: enkel ingesteld op MAX niveau)
- GRATIN (aanbevolen: niet hoger instellen dan 200°C).

Functie	Functie	Functie
	TRADITIONELE OVEN	Zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement schakelt in. Als u deze traditionele bereidingsmodus gebruikt, is het best slechts een rek te gebruiken. Indien meer dan een rek wordt gebruikt, wordt de warmte ongelijkmatig verdeeld.
	BAKKEN	Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	SNELLE BEREIDING	De verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een consistente en gelijkmatige wijze in de hele oven. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd in deze bereidingsmodus. Deze modus is bijzonder geschikt voor de snelle bereiding van voorverpakte etenswaren (ingevroren of vooraf bereid). De beste resultaten worden bereikt met slechts een rek.
	MEERVOUDIG KOKEN	Alle verwarmingselementen (top, onder en rond) en de ventilator schakelen in. Aangezien de warmte constant blijft in heel de oven worden de etenswaren gelijkmatig bereid en gebruid. U mag maximum twee rekken gelijktijdig gebruiken.
	PIZZA	De cirkelvormige verwarmingselementen en de elementen onderin de oven worden samen met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie verwarmt de oven snel door een hoge hitte te produceren, in het bijzonder het element onderaan. Als u meer dan een rek gebruikt per keer moet u de stand van de schotels halfweg tijdens de bereiding omwisselen.
	GRILL	Het centrale deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld. De hoge en directe temperatuur van de grill is aanbevolen voor etenswaren die een hoge oppervlaktetemperatuur vereist (kalfsvlees en beefsteaks, filet steak en entrecote). Deze bereidingsmodus gebruikt een beperkte hoeveelheid energie en is ideaal om kleine schotels te grillen. Plaats de etenswaren in het midden van het rek want het zal niet correct bereid worden als het in een hoek wordt geplaatst.
	GRATIN	Het bovenste verwarmingselement en de rotisserie (indien aanwezig) worden ingeschakeld samen met de ventilator. Deze combinatie van kenmerken verhoogt de doeltreffendheid van de uni-directionele thermische straling geleverd door de verwarmingselementen via een geforceerde luchtcirculatie in heel de oven. Dit helpt het verbranden van etenswaren op de oppervlakte te voorkomen en laat de warmte doordringen in de etenswaren.
	ONTDOOIEN	De ventilator onderin de oven laat de lucht circuleren bij kamertemperatuur rond de etenswaren. Dit is aanbevolen om alle soorten etenswaren te ontdooien, maar in het bijzonder voor delicate types van etenswaren die geen warmte vereisen, zoals bijv.: ijscrème cakes, crème of pudding desserts, fruittaarten. Als u de ventilator gebruikt, wordt de ontdooitijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk dit proces te versnellen met de "multi-bereiding" modus en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.
	Onderzijde	Het onderste verwarmingselement wordt ingeschakeld. Deze stand wordt aanbevolen om reeds bereide schotels (in bakschotels) op te warmen op het oppervlak maar die in het midden moeten worden opgewarmd, of voor desserts met een laag fruit of jam die slechts een lichte kleuring vereisen van de het oppervlak. Dient te worden opgemerkt dat deze functie niet toelaat de maximum temperatuur te bereiken in de oven (250°C) en het is daarom niet aanbevolen etenswaren enkel in deze instelling op te warmen, tenzij u een cake bakt (die moet worden gebakken aan een temperatuur van 180°C of lager).
	Onderzijde GEVENTILEERD	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Dit genereert de warmtedistributie in de hele ovenholte. Deze combinatie is nuttig voor een lichte bereiding van groenten en vis.

Praktisch kookadvies

In de GRILL bereidingsmodus, plaats de opvangbakje in stand 1 om kookresten (vet) op te vangen.


GRILL

- Voer het rek in stand 3 of 4. Plaats de etenswaren in het midden van het rek.
- We raden aan de oven op het maximumniveau in te schakelen.
Het bovenste verwarmingselement wordt geregeld met een thermostaat en werkt mogelijk niet constant.

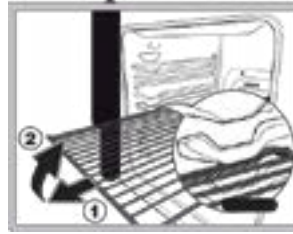
PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium pizza pan. Plaats ze op het voorziene rek.
Voor een krokante korst mag u het opvangbakje niet gebruiken want dit belet de korstvorming door de totale bereidingsduur te verlengen.
- Als de pizza veel toppings heeft, raden we aan de mozzarella kaas in de helft van de bereidingstijd op de pizza te plaatsen.

Gelijktijdig koken op meerdere laden

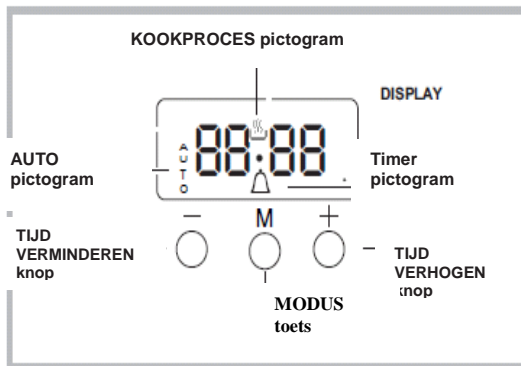
Als het nodig is twee rekken te gebruiken, kunt u de  VENTILATOR ONDERSTEUNDE modus gebruiken aangezien dit is de enige bereidingsmodus geschikt voor dit type bereidingen. We raden ook aan:

- Standen 1 en 5 worden niet gebruikt. Dit is te wijten aan het feit dat de hoge directe warmte temperatuur gevoelige etenswaren verbranden.
- Standen 2 en 4 worden gebruikt en de etenswaren die meer warmte nodig hebben, wordt op het rek geplaatst op stand 2.
- Als u etenswaren bereidt die uiteenlopende bereidingstijden en temperaturen vereisen, moet u een temperatuur instellen halfweg tussen de twee aanbevolen temperaturen (zie Oven bereiding advies-tabel) en plaats de meer delicate etenswaren op het rek in stand 4. Verwijder eerst de etenswaren die een kortere bereidingstijd vereisen.
- Wanneer u pizza's bereidt op meerdere rekken met de temperatuur ingesteld op 220°C wordt de oven 15 minuten voorverwarmd. Algemeen gezien duren de bereidingen op het rek in stand 4 langer: we raden aan dat de pizza op het onderste rek eerst wordt verwijderd, gevolgd door de pizza in stand 4 een aantal minuten later.
- Plaats het drupbakje op de onderzijde en het rek bovenaan.



WAARSCHUWING! De oven is voorzien van een stopsysteem om de rekken te verwijderen en te voorkomen dat ze uit de oven komen. (1) Zoals weergegeven in de tekening, om ze volledig te verwijderen, tilt u de rekken op, waarbij u ze vooraan vasthoudt en trek (2).

Klok/Minuut timer bediening



De klok instellen

De klok kan ingesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of wanneer ze ingeschakeld is, op voorwaarde dat de eindtijd van een kookcyclus niet vooraf geprogrammeerd is.

Nadat het apparaat aangesloten is op het netwerk, of na een black-out, beginnen de 00:00 cijfers te knippen op het SCHERM.

1. Druk gelijktijdig op de "+" en "-" knoppen. Daarna begint de kolom tussen het uur en de minuten te knippen.


2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.

De zoemer frequentie wijzigen

1. Druk eerst op de "+" en "-" knoppen gelijktijdig en druk daarna op de ^M knop om het menu te selecteren om de zoemer frequentie te selecteren. Wanneer de XX tekst zichtbaar is, kan het kan de frequentie van het zoemersignaal worden gewijzigd door de "-" herhaaldelijk aan te tikken.

De minuut timer instellen


Deze functie onderbreekt de bereiding niet en ze heeft geen effect op de oven. Ze wordt eenvoudig gebruikt om de zoemer in te schakelen wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is.


1. Druk herhaaldelijk op de ^M knop tot het  pictogram en de drie cijfers op het scherm beginnen knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.
3. Wacht 5 seconden, als u de knop opnieuw indrukt, geeft het scherm de tijd weer die afgeteld wordt. Wanneer deze periode verstreken is, wordt de zoemer ingeschakeld.

Bereidingen programmeren

Een kookmodus moet geselecteerd worden voor de programmering kan worden uitgevoerd.

De bereidingstijd programmeren

1. Druk herhaaldelijk op de ^M knop tot het  pictogram beginnen knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijdsduur aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.

3. Wacht 5 seconden. Daarna is het  pictogram zichtbaar op het scherm.

4. Wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is en de oven stopt, hoort u het geluid van de zoemer. Druk een van de toetsen in om de zoemer te stoppen.

• Bijvoorbeeld: het is 9u00 een tijdsduur van 1 uur en 15 minuten is geprogrammeerd. Het programma stopt automatisch om 10u15

Een programma annuleren

Om een programma te annuleren:

- druk op de ^M knop tot het pictogram dat overeenstemt met de instelling die u wilt annuleren en de cijfers op het scherm beginnen knippen. Druk op de "-" knop tot de 00:00 cijfers verschijnen op het scherm.
- Houd de "+" en "-" knoppen ingedrukt. Dit annuleert alle instellingen die u vooraf geselecteerd hebt, inclusief de timer instellingen.

Over bereidingsadvies tabel

Bereidingsmod i	Etenswaren	Gewicht (in kg)	Rekstand	Voorverwarming duur (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Bereidingstijd (minuten)	
Traditioneel	Eend	1	3	15	200	65-75	
	Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees	1	3	15	200	70-75	
	Varkensgebraad	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (kort gebak)	-	3	15	180	15-20	
	Taartjes	1	3	15	180	30-35	
Bakken Modus	Taartjes	0,5	3	15	180	20-30	
	Fruittaarten Pruiementaart Biscuit	1	2 of 3	15	180	40-45	
	Gevulde pannenkoeken (op 2 rekken)	0,7	3	15	180	40-50	
	Kleine cakes (op 2 rekken)	0,5	3	15	160	25-30	
	Kaassoetsjes (op 2 rekken)	1,2	2 en 4	15	200	30-35	
	Roomsoetsjes (op 3 rekken)	0,6	2 en 4	15	190	20-25	
	Biscuits (op 3 rekken)	0,4	2 en 4	15	210	15-20	
	Meringues (op 3 rekken)	0,7	1 en 3 en 5	15	180	20-25	
		0,7	1 en 3 en 5	15	180	20-25	
		0,5	1 en 3 en 5	15	90	180	
Snelle bereiding	Ingevroren etenswaren	0,3	2	-	250	12	
	Pizza	0,4	2	-	200	20	
	Courgette en garnaalpastei	0,5	2	-	220	30-35	
	Spinaziepastei op landelijke wijze	0,5	2	-	200	25	
	Wentelteeftjes	0,3	2	-	200	35	
	Lasagne	0,5	2	-	200	25-30	
	Gouden broodjes	0,4	2	-	180	25-30	
	Kippenstukjes	0,4	2	-	220	15-20	
	Voorbereide etenswaren	0,4	2	-	200	20-25	
	Gouden kippenvleugels						
	Verse etenswaren	0,3	2	-	200	15-18	
	Biscuits (kort gebak)	0,6	2	-	180	45	
	Pruimentaart	0,2	2	-	210	10-12	
Kaassoetsjes							
Meervoudig koken	Pizza (op 2 rekken)	1	2 en 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45	
	Geroosterde kip + aardappelen	1+1	2 en 4	15	200	60-70	
	Makreel	1	2	10	180	30-35	
	Pruimentaart	1	2	10	170	40-50	
	Roomsoezen (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	190	20-25	
	Biscuits (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	180	10-15	
	Biscuit (op 1 rek)	0,5	2	10	170	15-20	
	Biscuit (op 2 rekken)	1	2 en 4	10	170	20-25	
	Hartige pasteien	1,5	3	15	200	25-30	
	PIZZAMODUS	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
		Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees	1	2	10	220	25-30
Kip		1	2 of 3	10	180	60-70	
Grill	Scholletjes en inktvis	0,7	4	-	Max	10-12	
	Inktvis en garnaal	0,6	4	-	Max	8-10	
	kebabs Inktvis	0,6	4	-	Max	10-15	
	Kabeljauwfilet	0,8	4	-	Max	10-15	
	Geroosterde groenten	0,4	3 of 4	-	Max	15-20	
	Kalfsvlees steak	0,8	4	-	Max	15-20	
	Worsten	0,6	4	-	Max	15-20	
	Hamburgers	0,6	4	-	Max	10-12	
	Makreel	1	4	-	Max	15-20	
	Geroosterde sandwiches (of toast)	4 en 6	4	-	Max	3-5	
Gratin	Geroosterde kip	1,5	2	10	200	55-60	
	Inktvis	1,5	2	10	200	30-35	
Onderzijde Geventileerd	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35	
	Kabeljauwfilet	0,5	3	16	160-170	15-20	
	Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	24	200-210	35-45	
	Gemengde groenten (type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60	
	Gare groenten	1,5-2,0			180-190	55-60	
Onderzijde	Voor een perfecte bereiding						

* de bereidingstijden zijn een benadering en kunnen variëren volgens persoonlijke smaak. Als u etenswaren bereidt met de grill of ventilator moet het drupbakje altijd op het eerste ovenrek van onder worden geplaatst.

Het gebruik van de glazen keramische kookplaat

De lijm op de pakkingen laat vetsporen na op het glas. Voor u het apparaat in gebruik neemt, raden we aan deze te verwijderen met een speciaal niet-schurend reinigingsmiddel. Tijdens de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur waarneemt. Deze geur zal snel verdwijnen.

De bereidingszones in- of uitschakelen

Draai aan de overeenstemmende knop met wijzerzin om een bereidingszone in te schakelen.

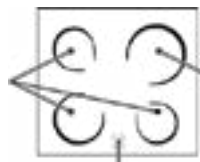
Draai de knop tegen wijzerzin tot in de "0" stand om ze opnieuw uit te schakelen.

Als het COOKING ZONE ON indicatorlicht ingeschakeld is, wijst dit er op dat minimum een kookplaat op het fornuis ingeschakeld is.

Bereidingszones

Het fornuis is uitgerust met elektrische verwarmingselementen. Als deze in gebruik zijn, worden de volgende items op het fornuis rood.

Het fornuis is uitgerust met elektrische hilitte verwarmingselementen. Als deze in gebruik zijn, worden de volgende items op het fornuis rood.



- A. De bereidingszone met verwarmingselementen.
 B. De bereidingszone met een hilitte verwarmingselement.
 C. De resterende warmte indicatorlichten: dit wijst er op dat de temperatuur van de o cook at boiling point overeenstemmende bereidingszone hoger is dan 60°C, zelfs als het verwarmingselement uitgeschakeld is maar nog heet is

Bereidingszone met een hilitte verwarmingselement

Deze geven warmte af via straling van de hilitte elementen die ze bevatten. Ze hebben gelijkaardige eigenschappen als gasbranders: ze zijn heel gebruiksvriendelijk en bereiken snel de ingestelde temperaturen zodat u het vermogen dat ze leveren effectief ziet.

Beschrijving van de verwarmingselementen

De ronde stralende verwarmingselementen worden rood 10-20 seconden nadat ze worden ingeschakeld.

De ronde hilitte verwarmingselementen garanderen een gelijkmatige warmtedistributie bovenop de normale voordelen van hilitte verwarmingselementen.

Hilitte lampen geven veel warmte af en licht op zodra ze worden ingeschakeld en ze bieden de volgende praktische voordelen:

snelle opwarming (in vergelijking met een gasbrander)

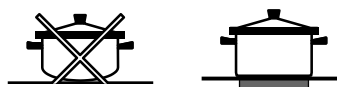
snel koelen

- gelijkmatige temperatuur over de volledige oppervlakte (omwille van de ronde verwarmingselementen)

Ze zijn gelijkaardig op de andere bereidingszones van het fornuis NL en ze zijn dus gebruiksvriendelijk. Om zeker te zijn dat u het fornuis correct gebruikt, kunt u de bereidingsstabellen raadplegen in de handleiding.

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστίων

- Praktisch advies over het gebruik van de knop
Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem om de kookzone volledig te gebruiken.



- Gebruik steeds pannen met een diameter die voldoende groot is om de warme plaat volledig af te dekken zodat alle beschikbare warmte wordt gebruikt.



- Zorg er altijd voor dat de bodem van de pan volledig schoon en droog is: dit zorgt ervoor dat de pannen perfect op de kookzones passen en dat zowel de pannen als de kookplaat gedurende een langere periode meegaan.
- Gebruik niet dezelfde kookpannen die u op gasbranders gebruikt: de warmteconcentratie van de gasbranders kan de bodem van pannen vervormd hebben zodat ze niet meer correct op de bodem passen.
- Laat nooit een kookplaat ingeschakeld zonder dat u er een pan op hebt geplaatst want die kan de plaat beschadigen.

Pos	. stralende keramische plaat	Keramische halogeen plaat
0	OFF	OFF
1	Om vis te bereiden	Om boter of chocolade te smelten
2	Aardappelen koken (met stoom) soep, erwten, bonen	Om vloeistoffen op te warmen
3	Om grote hoeveelheden etenswaren te blijven bereiden, groentesoep	
4	Roosteren (medium)	voor sauzen (inclusief room sauzen)
5	Roosteren (a point)	
6	Bruinen of snel doen koken	Koken aan het kookpunt
7		
8		Voor geroosterd vlees
9		
10		Voor stoofpotjes
11		
12		Braten

Het apparaat uitschakelen

Ontkoppel uw apparaat van het elektrisch net voor u werkzaamheden uitvoert.

De oven reinigen

Gebruik nooit stoomreinigers of hogedrukreinigers op het apparaat.

- Reinig het glazen deel van de ovendeur met een spons en een niet-schurend reinigingsproduct en droog grondig met een zachte doek. Gebruik geen ruw schurend materiaal of scherpe metalen krabbers want deze kunnen de oppervlakte krassen en het glas doen barsten.
- De roestvrij stalen of enamel externe onderdelen en de rubberen afdichtingen kunnen worden gereinigd met een spons, lauw water en neutrale zeep. Gebruik gespecialiseerde producten om hardnekkige vlekken te verwijderen. Na de reiniging moet u grondig spoelen en drogen. Gebruik geen schurende poeders of corrosieve producten.
- De binnenzijde van de oven moet ideaal worden gereinigd na elk gebruik, terwijl ze nog lauw is. Gebruik warm water en oplosmiddel en spoel grondig en droog met een zachte doek. Gebruik geen schurende producten.
- De accessoires kunnen worden gewassen zoals gewoon bestek en ze zijn zelfs vaatwasbestendig.
- Vuil en vet moet worden verwijderd van het bedieningspaneel met een niet-schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken krijgen door hard water als het lang op het oppervlak blijft liggen, of door agressieve oplosmiddelen die fosfor bevatten. We raden aan de stalen oppervlakken goed te spoelen en grondig te drogen.

De ovenafdichtingen inspecteren

Controleer de deurafdichtingen rond de oven regelmatig. Als de afdichtingen beschadigd zijn, moet u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Dienst na verkoop. We raden aan de oven niet te gebruiken tot de afdichtingen vervangen zijn.

De ovenlamp vervangen



1. Nadat u de stekker uit het stopcontact hebt verwijderd, moet u het glazen deksel van de lamp verwijderen (zie afbeelding).
2. Verwijder de lamp en vervang ze met een gelijkaardige lamp: spanning 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Vervang het deksel en voer de stekker opnieuw in het stopcontact.

Dit product bevat een lichtbron van energieefficiëntieklasse E.

Gebruik de ovenlamp niet als sfeerverlichting. Zijde en achteraan katalysator voering

In sommige modellen zijn de meeste blootgestelde interne verticale zijden van de oven met een poreuze enamel laag bedekt, een zogenaamd katalysator enamel. Indien verwarmd vernietigt dit enamel vetdeeltjes van de etenswaren. Deze "oxidatie" van de

De glazen keramische kookplaat reinigen

Gebruik geen schurende of corrosieve oplosmiddelen (bijvoorbeeld, producten in spuitbussen om bbq's en ovens te reinigen), vlekkenverwijderaars, antiroest producten, poeder spoelmiddelen met schurende oppervlakken: deze kunnen de afwerking onherstelbaar krassen.

- Gewoonlijk volstaat het de kookplaat gewoon te wassen met een vochtige spons en ze te drogen met absorberende keukenpapier.
- Als de kookplaat bijzonder vuil is, moet u ze schoon wrijven met een speciaal keramisch reinigingsproduct, daarna goed spoelen en grondig drogen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, moet u een geschikte krabber gebruiken (niet geleverd met het apparaat). Verwijder spatten zo snel mogelijk en wacht niet tot het apparaat afgekoeld is om te vermijden dat eetresten vast korsten op de oppervlakte. U kunt uitstekende resultaten verkrijgen met een roestvrij stalen spons - specifiek ontworpen voor keramische glazen oppervlakken - geweekt in een zeepsopje.
- Indien plastic of suikerhoudende stoffen per ongeluk op de kookplaat zijn gesmolten, moet u ze onmiddellijk verwijderen met een krabber terwijl de oppervlakte nog steeds heet is.
- Zodra de plaat gereinigd is, kan de plaat worden behandeld met een speciaal beschermende product: de onzichtbare laag die dit product achter laat beschermt de oppervlakte tegen druppels tijdens het koken. Dit onderhoud moet worden uitgevoerd wanneer het apparaat warm (niet heet) of koud is.
- Vergeet niet het apparaat te spoelen met zuiver water en droog het grondig: resten kunnen vast plakken tijdens daaropvolgende bereidingen. vetdeeltjes gebeurt wanneer de temperatuur van de zijden hoger is dan 170°C. De poreuze kwaliteit van het katalytische enamel verhoogt het oppervlak

Glazen keramische brander reinigers	Beschikbaar van
Raam krabber scheermes krabbers	Doe-het-zelf winkels
Vervang mesjes	Doe-het-zelf winkels, supermarkten, drogisten
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, winkelcentra, winkels van regionale elektrische bedrijven, supermarkten

Ovenlade ondersteuning

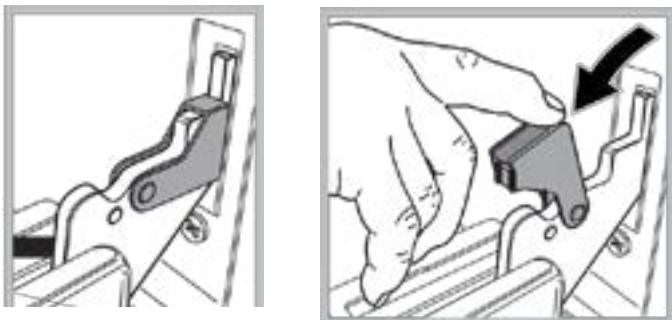
De lade ondersteuning is verwijderbaar en vaatwasbestendig

Om te verwijderen houdt u de steun bij de voorzijde en trekt u ze weg van de oven om ze te reinigen in een wastafel of een vaatwasmachine. Wanneer verwijderd, hebt u toegang tot de ovenzijde die u dan kunt reinigen met een warm zeepsopje

Om opnieuw te monteren voert u het langere been in de bevestigingsopening aan de achterzijde en duwt u op het voorste been.

De ovendeur verwijderen en opnieuw aanbrengen:

1. Open de deur.
2. Maak de scharnierkleppen van de ovendeur los en draai ze volledig naar achter (zie foto)



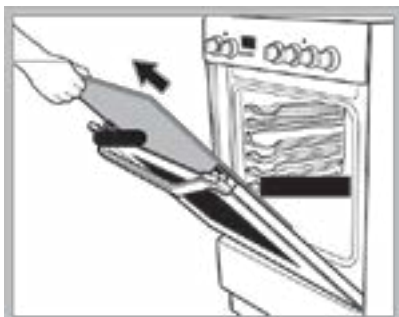
3. Sluit de deur tot de klemmen stoppen (de deur blijft ca. 40°C open) (zie foto)



4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en extraheer het profiel (zie foto)



5. Verwijder het glazen blad en reinig het zoals aangetoond in het hoofdstuk: "Zorg en onderhoud".

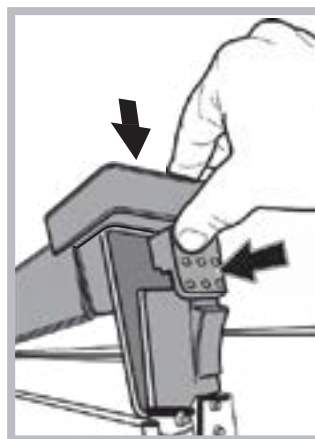


6. Breng het glas opnieuw aan.

WAARSCHUWING! De oven mag niet worden bewerkt als de interne deurglas verwijderd is!

WAARSCHUWING! Wanneer u het interne deurglas opnieuw aanbrengt, moet u het glazen paneel correct invoeren zodat de tekst op het paneel niet omgekeerd is en gemakkelijk leesbaar is.

7. Vervang het profiel. U hoort een klikkend geluid dat aangeeft dat het onderdeel correct is aangebracht.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de steunen (zie foto).

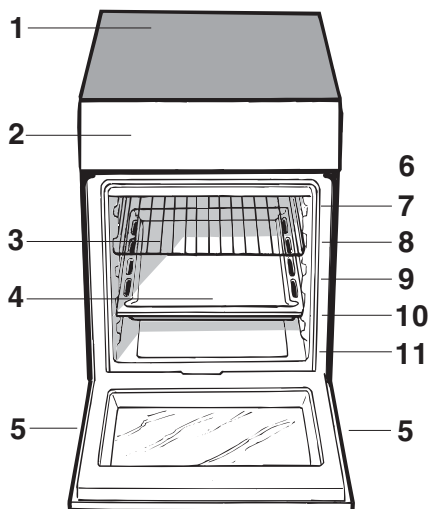


10. Nu kan de deur volledig worden gesloten en de oven kan worden gestart voor normaal gebruik.



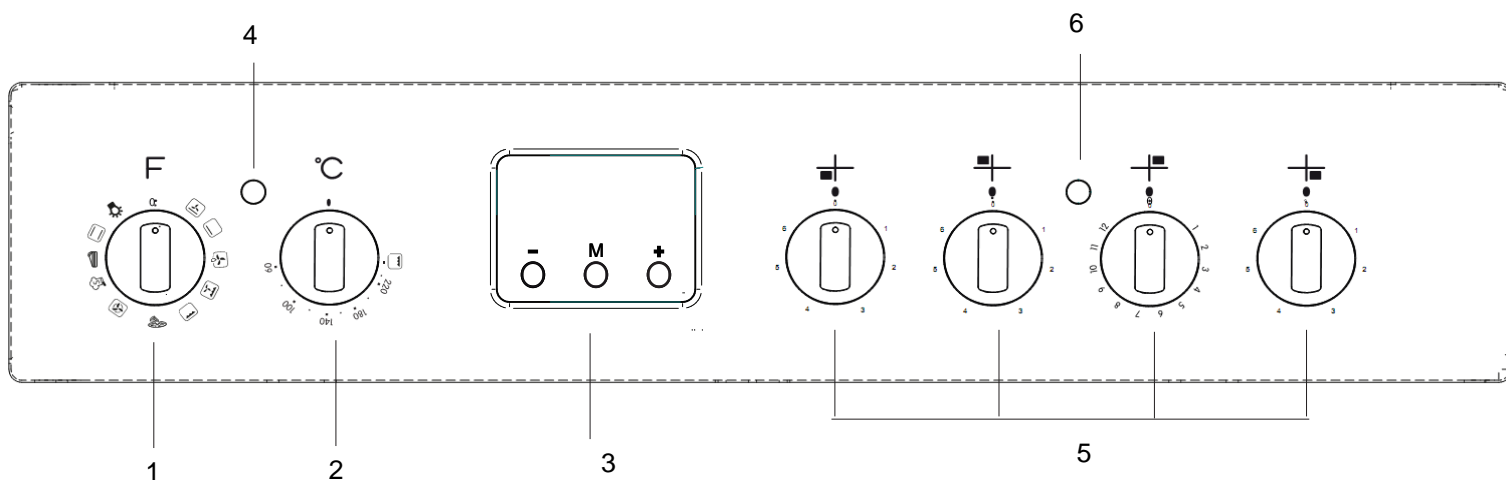
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. Kolo PROGRAMATORA
2. Kolo TERMOSTATA
3. Elektronički programator pečenja
4. Svjetlo indikatora TERMOSTATA
5. Upravljački gumbi regulatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE
6. Upute za rukovanje

Instalacija

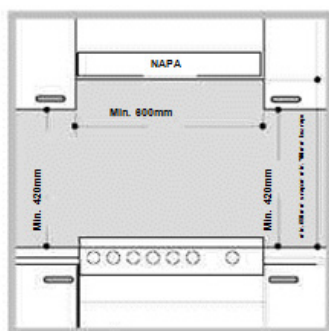
Pozicioniranje i niveliranje

Uređaj se može postaviti pored kuhinjskih ormarića čija visina ne prelazi visinu ploče za kuhanje.

Pobrinite se da je zid koji dolazi u kontakt s uređajem izrađen od nezapaljivog materijala otpornog na visoke temperature (T 90°C).

Za ispravno instaliranje uređaja:

- Uređaj postavite u kuhinju, blagovaonicu ili u radni prostor koji je ravan (ne u kupaonicu).
- Ako je vrh ploče za kuhanje viši od kuhinjskih elemenata tada uređaj morate instalirati na udaljenosti od barem 600 mm od kuhinjskih elemenata.
- Ako je štednjak ugrađen ispod visećeg kuhinjskog elementa, tada morate osigurati minimalnu udaljenost od 420 mm između ormarića i vrha ploče za kuhanje.

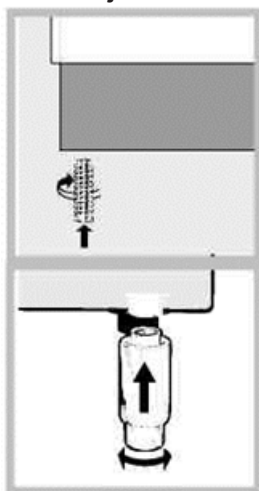


Udaljenost se mora povećati na 700 mm ako su zidni kuhinjski ormarići zapaljivi (pogledajte sliku).

- Zastore ne postavljajte iza štednjaka ili na udaljenosti manjoj od 200 mm od strana uređaja.

- Sve nape trebate instalirati u skladu s uputama navedenim u odgovarajućim priručnicima za rukovanje.

Niveliranje



Ako je potrebno nivelirati uređaj, okrenite podesivu nožicu u navedeni položaj na svakom uglu baze štednjaka (pogledajte sliku). Nožice* ulaze u otvore s donje strane donjeg dijela štednjaka.

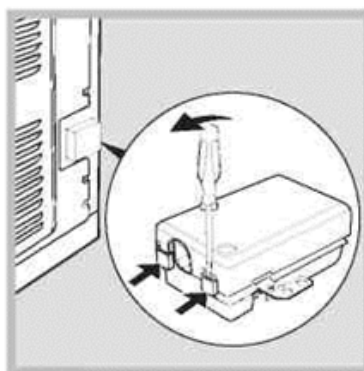
Uređaj se ne smije instalirati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje

Priključivanje na električnu mrežu

Priključivanje električnog kabela

Za otvaranje priključne ploče:

- Umetnite odvijač unutar bočnih otvora na poklopcu priključne ploče.



•Povucite poklopac i otvorite ga.

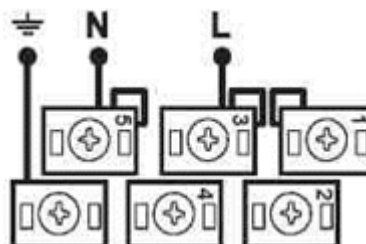
Za instaliranje kabela slijedite donje upute:

- Otpustite pričvrсни vijak kabela i vijke žičnih kontakata. Premosnici su unaprijed podešeni u tvornici za 230 V jednofazne mreže(pogledajte sliku).

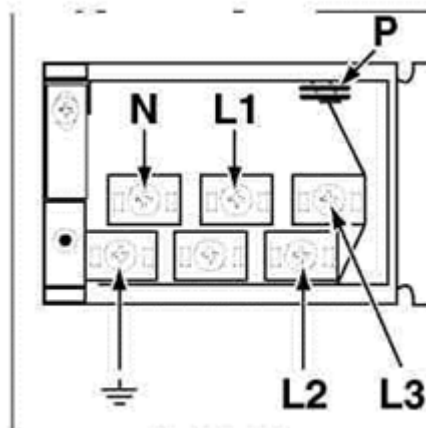
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



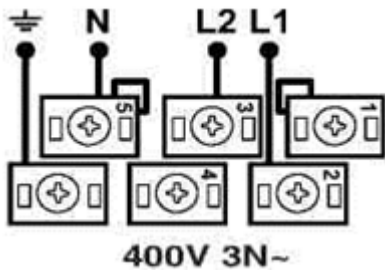
- Za obavljanje električnog priključivanja kao što je prikazano na slikama, koristite dva prenosnika unutar kutije (pogledajte sliku - označeni sa slovom "P").



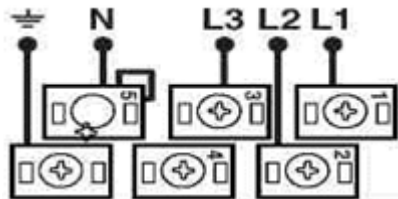
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Pričvrstite električni kabel pomoću pričvrstnog vijaka kabla te vratite poklopac na njegovo mjesto.

Spajanje strujnog kabela na strujnu utičnicu

Postavite standardni utikač u skladu s opterećenjem navedenim na pločici s podacima uređaja (Pogledajte tablicu tehničkih podataka).

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

Prije priključivanja uređaja na strujnu utičnicu provjerite je li:

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

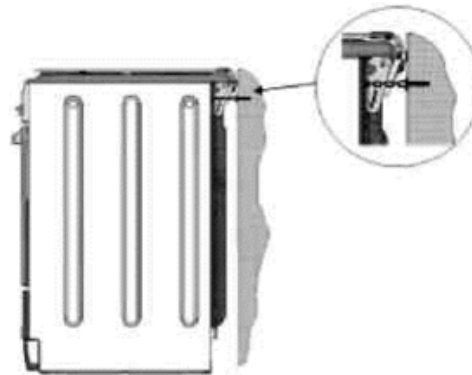
Kada je uređaj instaliran strujni kabel i strujna utičnica moraju biti lako dostupni.

Kabel ne smije biti savijen ili prignječen. Kabel se treba redovito pregledavati i smije ga zamijeniti samo ovlašteni električar.

Proizvođač se odriče bilo kakve odgovornosti ukoliko se nije pridržavalo ovih sigurnosnih mjera.

Pločica s podacima nalazi se unutar odjeljka s prekolopnim poklopcem ili kad otvorite pećnicu, u njenoj unutrašnjosti na stijenci s lijeve strane.

Sigurnosni lanac



zaštitni lanac!

* Dostupno samo kod određenih modela.

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

Štednjak je opremljen sa sigurnosnim lancem koji se pomoću vijka (nije isporučen sa štednjakom) pričvršćuje na zid iza uređaja i to na istoj visini, jer je lanac spojen na uređaj. Odaberite vijak i tipl u skladu s tipom materijala od kojeg je napravljen zid iza uređaja. Ako glava vijka ima promjer manji do 9 mm, trebate koristiti brtveni prsten. Betonski zidovi zahtijevaju vijak s promjerom od najmanje 8 mm, dužine od 60 mm.

Pobrinite se da se lanac pričvrsti na stražnju stijenku štednjaka i na zid, kako je to prikazano na slici, tako da je nakon instalacije zategnut i paralelan s razinom tla.

Početak rada i uporaba

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

Prije rukovanja proizvodom, uklonite plastičnu foliju sa stijenki uređaja.

Uključivanje pećnice

1. Odaberite željeni način pečenja okretanjem kola PROGRAMATORA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za mod pečenja ili željenu temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA. Popis s pojedinostima pojedinih modova pečenja i preporučenom temperaturom pečenja možete pronaći u odgovarajućoj tablici (pogledajte tablicu sa savjetima za pečenje u pećnici).

Tijekom pečenja uvijek možete:

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

Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice, na taj način ćete spriječiti oštećenje emajliranog premaza. Kada u pećnici pečete pomoću ražnja koji se okreće tada koristite samo položaj 1.


Kuhinjsko posuđe uvijek stavljajte na isporučenu rešetku(e).

Svjetlo indikatora TERMOSTATA

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

Svjetlo pećnice

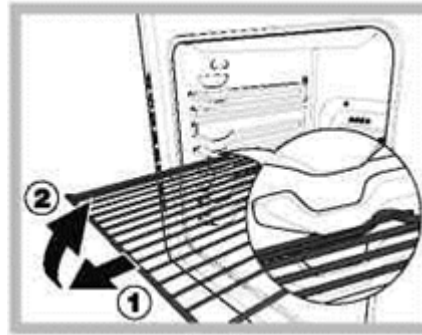
Ono se uključuje ako okrenete kolo PROGRAMATORA na bilo koji položaj osim "0". Ovo svjetlo je uključeno dokle god pećnica radi.

Odabirom  pomoću kola svjetlo se uključuje bez aktiviranja grijača.

Načini pečenja

Vrijednosti temperature mogu podesiti za sve modove pečenja između 60°C i maks. osim za sljedeće modove

- ROŠTILJ (preporučuje se podesiti samo na razinu MAKS.)
- GRATINIRANJE (preporučuje se ne prelaziti 200°C).



prednji dio, i povucite (2).











POZOR! Pećnica je opremljena sa zauzastavnim sustavom koji se koristi prilikom izvlačenja rešetki i sprječava ih da izađu iz pećnice (1). Kao što je prikazano na slici, za njihovo potpuno izvlačenje jednostavno podignite rešetke, držite ih za

Istovremeno pečenje na nekoliko razina

Neophodno je koristiti dvije rešetke i VENTILATOR

POTPOMOGNUTI mod , jer je ovo jedini mod pečenja prikladan za ovu vrstu pečenja. Također, preporučujemo da:

- Ne koristite položaj 1 i 5. Iz razloga što se emitira velika količina izravne topline uslijed koje osjetljiva hrana može zagoriti.
- Položaj 2 i 4 koristite za hranu koja zahtjeva više topline i koja je postavljena na rešetku u položaj 2.
- Kada pečete hranu koja zahtjeva različito vrijeme i temperature pečenja, podesite temperaturu
- koja je na pola pute između dvije preporučene temperature (pogledajte tablicu sa savjetima za pečenje u pećnici) i postavite osjetljiviju hranu na rešetku koja je u položaju 4. Prvo izvadite hranu koja zahtjeva kraće vrijeme pečenja.
- Prilikom pečenja pizza na nekoliko rešetki pri temperaturi podešenoj na 220°C, trebate prethodno zagrijati pećnicu u trajanju od 15 minuta. Općenito, pečenje na rešetki koja je u položaju 4 traje duže vrijeme: preporučujemo da pizzu koju pečete na najdonjoj rešetki prvu izvadite, a nekoliko minuta kasnije izvadite pizzu koja se pekla na rešetki koja je na položaju 4.
- Postavite posudu za prikupljanje masnoće na dno, a rešetku na vrh.

Funkcija	Funkcija	Funkcija
	TRADICIONALNA PEČNICA	Uključit će se i gornji i donji grijač. Kada koristite pećnicu na tradicionalni način najbolje je koristiti samo rešetku za pečenje. Ako koristite više od jedne rešetke toplina će se neravnomjerno rasporediti.
	PEČENJE	Uključeni su zadnji grijač i ventilator, na taj način jamči se pažljiva i ravnomjerna distribucija topline u cijeloj pećnici. Ovaj način je idealan za pečenje i kuhanje hrane osjetljive na temperaturu (poput dizanog tijesta) te za istovremenu pripremu slastica na 3 razine.
	BRZO PEČENJE	Uključit će se grijači i ventilator, na taj način jamči se konstanta i ravnomjerna raspodjela topline u cijeloj pećnici. Kod ovog načina pečenja ne treba unaprijed zagrijati pećnicu. Ovaj način posebno je pogodan za brzo pečenje pakirane hrane (zamrznute ili već skuhanе). Najbolji rezultati ostvaruju se ako koristite samo jednu rešetku za pečenje.
	PEČENJE NA VIŠE RAZINA	Uključit će se svi grijači (gornji, donji i okretni), a i ventilator počinje raditi. Kako je temperatura konstantna u cijeloj pećnici, zrak ravnomjerno peče i stvara koru na hrani. Istovremeno se mogu koristiti najviše dvije rešetke.
	PIZZA	Uključit će se okretni grijači i grijači na dnu pećnice, a aktivirat će se i ventilator. Ova kombinacija brzo zagrijava pećnicu stvarajući značajnu količinu topline, posebno donji grijač. Ako istovremeno koristite više od jedne rešetke tijekom pečenja zamijenite položaje posuda.
	ROŠTILJ	Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Visoka i izravna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahtjeva visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi odresci, filet mignon i entrecôte -ramstek na žaru). Ovaj način pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih količina na roštilju. Postavite hranu na sredinu rešetke, jer se neće dobro ispeći ako je stavite u uglove.
	GRATINIRANJE	Gornji grijač i ražanj (gdje postoji) se aktiviraju, a i ventilator počinje raditi. Ova kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmjernog isijavanja topline grijača putem prisilne cirkulacije zraka u cijeloj pećnici. Ovo pomaže u sprječavanju zagorijevanja površine hrane i omogućava prodiranje topline u hranu.
	ODMRZAVANJE	Ventilator koji se nalazi na dnu pećnice omogućuje cirkulaciju zraka sobne temperature oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsta hrane, a posebno osjetljivih vrsta hrane koja ne zahtjeva toplinu, poput: kolača sa sladoledom, šlaga ili desertnih krema, voćnih kolača. Primjenom ventilatora vrijeme odmrzavanja gotovo je prepolovljeno. U slučaju mesa, ribe ili kruha, moguće je ubrzati postupak pomoću moda "pečenja na više razina" i podešavanjem temperature između 80° - 100°C.
	DONJI GRIJAČ	Aktivira se donji grijač. Ovaj položaj preporučuje se za savršeno pečena jela (u posudama za pečenje) koja su već skuhanа na površini ali zahtijevaju dodatno pečenje sredine ili za deserte s gornjim slojem od voća ili džema, koji samo zahtjeva postizanje blage boje površine. Trebate upamtiti kako ova funkcija ne dozvoljava postizanje maksimalne temperature unutar pećnice (250°C) stoga se ne preporučuje za hranu koja se peče samo pomoću ove postavke, osim ako nije riječ o pečenju kolača (koji se treba peći na temperaturi od 180°C ili nižoj).
	DONJI VENTILATOR	Aktiviraju se donji grijač i ventilator, a to omogućava distribuciju topline unutar cijelog otvora pećnice. Ova kombinacija korisna je prilikom slabog pečenja povrća i ribe

Praktični savjeti za pečenje

U modu pečenja ROŠTILJ, postavite posudu za prikupljanje masnoće na položaj 1 i prikupite ostatke kod pečenja (masnoću).

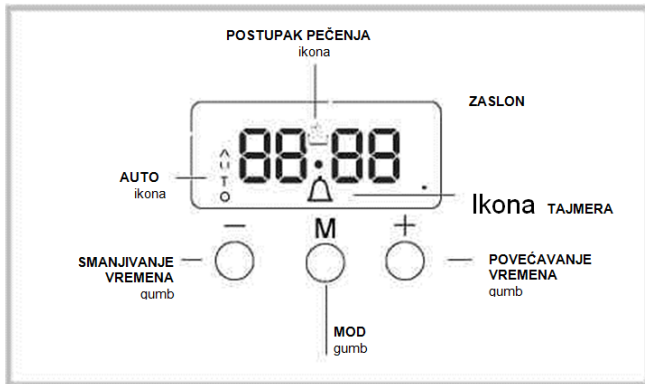
ROŠTILJ

- Postavite rešetku u položaj 3 ili 4. Hranu stavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo vam da razinu zagrijavanja podesite na maksimum. Gornjim grijačem upravlja termostat i možda neće uvijek raditi.

PIZZA

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

Rukovanje satom/alarmom u minutama



Podešavanje sata


Sat se može podešiti kada je pećnica isključena ili kada je uključena, pod uvjetom da vrijeme završetka ciklusa pečenja nije prethodno programirano. Nakon što ste uređaj spojili na strujnu mrežu, ili nakon nestanka struje, znamenke 00:00 na ZASLONU početi će treperiti

1. Istovremeno pritisnite gumb "+" i "-"

Zatim će dvotočka između sati i minuta početi treperiti



2. Koristite gumb "+" i "-" za podešavanje vremena; ako pritisnete ili držite neki od ta dva gumba, zaslon će brže prolaziti kroz vrijednosti, te će tako olakšati i ubrzati podešavanje željene vrijednosti.

Promjena frekvencije alarma

1. Prvo istovremeno pritisnite gumb "+" i "-", a zatim pritisnite gumb  za odabir izbornika za promjenu frekvencije alarma. Kada se pojavi tekst tonX tada se može promijeniti frekvencija signala alarma uzastopnim dodirima na "-".

Podešavanje alarma u minutama



Ova funkcija ne prekida pečenje i ne utječe na pećnicu, ona se jednostavno koristi za aktiviranje alarma kada protekne podešeno vrijeme


1. Nekoliko puta pritisnite gumb  dok  ikona i tri znamenke na zaslonu ne počnu treperiti
2. Koristite gumb "+" i "-" za podešavanje željenog vremena; ako pritisnete ili držite neki od ta dva gumba, zaslon će brže prolaziti kroz vrijednosti, te će tako olakšati i ubrzati podešavanje vrijednosti.
3. Pričekajte 5 sekundi, ako još jednom pritisnete gumb na zaslonu će se prikazati odbrojavanje vremena. Kada ovo vremensko razdoblje protekne aktivirat će se alarm.

Programiranje pečenja

Mod pečenja mora se odabrati prije programiranja.


Programiranje vremena trajanja pečenja

1. Nekoliko puta pritisnite gumb  dok ikona  i znamenke TRAJANJA ne počnu treperiti na ZASLONU
2. Koristite gumb "+" i "-" za podešavanje željenog vremena trajanja; ako pritisnete ili držite neki od ta dva gumba, zaslon će brže prolaziti kroz vrijednosti, te će tako olakšati i ubrzati podešavanje vrijednosti.

3. Pričekajte 5 sekundi, nakon toga ikona  će biti vidljiva na zaslonu.
 4. Kada istekne podešeno vrijeme i rad pećnice se zaustavi tada ćete čuti zvuk alarma. Za zaustavljanje alarma pritisnite bilo koji gumb.
- Na primjer: sada je 09:00 sati ujutro, a programirano je vrijeme od 1 sata i 15 minuta. Program će se automatski zaustaviti u 10:15 sati.

Poništavanje programa

Za poništavanje programa:

- pritisnite gumb  dok ikona povezana s postavkom koju želite poništiti i znamenke na zaslonu trepere. Pritisnite gumb "-" dok se na zaslonu ne pojave znamenke 00:00.
- Pritisnite i držite gumb "+" i "-", ovo će poništiti sve prethodno odabrane postavke, uključujući i postavke tajmera.

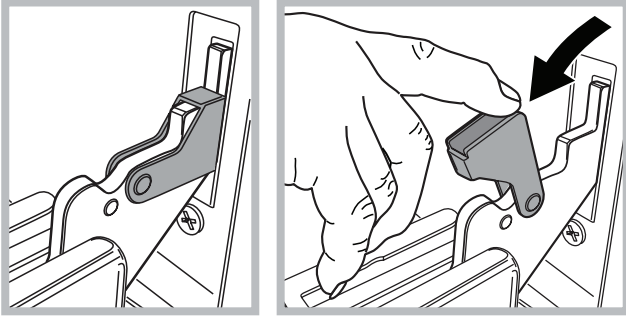
Načini pečenja	Hrana	Težina (kg):	Položaj rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (minute)	Preporučena temperatura	Vrijeme pečenja (minute)
Tradicionalna pećnica	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Kolači (biskvit)	-	3	15	180	15-20
	Pite	1	3	15	180	30-35
Mod pečenja	Pite	0.5	3	15	180	20-30
	Voćni kolači	1	2 ili 3	15	180	40-45
	Kolač od šljiva	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvitni kolač	0.5	3	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 rešetke)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
		0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Kolačići (na 2 rešetke)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Pogačice od sira (na 2 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
		0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Princez krafne (na 3 rešetke)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Biskviti (na 3 rešetke)						
Puslice (na 3 rešetke)						
Brzo pečenje	Zamrznuta hrana					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Pita od kozica i tikvica	0.4	2	-	200	20
	Seljačka pita od špinata	0.5	2	-	220	30-35
	Ostaci hrane	0.3	2	-	200	25
	Lazanje	0.5	2	-	200	35
	Rolice od povrća	0.4	2	-	180	25-30
	Pileći medaljoni	0.4	2	-	220	15-20
	Prethodno skuhanu hranu	0.4	2	-	200	20-25
	Pileća krilca					
	Svježa hrana					
	Kolači (biskvit)	0.3	2	-	200	15-18
	Kolač od šljiva	0.6	2	-	180	45
Pogačice od sira	0.2	2	-	210	10-12	
Pečenje na više razina	Pizza (na 2 rešetke)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35
	Janjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečena kokoš + krumpiri	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Kolač od šljiva	1	2	10	170	40-50
	Princez krafne (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Biskvitni kolač (na 1 rešetki)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvitni kolač (na 2 rešetke)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Pite	1.5	3	15	200	25-30
Pečenje pizze	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečena teletina ili govedina	1	2	10	220	25-30
	Kokoš	1	2 ili 3	10	180	60-70

Roštilj	Riba list i sipa	0.7	4	-	Maks	10-12
	Lignje i kebab od kozica	0.6	4	-	Maks	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Maks	10-15
	Fileti bakalara	0.8	4	-	Maks	10-15
	Pečeno povrće	0.4	3 ili 4	-	Maks	15-20
	Teleći biftek	0.8	4	-	Maks	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	Maks	15-20
	Hamburgeri	0.6	4	-	Maks	10-12
	Skuše	1	4	-	Maks	15-20
	Tostirani sendviči (ili tost)	4 i 6	4	-	Maks	3-5
Gratiniranje	Kokoš pečena na roštilju	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
Pečenje pomoću donjeg ventilatora	Arbun	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Filet bakalara	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Lubin u foliji	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Miješano povrće (juhe od povrća)	0,8-1,0 1,5-2,0	3	21'	190 -200	50-60
	Dobro pečeno povrće		3	20'	180-190	55-60
Donji grijač	Za savršeno pečenje					

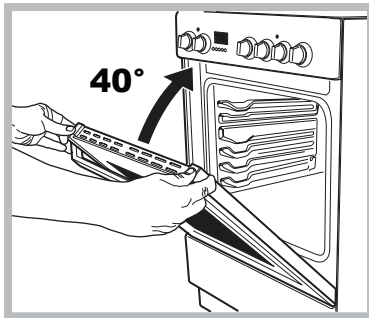
*navedena je približna vrijednost vremena potrebnog za pečenje te može varirati ovisno o pojedinačnim ukusima. Kada pečete na roštilju ili pomoću ventilatora posuda za prikupljanje masnoće treba se postaviti na prvu rešetku od dna pećnice.

Uklanjanje i pričvršćivanje vrata pećnice:

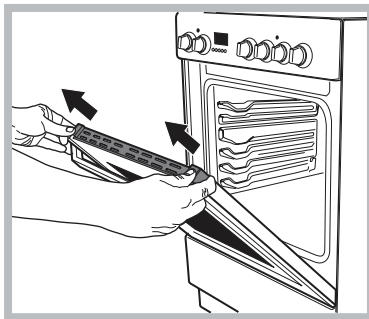
1. Otvorite vrata
2. Vodite računa da se hvataljke šarki vrata pećnice okrenu potpuno unatrag (vidi fotografiju)



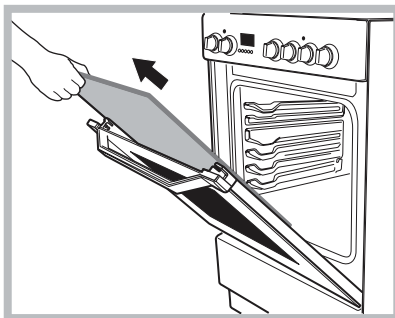
3. Zatvarajte vrata sve dok se hvataljke ne zaustave (vrata će ostati otvorena približno 40°) (pogledajte fotografiju)



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



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

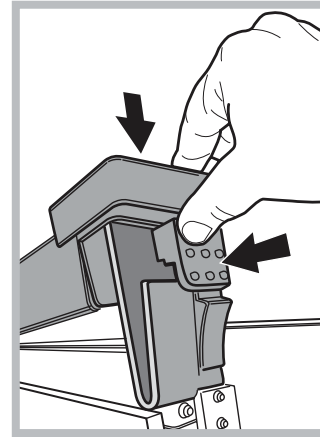


6. Zamijenite staklo.

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

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

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



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

Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje

Ljepilo nanoseno na brtve ostavlja tragove masnoće na staklu. Prije uporabe uređaja preporučujemo uklonite te ostatke s posebnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tijekom prvih nekoliko sati uporabe možete osjetiti miris gume koji nestaje jako brzo.

Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

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

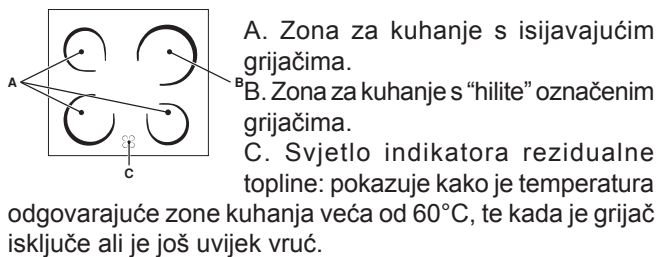
Za ponovo gašenje okrenite sklopku u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj "0".

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

Zone kuhanja

Ploča za kuhanje opremljena je električnim grijačima. Kada se one koriste zacrvenjet će se sljedeće stavke na ploči za kuhanje.

Ploča za kuhanje opremljena je "hilite" označenim električnim grijačima. Kada se one koriste zacrvenjet će se sljedeće stavke na ploči za kuhanje.



Zone kuhanja s "hilite" označenim grijačima

Oni emitiraju toplinu isijavanjem iz "hilite" označenih lampi koje sadrže. Imaju slična svojstva kao i plinski plamenici: jednostavni su za rukovanje i brzo postižu zadanu temperaturu, tako omogućavaju uvid u toplinu koju postižu.

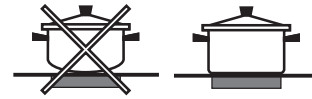
Opis grijača

Kružni isijavajući grijači postaju crveni 10 -20 sekundi nakon uključivanja. Kružni "hilite" označeni grijač jamči ravnomjernu raspodjelu topline pored uobičajenih prednosti "hilite" označenog grijača. Označene "hilite" svjetiljke isijavaju visoke razine topline i svjetla čim se uključe, te nude sljedeće praktične prednosti:

- brzo zagrijavanje (u odnosu na plinske plamenike)
 - brzo hlađenje
 - istu temperaturu na cijeloj površini (zbog kružnih grijača)
- Oni su slični drugim zonama za kuhanje na ploči za kuhanje i stoga su jednostavni za rukovanje. Za ispravno korištenje ploče za kuhanje trebate pogledati tablicu za kuhanje u knjižicu s uputama.

Praktični savjet za uporabu električne ploče za kuhanje.

- Koristite posude s debelim, ravnim dnom kako bi se osiguralo savršeno prijanjanje na zonu za kuhanje.



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



- Uvijek vodite računa da dno je dno posude potpuno čisto i suho: na ovaj način osigurava se savršeno prijanjanje posude na zone kuhanja te dugoročna učinkovitost i posuda i električne ploče za kuhanje.
- Izbjegavajte koristiti kuhinjsko posuđe koje koristite na plinskim plamenicima; koncentrirana toplina na plinskim plamenicima može deformirati dno posude te stoga neće ispravno prilijegati na površinu.
- Nikad ne ostavljajte zonu za kuhanje uključenu a da na nju niste stavili posudu, jer to može izazvati oštećenje zone.

Pol.	Isijavajuća keramička ploča za kuhanje Normalna ploča za kuhanje ili ploča za brzo kuhanje	Keramička halogena ploča za kuhanje Automatska ploča za kuhanje
0	Isključeno	Isključeno
1	Za pripremanje ribe	Za otapanje maslaca ili čokolade
2	Za pripremanje krumpira (na pari), juha, slanutka, graha	Za podgrijavanje tekućina
3	Za nastavak kuhanja većih količina hrane, juha od povrća	
4	Za pečenje (srednje)	Za umake (uključujući i kremaste umake)
5	Za pečenje (dobro)	
6	Za pečenje korice ili brzo vrenje	Za kuhanje do točke vrenja
7		
8		Za pečenje
9		
10		Za gulaše
11		
12		Za prženje

Čišćenje i održavanje

Isključivanje uređaja

Isključite uređaj iz strujne mreže prije izvođenja bilo kakvih radnji.

Čišćenje pećnice

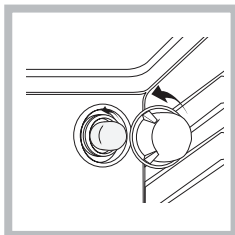
Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistače.

- Stakleni dio vrata pećnice čistite pomoću spužve ili neabrazivnog sredstva za čišćenje, a zatim ga dobro posušite mekanom krpom. Ne koristite jake abrazivne materijale ili oštre metalne lopatice jer mogu ogrebat površinu i izazvati pucanje stakla.
- Vanjski dijelovi od nehrđajućeg čelika ili emajlirani dijelovi te gumene brtve mogu se čistiti spužvom namočenom u mlaku vodu s neutralnim sapunom. Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite specijalizirane proizvode. Nakon čišćenja, isperite čistom vodom i dobro osušite. Ne koristite abrazivne proizvode u prahu ili korozivne tvari.
- Unutrašnjost pećnice najbolje je očistiti nakon svake uporabe, dok je još topla. Za čišćenje koristite vruću vodu i deterdžent, zatim dobro isperite čistom vodom i prebrišite mekanom krpom. Ne koristite abrazivne proizvode.
- Dodatni pribor može se prati kao i svako drugo kuhinjsko posuđe, a može se prati i u perilici suđa.
- Nečistoću i masnoću s upravljačke ploče uklonite pomoću neabrazivne spužve ili mekane krpe.
- Tvrdi voda može ostaviti mrlje na nehrđajućem čeliku koje su dugo vremena zadržavaju na površini, a isto mogu djelovati i agresivni deterdženti koji sadrže fosfor. Preporučujemo da dobro isperete čelične površine i dobro ih prebrišite krpom.

Provjera brtvi pećnice

Redovito provjeravajte brtve na vratima pećnice. Ako su brtve oštećene, molimo kontaktirajte najbliži centar servisne službe postprodaje. Preporučujemo ne koristiti pećnicu dok se brtve ne zamjene.

Zamjena žarulje pećnice



1. Nakon isključivanja pećnice iz strujne mreže, uklonite stakleni poklopac koji prekriva grlo lampice (pogledajte sliku).

2. Uklonite žaruljicu i zamijenite je sličnom: napon 230 V, snaga 25 W, kap. E 14.

3. Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu u strujnu mrežu.

Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjetljenje prostorija.

Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti E.

Bočne i stražnje katalitičke stijenke

To su ploče premazane posebnim emajliranim premazom, koji može apsorbirati masnoću koju hrana ispušta tijekom kuhanja/pečenja.

Ovaj emajl je prilično čvrst, tako da različiti pribor (rešetke, posuda za prikupljanje masnoće, itd.) mogu po njemu kliziti bez da ga oštete. Na površini se mogu pojaviti bijele oznake; to nije razlog za brigu.

Međutim, trebate izbjegavati sljedeće:

- grebanje emajla s oštrim predmetima (npr. nožem);
- primjenu deterdženata ili abrazivnih materijala.

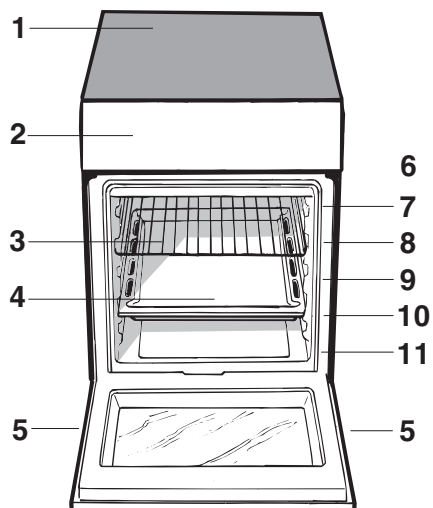
Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

- Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primjer, proizvode u spreju za čišćenje roštilja ili pećnica), sredstva za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđe, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: one ostavljaju ogrebotina na površini koje se ne mogu popraviti.
- Obično je dovoljno oprati ploču za kuhanje mokrom spužvom i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
- Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
- Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučena s uređajem). Svu prolivenu tekućinu uklonite što je prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbjegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
- Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vruća.
- Nakon čišćenja, ploču za kuhanje možete prebrisati posebnim zaštitnim proizvodom: nevidljivi sloj koji ovaj proizvod ostavlja štiti površinu od prolivenog sadržaja tijekom kuhanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Uvijek imajte na umu da trebate dobro isprati uređaj s čistom vodom i da ga trebate dobro osušiti: ostaci se mogu zapeći tijekom uzastopnog kuhanja.

Sredstva za čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje	Dostupno u
Grebalica za staklo Oštra lopatica	Uradi sam trgovine
Zamjenske lopatice	Uradi sam trgovine supermarketi, drogerije
COLLO luneta HOB BRITE sredstvo za čišćenje ploča za kuhanje SWISSCLEANER	Dostupno u Uradi sam trgovine Uradi sam trgovine supermarketi, drogerije Boots trgovine, Co-op trgovine, robne kuće, trgovine regionalnih tvrtki za opskrbu el. energijom, supermarketi

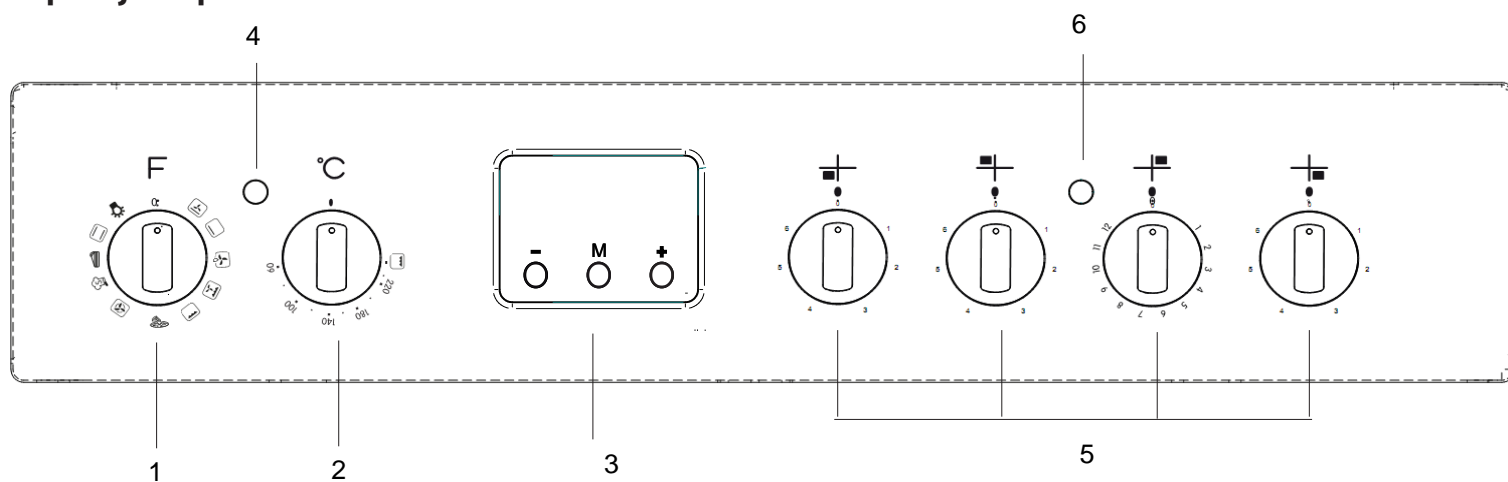
Opis aparata

Splošen pregled



1. Steklokeramična kuhalna plošča
2. Nadzorna plošča
3. Drсна rešetka
4. Posoda za odcejanje
5. Nastavljiva noga
6. Vodila za dršno rešetko
7. Položaj 5
8. Položaj 4
9. Položaj 3
10. Položaj 2
11. Položaj 1

Upravljalna plošča



1. IZBIRNI gumb
2. Gumb za TERMOSTAT
3. Elektronski programator za kuhanje
4. Indikatorska lučka za TERMOSTAT
5. Krmilne tipke za ELEKTRIČNO KUHALNO PLOŠČO
6. Indikatorska lučka za ELEKTRIČNO KUHALNO PLOŠČO

Namestitev

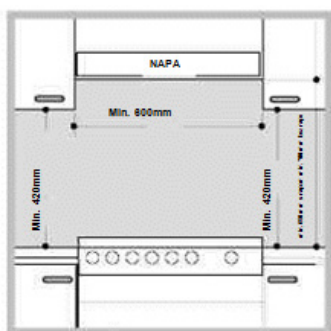
Pozicioniranje in poravnavanje

Aparat se lahko namešča ob kuhinjskih elementih, ki niso višji od višine kuhalne površine.

Zid, ki je v stiku z zadnjo steno aparata, mora biti izdelan iz negorljivega, na vročino odpornega materiala (T 90°C).

Pravilna namestitev aparata:

- Postavite ga v kuhinjo, jedilnico ali kombinirano sobo (ne v kopalnico).
- Če je višina kuhalne površine višja od ostalih elementov, mora biti aparat nameščen vsaj 600 mm stran od njih.
- Če je štedilnik nameščen pod stenskim kuhinjskim elementom, mora biti od kuhalne površine do spodnjega roba elementa najmanj 420 mm prostora.

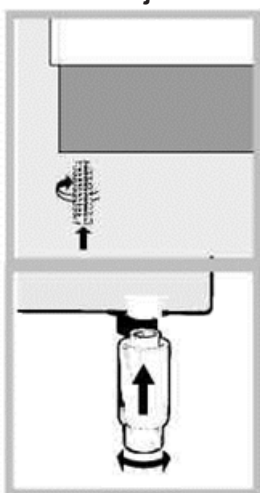


Če so kuhinjski elementi izdelani iz gorljivih materialov, se mora ta razdalja povečati na 700 mm (glejte sliko).

- Za štedilnik ali ob straneh ne nameščajte zaves na razdalji, manjši od 200 mm

- Vsi pokrovi morajo biti nameščeni v skladu z navodili v ustreznem priročniku za upravljanje.

Poravnavanje



Aparat mora biti poravnan. Nastavljive noge uvijte na svoja mesta v vsakem vogalu aparata ob vznožju štedilnika (glejte sliko).

Noge* se prilegajo v utore na spodnji strani vznožja štedilnika.

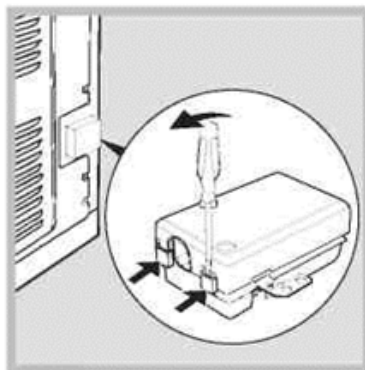
Naprave ne nameščajte za dekorativnimi vratci, da ne pride do pregrevanja.

Električna vezava

Polaganje napajalnega kabla

Odprite pokrov priključne ploščice:

- Vstavite vijak v stranska jezička pokrova priključne ploščice.



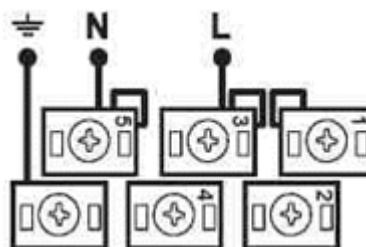
• Izvlecite pokrov in ga odprite.

Da priključite kabel, sledite naslednjim navodilom.

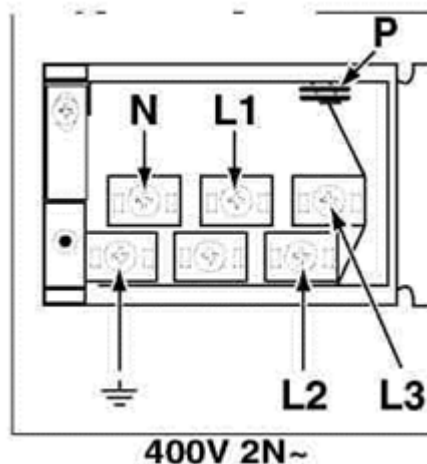
- Odvijte vijak kabelske objemke in vijake sponk kontaktov. Mostički so tovarniško nastavljeni za priklop enofazne napetosti 230 V (glejte sliko).

230V ~

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



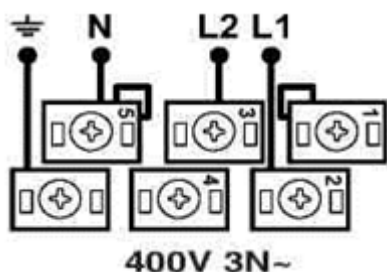
- Za priklop električne napeljave, kot je prikazano na slikah, uporabite dva mostički v škatli (glejte sliko - označena s "P").



400V 2N~

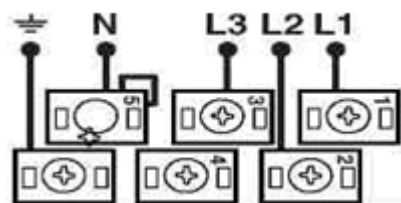
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Napajalni kabel pritrdite s kabelsko objemo, tako da privijete kabelsko objemko in nato namestite pokrov.

Vezava napajalnega kabla z električnim omrežjem

Namestite standardni vtikač v skladu z obremenitvijo, ki je označena na podatkovni ploščici na aparatu (glejte tabelo Tehnični podatki).

Aparat mora biti neposredno povezan z omrežjem prek stikala za vse pole z minimalnim razprtjem stikov 3 mm, vgrajenega med aparat in omrežje. Stikalo mora biti primerno za tok, označen na napravi, in mora biti skladno z veljavnimi električnimi predpisi (ozemljitvenega voda stikalo ne sme prekinjati). Napajalni kabel mora biti položen tako, da nikjer ne pride v stik s površinami s temperaturo, višjo od 50 °C.

Pred priklopom aparata na napajalno napetost preverite:

- ali je aparat ozemljen in da je vtikač skladen s predpisi;
- ali vtičnica vzdrži maksimalno moč aparata, ki je označena na podatkovni ploščici;
- ali je napetost omrežja v območju, označenem na podatkovni ploščici;
- ali je vtičnica združljiva z vtikačem aparata. Če vtičnica ni združljiva z vtikačem aparata, prosite pooblaščenega serviserja, da jo zamenja. Ne uporabljajte podaljškov ali večkratnih vtičnic.

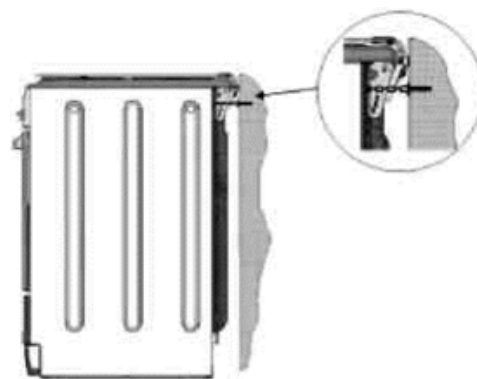
Ko je aparat nameščen, morata biti napajalni kabel in vtičnica lahko dostopna.

Kabel ne sme biti zvit ali ukleščen. Kabel mora redno preverjati in po potrebi zamenjati samo pooblaščen serviser.

Proizvajalec zavrača vsako odgovornost, če ti varnostni ukrepi niso bili upoštevani.

Podatkovna ploščica se nahaja na notranji strani pokrova ali, ko je razdelek pečice odprt, na levi strani v notranjosti pečice.

Varnostna verižica



! Da bi preprečili nezgode zaradi prevrnitve naprave, na primer, če otrok pleza na vratca pečice, MORA biti nameščena varnostna

verižica!

* Na voljo samo pri določenih modelih.

Štedilnik je opremljen z varnostno verižico, ki se mora privijačiti z vijakom (ni dobavljen s štedilnikom) na steno za štedilnikom na isti višini, kot je pritrjena na štedilnik. Vijak in zidni vložek izberite glede na material stene za aparatom. Če ima vijak glavo s premerom, manjšim od 9 mm, uporabite podložko. Za zidove iz betona je potreben vijak premera najmanj 8 mm in dolžine 60 mm.

Zagotovite, da bo verižica pritrjena na zadnjo steno štedilnika in na zid, kot je prikazano na sliki, tako da bo po namestitvi napeta in vzporedna s tlemi.

SI | Pričetek uporabe in uporaba

Pri prvi uporabi aparata segrejte prazno pečico z zaprtimi vratci na maksimalno temperaturo za najmanj pol ure. Preden izključite pečico in odprete vratca, preverite, ali je prostor dovolj dobro prezračen. Aparat lahko oddaja rahlo neprijeten vonj zaradi izgorevanja zaščitnih snovi, uporabljenih med proizvodnim procesom. Pred uporabo izdelka odstranite vso plastično folijo s stranic aparata.

Pričetek uporabe pečice

1. Izberite želeni način peke, tako da zavrtite IZBIRNI gumb.
2. Izberite priporočeno temperaturo za način peke ali želeno temperaturo, tako da zavrtite gumb TERMOSTATA.

Podrobni seznam načinov peke in priporočene temperature za peko najdete v ustrezni tabeli (glejte Tabelo z nasveti za peko v pečici).

Med peko lahko vedno:

- Spremenite želeni način peke, tako da zavrtite IZBIRNI gumb;
- Spremenite temperaturo, tako da zavrtite gumb TERMOSTATA.
- Nastavite celotni čas in končni čas peke (glejte spodaj).
- Zaustavite peko, tako da zavrtite IZBIRNI gumb v položaj „0“.


Nikoli ne polagajte posode neposredno na dno pečice, da preprečite poškodbe emajlirane površine. Pri peki z nabodalom vedno uporabite položaj 1.

Posodo vedno polagajte na priloženo rešetko (rešetke).

Kontrolna lučka za TERMOSTAT

Ko ta lučka sveti, pečica greje. Ko temperatura v notranosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se lučka ugasne. Lučka se prižiga in ugaša ter kaže, da termostat vzdržuje konstantno vrednost temperature.

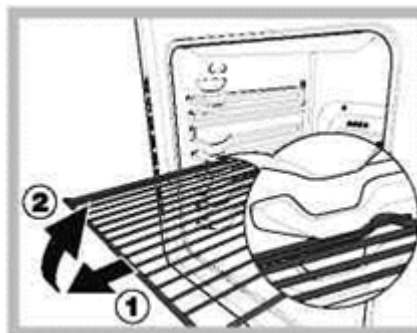
Lučka v pečici

Ta lučka se vključi, ko zavrtite IZBIRNI gumb v kateri koli položaj razen „0“. Lučka sveti, dokler pečica deluje. Če z gumbom izberete  lučka zasveti, ne da bi bil aktiviran kateri od grelnih elementov.

Načini peke

Temperaturo lahko nastavite za vse načine peke med 60 °C in Max, razen za naslednja dva načina peke

- ŽAR (priporočeno: nastavite vedno na maksimalno temperaturo)
- GRATINIRANJE (priporočeno: ne presežite 200 °C).




na risbi.











OPOZORILO!

Pečica je opremljena s sistemom, ki blokira izvzemanje rešetk in preprečuje, da bi iz pečice izpadle (1). Da jih izvlečete v celoti, enostavno dvignite rešetke, tako da jih držite v sprednjem delu, in jih izvlecite (2), kot je prikazano

Pečenje na več rešetkah obenem

Če želite peči na več rešetkah hkrati, uporabite način PEKE Z UPORABO VENTILATORJA , ki je edini način primeren za tovrstno peko. Priporočamo tudi:

- Ne uporabljajte položajev 1 in 5. Ta dva načina nista primerna za pripravo hrane, ki je občutljiva na temperaturo.
- Položaja 2 in 4 uporabljajte tako, da postavite hrano, ki potrebuje višjo temperaturo, v položaj 2.
- Pri pripravi hrane na dveh rešetkah, pri čemer ena potrebuje višjo temperaturo in čas kuhanja kot druga, nastavite temperaturo
- v sredino med obe priporočeni temperaturi (glejte razdelek Tabela z nasveti za peko v pečici) in bolj občutljivo hrano postavite na rešetko v položaju 4. Hrano, ki za peko potrebuje krajši čas, prvo vzemite iz pečice.
- Pri peki pic na več rešetkah nastavite temperaturo na 220 °C in pečico predgrevalite 15 minut. V splošnem traja peka na rešetki v položaju 4 dlje. Priporočamo, da pico, ki se peče na najnižji rešetki, najprej vzamete iz pečice, nato pa čez nekaj minut pico, ki se peče na rešetki v položaju 4.
- Postavite posodo za odcejanje na dno pečice in nanjo položite rešetko.

Funkcija	Funkcija	Funkcija
	TRADICIONALNA PEČICA	Vključena bosta zgornji in spodnji grelec. Pri uporabi tradicionalnega načina peke je najbolje uporabljati samo eno rešetko. Če uporabite več kot eno rešetko, porazdelitev toplote ne bo enakomerna.
	PEKA	Vključena sta zadnji grelec in ventilator, ki zagotavlja fino in enakomerno porazdelitev toplote po celotni pečici. Ta način je idealen za peko in kuhanje hrane, občutljive na temperaturo (kot so na primer narastki) in za pripravo peciva na 3 rešetkah istočasno.
	HITRA PEKA	Vključena sta grelec in ventilator, ki zagotavljata stalno in enakomerno porazdelitev toplote po celotni pečici. Pri tem načinu predhodno segrevanje pečice ni potrebno. Ta način je še posebej primeren za hitro pripravo pakirane hrane (zamrznjene ali predhodno skuhanе). Najbolje je uporabiti samo eno rešetko.
	PEKA Z VEČ GRELCI	Vključeni so vsi grelci (spodnji, zgornji in krožni) in ventilator deluje. Ker je toplota po celotni pečici konstantna, zrak hrano ogreva in enakomerno zapeče. Istočasno lahko uporabite največ dve rešetki.
	PIZZA	Vključeni so krožni grelec in grelec na dnu ter ventilator. Ta kombinacija zelo hitro segreje pečico in ustvari veliko količino toplote, še posebej zaradi spodnjega grelca. Če istočasno uporabite več kot eno rešetko, med peko, ko je hrana na pol pečena, zamenjajte položaj posod.
	ŽAR	Vključi se srednji del zgornjega grelca. Visoka in direktna toplota žara je priporočljiva za pripravo hrane, ki potrebuje visoko površinsko temperaturo (goveji in junčji steaki, file steak in entrecôte). Ta način peke uporablja omejeno količino energije in je idealen za pripravo manjših jedi na žaru. Hrano postavite na sredino rešetke, saj pri postavitvi ob rob pečice hrana ne bo enakomerno pečena.
	GRATINIRANJE	Vključena sta zgornji grelni element in nabodalo (kjer je prisotno), obenem prične delovati ventilator. Ta kombinacija funkcij poveča učinkovitost enosmernega toplotnega sevanja, ki ga oddaja grelec, s pomočjo prisilne cirkulacije zraka po celotni pečici. To preprečuje zažiganje hrane na površino in omogoča toploti prodiranje v notranjost hrane.
	ODMRZOVANJE	Ventilator, ki se nahaja na dnu pečice, povzroča kroženje zraka okrog hrane v pečici pri sobni temperaturi. To je priporočljivo za odmrzovanje vsakovrstne hrane, še posebej pa za občutljive vrste hrane, pri katerih toplota ni potrebna, kot so na primer: sladoledne torte, kremne sladice ali jajčna krema in sadne sladice. Zaradi uporabe ventilatorja se čas odmrzovanja približno razpolovi. Pri mesu, ribah in kruhu lahko postopek pospešite, tako da nastavite način „z več grelci“ pri temperaturi 80 °- 100 °C.
	SPODAJ	Vključen je spodnji grelec. Ta način je priporočljiv ta dokončevanje jedi (v pekačih), ki so na površini že gotove, a se morajo speči še v sredini, ali pa za sladice s sadnim ali marmeladnim prelivom, ki potrebujejo le rahlo obarvano površino. Upoštevajte, da ta način ne omogoča maksimalne temperature pečice (250 °C) in zato ni priporočljiv za pečenje, razen za pečenje peciva (ki mora biti pečeno pri temperaturi 180 °C ali nižji).
	Način z GRETJEM SPODAJ IN VENTILATORJEM	Vključena sta spodnji grelec in ventilator, kar omogoča dobro razporeditev toplote po celotni pečici. Ta kombinacija je primerna za pripravo zelenjave in rib.

Praktični nasveti za pripravo hrane

V načinu za pripravo hrane ŽAR postavite posodo za odcejanje v položaj 1, da bo prestrezala ostanke, ki nastanejo pri peki (mast in/ali loj).

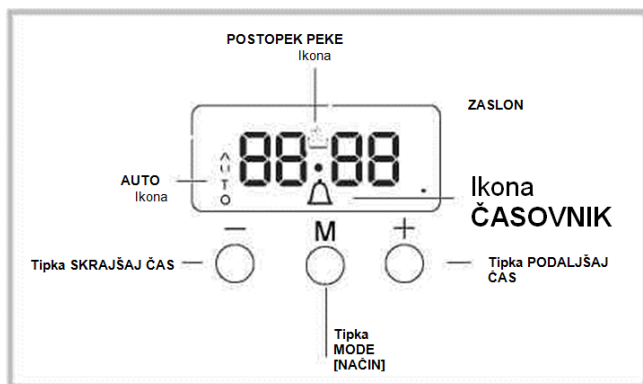
ŽAR

- Rešetko postavite v položaj 3 ali 4. Hrano postavite v sredino rešetke.
- Priporočamo vam, da moč nastavite na maksimum. Zgornji grelec regulira termostat in morda ne bo ves čas vključen.

PIZZA

- Uporabite lahek pekač za pizzo iz aluminija. Pekač postavite na vstavljeno rešetko. Za hrustljivo skorjo ne uporabljajte posode za odcejanje, saj zaradi podaljšanja časa peke preprečuje nastanek skorje.
- Če ima pizza veliko dodatkov, priporočamo, da na pizzo dodate sir mozzarella šele, ko je na pol pečena.

Delovanje urnega/minutnega časovnika



Nastavitev ure


Lahko nastavite čas, kdaj naj se pečica vklopi ali izklopi, če končni čas postopka peke ni bil predhodno nastavljen. Ko napravo prvič priklopite na omrežje ali po izpadu napajanja se na zaslonu prikaže utripajoč prikaz 00:00.

1. Hkrati pritisnite tipki "+" in "-".

Dvopičje med številčkama prične utripati.



2. S tipkama "+" in "-" nastavite trenutni čas. Če katero od teh dveh tipk pritisnete in držite, se bo vrednost spreminjala hitreje, zaradi česar boste lažje nastavili zeleno vrednost.

Spreminjanje frekvence brenčanja

1. Najprej hkrati pritisnite tipki "+" in "-", nato pa pritisnite tipko  da izberete meni za spreminjanje frekvence brenčanja. Medtem ko je na zaslonu prikazano besedilo "tonX" lahko s pritiskanjem na tipko "-" spreminjate frekvenco brenčanja.

Nastavitev minutnega časovnika




Ta funkcija ne prekine peke in na delovanje pečice ne vpliva. Namenjena je le za aktiviranje brenčanja, ko je dosežen nastavljen čas.

1. Večkrat pritisnite tipko  dokler ikona  in tri številke na zaslonu ne pričnejo utripati.
2. S tipkama "+" in "-" nastavite zeleni čas. Če katero od teh dveh tipk pritisnete in držite, se bo vrednost spreminjala hitreje, zaradi česar boste lažje nastavili zeleno vrednost.
3. Počakajte 5 sekund. Če pritisnete tipko še enkrat, se bo na zaslonu pričel čas odštevanja. Ko čas preteče, se oglasi brenčalo.

Programiranje peke

Pred pričetkom programiranja izberite način peke.

Programiranje trajanja peke

1. Večkrat pritisnite tipko  dokler ikona  in čas trajanja (DUR) na zaslonu ne pričneta utripati.
2. S tipkama "+" in "-" nastavite zeleni čas trajanja. Če katero od teh dveh tipk pritisnete in držite, se bo vrednost spreminjala hitreje, zaradi česar boste lažje nastavili zeleno vrednost.
3. Počakajte 5 sekund, da se na zaslonu prikaže ikona 

4. Ko čas poteče in se pečica izklopi, se oglasi brenčalo. Za izklop brenčala pritisnite katerokoli tipko.
- Na primer: ura je 9:00 in nastavljen čas peke je 1 ura in 15 minut. Program bo samodejno izklučil pečico ob 10:15.

Preklic programa

Če želite preklicati program:


- pritisnite tipko , dokler simbol nastavitve, ki jo želite preklicati, in številke na zaslonu ne pričnejo utripati. Pritisnite tipko "-", dokler se na zaslonu ne prikaže 00:00.
- Pritisnite in zadržite tipki "+" in "-". S tem boste preklicali vse poprej izbrane nastavitve, vključno z nastavitvami časovnika.

Tabela z nasveti za peko v pečici

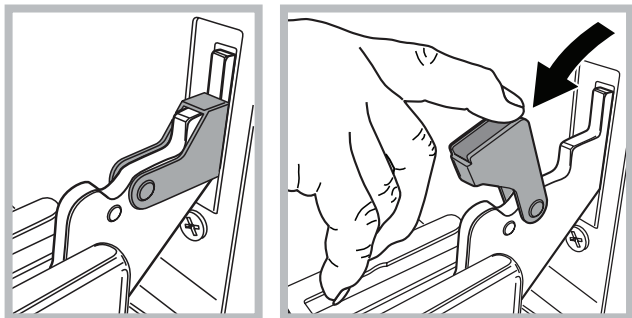
Načini peke	Hrana	Teža (v kg)	Položaj rešetke	Čas pred grevanja (v minutah)	Priporočena temperatura	Čas peke (v minutah)
Tradicionalna pečica	Raca	1	3	15	200	65-75
	Telečja ali goveja pečenka	1	3	15	200	70-75
	Svinjska pečenka	1	3	15	200	70-80
	Keksi (drobno pecivo)	-	3	15	180	15-20
	Sadni kolači	1	3	15	180	30-35
Način za pečenje	Sadni kolači	0.5	3	15	180	20-30
	Sadna torta	1	2 ali 3	15	180	40-45
	Slivov kolač	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvit	0.5	3	15	160	25-30
	Polnjena omleta (na 2 rešetkah)	1.2	2 in 4	15	200	30-35
	Drobno pecivo (na 2 rešetkah)	0.6	2 in 4	15	190	20-25
	Sirove palčke (na 2 rešetkah)	0.4	2 in 4	15	210	15-20
	Smetanove palčke (na 3 rešetkah)	0.7	1 in 3 in 5	15	180	20-25
	Keksi (na 3 rešetkah)	0.7	1 in 3 in 5	15	180	20-25
	Beljakovi kolački (na 3 rešetkah)	0.5	1 in 3 in 5	15	90	180
Hitra peka	Zamrznjena hrana					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Bučkina pita in pita z rakci	0.4	2	-	200	20
	Kmečka špinačna pita	0.5	2	-	220	30-35
	Rogljčki	0.3	2	-	200	25
	Lazanja	0.5	2	-	200	35
	Zlate rolice	0.4	2	-	180	25-30
	Piščančji grižljajčki	0.4	2	-	220	15-20
	Predhodno skuhana hrana					
	Zlate piščančje perutničke	0.4	2	-	200	20-25
	Sveža hrana					
	Keksi (drobno pecivo)	0.3	2	-	200	15-18
	Slivov kolač	0.6	2	-	180	45
Sirove palčke	0.2	2	-	210	10-12	
Peka z več grelci	Pizza (na 2 rešetkah)	1	2 in 4	15	230	15-20
	Lazanja	1	3	10	180	30-35
	Jagnjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečen piščanec s krompirjem	1+1	2 in 4	15	200	60-70
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Slivov kolač	1	2	10	170	40-50
	Smetanove palčke (na 2 rešetkah)	0.5	2 in 4	10	190	20-25
	Keksi (na 2 rešetkah)	0.5	2 in 4	10	180	10-15
	Biskvit (na 1 rešetki)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvit (na 2 rešetkah)	1	2 in 4	10	170	20-25
	Začinjene pite	1.5	3	15	200	25-30
Način Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Telečja ali goveja pečenka	1	2	10	220	25-30
	Piščanec	1	2 ali 3	10	180	60-70

Žar	Hobotnice in sipe	0.7	4	-	Maks.	10-12
	Lignji in rakci, kebab	0.6	4	-	Maks.	8-10
	Sipe	0.6	4	-	Maks.	10-15
	File polenovke	0.8	4	-	Maks.	10-15
	Zelenjava na žaru	0.4	3 ali 4	-	Maks.	15-20
	Telečji steak	0.8	4	-	Maks.	15-20
	Klobase	0.6	4	-	Maks.	15-20
	Hamburgerji	0.6	4	-	Maks.	10-12
	Skuša	1	4	-	Maks.	15-20
	Topli sendviči (ali toast)	4 in 6	4	-	Maks.	3-5
Gratiniranje	Piščanec na žaru	1.5	2	10	200	55-60
	Sipe	1.5	2	10	200	30-35
Spodaj Z ventilatorjem	Orada	0.5	3	18'	170-180	25-35
	File skuše	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Morski ostriž v foliji	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mešana zelenjava (na način	0,8-1,0	3	21'	190 -200	50-60
	Ratatouille)	1,5-2,0	3	20'	180-190	55-60
	Pečena zelenjava					
Spodaj	Za izpopolnjevanje vaših kuharskih spretnosti					

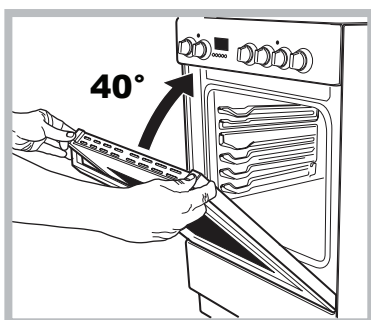
* časi peke so približni in se lahko razlikujejo v odvisnosti od osebnega okusa. Pri peki v načinu Žar ali Žar z ventilatorjem vedno postavite posodo za odcejanje na 1. rešetko od spodaj navzgor.

Odstranjevanje in montaža vratc pečice:

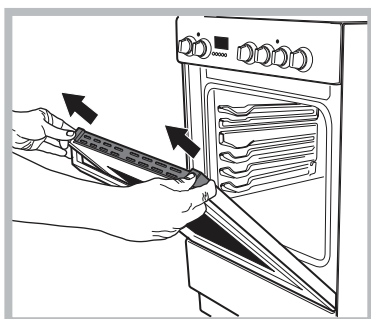
1. Odprite vratca.
2. Sponke tečajev na vratcih zavrtite v celoti nazaj (glejte fotografijo)



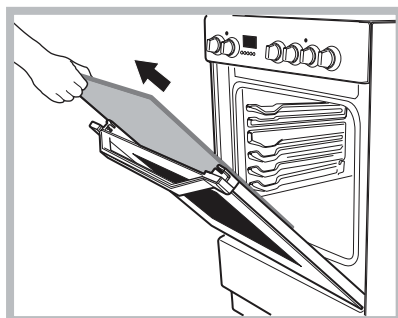
3. Zaprite vratca, dokler se sponke na vratcih ne zaustavijo (vratca ostanejo odprta za približno 40°) (glejte fotografijo).



4. Pritisnite na dva gumba v zgornjem profilu in izvalcite profil (glejte fotografijo).



5. Odstranite šipo in jo očistite, kot je opisano v poglavju: „Nega in vzdrževanje“.

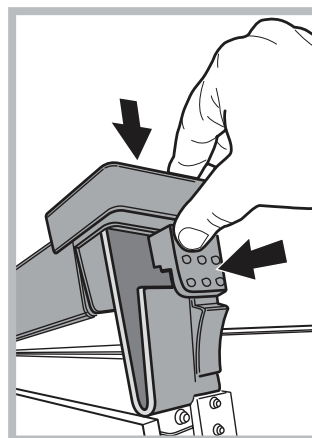


6. Vstavite šipo.

OPOZORILO! Pečice ne smete uporabljati brez notranje šipe!

OPOZORILO! Ko sestavljate notranjo šipo vratc, vstavite šipo v pravilni legi, tako napis ne bo obrnjen in da bo čitljiv.

7. Zamenjajte profil, ko zaslišite klik, pomeni, da je del pravilno vstavljen.
8. V celoti odprite vratca.
9. Zaprite podpore (glejte fotografijo).



10. Zdaj lahko vratca v celoti zaprete in pričnete z običajno uporabo pečice.

Uporaba steklokeramične kuhalne plošče

Lepilo, naneseno na tesnila, lahko na steklu pusti mastne madeže. Pred uporabo aparata priporočamo, da jih odstranite z neabrazivnim čistilom. Med prvimi nekaj urami uporabe boste morda zaznali rahel vonj po gumi, ki bo kmalu izginil.

Vključevanje in izključevanje kuhalnih con

Da vključite posamezno kuhavno cono, zavrtite ustrezní gumb v smeri urinega kazalca.

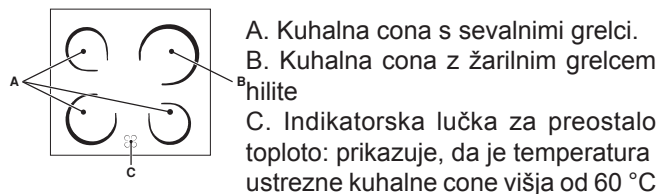
Da jo znova izključite, zavrtite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne doseže položaja „0“.

Če lučka za VKLOP KUHALNE CONE še vedno sveti, to pomeni, da je vsaj ena od grelnih plošč še vedno vključena.

Kuhalne cone

Kuhalna plošča je opremljena z električnimi sevalnimi grelci. Ko so v uporabi, postanejo naslednji elementi kuhalne plošče rdeči.

Kuhalna plošča je opremljena z električnimi sevalnimi grelci hilite. Ko so v uporabi, postanejo naslednji elementi kuhalne plošče rdeči.



še po tem, ko je bil grelec izključen, in da je še vroča

Kuhalne cone z grelci hilite

Ti oddajajo toploto preko sevanja hilite elementov, ki jih vsebujejo. Imajo podobne lastnosti kot plinski gorilniki: enostavno jih je upravljati in hitro dosežejo želeno temperaturo, obenem pa dejansko vidite, kdaj delujejo.

Opis grelcev

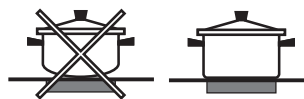
Krožni sevalni grelec postane rdeč v 10 - 20 sekundah po vklopu. Krožni grelci hilite poleg ostalih prednosti grelcev hilite zagotavljajo tudi enakomerno porazdelitev toplote. Grelci hilite oddajajo še več toplote in se zasvetijo skoraj takoj po vklopu ter s tem nudijo še dodatne prednosti:

- hitro segrevanje (v primerjavi s plinskimi gorilniki)
- hitro ohlajanje
- enakomerna temperatura po celotni površini (zaradi krožnega grelca)

Podobni so ostalim kuhavnim conam, zato so enostavni za uporabo. Za pravilno uporabo štedilnika preberite tabele za pripravo hrane v knjižici z navodili.

Praktični nasveti za uporabo kuhalne plošče

- Uporabljajte posodo z debelim in ravnim dnom, ki se optimalno prilega kuhalni coni.



- Vedno uporabljajte posodo, ki ima dovolj velik premer, da pokrije vročo ploščo v celoti in tako izrabi vso ustvarjeno toploto.



- Vedno preverite, ali je dno posode popolnoma čisto in suho: tako boste zagotovili, da se bo posoda natančno prilegala kuhalni coni in obenem poskrbeli, da bosta posoda in kuhalna plošča trajno uporabni.
- Izogibajte se uporabi iste posode kot na plinskih štedilnikih: koncentrirana toplota plinskih gorilnikov rahlo vboči dno posode, zaradi česar se na kuhavno površino ne prilega več pravilno.
- Nikoli ne puščajte kuhalne cone vključene brez posode na njej, saj se zaradi tega lahko cona okvari.

Poz.	Običajna sevalna keramična kuhalna plošča ali Hitra kuhalna plošča	Keramična halogenska kuhalna plošča Avtomatska kuhalna plošča
0	Izklop	Izklop
1	Za pripravo rib	Za taljenje masla ali čokolade
2	Za kuhanje krompirja (na pari), juh, čičerike, fižola.	Za pogrevanje tekočih jedi
3	Za nadaljevanje kuhanja večje količine hrane, za zelenjavne juhe	
4	Za pečenje (srednje pečeno)	Za omake (tudi smetanove omake)
5	Za pečenje (skozi pečeno)	
6	Za hitro pečenje ali hitro segrevanje do vretja	Za kuhanje pri vretju
7		
8		Za pečenke
9		
10		Za dušenje
11		
12		Za praženje

Nega in vzdrževanje

Izklop aparata

Pred pričetkom kakršnih koli del na aparatu, ga odklopite iz električnega omrežja.

Čiščenje pečice

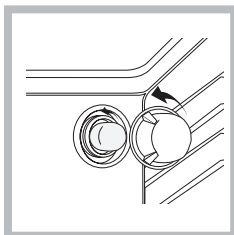
Aparata nikoli ne čistite s parnimi ali tlačnimi čistilniki.

- Steklene dele vratc očistite z gobico in neabrazivnim čistilom, nato jih do suhega obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte grobih abrazivnih snovi ali ostrih kovinskih predmetov, saj lahko povzročijo praske v steklu, zaradi katerih steklo počni.
- Zunanji deli iz nerjavečega jekla, emajlirani deli in gumijasta tesnila lahko čistite z gobico, namočeno v raztopino mlačne vode in nevtralnega čistila. Za trdovratne madeže uporabite posebna čistila. Po čiščenju aparat očistite z vodo in zbrišite do suhega. Ne uporabljajte abrazivnih praškov ali korozivnih snovi.
- Po možnosti očistite notranost pečice po vsaki uporabi, ko je še mlačna. Uporabite vročo vodo in čistilo, nato jo dobro obrišite in posušite z mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.
- Pribor lahko operete kot vsakodnevne pripomočke, lahko tudi v pomivalnem stroju.
- Z nadzorne plošče obrišite prah in umazanijo s pomočjo neabrazivne gobice ali mehke krpe.
- Nerjaveče jeklo lahko dobi madeže od trde vode, ki je bila dolgo časa na površini, ali zaradi agresivnih čistil, ki vsebujejo fosfor. Priporočamo, da površine iz nerjavečega jekla dobro umijete in nato do suhega obrišete.

Pregled tesnil pečice

Redno pregledujte tesnila okrog pečice. Če so tesnila poškodovana, pokličite najbližji poprodajni servisni center. Priporočamo, da pečice ne uporabljate, dokler tesnila niso zamenjana.

Menjava žarnice v pečici



1. Potem ko pečico odklopite od električnega omrežja, odstranite stekleni pokrov, ki pokriva podnožje žarnice (glejte sliko).
2. Staro žarnico odstranite in jo nadomestite s podobno: napetost 230 V, moč 25 W, navoj E 14.
3. Znova namestite pokrov in priključite pečico na električno omrežje.

Lučke v pečici ne uporabljajte za razsvetljavo prostora
Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti E.

Stranske in zadnja katalitična obloga

To so plošče, prevlečene s posebnim emajlom, ki vpija maščobo, ki se sprošča pri peki.

Ta emajl je zelo trden, zato lahko različni deli pribora (rešetke, posoda za odcejanje itd.) drsijo ob njej ne da bi ga poškodovali. Na površini se lahko pojavijo bele proge, zaradi katerih vam ni treba skrbeti.

Kljub temu pa se je treba izogibati:

- praskanju emajla z ostrimi predmeti (npr. z nožem);
- uporabi detergentov in abrazivnih čistil.

Čiščenje steklokeramične kuhalne plošče

Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih čistil (na primer izdelkov v sprejih za čiščenje žarov in pečic), odstranjevalcev madežev, izdelkov proti rji, detergentov v prahu ali gobic z abrazivno površino: ti lahko površino opraskajo, da je ne bo več mogoče popraviti

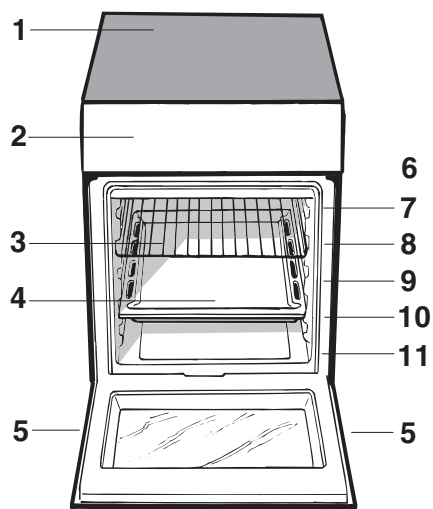
- Običajno je dovolj, če kuhavno ploščo očistite z vlažno gobico in jo posušite z vpojno kuhinjsko krpo.
- Če je kuhalna plošča zelo umazana, jo natrite s posebnim čistilom za steklokeramične plošče, nato jo dodobra očistite in zbrišite do suhega.
- Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite posebno strgalo (ni dobavljeno skupaj z aparatom). Polite tekočino odstranite takoj ko je možno, brez čakanja, da se aparat ohladi, da preprečite nastanek posušenih usedlin. Posebno dobro lahko čistite z nerjavečo jekleno žično gobico - posebej zasnovano za čiščenje steklokeramičnih površin - namočeno v milnico.
- Če se po nesreči na kuhalni plošči raztali plastika ali sladkor, madež čim prej odstranite s strgalom, dokler je površina še vroča.
- Ko je kuhalna plošča čista, jo lahko obdelate s posebnim izdelkom za zaščito: neviden sloj, ki ga ustvari ta izdelek, po varoval površino plošče pred tekočinami, ki nanjo kapljajo med kuhanjem. Ta postopek izvedite, ko je aparat topel (ne vroč) ali hladen.
- Aparat vedno očistite s čisto vodo in ga do suhega obrišite: ostanki se pri kasnejšem kuhanju lahko zapečejo.

Čistila za steklokeramične plošče	Na voljo pri
Strgalo za okna Strgalo z rezilom	tehnične trgovine
Nadomestna rezila	tehnične trgovine veleblagovnice prodajalne kemikalij
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	drogerijah, veleblagovnicah, trgovinah regionalnih elektrodistributerjev, supermarketih



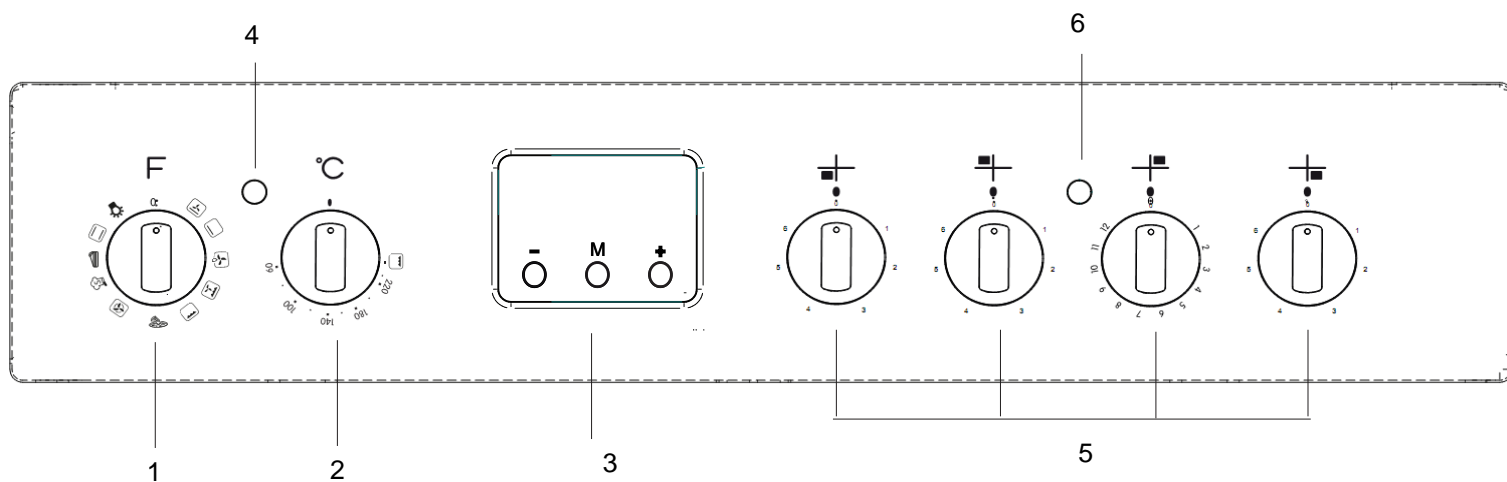
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

KONTROLNA TABLA



1. Dugme za IZBOR FUNKCIJE
2. Dugme za TERMOSTAT
3. Elektronski programator
4. Kontrolna lampica za TERMOSTAT
5. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcionne ploče
6. Kontrolna lampica

Instalacija

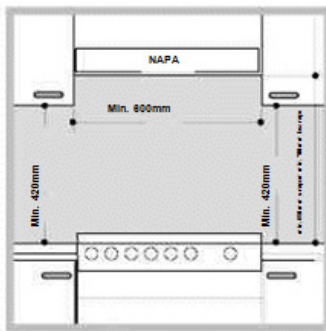
Postavljanje i nivelisanje

Aparat se može postaviti pored kuhinjskih ormarića čija visina ne premašuje nivo ploče za kuvanje.

Pobrinite se da je zid koji dolazi u kontakt sa aparatom napravljen od nezapaljivog materijala otpornog na toplotu (T 90 °C)

Za pravilnu montažu aparata:

- Postavite ga u kuhinji, trpezariji ili garsonjeri (ne u kupatilu).
- Ukoliko je vrh indukcione ploče viši od ormarića, aparat mora da se montira na najmanje 600 mm udaljenosti od njih.
- Ukoliko se šporet montira ispod zidnog ormarića, mora da postoji minimalna udaljenost od 420 mm između ovog ormarića i gornjeg dela indukcione ploče.

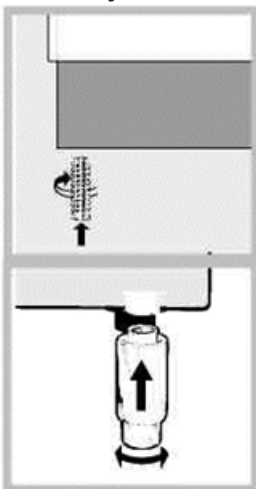


Ovo rastojanje treba povećati na 700 mm ako su zidni ormarići napravljeni od zapaljivog materijala (pogledajte sliku).

- Nemojte postavljati roletne iza šporeta ili na udaljenosti manjoj od 200 mm od njegovih bočnih strana

- Svi aspiratori moraju da se ugrade u skladu sa uputstvima navedenim u odgovarajućem uputstvu za upotrebu.

Nivelisanje



Ukoliko je nivelisanje aparata neophodno, zavrtite podesive nožice na odgovarajuće položaje koji postoje na svakom uglu baze šporeta (pogledajte sliku).

Nožice* se uklapaju u otvore sa donje strane baze šporeta.

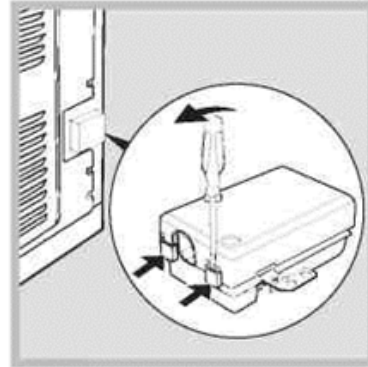
Aparat ne sme da se montira iza dekorativnih vrata da bi se sprečilo pregrevanje

Električni priključak

Postavljanje kablova za napajanje

Za otvaranje priključne table:

- Umetnite odvijač u bočne jezička poklopca priključne table.



- Povucite poklopac da biste ga otvorili.

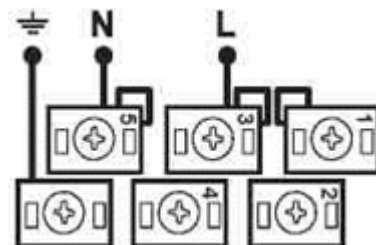
Za instalaciju kablova za napajanje, pratite uputstva u nastavku:

- Olabavite zavrtanj na spojnici kablova i zavrtnjeve na kontaktima žice.
- Mostići su fabrički podešeni na jednofazni priključak od 230 V (pogledajte sliku).

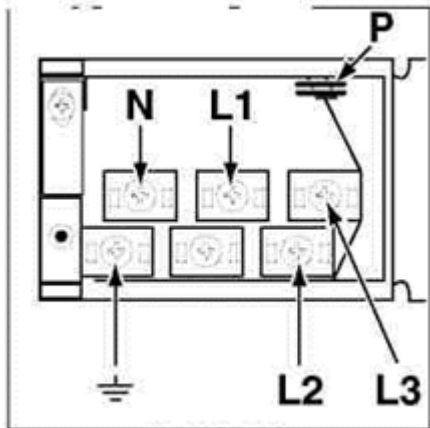
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



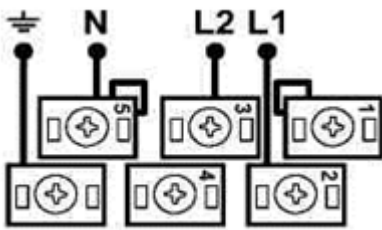
- Za izvođenje električnih veza na način prikazan na slikama, koristite dva mostića u kutiji (pogledajte sliku - obeleženu sa „P“).



400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

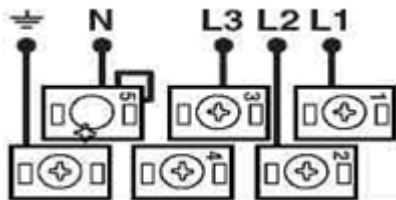
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Učvrstite kabl za napajanje tako što ćete zategnuti zavrtanj na spojnici kabla i vratiti poklopac.

Priključivanje na izvor električne energije

Instalirajte standardizovani utikač koji odgovara opterećenju navedenom na natpisnoj pločici aparata (pogledajte Tabela tehničkih podataka).

Aparat mora da se direktno poveže na izvor električne energije pomoću prekidača za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm instaliranim između aparata i izvora električne energije. Prekidač mora biti prikladan za naznačeni napon i mora biti u skladu sa važećim električnim propisima (prekidač ne sme da prekine provodnik za uzemljenje). Kabl za napajanje mora da bude postavljen tako da nikada ne dolazi u kontakt sa temperaturama višim od 50 °C.

Pre povezivanja aparata na izvor napajanja, proverite sledeće:

- Aparat je uzemljen a utikač je u skladu sa propisima.
- Utičnica može da izdrži maksimalnu snagu aparata,

koja je navedena na natpisnoj pločici.

- Napon pada između vrednosti navedenih na natpisnoj pločici.
- Utičnica je kompatibilna sa utikačem aparata. Ukoliko utičnica nije kompatibilna sa utikačem, zatražite od ovlašćenog tehničara da je zameni. Nemojte koristiti produžne kablove ili više utičnica.

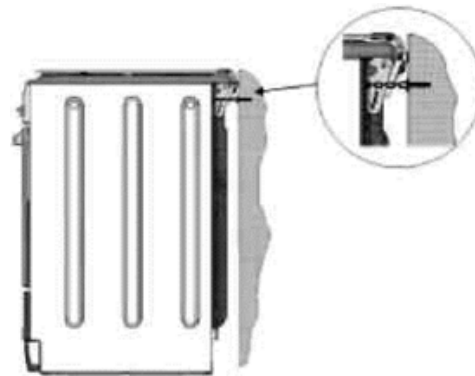
Kada se aparat namontira, kabl za napajanje i električna utičnica moraju biti lako dostupni.

Kabl ne sme da se savije ili pritisne. Kabl mora da se redovno proverava i mogu da ga zamene samo ovlašćeni serviseri.

Proizvođač odbija svaku odgovornost ukoliko se ne poštuju ove mere bezbednosti.

Natpisna pločica se nalazi sa unutrašnje strane preklopa ili, nakon što se otvore vrata rerne, na levom zidu u unutrašnjosti rerne.

Bezbednosni lančić



! Da bi sprečili nezgode zaradi prevrnuće naprave, na primer, če otrok pleza na vratca pečiće, MORA biti namešćena varnostna

veržica!

* Dostupno samo kod određenih modela.

Šporet poseduje bezbednosni lančić koji treba da se učvrsti pomoću zavrtnja (nije isporučen uz šporet) za zid iza aparata, na istoj visini kao i lančić zakačen za aparat. Izaberite zavrtanj i tipl na osnovu vrste materijala od koga je sačinjen zid iza aparata. Ukoliko glava zavrtnja ima prečnik manji od 9 mm, treba da se koristi podloška. Za betonski zid je potreban zavrtanj od najmanje 8 mm u prečniku i 60 mm u dužini.

Pobrinite se da lančić bude pričvršćen za zadnju stranu šporeta i za zid, kao što je prikazano na slici, tako da nakon montaže bude zategnut i paralelan sa nivoom podloge.

Pokretanje i korišćenje

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

Pokretanje rerne

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

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

Tokom pečenja uvek možete uraditi sledeće:


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

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

Kontrolna lampica za TERMOSTAT

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

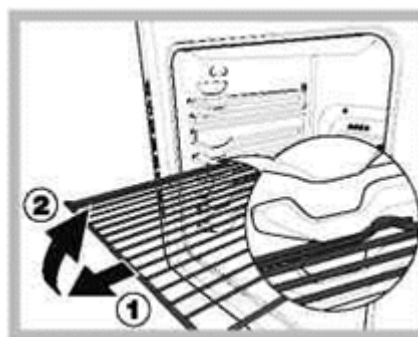
Svetlo rerne

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

Režimi pečenja

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

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



UPOZORENJE!

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











za prednji deo i povucite (2).

Istovremeno pečenje na više rešetki

Ukoliko je neophodno da koristite dve rešetke, koristite opciju VENTILATOR.

KONVEKSIONI režim , pošto je ovo jedini režim pečenja koji odgovara ovom tipu pečenja. Takođe preporučujemo da:

- Položaji 1 i 5 ne treba da se koriste. To je zato što prekomerna direktna toplota može da sagori namirnice osetljive na toplotu.
- Koristite položaje 2 i 4. Hrana koja zahteva više toplote se stavlja na rešetku u položaju 2.
- Prilikom pečenja hrane koja zahteva različita vremena i temperature pečenja, podesite temperaturu koja predstavlja srednju vrednost dve preporučene temperature (pogledajte tabelu Saveti za pečenje u rerni) i osetljiviju hranu stavite na rešetku u položaju 4. Prvo izvadite hranu koja zahteva kraće vreme pečenja.
- Kada pečete pice na nekoliko rešetki sa temperaturom podešenom na 220°C, rerna se prethodno zagreva 15 minuta. Uopšteno govoreći, pečenje hrane na rešetki u položaju 4 traje duže: preporučujemo da se pica koja se peče na rešetki u najnižem položaju izvadi prva, a nakon nekoliko minuta i pica koja se peče na rešetki u položaju 4.
- Pleh za hvatanje masnoće stavite na dno a rešetku na vrh.

Funkcija	Funkcija	Funkcija
	KLASIČNO PEČENJE	Uključite se i gornji i donji grejni elementi. Kada se koristi ovaj klasični režim pečenja, najbolje je da koristite samo jednu policu za pečenje. Ukoliko se koristi više od jedne rešetke, toplota se ne raspoređuje ravnomerno.
	PEČENJE	Zadnji grejni element i ventilator se uključuju, što garantuje delikatnu i ujednačenu raspodelu toplote po celoj rerni. Ovaj režim je idealan za hranu osetljivu na temperature pečenja (kao što su torte koje moraju da narastu) i za istovremenu pripremu peciva na 3 rešetke.
	BRZO PEČENJE	Grejni elementi i ventilator se uključuju, što garantuje neprekidnu i ujednačenu raspodelu toplote po celoj rerni. U ovom režimu pečenja nije neophodno prethodno zagrevanje. Ovaj režim je naročito pogodan za brzo pečenje upakovane hrane (zamrznute ili polugotove). Najbolji rezultati se postižu korišćenjem samo jedne rešetke za pečenje.
	VIŠESTRUKO PEČENJE	Svi grejni elementi (gornji, donji i kružni) se uključuju i ventilator počinje da radi. Pošto temperatura ostaje konstantna u celoj rerni, vazduh će ravnomerno peći i zapeći hranu. Istovremeno mogu da se koriste najviše dve rešetke.
	PICA	Kružni grejni elementi u donjem delu rerne se uključuju i ventilator se aktivira. Ova kombinacija brzo zagreva rernu tako što proizvodi značajnu količinu toplote, naročito na elementu na donjem delu. Ukoliko istovremeno koristite više rešetki, promenite položaj posuđa nakon prve polovine procesa pečenja.
	ROŠTILJ	Središnji deo gornjeg grejnog elementa je uključen. Visoka i direktna temperatura roštilja se preporučuju za hranu koja zahteva visoku površinsku temperaturu (odresci teletine i govedine, file odrezak i entrekot). Ovaj režim pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih jela na roštilju. Stavite hranu na sredinu rešetke jer se neće pravilno ispeći ukoliko se stavi u uglove.
	GRATINIRANJE	Gornji grejni element i ražanj (ukoliko postoji) se aktiviraju kada ventilator počne da radi. Kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmernog toplotnog zračenja koje obezbeđuju grejni elementi putem prinudne cirkulacije vazduha kroz rernu. Ovo pomaže u sprečavanju da hrana izgori na površini i omogućava da toplota direktno proдре u hranu.
	ODMRZAVANJE	Ventilator smešten na donjoj strani rerne čini da vazduh na sobnoj temperaturi cirkuliše oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsti hrane, ali naročito za osetljive vrste hrane koje ne zahtevaju toplotu, kao što su, na primer: sladoled torte, deserti sa kremom ili pavlakom, voćne torte. Korišćenjem ventilatora, vreme odmrzavanja je skoro prepolovljeno. Ukoliko se radi o mesu, ribi ili hlebu, moguće je da ubrzate proces koristeći režim „višestruko pečenje“ i podešavajući temperaturu na 80° - 100°C
	DNO	Aktiviran je donji grejni element. Ovaj položaj se preporučuje za završno pečenje jela (u plehu) koja su već ispečena na površini ali je potrebno dodatno pečenje središnjeg dela, ili za deserte sa prelivom od voća ili džema, kojima je potrebno samo umereno dobijanje boje na površini. Treba da imate na umu da ova funkcija ne dozvoljava dostizanje najviše temperature u unutrašnjosti rerne (250°C) i stoga se ne preporučuje za hranu koja se peče upotrebom samo ovog podešavanja, osim ako ne pečete torte (koje treba da se peku na temperaturi od 180°C ili nižoj).
	VENTILACIJA U DONJEM DELU	Aktiviraju se donji grejni element i ventilator, što omogućava raspodelu toplote po celoj rerni. Ova kombinacija je korisna za lagano pečenje povrća i ribe

Praktični saveti za pečenje

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

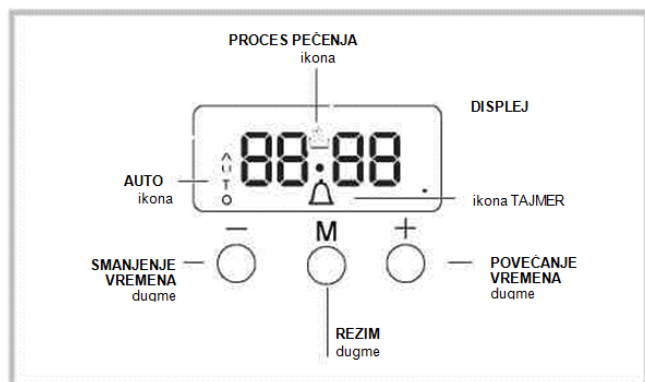
ROŠTILJ

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

PICA

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

Rad sata/minutnog podsetnika




Podešavanje sata

Sat može da se podesi kada je rerna isključena ili uključena, pod uslovom da vreme završetka ciklusa pečenja nije prethodno programirano. Nakon što se aparat priključi na izvor električne energije ili nakon nestanka struje, cifre 00:00 na DISPLEJU će početi da trepću



1. Istovremeno pritisnite dugmad „+“ i „-“
Tada kolona između sati i minuta trepće
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da podesite vreme završetka pečenja; ukoliko pritisnete i zadržite bilo koje od ova dva dugmeta, prikaz će se brže kretati kroz vrednosti, što podešavanje željene vrednosti čini bržim i jednostavnijim.

Promena frekvencije zvučnog signala

1. Prvo istovremeno pritisnite dugmad „+“ i „-“, a zatim pritisnite dugme  za izbor menija za promenu frekvencije zvučnog signala. Kada je prikazan tekst tonX, frekvencija zvučnog signala može da se promeni dodirivanjem „-“ nekoliko puta.

Podešavanje minutnog podsetnika



Ova funkcija ne prekida pečenje i ne utiče na rernu; ona se jednostavno koristi za aktiviranje zvučnog signala kada istekne podešeni vremenski period.

1. Pritisnite dugme  nekoliko puta dok ikona  i tri cifre na DISPLEJU ne počnu da trepću
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da podesite željeno vreme; ukoliko pritisnete i zadržite bilo koje od ova dva dugmeta, prikaz će se brže kretati kroz vrednosti, što podešavanje vrednosti čini bržim i jednostavnijim.
3. Sačekajte 5 sekundi. Ukoliko još jednom pritisnete dugme, displej će tada prikazati odbrojavanje vremena. Kada prođe ovaj period, aktiviraće se zvučni signal.


Programiranje pečenja

Pre programiranja mora da se izabere režim pečenja.

Programiranje trajanja pečenja

1. Pritisnite dugme  nekoliko puta dok ikona  i cifre TRAJANJE na DISPLEJU ne počnu da trepću
2. Koristite dugmad „+“ i „-“ da podesite željeno trajanje; ukoliko pritisnete i zadržite bilo koje od ova dva dugmeta, prikaz će se brže kretati kroz vrednosti, što podeša-

vanje vrednosti čini bržim i jednostavnijim.

3. Sačekajte 5 sekundi, nakon toga će se ikona  pojaviti na displeju.
 4. Kada istekne podešeno vreme i rerna prestane da peče, oglasice se zvučni signal. Pritisnite bilo koje dugme da biste zaustavili zujalicu.
- Na primer: 9:00 je sati ujutru i programirano je vreme od 1 sata i 15 minuta. Program će se automatski zaustaviti u 10:15.

Otkazivanje programa

Za otkazivanje programa:


- Pritisnite dugme , dok ikona koja odgovara podešavanju koje želite da otkazete i cifre na displeju ne počnu da trepću. Pritisnite dugme „-“ dok se cifre 00:00 ne pojave na displeju.
- Pritisnite i zadržite dugmad „+“ i „-“; ovo će otkazati sva prethodno izabrana podešavanja, uključujući podešavanja tajmera.

Tabela sa savetima za pečenje u rerni

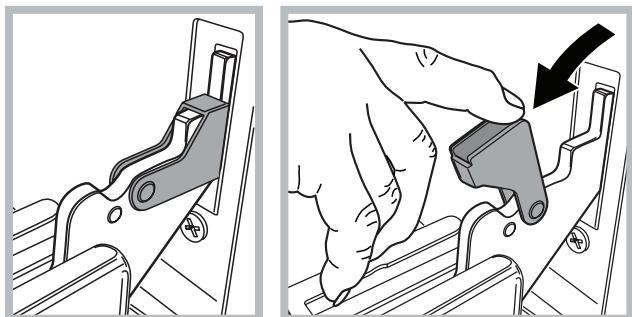
Režimi pečenja	Vrste hrane	Težina (u kg)	Položaj rešetke	Prethodno zagrevanje vreme (minuti)	Preporučena temperatura	Pečenje vreme (minuti)
Klasično pečenje	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (sitno pecivo)	-	3	15	180	15-20
	Punjene pite	1	3	15	180	30-35
Režim pečenja	Punjene pite	0.5	3	15	180	20-30
	Voćne torte	1	2 ili 3	15	180	40-45
	Torta od šljiva	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvit torta	0.5	3	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 rešetke)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Kolači (na 2 rešetke)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Lisnato testo sa sirom (na 2 rešetke)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Lisnato testo sa kremom (na 2 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Lisnato testo sa kremom (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Biskviti (na 3 rešetke)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Brzo pečenje	Zamrznuta hrana					
	Pica	0.3	2	-	250	12
	Pita sa tikvicama i škampima	0.4	2	-	200	20
	Seljačka pita sa spanaćem	0.5	2	-	220	30-35
	Kroketi	0.3	2	-	200	25
	Lazanje	0.5	2	-	200	35
	Punjene rolnice	0.4	2	-	180	25-30
	Pileći medaljoni	0.4	2	-	220	15-20
	Polugotova hrana	0.4	2	-	200	20-25
	Pohovana pileća krilca					
	Sveža hrana					
	Biskviti (sitno pecivo)	0.3	2	-	200	15-18
	Torta od šljiva	0.6	2	-	180	45
Lisnato testo sa sirom	0.2	2	-	210	10-12	
Višestruko pečenje	Pica (na 2 rešetke)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35
	Jagnjetina	1	2	10	180	40-45
	Pržena piletina i krompirići	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Torta od šljiva	1	2	10	170	40-50
	Lisnato testo sa kremom (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Biskviti (na 2 rešetke)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvit torta (na 1 rešetki)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Biskvit torta (na 2 rešetke)	1.5	3	15	200	25-30
	Slane pite					
Režim za picu	Pica	0.5	3	15	220	15-20
	Pečena teletina ili govedina	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2 ali 3	10	180	60-70

Roštilj	Riba list i sipa	0.7	4	-	Maks.	10-12
	Kebab od lignji i škampa	0.6	4	-	Maks.	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Maks.	10-15
	File bakalara	0.8	4	-	Maks.	10-15
	Grilovano povrće	0.4	3 ili 4	-	Maks.	15-20
	Teleći odrezak	0.8	4	-	Maks.	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	Maks.	15-20
	Hamburgeri	0.6	4	-	Maks.	10-12
	Skuša	1	4	-	Maks.	15-20
	Tostirani sendviči (ili tost)	4 i 6	4	-	Maks.	3-5
Gratiniranje	Grilovana piletina	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
Dno Ventilirano	Deverika	0.5	3	18'	170-180	25-35
	File bakalara	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Brancin	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mešano povrće (tipa ratatuj)	0,8-1,0	3	21'	190 -200	50-60
	Dobro pečeno povrće	1,5-2,0	3	20'	180-190	55-60
Dno	Za savršeno pečenje					

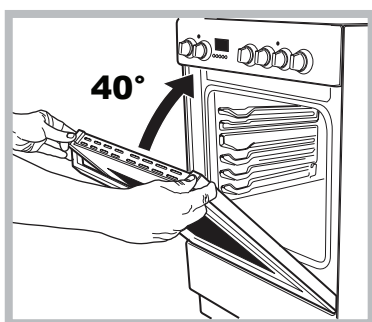
* vremena pečenja su približna i mogu da variraju na osnovu ličnog ukusa. Tokom pečenja na roštilju ili roštilju sa ventilatorskom podrškom, pleh za hvatanje masnoće uvek mora da se postavi na 1. rešetku rene odozdo.

Skidanje i montiranje vrata rerne:

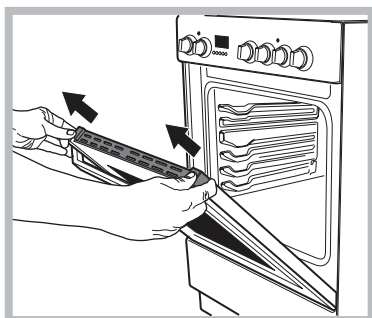
1. Otvorite vrata
2. Šarke na vratima rerne potpuno zarotirajte unazad (pogledajte sliku)



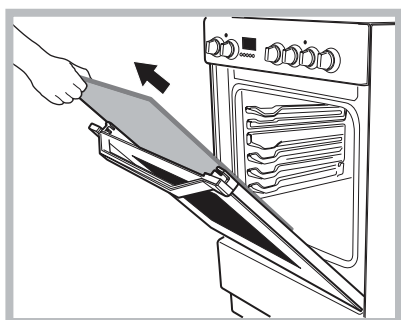
3. Zatvorite vrata dok se šarke ne zaustave (vrata će ostati otvorena otprilike 40°) (pogledajte sliku).



4. Pritisnite dva dugmeta na gornjem profilu i izvucite profil (pogledajte sliku).



5. Skinite staklenu ploču i obavite čišćenje na način opisan u poglavlju: „Nega i održavanje“.

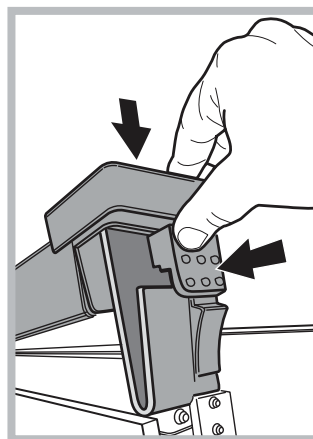


6. Zamenite staklo.

UPOZORENJE! Rerna ne sme da radi kada je skinuto unutrašnje staklo sa vrata!

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

7. Zamenite profil, sat će označiti da li je deo pravilno pozicioniran.
8. Potpuno otvorite vrata.
9. Zatvorite nosače (pogledajte sliku).



10. Sada vrata mogu potpuno da se zatvore i možete početi sa normalnim korišćenjem rerne.

Korišćenje staklokeramičke indukcione ploče

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

Uključivanje i isključivanje zona za kuvanje

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

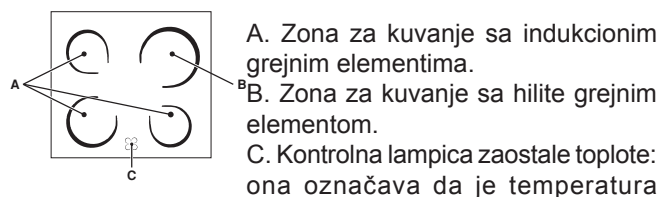
Da biste je ponovo isključili, dugme okrenite u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu dok ne dođe do položaja „0“.

Ukoliko je upaljena kontrolna lampica ZONA ZA KUVANJE UKLJUČENA, to pokazuje da je najmanje jedna zona za kuvanje uključena na indukcionalnoj ploči.

Zone za kuvanje

Indukciona ploča je opremljena električnim grejnim elementima. Kada se oni koriste, sledeće stavke postaju crvene.

Indukciona ploča je opremljena električnim hilite grejnim elementima. Kada se oni koriste, sledeće stavke postaju crvene.



odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60°C, čak i ako je isključen grejni element, ona je i dalje topla.

Zone za kuvanje sa hilite grejnim elementima

One emituju toplotu zračenjem hilite lampi koje sadrže. One imaju slična svojstva kao i gasni gorionici: jednostavne su za kontrolu i brzo dostižu podešene temperature, što vam omogućava da zaista vidite snagu koju obezbeđuju.

Opis grejnih elemenata

Kružni indukcionni grejni elementi postaju crveni 10 -20 sekundi nakon što se uključe. Kružni hilite grejni elementi garantuju ravnomernu raspodelu toplote pored uobičajenim prednosti koje poseduju hilite grejni elementi. Hilite lampe emituju visoke nivoe toplote i svetla čim se uključe, što nudi sledeće praktične pogodnosti:

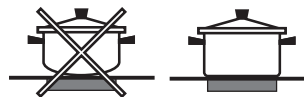
- brzo zagrevanje (u odnosu na gasne gorionike)
- brzo hlađenje
- podjednaka temperatura po celoj površini (zbog kružnih grejnih elemenata).

Oni su slični drugim zonama za kuvanje na indukcionalnoj ploči i zbog toga su jednostavni za korišćenje. Da biste se pobrinuli da pravilno koristite indukcionalnu ploču, sve što treba

da uradite je da se konsultujete sa tabelama pripreme jela u uputstvu za upotrebu.

Praktični saveti za korišćenje indukcione ploče

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



- Uvek koristite tiganje sa prečnikom koji je dovoljno veliki da potpuno prekrije ringlu da biste iskoristili svu indukovanu toplotu.



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

Pol.	Normalna staklokeramička indukcionalna ploča ili ekspres ploča	Staklokeramička halogena ploča ili ploča sa programom
0	isključeno	isključeno
1	Za kuvanje ribe	Za otapanje maslaca ili čokolade
2	Za kuvanje krompira (na pari), supe, leblebije, pasulja	Za podgrevanje tečnosti
3	Za nastavak kuvanja velikih količina hrane, supa od povrća	
4	Za pečenje (srednje)	Za sosove (uključujući kremaste sosove)
5	Za pečenje (zapečeno)	
6	Za završno pečenje ili brzo ključanje	Za kuvanje na tački ključanja
7		
8		Za pečenja
9		
10		Za paprikaše
11		
12		Za prženje

Čišćenje i održavanje

Isključivanje aparata

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

Čišćenje rerne

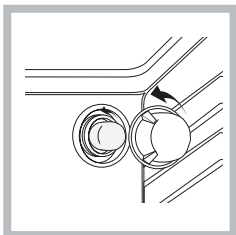
Nemojte čistiti opremom za čišćenje parom ili pod pritiskom.

- Očistite staklo na vratima rerne koristeći sunđer ili neabrazivno sredstvo za čišćenje, zatim dobro osušite mekom krpom. Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva ili oštre metalne žice jer to može da ošteti površinu i dovede do prskanja stakla.
- Delovi od nerđajućeg čelika ili spoljašnje emajlirane površine i gumene zaptivke čistite se sunđerom potopljenim u mlaku vodu sa neutralnim deterdžentom. Koristite specijalna sredstva za čišćenje nagomilane površine. Posle čišćenja, dobro isperite i osušite. Nemojte koristiti abrazivne praškove ili korozivna sredstva.
- Posle svake upotrebe ostavite da se rerne ohladi, a zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla. Koristite toplu vodu i deterdžent, zatim dobro isperite i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite abrazivne proizvode.
- Pribor se pere se na isti način kao i drugo posuđe, pa i u mašini za pranje posuđa.
- Prljavština i masnoća treba da se uklone sa kontrolne table upotrebom neabrazivnog sunđera i meke krpe.
- Na površinama od nerđajućeg čelika mogu ostati tragovi tvrde vode koja se zadržala duže vreme ili agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo da površine od nerđajućeg čelika dobro isperete i osušite

Provera zaptivnih guma na rerni

Redovno proveravajte zaptivne gume na vratima rerne. Ako su zaptivne gume oštećene, obratite se servisnom centru. Preporučujemo da ne koristite rernu dok se ne zamene zaptivne gume.

Zamena sijalice u rerni



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

Nemojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.

Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase E energetske efikasnosti.

Zadnja i bočne katalitičke obloge

Ovi paneli su premazani specijalnim emajlom koji može da apsorbira masnoću koja se oslobađa tokom pečenja hrane. Ovaj emajl je veoma izdržljiv, tako da razni pribori (rešetke, pleh za hvatanje masnoće, itd.) mogu da klize po njemu i ne oštete ga. Na površinama se mogu pojaviti beli tragovi, ali to ne treba da vas brine.

Uprkos tome, treba izbegavati sledeće:

- struganje emajla oštrim predmetima (na primer, nožem);
- upotrebu deterdženata ili abrazivnih sredstava

Čišćenje staklokeramičke ploče za kuvanje

Nemojte koristiti abrazivne ili korozivne deterdžente (npr. proizvode u spreju za čišćenje roštilja ili rerni), sredstva za uklanjanje mrlja, antikorozivne proizvode, deterdžente u prahu ili sunđere sa abrazivnim površinama: ova sredstva mogu trajno da oštete površine.

- Dovoljno da se ploča za kuvanje obriše vlažnim sunđerom i osuši kuhinjskim ubrusom
- Ako je ploča za kuvanje veoma prljava, istrljajte je specijalnim sredstvom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite i temeljno osušite.
- Za uklanjanje nagomilane prljavštine i mrlja od ostataka hrane koristite odgovarajući strugač (ne isporučuje se uz aparat). Što pre uklonite prosuti sadržaj ne čekajući da se aparat ohladi kako bi se izbeglo stvaranje skorelih naslaga. Odlični rezultati čišćenja postižu se pomoću sunđera sa nerđajućom metalnom žicom - specijalno napravljenim za staklenokeramičke površine - koji se potapa u sapunicu.
- Ako slučajno dođe do rastapanja plastike ili šećera na ploči za kuvanje, odmah uklonite ostatke strugačem dok je površina još topla.
- Nakon čišćenja, ploču za kuvanje premažite specijalnim sredstvom za održavanje: nevidljiva prevlaka koju stvaraju ova sredstva štiti površinu od kapanja u toku kuvanja. Ovakav način održavanja treba obaviti dok je aparat u toplom (ne vrućem) ili hladnom stanju.
- Nemojte zaboraviti da uvek dobro isperete aparat čistom vodom i temeljno ga osušite: ostaci mogu da se skorave tokom narednog kuvanja.

Sredstva za čišćenje staklokeramičke indukcione ploče	Dostupna od
Strugač za staklo Strugači sa oštricom	„Uradi sam“ prodavnice
Rezervne oštrice	„Uradi sam“ prodavnice, supermarketi, apoteke
COLLO luneta HOB BRITE sredstvo za čišćenje indukcione ploče SWISSCLEANER	Boots, lokalne prodavnice, robne kuće, prodavnice regionalne kompanije za električnu energiju, supermarketi