



Ugradbena pećnica

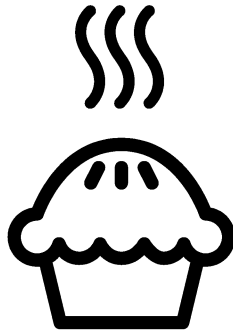
Uputstvo za upotrebu

Рерна за вградување

Упатство за корисникот

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BIM22303M

BS / MK / SL

285.4438.06/R.AH/25.11.2019/4-4

7768286706

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

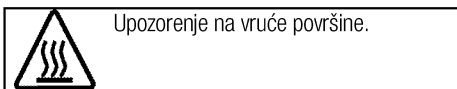
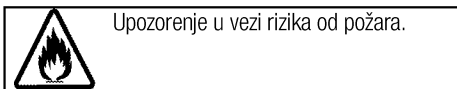
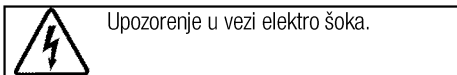
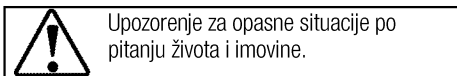
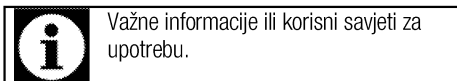
Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti 4
 Električna sigurnost..... 4
 Sigurnost proizvoda..... 5
 Predviđena upotreba..... 7
 Sigurnost za djecu 7
 Odlaganje starog proizvoda..... 8
 Odlaganje materijala za pakovanje 8

2 Opće informacije 9

Pregled 9
 Sadržaj pakovanja..... 10
 Tehničke specifikacije 11

3 Instalacija 12

Prije instalacije 12
 Instalacija i povezivanje 14
 Odlaganje starog proizvoda..... 15

4 Priprema 16

Savjeti za uštedu energije..... 16
 Prva upotreba..... 16
 Podešavanje vremena 16
 Prvo čišćenje uređaja..... 16

Početno zagrijavanje..... 16

5 Kako rukovati pećnicom 18

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju 18
 Kako rukovati električnom pećnicom..... 18
 Načini rada 19
 Upotreba sata pećnice 20
 Tabela vremena kuhanja..... 22
 Kako rukovati roštiljom 25
 Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja 25

6 Održavanje i njega 26

Opšte informacije 26
 Čišćenje kontrolne ploče..... 26
 Čišćenje pećnice 26
 Skidanje vrata pećnice..... 27
 Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima 27
 Zamjena svjetla u pećnici..... 28

7 Rješavanje problema 30

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeden nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se

koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštito kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez

transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.

- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Nikada ne dodirujte utikač mokrim rukama! Nikada ne iskopčavajte povlačenjem za kabal, uvijek povlačite hvatajući rukom za utikač.
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom

površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.

- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

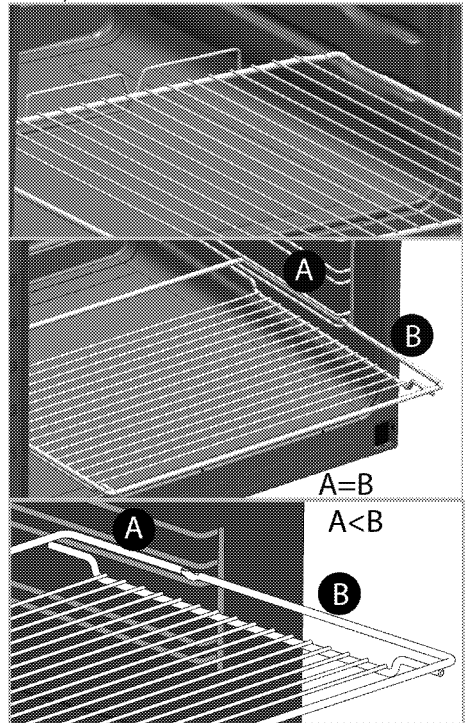
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati

požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.

- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku

Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Ručka na pećnici nije sušilo za peškire. Nemojte vješati peškir, rukavice ili slične tekstilne

proizvode kada je u funkciji roštilj sa otvorenim vratima.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijanih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- UPOZORENJE: Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskre.

- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite

sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.

- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Onesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

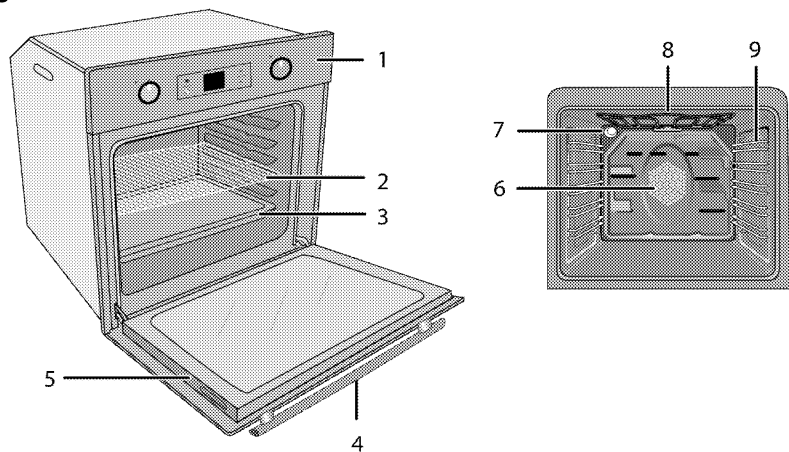
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

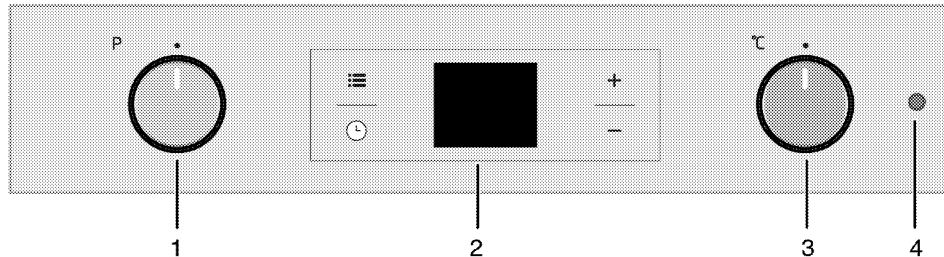
2 Opće informacije

Pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Žičani nosač
- 3 Pladanj
- 4 Drška
- 5 Vrata

- 6 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Lampa
- 8 Grijni element na vrhu
- 9 Položaji police



- 1 Funkcijska sklopka
- 2 Digitalni mjerač vremena
- 3 Termostatska sklopka
- 4 Termostatska lampa

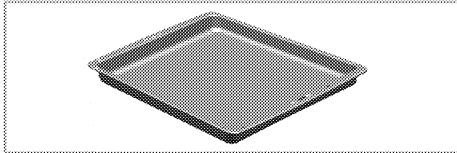
Sadržaj pakovanja



Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

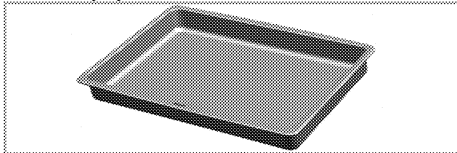
1. **Uputstvo za upotrebu**
2. **Standardni pladanj**

Upotrebjava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



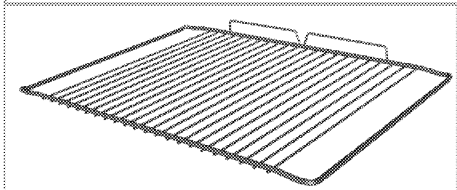
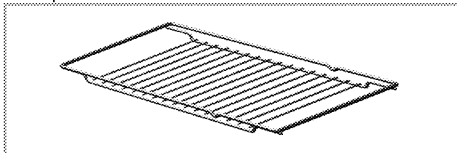
3. **Duboki pladanj**

Upotrebjava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



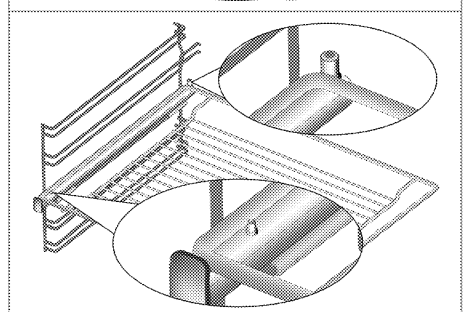
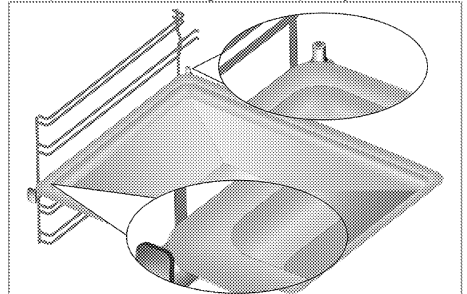
4. **Rešetka roštilja**

Upotrebjava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



5. **Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke**
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.





Tehničke specifikacije


Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	2.5 kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje). Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1- Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.

** Pogledajte . *Instalacija, Stranica 12.*

 Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

 Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

 vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



OPASNOST:

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno proveru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju.

Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Uređaj je namijenjen za instaliranje u komercijalno dostupnim kuhinjskim kabinetima. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

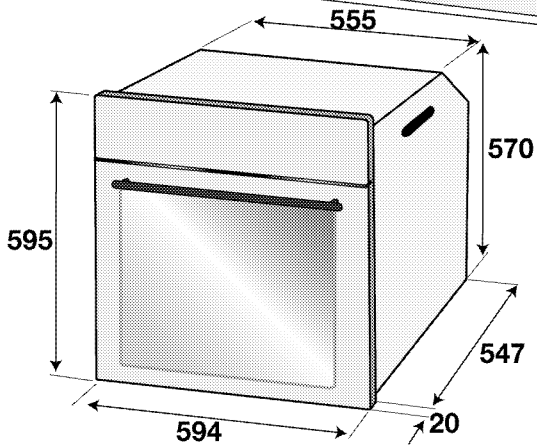
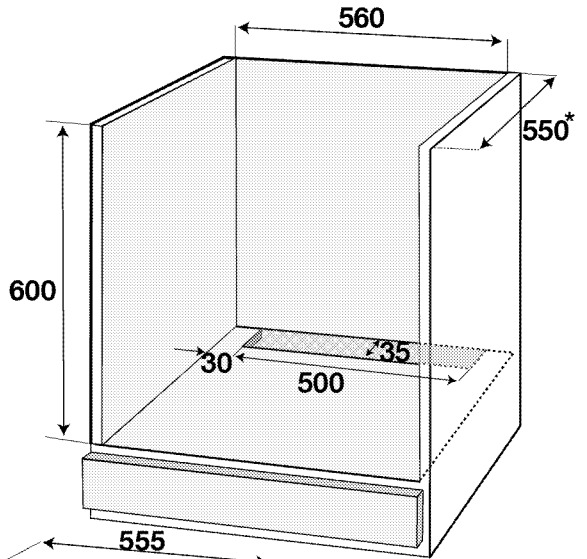
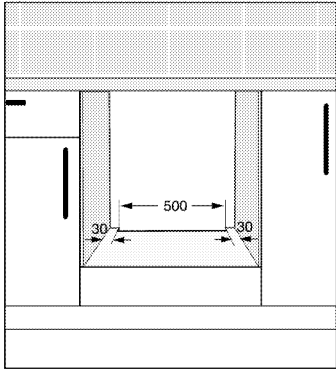
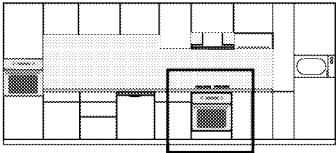
- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Držite pećnicu za drške s obje strane da biste je pomjerali.
- Prije postavke proizvoda izvadite sve materijale i dokumente iznutra.
- Kuhinjski namještaj mora biti u skladu s dimenzijama navedenim na donjoj slici. Na stražnjem dijelu kuhinjskog namještaja potrebno je otvoriti otvor s dimenzijama navedenim na donjoj slici kako bi se osigurala dovoljna ventilacija.



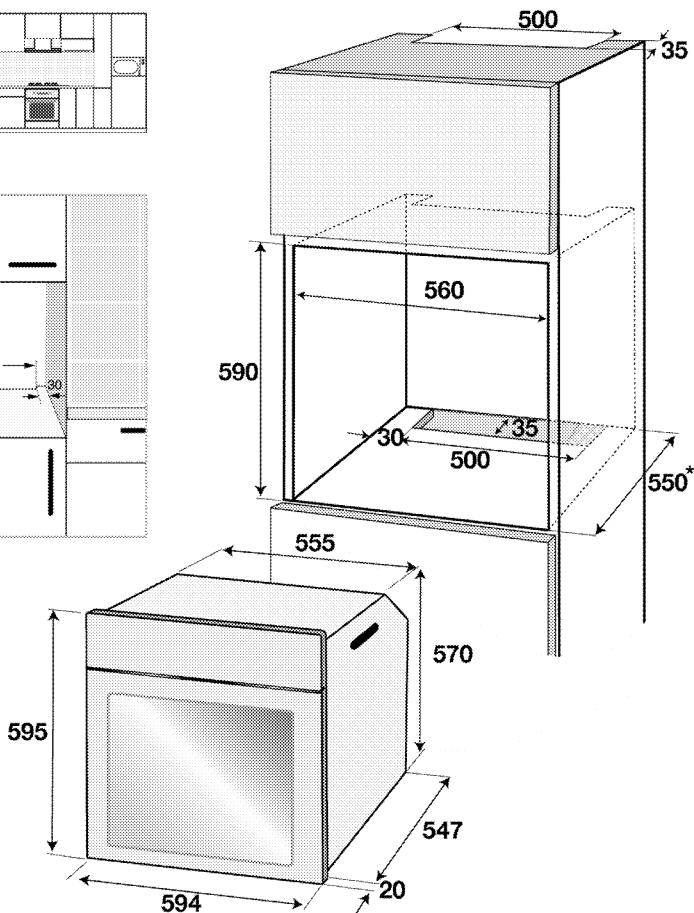
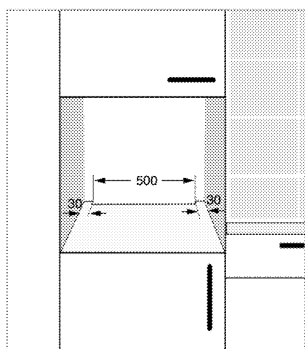
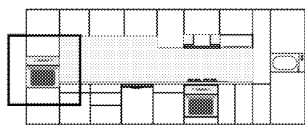
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.



Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturmom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.



OPASNOST:

Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.



OPASNOST:

Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.

- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Otvorite prednja vrata da vidite etiketu o tipu.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

OPASNOST:
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja.
Postoji rizik od elektro šoka!

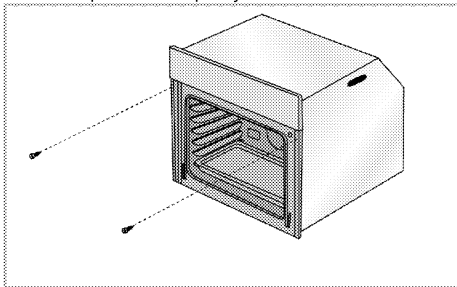
i Utičać napojnog kabla mora biti lako dokučiv nakon instalacije (nemojte ga voditi iznad ploče za kuhanje).

i Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

Uključite napojni kabal u utičnicu.

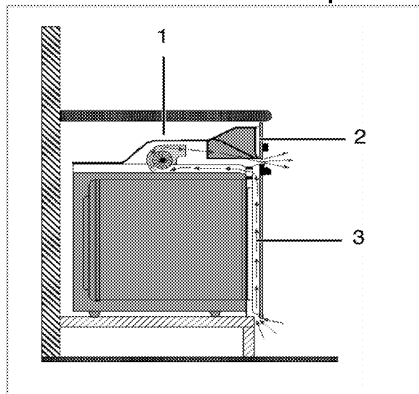
Instalacija proizvoda

1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano. Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tokom upotrebe ako nije postavljena prema uputstvima i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



- 1 Ventilator za hlađenje
- 2 Upravljačka ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator hladi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.

i Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključili. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama

Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premješali ovaj proizvod.

i Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.

i Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema


Savjeti za uštedu energije


Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:




- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrzните zamrznuta jela prije kuhanja.


Prva upotreba

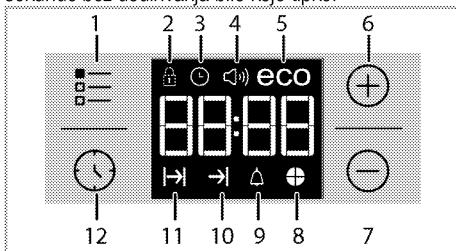
Podешavanje vremena

 Dok vršite bilo kakva podешavanja, odgovarajući simboli na displeju će treptati.

Nakon što ste prvi put uključili rernu, pritisnite tipke  da podesite vrijeme u toku dana.



 Za modele s kontrolnom na dodir, prvo  dodirnite i zatim koristite  da biste podesili vrijeme tokom dana.


Potvrdite postavku dodiranjem simbola  i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke.




- 1 Tipka za podешavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata

- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program

 Ako inicijalno vrijeme nije podešeno, sat će početi s odbrojavanjem počevši od **12:00** i prikazaće se simbol . Kad vrijeme bude podešeno, taj će simbol nestati.

 Trenutne postavke vremena će se poništiti u slučaju prekida u napajanju. Potrebno ih je ponovo podesiti.

Prvo čišćenje uređaja


 Neki deterđženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterđžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

Početo zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.

UPOZORENJE

 Vruće površine izazivaju opekotine! Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gornike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja. Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posude u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.

3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 18.*
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 18*

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 25.*
4. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 25*



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine! Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja. Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para. Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začинима poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjici i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetki ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučen uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.

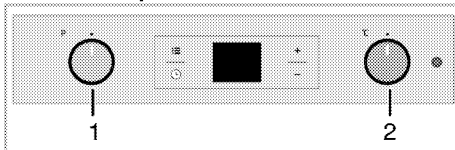


Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

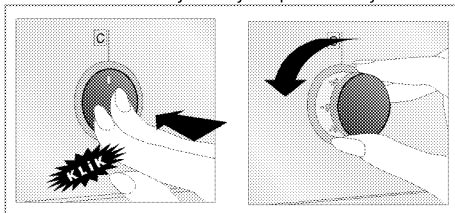
Kako rukovati električnom pećnicom Odaberite temperaturu i način rada



- 1 Funkcijska sklopka
- 2 Termostatska sklopka

Vaša pećnica je opremljena sa iskočnim tipkama koje se izboče kada ih pritisnete.

1. Pritisnite prema unutra da se tipka izboči i zatim je okrenite da dobijete željeno podešavanje.



2. Kada se proces kuhanja završi, pritisnite tipku prema unutra.
 1. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.
 2. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.

» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tokom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

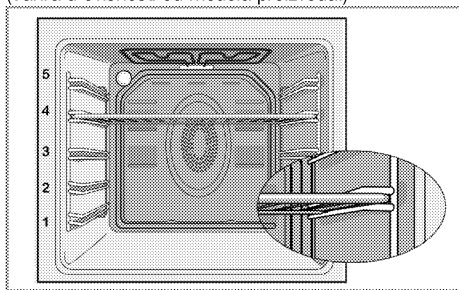
Isključivanje električne pećnice

Okrenite funkcijski sklopku i tipku za temperaturu u položaj isključeno (prema gore).

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici.

Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.

(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

Gornje i donje zagrijavanje



Gornje i donje zagrijavanje su u funkciji. Hrana se zagrijava istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Zagrijavanje dna



Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.



Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi.

Zagrijavanje ventilatorom



Zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) je u funkciji.



Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno.



Pogodno za kuhanje vaše hrane na različitim nivoima nosača. Podesno za pripremanje hrane na više plehova. Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

"3D" funkcija



Gornji i donji grijači i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda oko. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Podesite temperaturu na maksimum.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

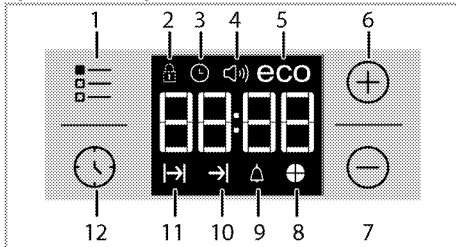
Roštilj+ventilator



Efekat roštilja nije jak kao kod punog roštilja

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

Upotreba sata pećnice



- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program



Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta. Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.



Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli će treptati na displeju. Morate sačekati neko vrijeme da bi postavke postale aktivne.



Ako nema nikakvih postavki kuhanja, vrijeme u toku dana se ne može podesiti.



Ako se vrijeme kuhanja postavi kad počnete kuhati, prikazaće se preostalo vrijeme.

Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;

Rernu možete podesiti da prestane s radom na kraju određenog vremena tako što ćete vrijeme kuhanja podesiti na tajmeru.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.
» » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju.
4. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
» Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.

Podešavanje kraja vremena kuhanja na kasnije vrijeme;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na tajmeru, kraj vremena kuhanja možete podesiti na kasnije vrijeme.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.
» » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol će se trajno pojaviti na displeju.
4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući kraj vremena kuhanja.
5. Pritisnite tipke **+** / **-** da podesite kraj vremena kuhanja.
» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol plus simbol i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju. Kad kuhanje počne, simbol nestaje.
6. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
» **Programator pećnice računa vrijeme početka oduzimajući vrijeme kuhanja od kraja vremena kuhanja koje ste podesili.** Izabrani način rada se aktivira kad dođe vrijeme za početak kuhanja i pećnica je zagrijana na podešenu temperaturu. Ova temperatura se održava do kraja vremena kuhanja.
» Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog

dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.




7. Kad se završi proces kuhanja, na displeju se pojavljuje **"End"** i tajmer šalje zvučno upozorenje.
8. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.



Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog upozorenja, rerana će ponovo početi s radom. Okrenite dugme za temperaturu i dugme funkcije na položaj **"0"** (isključeno) da isključite reru da ne bi ponovo počela raditi kad se utiša upozorenje.

Aktiviranje zaključavanja tipki



Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki možete spriječiti mijenjanje zadanih parametara na remi.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti **"OFF"**.
2. Pritisnite **+** da biste aktivirali zaključavanje tipki.
» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, **"On"** se pojavljuje na displeju, a simbol  ostaje upaljen.



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki se ne otkazuje u slučaju prekida u napajanju.

Da biste deaktivirali zaključavanje tipki

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti **"On"**.
2. Isključite zaključavanje tipki pritiskom na tipku **-**.
» **"OFF"** će se pojaviti kada je deaktivirano zaključavanje tipki.

Podešavanje sata s alarmom

Osim za programiranje kuhanja, tajmer možete koristiti za bilo koje upozorenje ili podsjetnik.

Sat s alarmom ne utiče na funkcije rerne. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kad u određeno vrijeme želite okrenuti hranu u rerni. Tajmer će vam poslati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.





Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti tipke **+/-**.



Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme u toku dana, svjetlina ekrana i tipke za temperaturu bi trebale biti u položaju 0 (ISKLJ.).



» Kad je vrijeme alarma podešeno, simbol  će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju.

3. Kad istekne vrijeme alarma, simbol  počinje treperiti i oglašava se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.
» Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.



Otkazivanje alarma;

1. Da isključite alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Pritisnite i držite tipku **■** dok se ne prikaže **"00:00"**.





Prikazaće se vrijeme alarma. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni istovremeno, prikazaće se kraće vrijeme.

Promjena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Podesite željeni ton alarma s tipkama **+** / **-**.
3. Podešeni ton će se aktivirati za kratko vrijeme.
» Izabrani ton alarma biće prikazan kao **"b-01"**, **"b-02"** ili **"b-03"** na displeju.

Mijenjanje vremena tokom dana

Da promijenite vrijeme tokom dana koje ste ranije podesili:


1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Podesite vrijeme tokom dana s tipkama **+** / **-**.
3. Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Ekonomični režim rada


Ekonomičnim režimom rada možete uštediti energiju dok kuhate tako što ćete podesiti vrijeme kuhanja u rerni.


Isključivanjem grijača prije kraja vremena kuhanja, ovaj režim završava kuhanje s unutrašnjom temperaturom rerne.

Podešavanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti **"OFF"**.
2. Uključite ekonomični režim rada dodiranjem tipke **+**.
» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, **"On"** se pojavljuje na displeju, a simbol **eco** ostaje upaljen.

Isključivanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti **"On"**.

2. Isključite ekonomični režim rada dodirom tipke .
 » "Off" će se pojaviti kad je deaktivirano zaključavanje tipki.

Podešavanje osvjetljenja ekrana

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)


1. Dodirnite  dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na displeju označavajući osvjetljenje displeja.
 2. Podesite željeno osvjetljenje s tipkama **+ / -**.
- » Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Tabela vremena kuhanja

































Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

Pečenje i prženje



1. polica pećnice je donjapolica.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20






Govedi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.
* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.
** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35

	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	50 ... 60
	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	170	50 ... 60

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10 .
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhanu dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.



Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

Kako rukovati roštiljom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijski sklopku do željenog simbola roštilja.
2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, uradite prethodno zagrijavanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

Isključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijsku sklopku u položaj Off (isključeno) (prema gore).



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	250/max	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	250/max	20...25 min.
Govede pečenje	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	250/max	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

**Ako temperaturu roštilja vašeg proizvođača nije moguće podesiti, roštilj će raditi na maksimalnoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa

EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim

institucijama da testiraju proizvode

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5-6 minuta za prženje svake vrste hrane.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



OPASNOST:

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



OPASNOST:

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišete suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljevano da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.



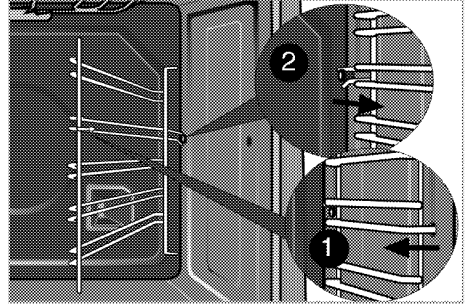
Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

Čišćenje bočnih zidova (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

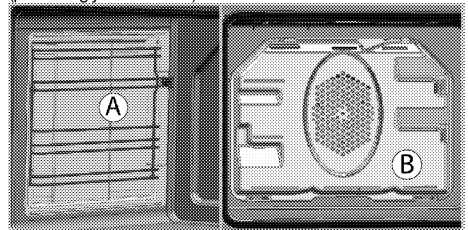
1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

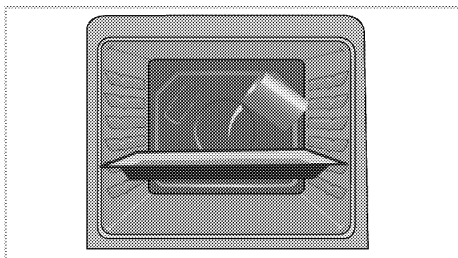
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova čiste se automatski upijanjem i pretvaranjem prolivenog ulja (para i ugljični dioksid).



Lako čišćenje parom

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Postavite pećnicu na jednostavan način rada čišćenje parom i rade na 100 ° C 25 minuta.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojeća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.



U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Čišćenje vrata pećnice

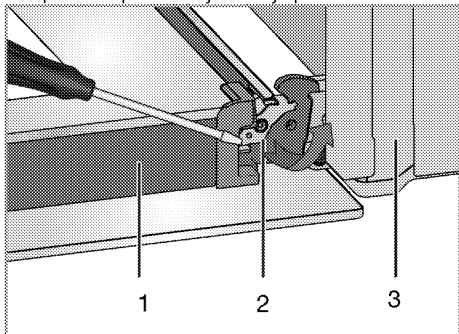
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.



Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgubiti površina i uništiti staklo.

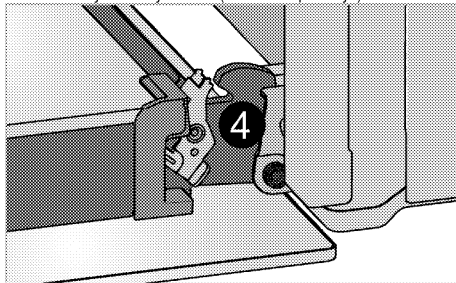
Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.

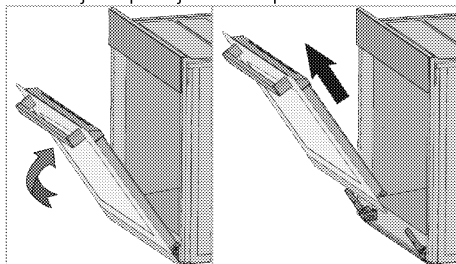


- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)

- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.



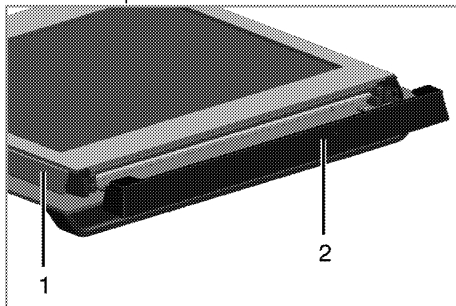
Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

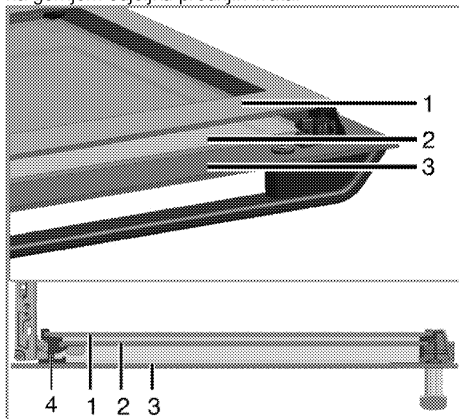
Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

Otvorite vrata pećnice.



- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

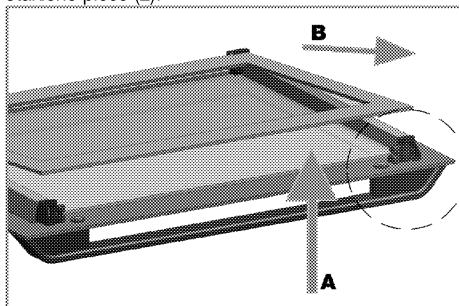
Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



- 1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča
- 3 Vanjska staklena ploča
- 4 Plastični prerez staklene ploče - donji

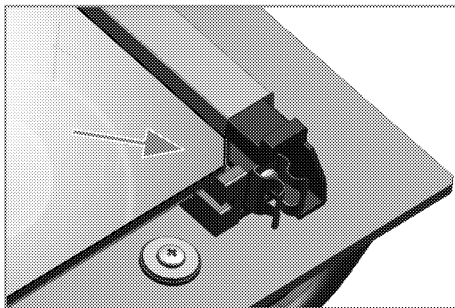
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru A i povucite je van u smjeru B.

Ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog prereza.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prerez u blizini najskrovitije staklene ploče (1). Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da se donji ugao unutrašnje staklene ploče smjesti u donji plastični prerez.

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik".

Zamjena svjetla u pećnici



OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.



Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.



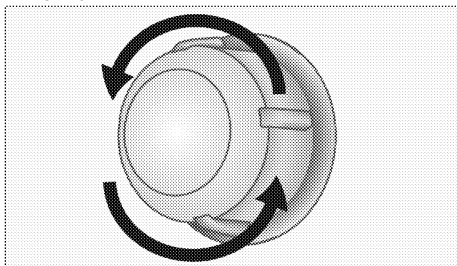
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.



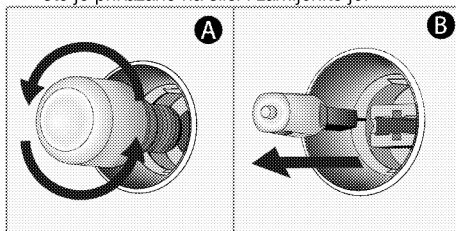
U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

7 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kabl.*

Svjetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Kod modea koji su opremljeni programatorom, programator nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.* (Kod proizvoda sa mikrovalnom pećnicom, programator upravlja samo mikrovalnom pećnicom.)
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

(Kod modela sa programatorom) ekran sata trepće ili simbol sata svijetli.

- Ranije se dogodio prekid u napajanju. >>> *Podesite vrijeme / isključite proizvod i zatim ga ponovo uključite.*

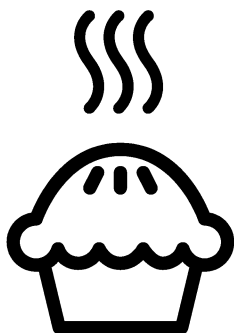


Ukoliko ne možete ukloniti problem čak i ako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.

beko

Перна за вградување

Упатство за корисникот



МК

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

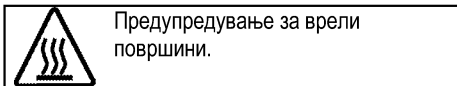
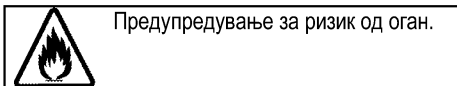
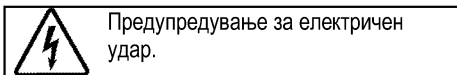
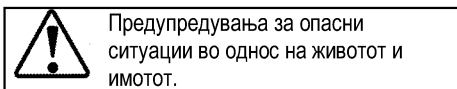
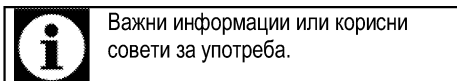
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина **4**

Општа безбедност	4
Електрична безбедност.....	4
Безбедност на производот.....	6
Наменета употреба.....	8
Безбедност за децата	8
Фрлање на стариот производ	9
Фрлање на материјалот за пакување	9

2 Општи информации **10**

Преглед	10
Содржина на пакувањето.....	11
Технички спецификации.....	12

3 Инсталација **13**

Пред поставување	13
Поставување и поврзување	15
Фрлање на стариот производ	17

4 Подготовка **18**

Совети за штедење енергија	18
Првична употреба	18
Поставување на времето	18
Прво чистење на производот.....	18

Воведно загревање	18
-------------------------	----

5 Како се ракува со рерната **20**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.....	20
Како се работи со електричната рерна	20
Работни режими	21
Употреба на часовникот на рерната	22
Табела со времиња за готвење.....	25
Како се работи со грилот.....	28
Табела со времиња на готвење за грил.....	28

6 Одржување и грижа **29**

Општи информации.....	29
Чистење на контролниот панел.....	29
Чистење на рерната	29
Вадење на вратата на рерната	30
Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	31
Замена на светилката во рерната.....	32

7 Решавање проблеми **33**

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Никогаш не допирајте го приклучокот со мокри раце! Никогаш не извлекувајте го приклучокот со влечење за кабелот, секогаш извлекувајте го со фаќање на самиот приклучок.
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел.

напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.

- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

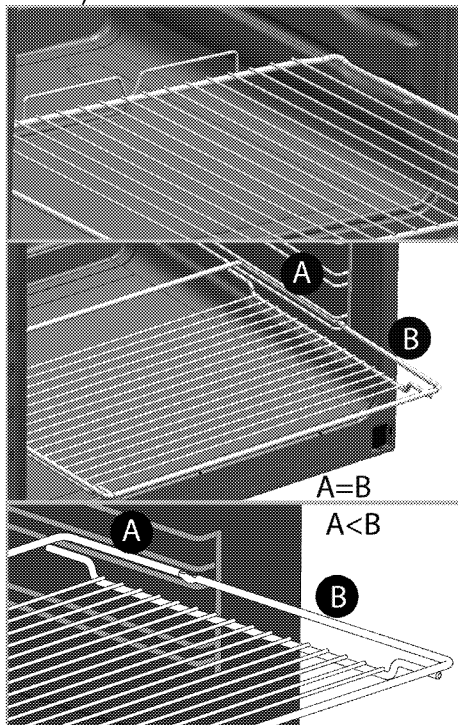
Безбедност на производот

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате

децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.

- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици

Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна

врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во

општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

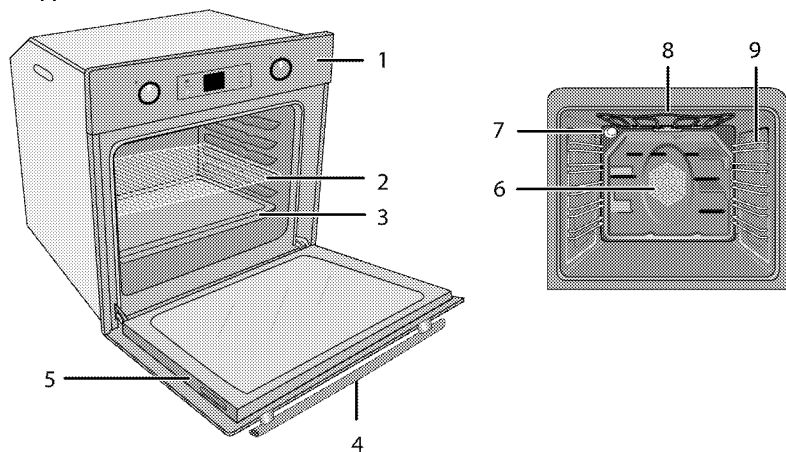
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

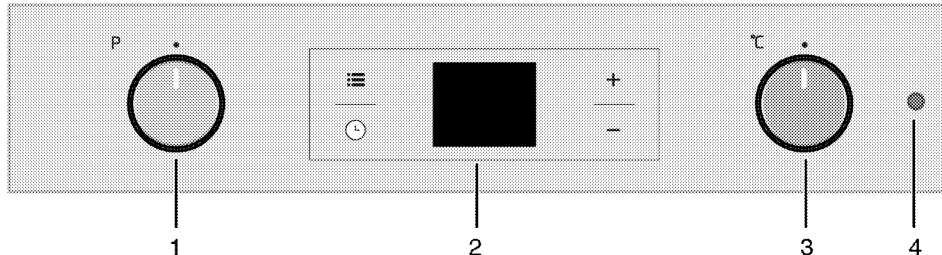
2 Општи информации

Преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Полица со решетки
- 3 Тава
- 4 Рачка
- 5 Врата

- 6 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча)
- 7 Светилка
- 8 Елемент со горен грејач
- 9 Позиции на полиците



- 1 Регулатор со функции
- 2 Дигитален тајмер
- 3 Регулатор за термостатот
- 4 Светилка за термостатот

Содржина на пакувањето



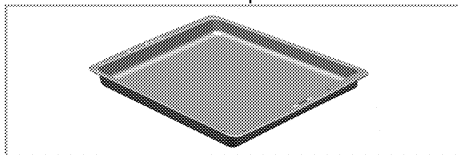
Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот.

Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

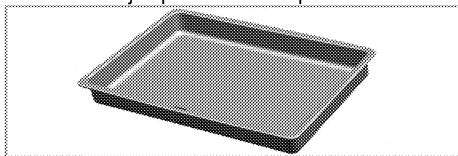
2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



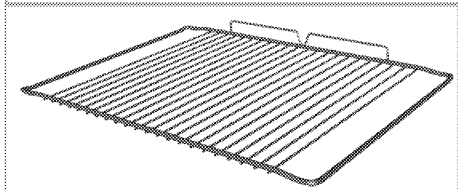
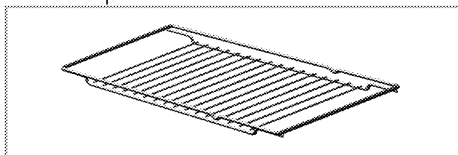
3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



4. Решетка за грил

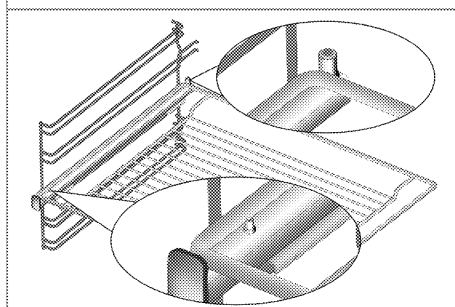
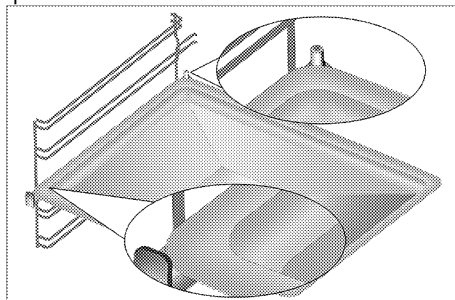
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полица (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	2.5 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 мм./594 мм./567 мм.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 мм./560 мм./мин. 550 мм.
Главна рерна	Повеќенаменска рерна
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

** Видете *Инсталација, страница 13.*



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи.

Безбедносно растојание мора да се остави меѓу

апаратот и сидовите и елементите во кујната.

Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

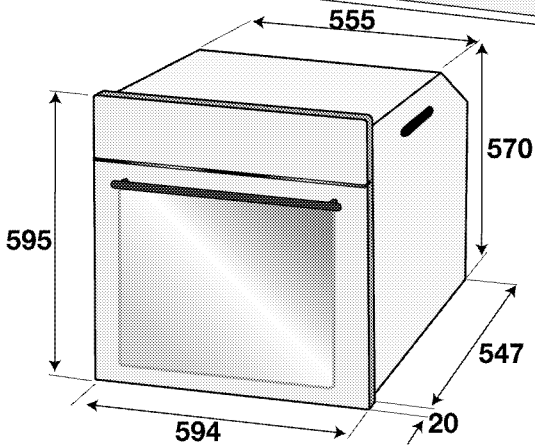
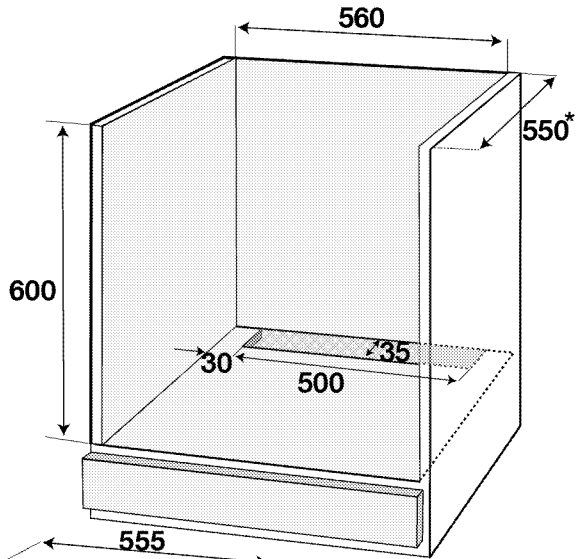
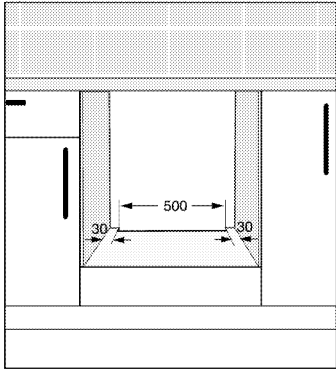
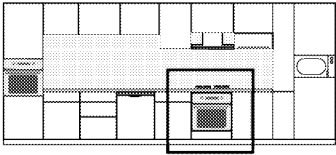
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.
- Држете ја рерната од отворите за ракување на двете страни за да ја поместите.
- Пред да го инсталирате производот, отстранете ги сите материјали и документи однатре.
- Кујнскиот мебел мора да биде во согласност со димензиите дадени на сликата подолу. На задниот дел од кујнскиот мебел, мора да биде отсечен отвор со димензиите дадени на сликата подолу за да се овозможи доволна вентилација.



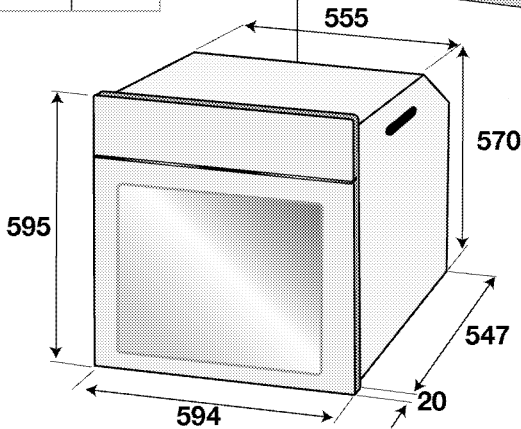
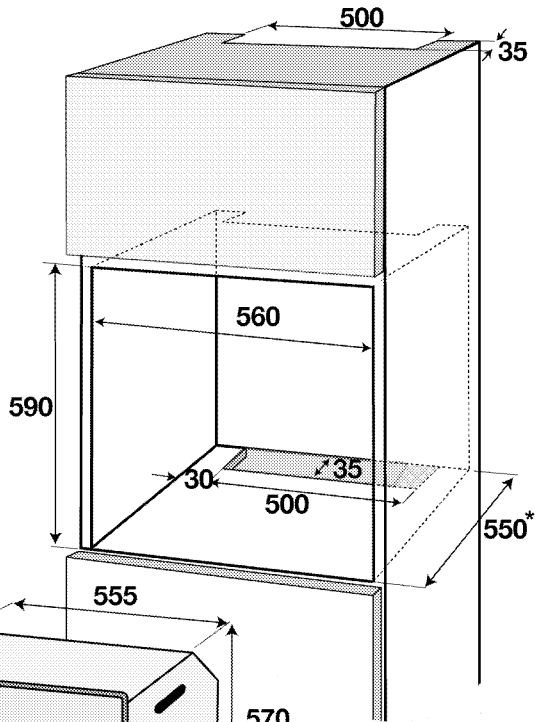
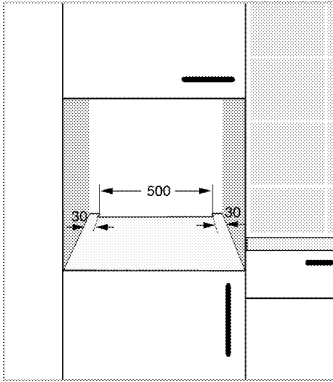
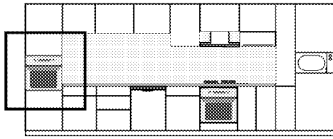
Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот.



* МИН.



* мин.

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или

без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

**ОПАСНОСТ:**

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

**ОПАСНОСТ:**

Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Отворете ја предната врата за да ја видите плочката со номинални вредности.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.

**ОПАСНОСТ:**

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!



Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочката).

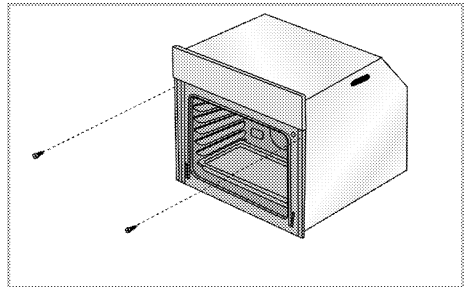


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

Приклучете го кабелот за напојување во штекерот.

Инсталација на производот

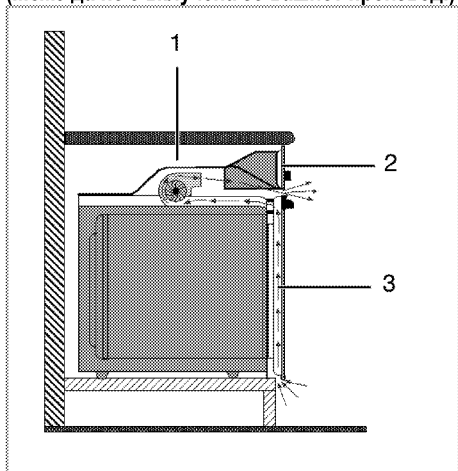
1. Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклучен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на користењето ако не е инсталирана според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Вградениот вентилатор за разладување ги лади и елементот за вградување и предницата на производот.

i Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена рерната.

Ако сте готвеле со програмирање на тајмерот на рерната, ќе се исклучи и вентилаторот за ладење по истекот на времето за готвење заедно со сите други функции.

Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните ѕидови.
- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.

i	Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.
i	Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.

Првична употреба

Поставување на времето



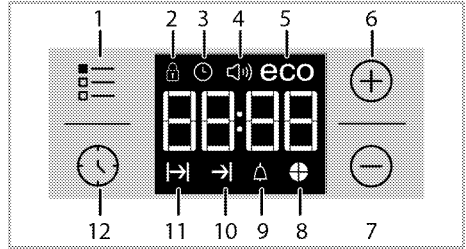
При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата **+**/**-** за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат.



Кај модели со контроли на допир, прво допрете **⏸**, а потоа употребете **+**/**-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот **⌚** и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми



Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од **12:00** и ќе се прикаже симболот **⌚**. Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.



Поставките за тековно време се откажуваат ако снема струја. Треба одново да ги прилагодите.

Прво чистење на производот



Површина може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 20*.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.

6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 20*

Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 28*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 28*



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокоот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.

- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

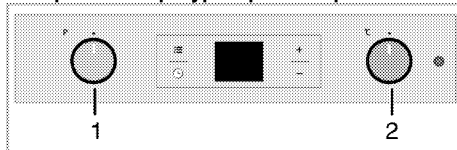
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Тавата за печење мора да биде со големина колку што е целата површина на печење. Можно е да не ја добиете со производот. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најверојатно дел и масната храна може да се запали.

Како се работи со електричната рерна

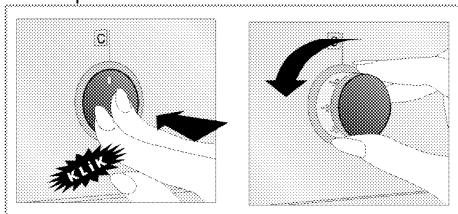
Избор на температура и работен режим



- 1 Регулатор со функции
- 2 Регулатор за термостат

Рерната е опремена со регулатори на излегување што се појавуваат кога ќе ги притиснете.

1. Притиснете навнатре за да излезе регулаторот и потоа свртете го за да ја направите саканата поставка.



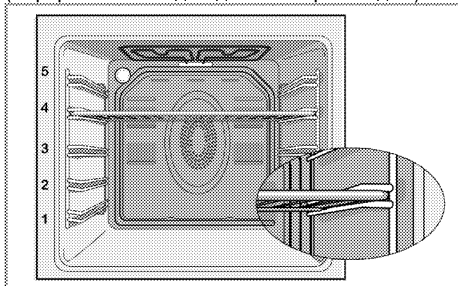
2. Кога е завршен процесот на готвење, притиснете го копчето навнатре.
 1. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
 2. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
 » Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производот.)



Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.



Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот ѕид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот ѕид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна.

Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот.



Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

„3Д“-функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот ѕид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја температурата на максимално ниво.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

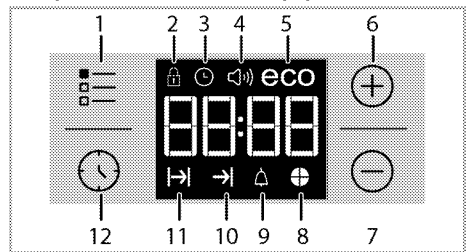
Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја саканата температура.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

Употреба на часовникот на рерната



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Символ за заклучени копчиња
- 3 Символ за часовник
- 4 Символ за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Символ за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Символ за печење пита
- 9 Символ за аларм
- 10 Символ за крајно време за готвење
- 11 Символ за време на готвење
- 12 Копче за програми



Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути

Програмата се откажува ако снема струја. Мора одново да ја програмираете рерната.



При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.



Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готвење.



Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

Готвење со поставување на времето за готвење;

Може да ја поставите рерната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готвење на тајмерот.

1. Изберете функција за готвење.
2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готвење.
3. Поставете го времето за готвење со копчињата / .

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот и времето ќе се прикажуваат постојано.

4. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

Поставување крај на времето за готвење за подоцна;

По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.

1. Изберете функција за готвење.
2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готвење.
3. Поставете го времето за готвење со копчињата / .

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе се прикажува постојано.

4. Допрете додека не се појави симболот на екранот за крајното време за готвење.
5. Притиснете ги копчињата / за да го поставите крајното време за готвење.

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите и и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот ќе исчезне.

6. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

» Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.

Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.

» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

7. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на екранот и се огласува тајмерот со аудио предупредување.

8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.

Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.




Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртите ги копчињата за температура и функции на „0“ (исклучена) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

Активирање на заштитата за копчињата

Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете додека не се појави симболот на екранот.
- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.



2. Притиснете го копчето **+** за да ја активирате заштитата за копчињата.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „**Он**“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња.



Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако снеса струја.

За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

» Ќе се прикаже „**Он**“ (вклучено) на екранот.



2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето **-**.

» Се прикажува „**OFF**“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

Поставување на алармот

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.

Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.





Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата **+/-**.



Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на екранот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).

» Симболот  ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.



3. По истекот на времето за алармот, симболот  ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

Исклучување на алармот

1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.

» Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

Откажување на алармот;



1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.

2. Притиснете и држете го копчето **-** додека не се прикаже „**00:00**“.



Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.

Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.



2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата **+/-**.

3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.

» Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „**b-01**“, „**b-02**“ или „**b-03**“ на екранот.

Промена на времето во денот

За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

2. Поставете го времето во денот со копчињата **+/-**.


3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.

Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

Поставување на економичен режим


1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.

» Ќе се прикаже „**OFF**“ (исклучено) на екранот.


2. Возможете го економичниот режим допирајќи на копчето **+**.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „**Он**“ (вклучено) на екранот, а симболот **есо** (еко) ќе продолжи да свети.

Оневозможување на економичниот режим




1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.

» Ќе се прикаже „**Он**“ (вклучено) на екранот.

2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .


» Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

Поставување на осветленоста на екранот (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)


1. За осветленост на екранот, допрете  додека да се појават на екранот **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата  / .



















» Времето што го поставите набрзо ќе се активира.

Табела со времиња за готвење

 Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

Печење тесто и месо

 1-вата полица во рерната е долната полица.








Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тава	1-Тава за тесто*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

		3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*				
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазанји	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.						
* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.						
** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.						

Табела за готвење за тестирање јадења
 Јадењата во оваа табела за готвење се
 подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

институциите за контрола да го тестираат
 производот

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50

	3 тапи	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тапи	1-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тапи	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна. * Додатоците може да не бидат испорачани со производот. ** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.</p>						

Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност,

намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали

количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

Како се работи со грилот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
 2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
 3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.
- » Се вклучува сијаличката за температура.

Исклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4..5	250/max	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4..5	250/max	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4..5	250/max	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4..5	250/max	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4..5	250/max	25...30 мин. #
Леб за тостови *	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.

во зависност од густината

*Претходно загрејте околу 5 минути.

**Ако може да се приспособи температурата за грил на вашиот производ, тој ќе работи при максимална температура.

Јадењата во оваа табела за готвење се институциите за контрола да го тестираат подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на производителот

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250/max	25...35 мин.

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува рерната да се загрева 5-6 минути пред готвење на која било храна.

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од нерѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



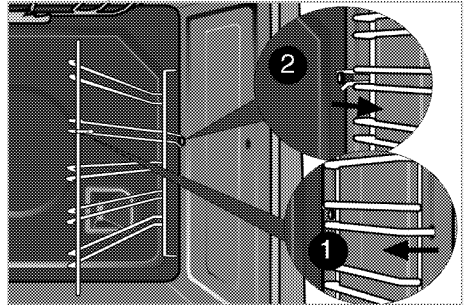
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

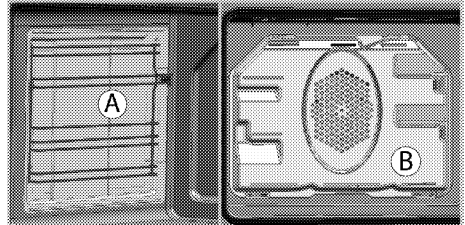
1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.



Каталитички сидови

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички еназел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (пареа и јаглерод диоксид).

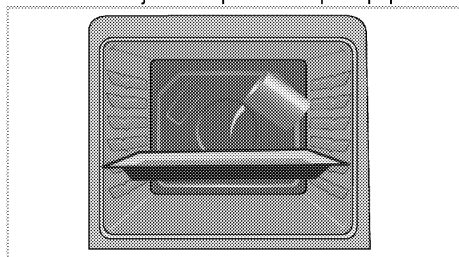


Лесно чистење со пареа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се

омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со параа и вклучете ја на 100° C 25 минути.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.



За време на режимот на лесно чистење параа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

Чистење на вратата на рерната

За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите производот и избришете го со сува крпа.

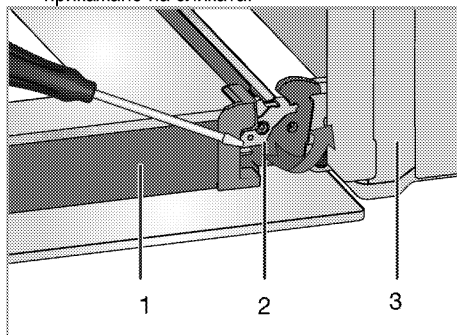


Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништаат стаклото.

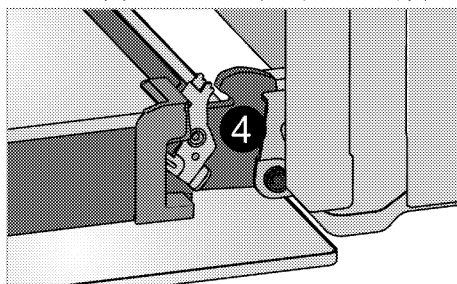
Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично

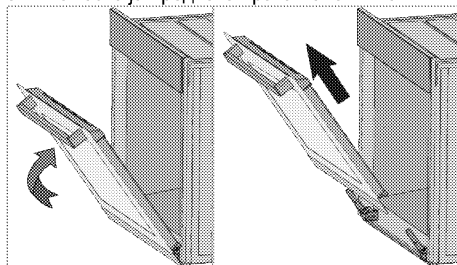
со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместе ја предната врата половично.



4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.



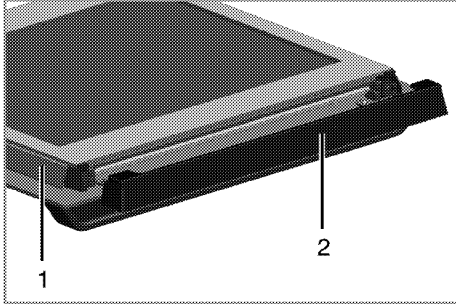
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

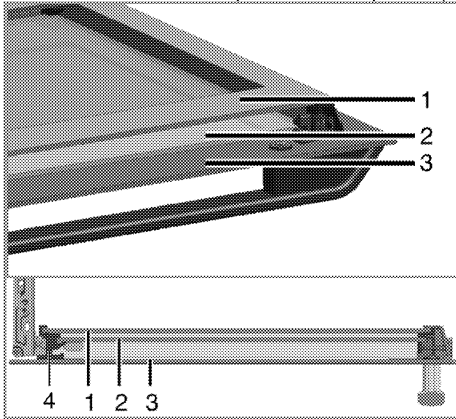
Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

Отворете ја вратата на рерната.



- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

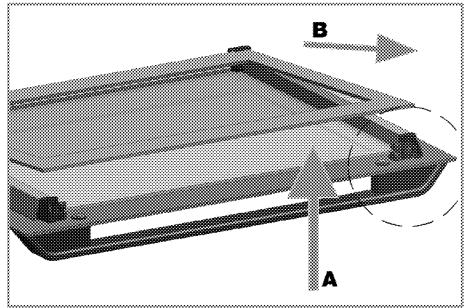
Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2 Внатрешно стаклено окно
- 3 Надворешно стаклено окно
- 4 Пластичен отвор за стакленото окно - долу

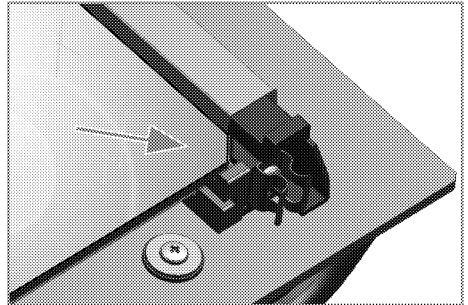
Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.

Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).



Првиот чекор да ја составите вратата и да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2).

Како што е прикажано на сликата, ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор.



Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).

Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на внатрешното стаклено окно во долниот пластичен отвор (5).

Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликнување.

Замена на светилката во рерната



ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Светилката во рерната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации, страница 12* за повеќе детали. Светилките за рерната може да се купат кај овластените сервисери.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



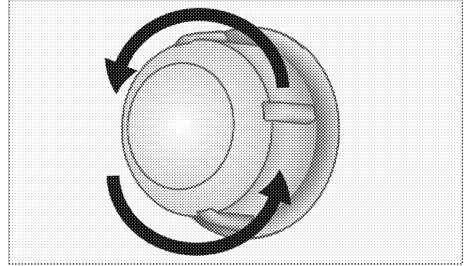
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температури над 50 °C.



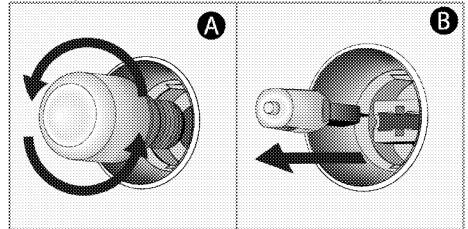
Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на скалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијалицата во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> *Прилагодете го времето.*
(Кај производите со микропечка, тајмерот ја контролира само микропечката.)
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

(Кај моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*

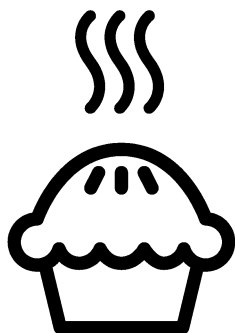


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

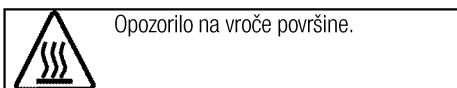
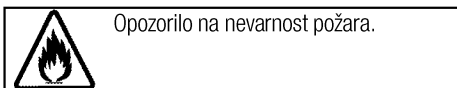
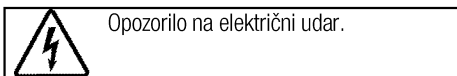
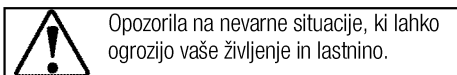
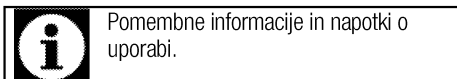
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	7
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	8
Odstranjevanje embalaže	8

2 Splošne informacije 9

Pregled	9
Vsebnost embalaže	10
Tehnične specifikacije	11

3 Inštalacija 12

Pred namestitvijo	12
Namestitev in priključitev	14
Odstranjevanje stare naprave	15

4 Priprave 16

Nasveti za varčevanje z električno energijo	16
Prva uporaba	16
Nastavitev ure	16
Prvo čiščenje izdelka	16

Prvo segrevanje	16
-----------------------	----

5 Uporaba pečice 18

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	18
Uporaba električne pečice	18
Načini delovanja	19
Uporaba ure pečice	20
Tabela časov kuhanja	22
Uporaba žara	24
Tabela časov kuhanja z žarom	25

6 Vzdrževanje in čiščenje 26

Splošne informacije	26
Čiščenje upravljalne plošče	26
Čiščenje pečice	26
Odstranjevanje vratc pečice	27
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	27
Zamenjava luči v pečici	28

7 Odpravljanje težav 30

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo. Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pazorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov

stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.

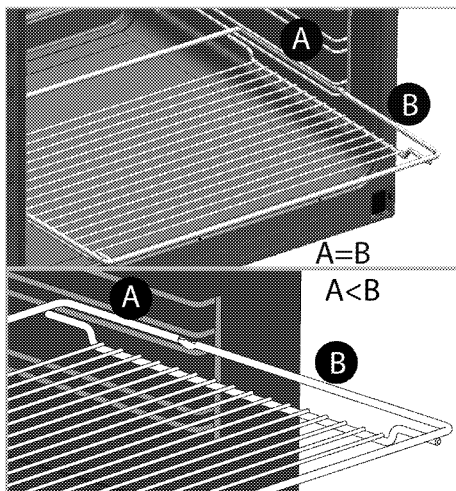
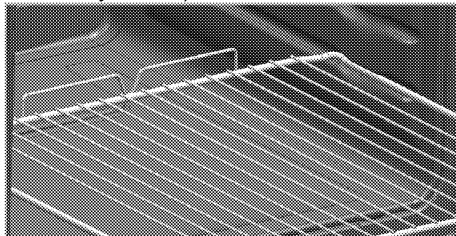
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.

- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri

temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za

posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.

- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU).

Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za

informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

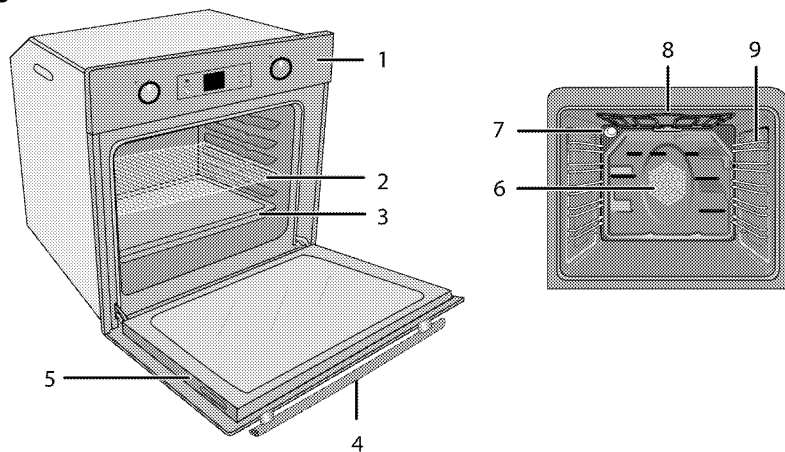
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

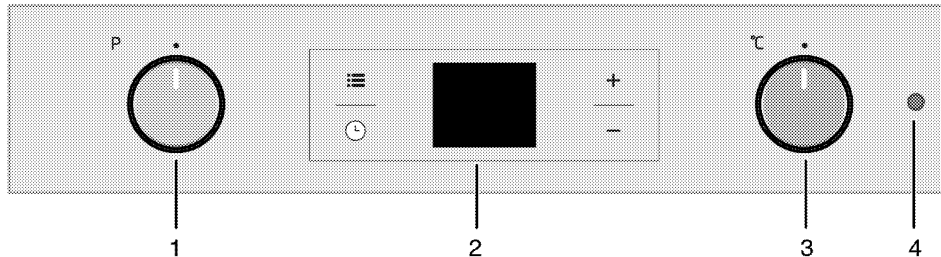
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Nadzorna plošča | 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 | Mrežna polica | 7 | Lučka |
| 3 | Pekač | 8 | Zgornji grelni element |
| 4 | Ročaj | 9 | Položaji polic |
| 5 | Vratca | | |



- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | Vrtljivi gumb za funkcije |
| 2 | Digitalni časovnik |
| 3 | Vrtljivi gumb za termostat |
| 4 | Lučka termostata |

Vsebnost embalaže

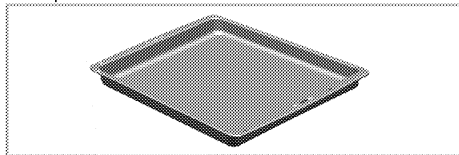


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

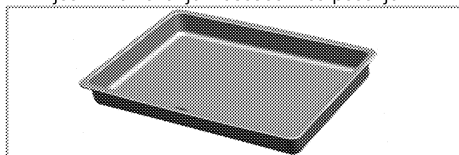
2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



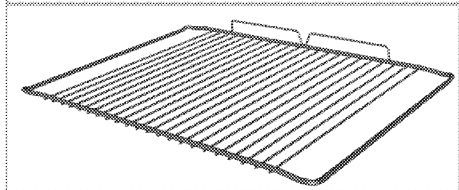
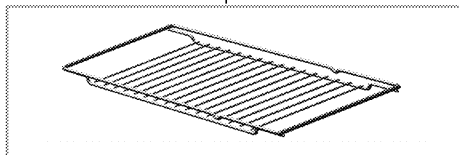
3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



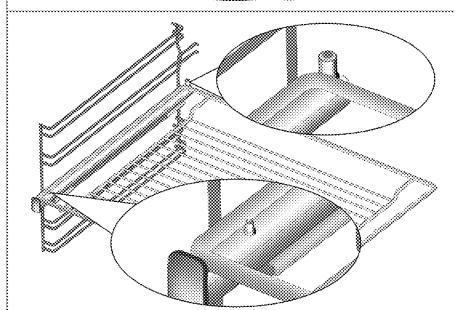
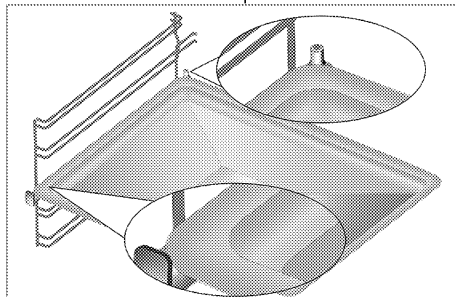
4. Mrežni žar

Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	2,5 kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2,2 kW

Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

** Glejte. *Inštalacija, stran 12.*



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

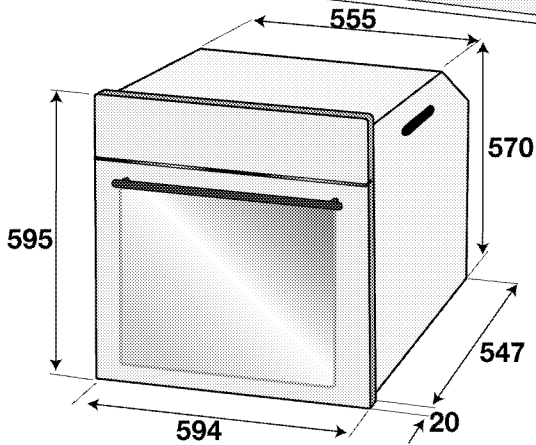
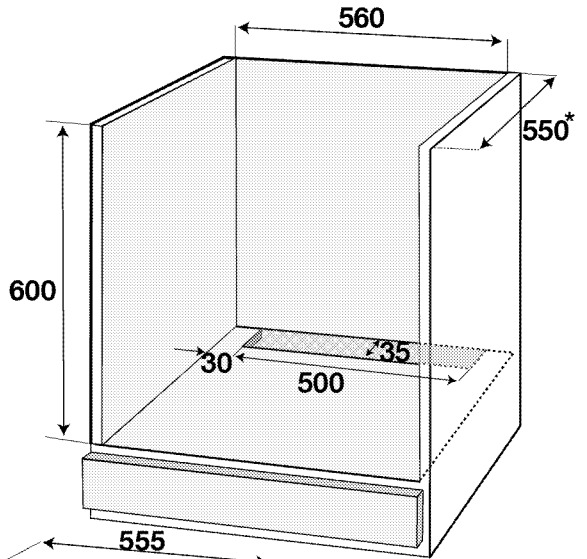
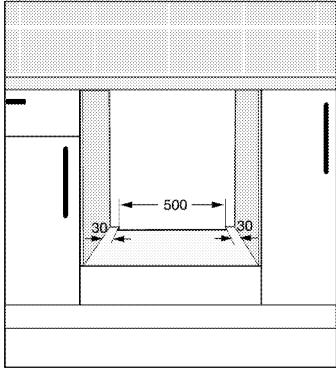
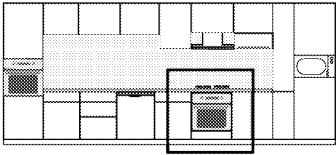
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.



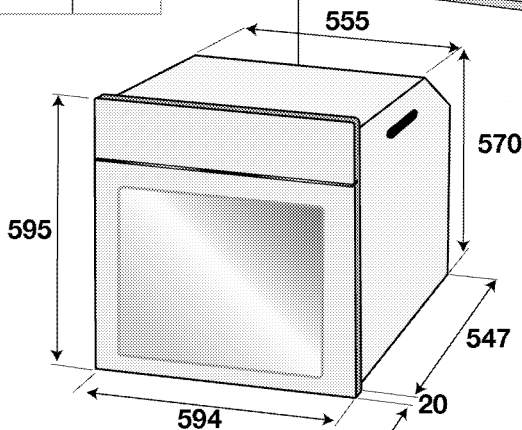
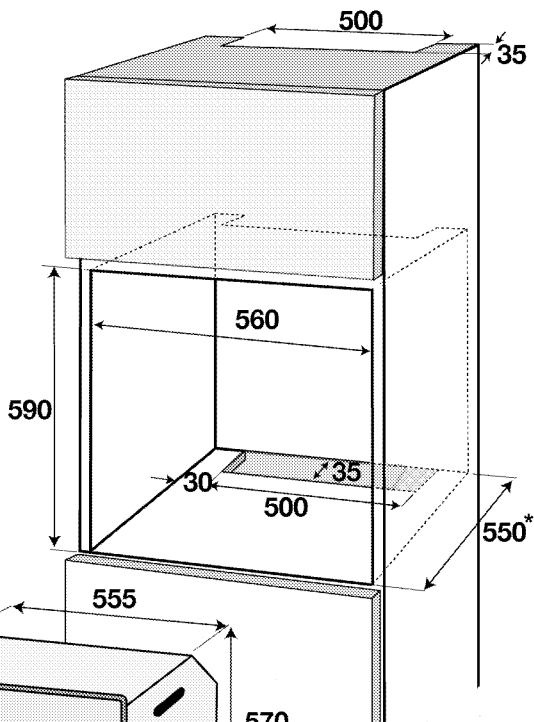
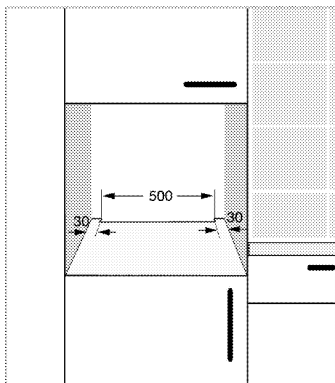
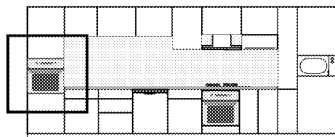
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



Vratic in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



* min.



* min.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**NEVARNOST:**

Napajalni kabel ne sme biti spet, opognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**NEVARNOST:**

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.

Nevarnost električnega udara!



Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

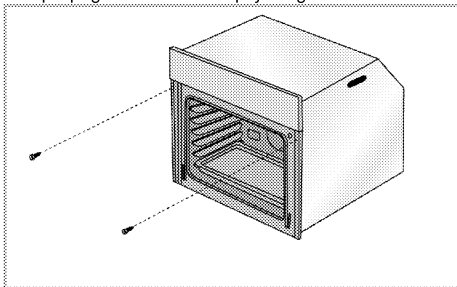


Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

Namestitev naprave

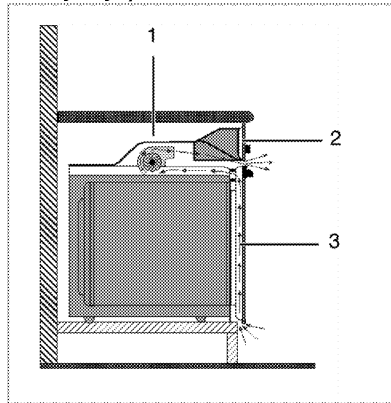
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrдите s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z

navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obrzite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

Prva uporaba

Nastavitev ure



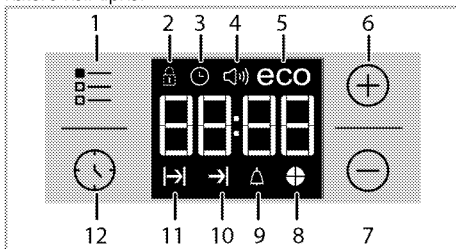
Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.

Za nastavitev časa ob prvi uporabi pečice pritisnite tipki **+/-**.



Pri modelih z nadzorom na dotik se najprej dotaknite in nato uporabite **+/-**, da nastavite čas dneva.

Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.



- 1 Gumb za nastavitve
- 2 Simbol zaklepa
- 3 Simbol ure

- 4 Simbol alarma za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
- 5 Simbol varčnega načina
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol časa
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa



Če ne nastavite začetnega časa, bo ura pričela delovati od **12:00** in prikazal se bo simbol . Simbol bo ugasnil, ko nastavite čas.



V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti.

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18.

5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 24.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 24



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



OPOZORILO

Vročje površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabadala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradizniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.

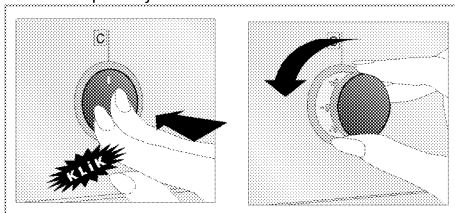


Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Uporaba električne pečice

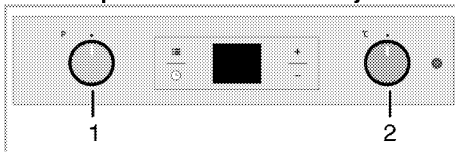
Načine delovanja izberete z gumbom za funkcije. Vse funkcije pečice so izklopljene, če zavrtite ustrezen gumb na položaj za izklop (zgoraj).

1. Pritisnite na gumb, da se prikaže, ter ga zavrtite v zelen položaj.



2. Ko se postopek pečenja konča, potisnite gumb noter.

Izbira temperature in načina delovanja



1. Vrtljivi gumb za funkcije
 2. Vrtljivi gumb za termostat
1. Gumb za funkcije nastavite v zelen način delovanja.
 2. Gumb za temperaturo nastavite na zeleno temperaturo.

» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo in jo vzdržuje. Med segrevanjem sveti lučka temperature.

Izklop električne pečice

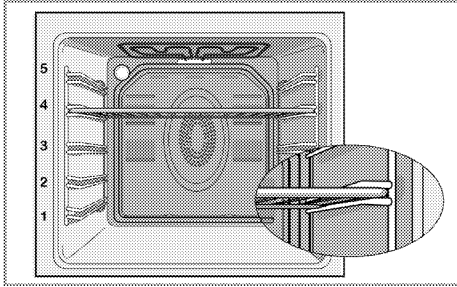
Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitve mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

Zgornje in spodnje segrevanje



Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

Bottom heating (spodnje segrevanje)



Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani. To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.



Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.

Upravljanje z ventilatorjem



Pečica ni segreti. Vklopljen je samo ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zrnih se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi.

Ventilacijsko segrevanje



Vklopljeno je samo ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. V večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje jedi na različnih položajih polic. Primerno za pečenje z več pekači.



To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

"3D"-funkcija



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

Full grill (močan žar)



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

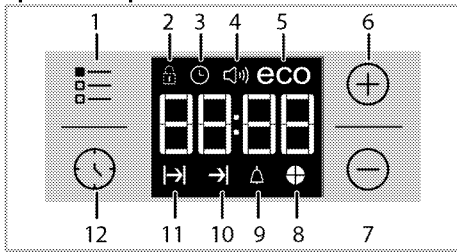
Grill+Fan (žar + ventilator)







Učinek pečenja ni tako močan kot v načinu "Full Grill" (močan žar)

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite zeleno temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

Uporaba ure pečiće






- 1 Gumb za nastavev
- 2 Simbol zaklepa
- 3 Simbol ure
- 4 Simbol alarma za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
- 5 Simbol varčnega načina
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol časa
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa

	Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
	Med nastavitvami bodo na zaslonu utrpali ustrezni simboli. Nastavitev pričnejo delovati čez kratek čas.
	Če pečenje ni nastavljeno, ne morete nastaviti časa dneva.
	Preostali čas bo prikazan, če boste na začetku pečenja nastavili čas pečenja.

Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;









Če nastavite čas pečenja na časovniku lahko pečico nastavite tako, da se bo ob določenem času zaustavila.

1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama **+** / **-**.
» Ko nastavite čas pečenja, bosta na zaslonu prikazana simbol  in časovno okno.
4. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» Čas pečenja se prične odšteti na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.

Nastavev časa konca pečenja na poznejši čas;

Ko na časovniku nastavite čas pečenja, lahko nastavite tudi konec časa pečenja ob kasnejšem času.


1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama **+** / **-**.
» Ko nastavite čas pečenja, bo na zaslonu nenehno svetil simbol .
4. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.
5. Pritisnite tipki **+** / **-**, da nastavite konec časa pečenja.
» Ko nastavite čas pečenja, bodo na zaslonu nenehno prikazani simbol  ter simbol  kot tudi časovno okno. Ko se pečenje začne, simbol  ugasne.
6. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» Časovnik pečice izračuna čas začetka, tako da odšteje čas pečenja od nastavljenega časa konca pečenja.

Izbran način delovanja se vklopi, ko napoči čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja.



» Čas pečenja se prične odšteti na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.

7. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže "End" (konec) in časovnik poda zvočno opozorilo.
8. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite katerokoli tipko. Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.

	Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katerokoli tipko, bo pečica ponovno začela delovati. Gumba za temperaturo in funkcijo obrnite v položaj "0" (izklop), da izklopite pečico in preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila.
---	--


Vklop zaklepa

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

» Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).



2. Za vklop zaklepa pritisnite .

» Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol  za zaklep sveti naprej.




Ko vklopite funkcijo zaklepa, tipke na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

Za izklop zaklepa pritisnite gumb

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



» Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).

2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb .

» Ko izklopite zaklep se prikaže "OFF" (izklop).

Nastavitev alarma

Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .



Funkcijske tipke za ton alarma, dnevni čas, svetlost zaslona in temperaturo morajo biti na položaju 0 (izklopljeno).

» Simbol  bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.



3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol  in zaslišali boste zvočno opozorilo.


Izklop alarma

1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.

» Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.

Preklic alarma;



1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za preklic alarma.


2. Pritisnite in držite tipko  dokler se ne prikaže »00:00«.



Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljeni istočasno, bo prikazan krajši čas.

Spremenite ton alarma

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



2. Želeni zvok opozorila nastavite s tipkama  / .

3. Nastavljeni zvok, bo vklopljen v kratkem času.

» Izbran ton alarma se bo prikazal na zaslonu kot "b-01", "b-02" ali "b-03".

Spremenite čas dneva

Če želite spremeniti čas dneva, ki ste ga nastavili:

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

2. Čas dneva nastavite s tipkama  / .



3. Nastavljeni čas bo vklopljen v kratkem času.

Varčen način


You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Nastavitev varčnega načina



1. Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

» Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).


2. Vključite varčen način, tako da se dotaknete tipke .

» Ko je zaklep tipk vklopljen, se na zaslonu prikaže "On" (vklop) in simbol za varčen način sveti.

Izklop varčnega načina

1. Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

» Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).



2. Varčen način izklopite, tako da se dotaknete tipke .

» Ko je zaklep tipk izklopljen, se prikaže "Off" (izklop).

Nastavitev svetlosti zaslona

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže d-01 ali d-02 ali d-03 za svetlost zaslona.

2. Želena svetlost nastavite s tipkama  / .

» Nastavljen čas bo vklopljen v kratkem času.

Tabela časov kuhanja



Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

Pečenje in praženje



1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poinjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min.	60 ... 80





















					250/max. nato 190	
Pečen piščanec (1,8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max. nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max. nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.						
* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.						
** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.						

Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krhki kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45

Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1- Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4- Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.


** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.

 Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjic postavite eno polico nižje.

Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.

- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

Uporaba žara



OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice. Vročne površine lahko povzročijo opekline!

Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na zelen simbol za žar.
 2. Nato nastavite zeleno temperaturo žara.
 3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.
- » Zasveti lučka temperature.

Izklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Tabela časov kuhanja z žarom

Pečenje z električnim žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.) #
Ribe	Mrežni žar	4..5	250/max	20...25 min. #
Kosi piščanca	Mrežni žar	4..5	250/max	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4..5	250/max	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4..5	250/max	25...30 min. #
Telečji kotlet	Mrežni žar	4..5	250/max	25...30 min. #
Popečen kruh*	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.

glede na debelino
*Predhodno segrevalje 5 minut
**Če temperature žara na svojem izdelku ne morete nastaviti, bo žar delal pri najvišji temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250/max	25...35 min.


Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.
Priporočamo pribl. 5-6 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

6 Vzdrževanje in čiščenje


Splošne informacije


Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

 **NEVARNOST:**
Napravo izkjučite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

 **NEVARNOST:**
Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!


- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlivanja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

 Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

 Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

 Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

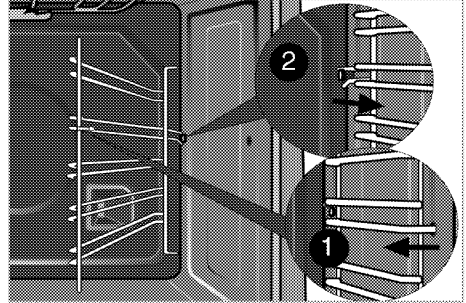
Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.

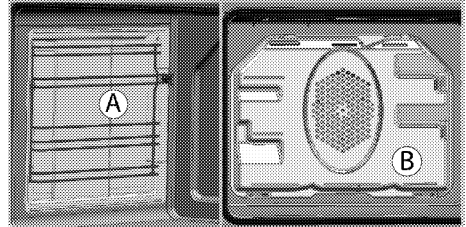
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

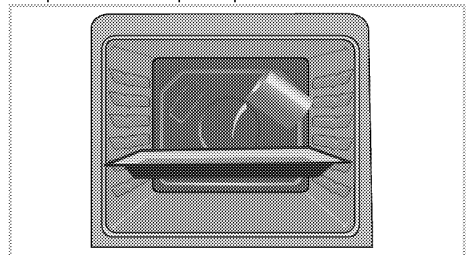
Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorbiranjem in pretvorbo razlitega olja (para in ogljikov dioksid).



Enostavno parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

- Iz pečice odstranite vse pripomočke.
- V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



- Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 ° C za 25 minut.
- Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
- Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.



Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

Čiščenje vrat pečice

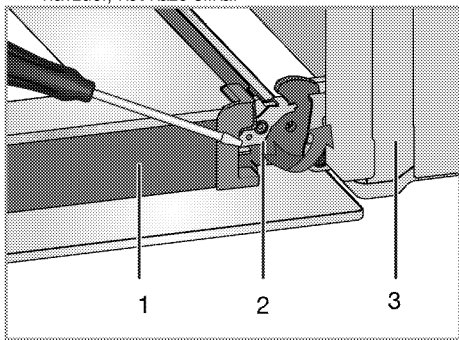
Vrata pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



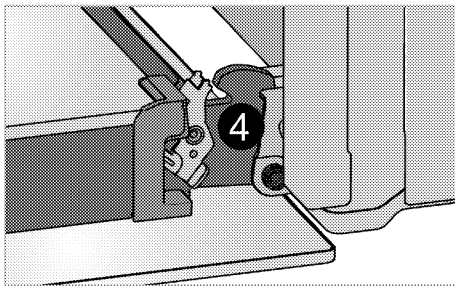
Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

Odstranjevanje vratc pečice

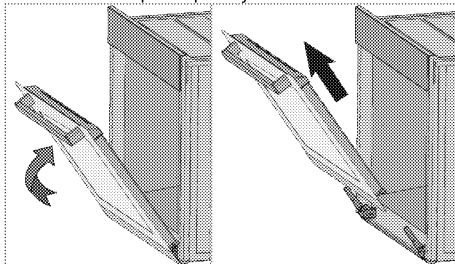
- Odprite sprednja vratca (1).
- Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- Vratca
- Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
- Pečica
- Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)



- Nekoliko odprite sprednja vratca.



- Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

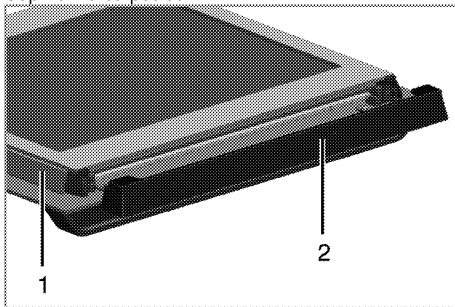


Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

Odstranjevanje notranjega stekla vratc (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

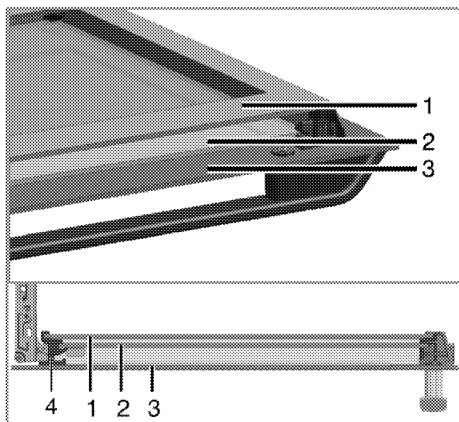
Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

Odprite vratca pečice.



- Okvir
- Plastični del

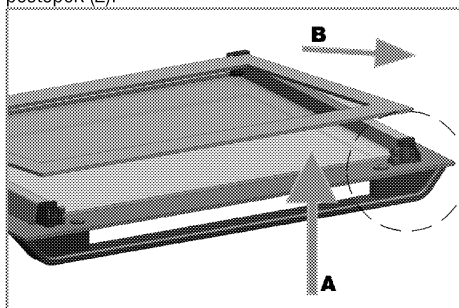
Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



- 1 Najbolj notranja steklena plošča
- 2 Notranja steklena plošča
- 3 Zunanja steklena plošča
- 4 Plastična reža steklene plošče-spodaj

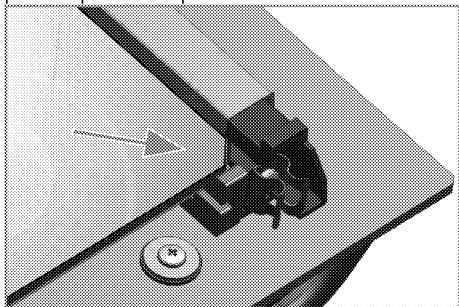
Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.

Za odstranitev notranje steklene plošče ponovite postopek (2).



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2).

Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže.



Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).

Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči.

Pomembno je, da namestite spodnji rob notranje steklene plošče v spodnjo plastično režo.

Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

Zamenjava luči v pečici



NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



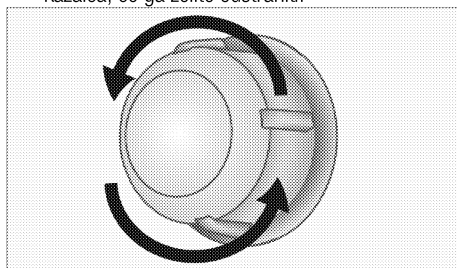
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjstev. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

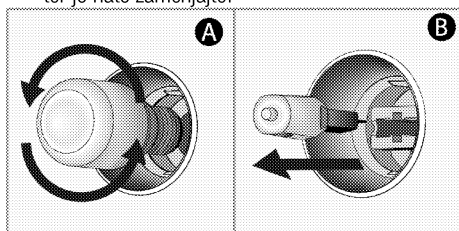
Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekljeni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 °C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.

3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namestite stekleni pokrov.

7 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*
(V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

(V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.

- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

