



Рерна

Упатство за корисникот

Pečnica

Korisnički priručnik

Pečica

Navodila za uporabo



FSM57100GW

MK / SB / SL

485.3014.20/R.AG/28.06.2021/5-4

7786988606

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:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.

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.....	5
	Безбедност на производот.....	6
	Наменета употреба.....	8
	Безбедност за децата	9
	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	14
	Фрлање на стариот производ	16
4	Подготовка	17
	Совети за штедење енергија	17
	Првична употреба	17
	Прво чистење на производот.....	17
	Воведно загревање.....	17
5	Како Се Користи Плочата	18
	Општи информации за готвењето.....	18
	Употреба на плочата	19
6	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.....	22
	Како се работи со грилот.....	23
	Табела со времиња на готвење за грил.....	24
7	Одржување и грижа	25
	Општи информации.....	25
	Чистење на плочата	25
	Чистење на контролниот панел.....	25
	Чистење на рерната	25
	Вадење на вратата на рерната	26
	Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	27
	Замена на светилката во рерната.....	28
8	Решавање проблеми	29

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.
- Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
- 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!
- 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.

- Користете само кабел за поврзување посочен во „Технички спецификации“.
- 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.

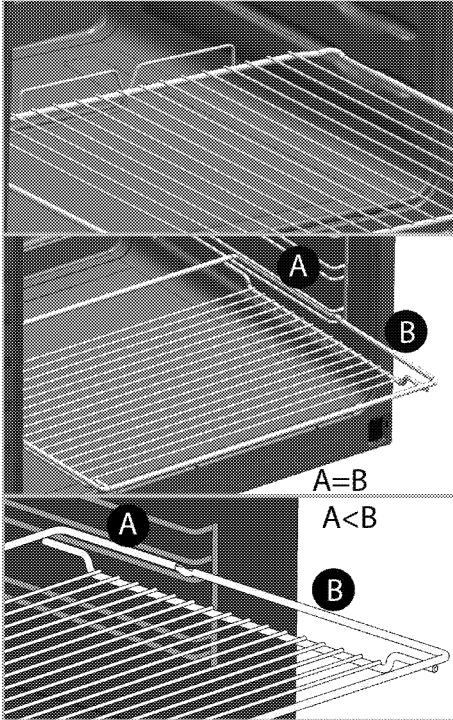
Безбедност на производот

- **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 параа 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 рерната е исклучена пред да ја менувате светилката за да ја избегнете можноста за електричен удар.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и

- без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
 - Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
 - Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
 - Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.
- 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.
 - 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 материји:

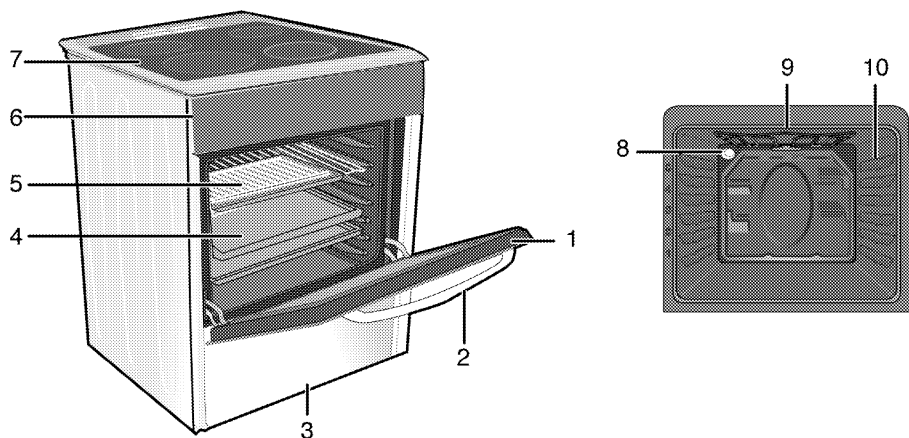
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

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 произведено од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

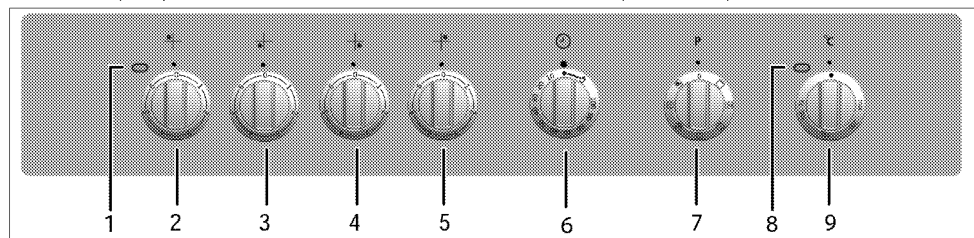
2 Општи информации

Преглед



- 1 Предна врата
- 2 Рачка
- 3 Долен дел
- 4 Тава
- 5 Полица со решетки

- 6 Контролен панел
- 7 Плотна со горилник
- 8 Светилка
- 9 Елемент со грејач за грилот
- 10 Позиции на полиците



- 1 Предупредувачка светилка
- 2 Плотна за готвење со еден круг Позади лево
- 3 Плотна за готвење со еден круг Напред лево
- 4 Плотна за готвење со еден круг Напред десно
- 5 Плотна за готвење со еден круг Позади десно

- 6 Механички тајмер (Тоа зависи од моделот. Тајмерот на вашиот производ може да биде 100 или 90 минути. На илустрацијата, 100 минути се прикажани како примери.)
- 7 Регулатор со функции
- 8 Светилка за термостатот
- 9 Регулатор за термостатот

Содржина на пакувањето

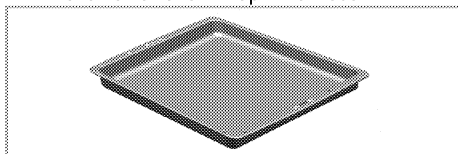


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

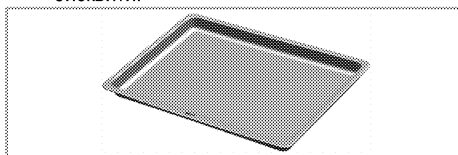
2. Тава за рерна

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



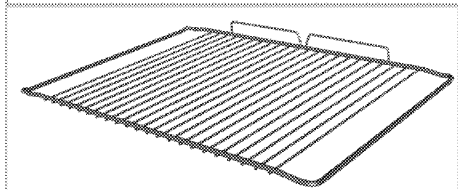
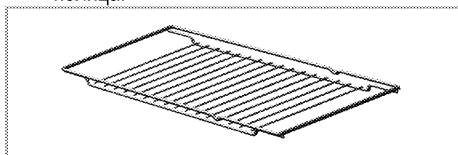
3. Тава за колачи

Користете ја за теста како што се колачи и бисквити.



4. Полица со решетка

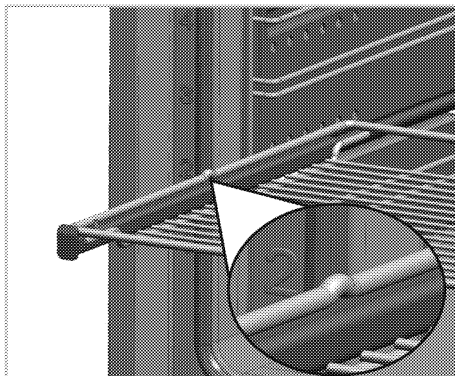
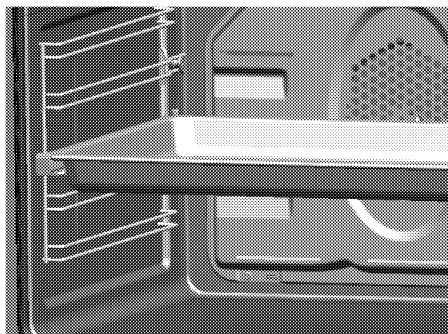
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (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

ОПШТО	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./500 мм./600 мм.
Напон / фреквенција	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	7.8 kW
Осигурувач	16 A x 3 / 25 A
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 5 x 1,5 мм. ² / 3 x 2,5 мм. ²
ПЛОЧА	
Горилници	
Позади лево	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Напред лево	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	180 мм.
Напојување	1700 W
Напред десно	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Позади десно	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	180 мм.
Напојување	1700 W
РЕРНА / ГРИЛ	
Главна рерна	Повеќенаменска рерна
Внатрешна светилка	15-25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	1.6 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.



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:

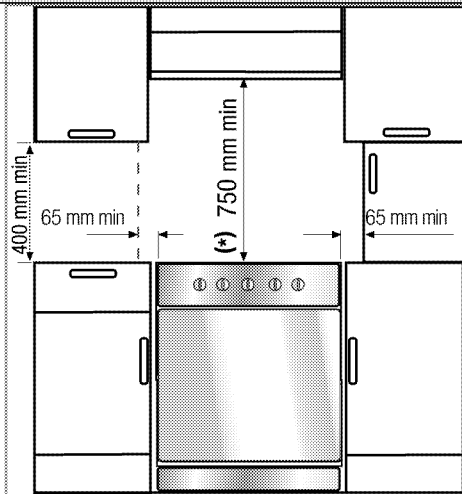
Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под.

Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.

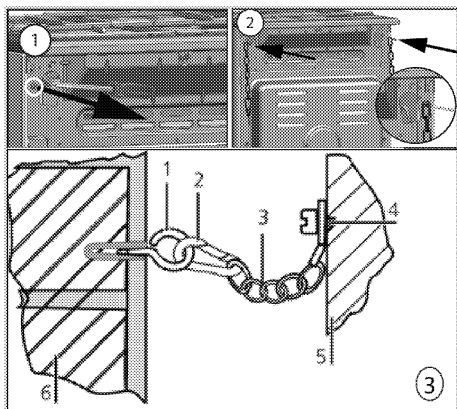


- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 mm над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 mm меѓу апаратот и кој било ѕид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 mm над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 mm).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до ѕидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

Безбедносен синцир

Ако вашиот производ има 2 безбедносни синцира;

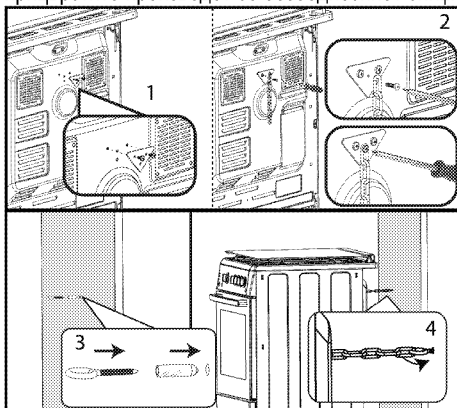
Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синцири на рерната. Наместете ја куката (1) со соодветен клин на кујнскиот ѕид (6) и поврзете го безбедносниот синцир (3) со куката преку механизмот за заклучување (2).



- 1 Кука за стабилност
- 2 Механизам за заклучување
- 3 Безбедносен синцир
- 4 Цврсто закачете го синцирот за задната страна на шпоретот
- 5 Задна страна на шпоретот
- 6 Кујнски сид

Ако вашиот производ има 1 безбедносен синцир;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на доставениот синцир на рерната. Следете ги чекорите долу на сликата за да го прицврстите производот со безбедносниот синцир.



i Синцирот за стабилност треба да биде што е можно пократок за да се избегне закосување на рерната напред и настрана.

Синцирот за стабилност на шпоретот не е наменет за отвори со кука за закачување.

Поставување и поврзување

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



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.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.



Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

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 прикештува, 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!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот.

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!

Поврзување на кабелот за напојување



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.

1. Ако кабелот за напојување не се доставува заедно со производот, кабелот што ќе го изберете од табелата во согласност со електричната инсталација во вашиот дома, мора да се поврзе со производот следејќи ги упатствата во дијаграмот за каблите. *Технички спецификации, страница 12*

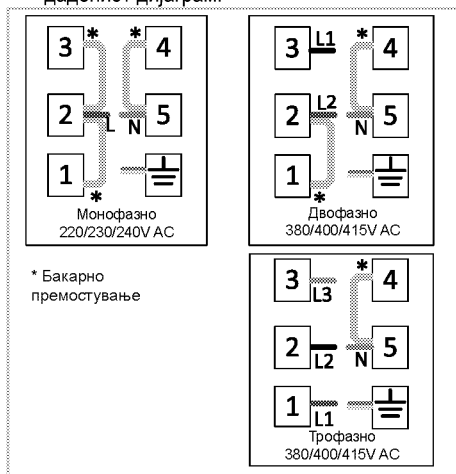
Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.



Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

2. Отворете го капакот на блокот со терминали со шрафцигер.

3. Вметнете го кабелот во штипката за кабелот под терминалот и обезбедете ја за телото со шрафот што веќе се наоѓа на компонентата за прифаќање на кабелот.
4. Поврзете ги каблите во согласност со дадениот дијаграм.



5. Ставете го капакот на терминалниот блок по завршување на комплетирањето на жиците.
6. Насочете го кабелот за напојување така што тој нема да има контакт со производот и нема да биде стиснат меѓу производот и ѕидот.



Кабелот за напојување не смее да биде подолг од 2 м. од безбедносни причини.

- Бутнете го производот кон ѕидот на кујната.
- **Прилагодување на ногарките на рерната**
Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.
За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

Конечна проверка

1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.

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.



Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



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.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

Првична употреба

Прво чистење на производот



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.

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 23*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 23*



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 Користи Плочата

Општи информации за готвењето



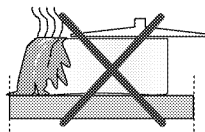
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење.

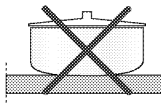
Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

Совети за стакло-керамички плочи

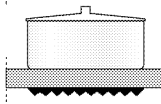
- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.
- Не користете алуминиумски садови и тави. Алуминиумот ја оштетува стакло-керамичка плоча.



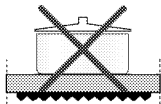
Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.



Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.

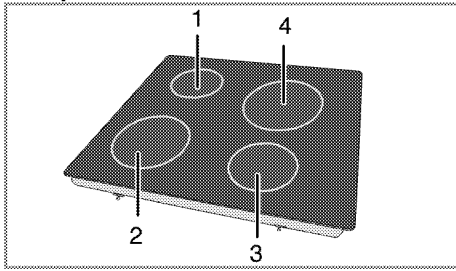


Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.



Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.

Употреба на плочата



- 1 Плотна за готвење со еден круг 14-16 цм.
- 2 Плотна за готвење со еден круг 18-20 цм.
- 3 Плотна за готвење со еден круг 14-16 цм.
- 4 Плотна за готвење со еден круг 18-20 цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



ОПАСНОСТ:

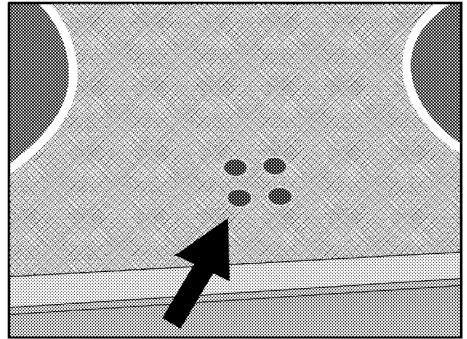
Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

Стаклено-керамичката плоча е опремена со сијаличка за работа и со индикатор за предупредување за врела зона.

Предупредувачкиот индикатор за врела зона го посочува статусот на активната зона и свети дури и кога ќе се исклучи плочата. Трепкањето на предупредувачкиот индикатор за врела зона не е дефект.



Во зависност од употребата, времето потребно за површината на ринглата да се олади е различно. Површината на ринглата може да е топла иако не свети индикаторот. Проверете дали површината е оладена пред да ја допрете, во спротивно, може да си ја изгорите раката!



Вклучување на керамичките плочи

Регулаторите за контрола на плочата се користат за работа со зоните. За да го добиете саканото ниво за готвење, свртете го регулаторот за контрола на зоната на соодветното ниво.

Ниво на готвење	1	2 — 3	4 — 6
	греење	динстање, готвење	варење, печење, вриење

Исклучување на керамичките плочи

Свртете го регулаторот за зоната во позиција за ИСКЛУЧЕНО (нагоре).

6 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 пара.

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. Сокот 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

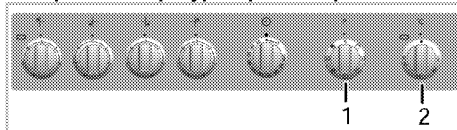
Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчук што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- 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 го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. 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 најврелиот 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 термостатот

1. Поставете го тајмерот на саканото време за готвење, видете *Употреба на часовникот на рерната, страница 22*
2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
3. 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

Ставете го тајмерот за рерната во позиција за исклученост.

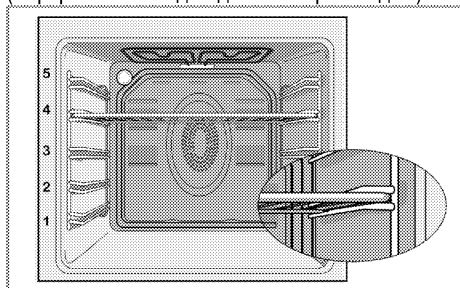


Кога тајмерот е поставен на одредено време, ќе се исклучи автоматски, видете *Употреба на часовникот на рерната, страница 22*

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 сид 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.

Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



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

Горен грејач потпомогнат со вентилатор



Вклучени се горниот грејач и вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух се распределува подобро со вентилаторот споредено со ситуацијата кога работи само горниот грејач.

Долен грејач потпомогнат со вентилатор



Вклучени се долниот грејач и вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух се распределува подобро со вентилаторот споредено со ситуацијата кога работи само долниот грејач.



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

Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно се бавно одмрзување 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.

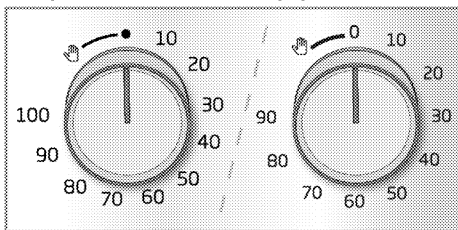
Целосен грил



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.

Употреба на часовникот на рерната



Започнување со готвење



За да ја вклучите рерната, мора да ги изберете режим за готвење и саканата температура и да го поставите времето. Инаку, рерната нема да работи.

1. Вртете го регулаторот за прилагодување на времето во правец на стрелките на часовникот за да го поставите времето за готвење.
2. Ставете го садот во рерната.
3. Изберете работен режим и температура, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 20*.

Јадење	Број на тава		Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава*	Една тава	<input type="checkbox"/>	3	175	30 ... 45
Колач во калап*	Една тава	<input checked="" type="checkbox"/>	2	175	30 ... 50
Колач на хартија за готвење*	Една тава	<input type="checkbox"/>	3	160 ... 170	20 ... 30
Пандишпан*	Една тава	<input type="checkbox"/>	3	180 ... 200	10 ... 20
Колачи*	Една тава	<input type="checkbox"/>	3	160 ... 170	20 ... 30
Тесто за крофни*	Една тава	<input type="checkbox"/>	3	200	20 ... 30
Богато тесто*	Една тава	<input checked="" type="checkbox"/>	3	190	20 ... 35
Маја*	Една тава	<input type="checkbox"/>	3	190	20 ... 40
Лазани*	Една тава	<input type="checkbox"/>	2	180	25 ... 45

» Рерната ќе се загрева до претходно поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.

4. Штом ќе истече времето за готвење, регулаторот за поставување на времето ќе се сврти автоматски обратно од стрелките на часовникот. Се слуша звук за предупредување кој посочува дека поставеното време е истечено и дека струјата е исклучена.



Ако не сакате да ја користите функцијата за тајмер, свртете го регулаторот обратно од стрелките на часовникот на симболот со рака.

5. Исклучете ја рерната преку регулаторот за поставување на времето, регулаторот за функции и регулаторот за температура.

Исклучување на рерната пред поставеното време

1. Вртете го регулаторот за прилагодување на времето обратно од стрелките на часовникот додека не застане.
2. Исклучете ја рерната преку регулаторот за функции и регулаторот за температура.

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.

Пица*	Една тава		1	200	10 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава		2	25 мин. 220, потоа, 180 ... 190	80 ... 100
Јагнешки бут (динстан)	Една тава		2	25 мин. 220, потоа, 190	70 ... 90
Печено пилешко	Една тава		2	15 мин. 250/маx, потоа, 190	55 ... 65
Мисирка (На парчиња)	Една тава		3	25 мин. 220, потоа, 190	70 ... 120
Риба	Една тава		3	200	20 ... 30

При готвење со две тави истовремено, ставете ја подлабоката тава на горната полица, а другата на подолната полица.
* Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.


(**) Во случаи на готвење кога е потребно претходно загревање, загрејте ја рерната на почетокот од готвењето за да ја постигне одредената температура.

Совети за печење колачи

- Ако колачет е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење.
- Ако колачет е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10 .
- Ако колачет 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 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!

- **Свртете го регулаторот за прилагодување на времето обратно од стрелките на часовникот на симболот со рака кога го користите грилот.**

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

7 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 не-рѓосувачки 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 пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на плочата

Стакло-керамички плочи


Избришете ја стакло-керамичката плоча со крпа натопена во ладна вода и внимавајте да не оставите средство за чистење на неа. Избришете со мека и сува крпа. Остатоците може да ја

оштетат стакло-керамичката површина кога ќе ја користите плочата следниот пат.

Исушените остатоци на стакло-керамичката површина не смее да се гребат со острици, челични жици или слични алатки.

Отстранете ги дамки од калциум (жолтите дамки) со мала количина на отстранувач на бигор како оцет или сок од лимон. Може да користите и соодветни, комерцијално достапни производи.

Ако површината е многу извалкана, ставете средство за чистење на сунѓер и почekaјте да се впиe. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.


 Храна во чијшто состав има шеќер, како густе кремове и сирупи мора веднаш да се исчистат без да чекате да се излади површината. Во спротивно, стакло-керамичката плоча може да се оштети трајно.

Со време, може да се појави делумно избледување на бојата на облогата или на другите површини. Ова не влијае врз работата на производот.

Избледувањето на бојата и дамките на стакло-керамичката површина е нормална појава и не претставува дефект.

Чистење на контролниот панел

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

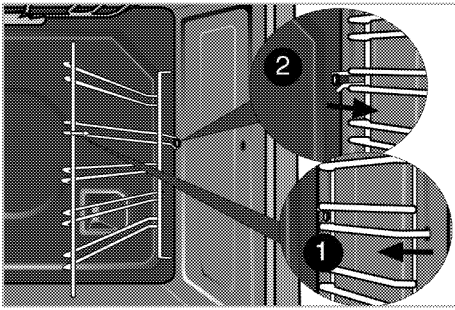
 Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.
Контролниот панел може да се оштети!

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.)

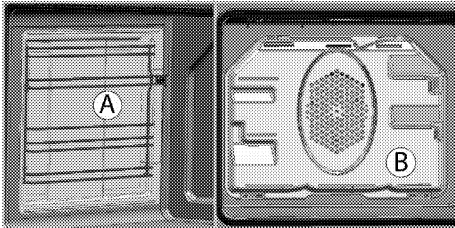
1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.



Каталитички сидови

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

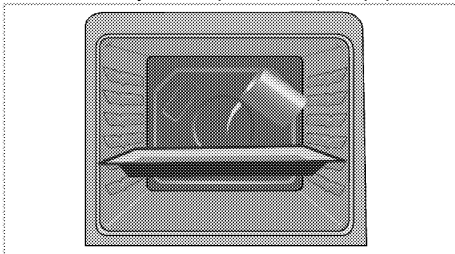
Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енамел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање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

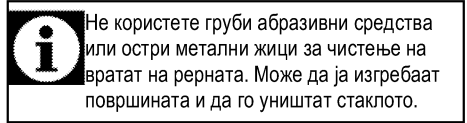
1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° С 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 миене, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

Чистење на вратата на рерната

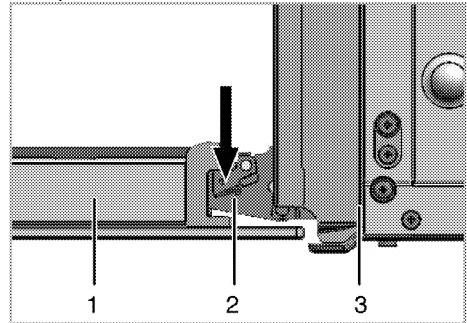
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.



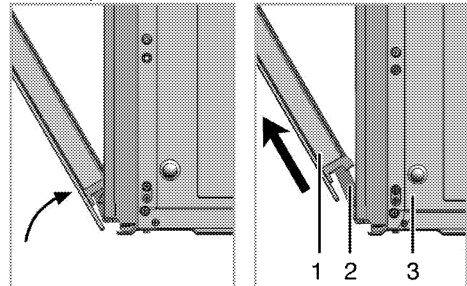
Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Предна врата
- 2 Шарка
- 3 Рерна



3. Поместе ја предната врата половично.

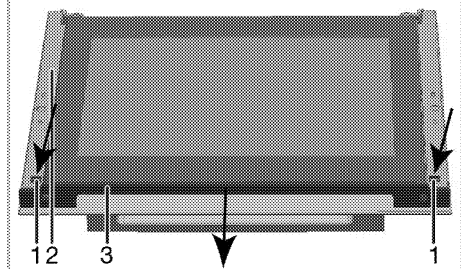
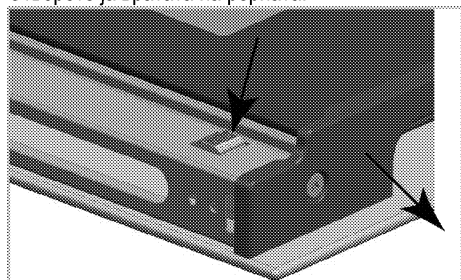
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

i 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 куќиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

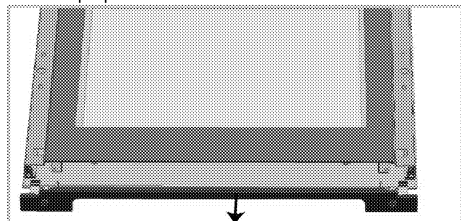
Вадење на внатрешното стакло на вратата

(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.

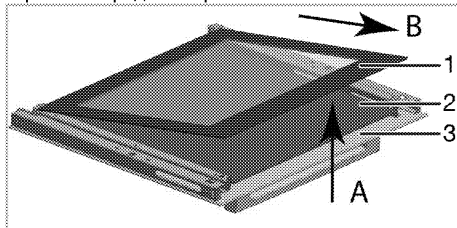


- 1 Јазиче
2 Рамка
3 Профил



Како што е илустрирано на сликите горе треба да притиснете на јазичињата (1) и во исто време да

го повлечете профилот (3) кон вас за да се отстрани профилот којшто е прикачен на горната страна на предната врата.

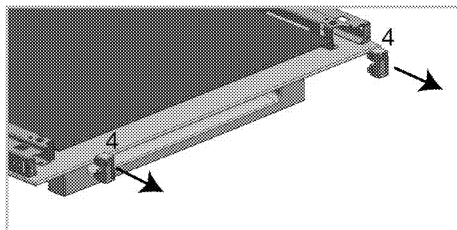


- 1 Највнатрешно стаклено окно
2 Внатрешно стаклено окно*
3 Надворешно стаклено окно
* (Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно;

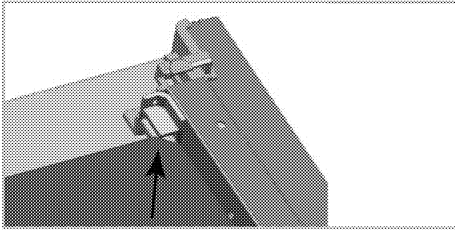
Повлечете ги поврзувачките елементи на држачот за стакло во средината како што е илустрирано на сликата за да можете да ги ослободите од стаклените окна.



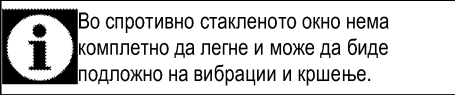
- 4 Поврзувачки елемент на држач за стакло*
* (Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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 стакленото окно за да навлезе во пластичниот отвор.

i Во спротивно стакленото окно нема комплетно да легне и може да биде подложно на вибрации и кршење.



Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е долните агли на највнатрешното стаклено окно да легнат во пластичните отвори.



Во спротивно стакленото окно нема комплетно да легне и може да биде подложно на вибрации и кршење.

Ве молиме имајте на ум да ги ставите поврзувачките делови за држење на стаклото во нивните отвори.

На крајот притиснете ги јазичињата на профилот за повторно да легнат во нивните отвори.

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!



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.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



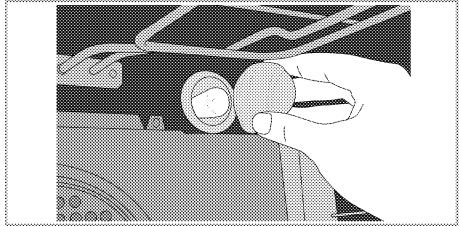
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



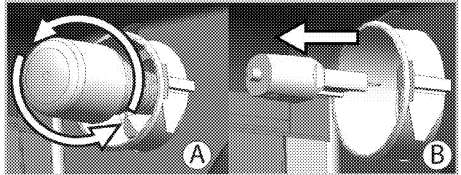
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температури над 50 °C.

Ако рерната има тркалезна светилка:

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



3. Ако сијаличката 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.

8 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 микроречка, тајмерот ја контролира само микроречката.)
- 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.

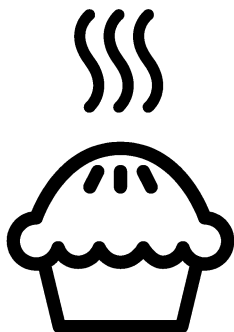
- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*



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.

beko

Pećnica Korisnički priručnik



SB

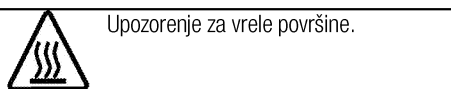
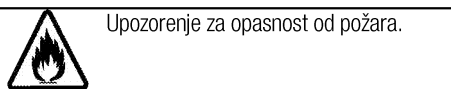
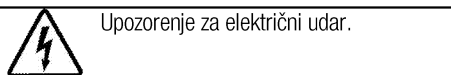
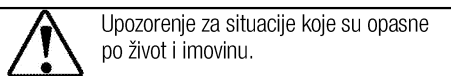
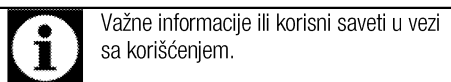
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost.....	4
Bezbednost električnih proizvoda.....	4
Bezbednost proizvoda.....	5
Namena.....	8
Bezbednost dece.....	8
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad.....	8
Odlaganje ambalažnog materijala.....	8

2 Opšte informacije 9

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

3 Instalacija 12

Pre instalacije.....	12
Instalacija i povezivanje.....	13
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad.....	14

4 Pripreme 15

Saveti za uštedu energije.....	15
Prva upotreba.....	15
Prvo čišćenje proizvoda.....	15
Prvo zagrevanje.....	15

5 Kako koristiti ploču za kuvanje 16

Opšte informacije o kuvanju.....	16
Korišćenje ploča za kuvanje.....	16

6 Kako rukovati rernom 18

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju.....	18
Kako koristiti električnu rernu.....	18
Režimi rada.....	19
Korišćenje sata rerne.....	19
Tabela vremena kuvanja.....	20
Kako rukovati roštiljem.....	21
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja.....	21

7 Održavanje i nega 22

Opšte informacije.....	22
Očistite ploču za kuvanje.....	22
Čišćenje komandne table.....	22
Čišćenje rerne.....	22
Skidanje vrata rerne.....	23
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima.....	23
Zamena sijalice u rerni.....	25

8 Otklanjanje kvarova 26

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Nikada ne stavljajte uređaj na pod pokriven tepihom. Inače, umanjen protoka vazduha ispod proizvoda će uzrokovati pregrevanje električnih delova. Ovo će izazvati probleme sa Vašim proizvodom.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili

bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Koristite samo priključni kabl naveden u „Tehničkim specifikacijama“.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.

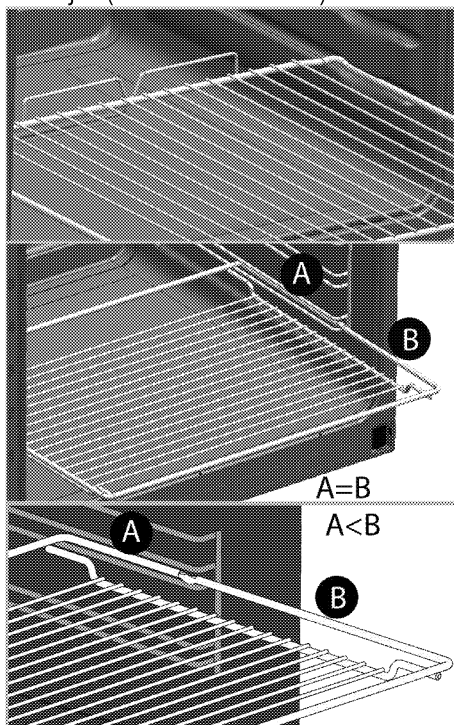
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.

- Ne stavljajte nikakav zapaljivi material blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite

stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak

- delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u reni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.
- UPOZORENJE: Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost električnog udara.
 - Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
 - Uređaj mora da se postavi direktno na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.
 - UPOZORENJE: Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim čebetom.
 - PAŽNJA: Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora neprekidno da bude pod nadzorom.
 - UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.
 - UPOZORENJE: Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
 - U slučaju da se staklo ploče za kuvanje polomi: Odmah isključite sve gorionike i sve električne grejne elemente i izolujte uređaj od napajanja. Nemojte da dodirujete površinu uređaja. Nemojte da koristite uređaj.
 - Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
 - Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Zbog toga treba da se uverite da su površina rerne i dna šerpi uvek suve.
 - UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.
- Za pouzdanost proizvoda od požara:
- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.

- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

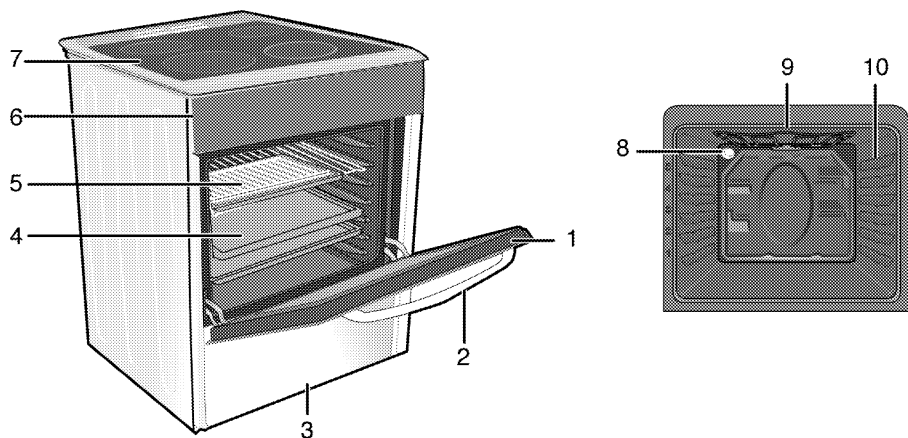
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

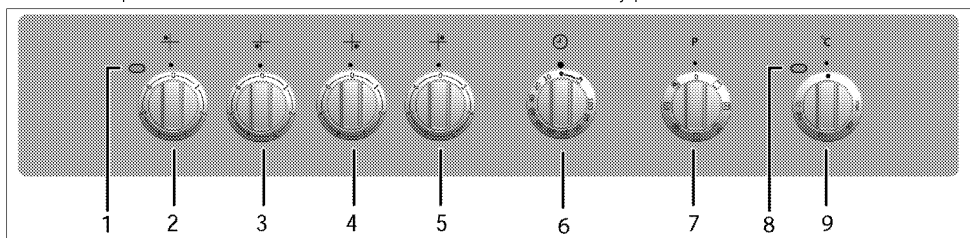
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|---------------|----|---------------------|
| 1 | Prednja vrata | 6 | Kontrolna tabla |
| 2 | Ručka | 7 | Ploča sa gorionikom |
| 3 | Donji deo | 8 | Lampa |
| 4 | Pleh | 9 | Grejač roštilja |
| 5 | Žičana polica | 10 | Položaji police |



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Lampica za upozorenje | 6 | Mehanički vremenski programator (Zavisí od modela. Tajmer vašeg proizvoda može trajati 100 ili 90 minuta. Na ilustraciji je prikazano 100 minuta kao primeri.) |
| 2 | Ploča za kuvanje sa jednim krugom Pozadi levo | 7 | Obrtno dugme za izbor funkcije |
| 3 | Ploča za kuvanje sa jednim krugom Napred levo | 8 | Lampica termostata |
| 4 | Ploča za kuvanje sa jednim krugom Napred desno | 9 | Obrtno dugme termostata |
| 5 | Ploča za kuvanje sa jednim krugom Pozadi desno | | |

Sadržaji pakovanja

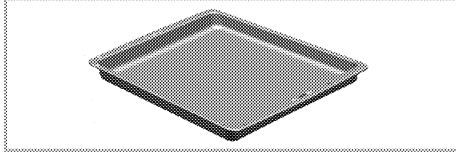


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. Korisnički priručnik

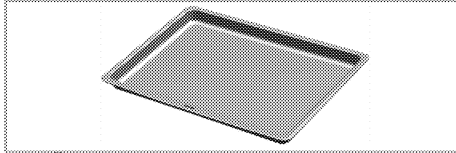
2. Pleh za renu

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



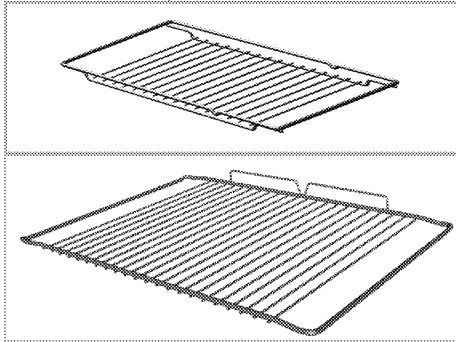
3. Pleh za kolače

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



4. Žičana policica

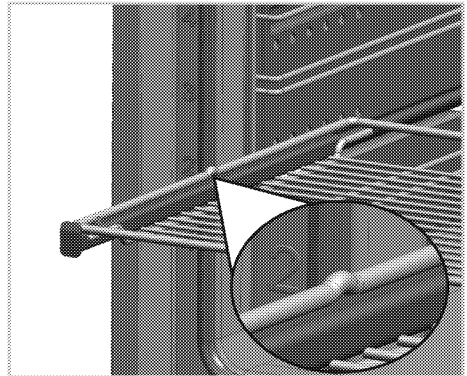
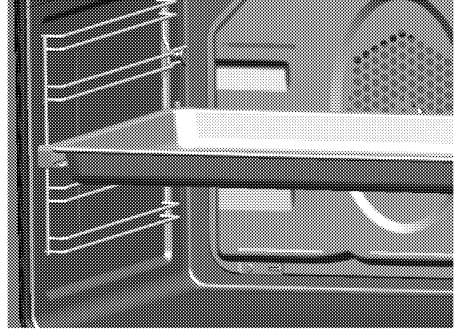
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

OPŠTE	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	7.8 kW
Osigurač	16 A x 3 / 25 A
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Ploča za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Napred levo	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
Napred desno	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Pozadi desno	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
RERNA/ROŠTILJ	
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15-25 W
Potrošnja roštilja	1.6 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskega rejtinga električnih rerri navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

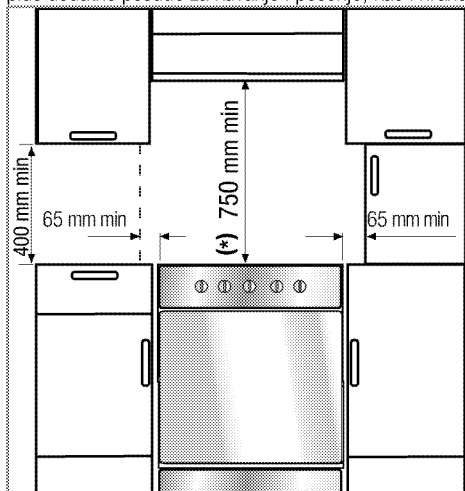


OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu. Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.



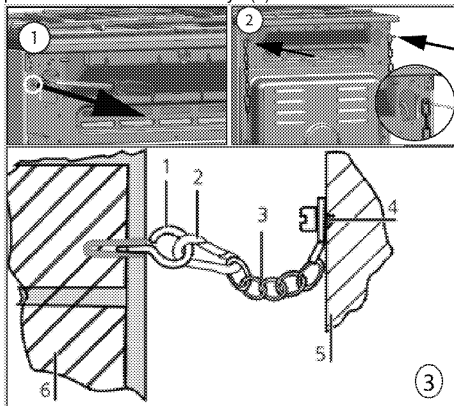
- Može se koristiti sa ormaricama sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormara.

- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, tj. njegova zadnja strana i **jedna** bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa **druge** strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Svaki element kuhinjskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

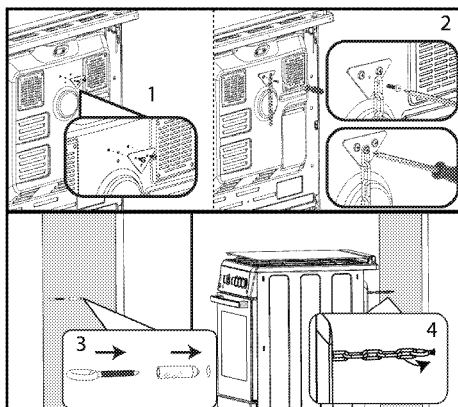
Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rerna isporučena. Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).



- Kuka za stabilizaciju
- Mehanizam blokiranja
- Sigurnosni lanac
- Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- Zadnja strana šporeta
- Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je ispučen sa remnom. Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.



i Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se rerna naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjavanje rerne.

Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran za mestom za pričvršćivanje konzole.

Instalacija i povezivanje

Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.


i Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.


- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.

i Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda. Vrata, ručica za ili šarke se mogu oštetiti.

Električno povezivanje


Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST:
 Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

OPASNOST:
 Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja.

Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

OPASNOST:
 Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kabla za napajanje

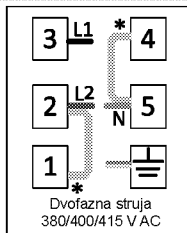
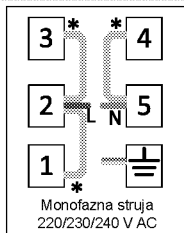
i Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

1. **Ako kabl za napajanje nije isporučen sa proizvodom**, kabl za napajanje koji ćete vi izabrati iz tabele (Tehničke specifikacije, strana 17) u skladu sa električnim instalacijama u vašem domu, mora biti povezan na proizvod na osnovu šeme. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazoru kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

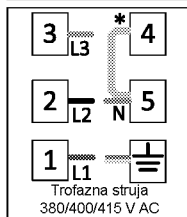


Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

- Otvorite poklopac priključne kutije pomoću odvijača.
- Provucite napojni kabl kroz kablovsku stezaljku ispod terminala i učvrstite ga na glavno telo zavrtnjem pomoću zatezača kabla.
- Povežite kablove u skladu sa datom šemom veze.



* Bakarni most



- Nakon povezivanja žica, zatvorite poklopac priključne kutije.
- Postavite kabl za napajanje tako da nema kontakt sa proizvodom i ne bude priklješten između proizvoda i zida.



Kabl za napajanje ne sme biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- Podešavanje nožica rene**
Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan. Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

Finalna provera

- Ponovo priključite uređaj na napajanje.
- Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u reni oštete vrata rene, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rene prema položaju plehova. Vrata rene zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

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

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju zonama za kuvanje. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću zona za kuvanje i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između zone za kuvanje i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite zonu za kuvanje 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.

Prva upotreba

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 21*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 21*



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

Opšte informacije o kuvanju

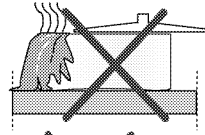


Nikad puniti posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

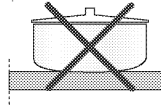
- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude. Odmah očistite sve takve otopljene materijale sa površine. Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog preliivanja. Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje. Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

Saveti za staklokeramičke ploče za kuvanje

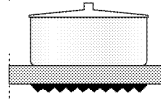
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnom. Oštre ivice mogu izgubiti površinu.
- Ne koristite aluminijumske posude i šerpe. Aluminijum oštećuje staklokeramičku površinu.



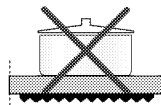
Prolijanja hrane mogu oštetiti staklokeramičku površinu i izazvati požar.



Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnom.

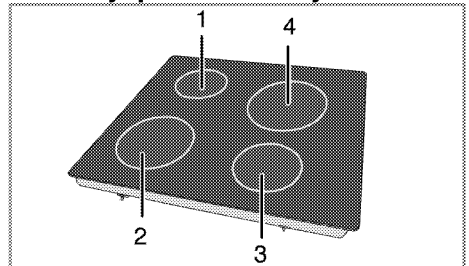


Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnom. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote.



Ako je prečnik šerpe suviše mali, nepotrebno će se izgubiti energija.

Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 18-20 cm
- 3 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16 cm
- 4 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 18-20 cm je lista preporučeni prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.

**OPASNOST:**

Pazite da na ploču za kuvanje ne padne neki predmet. Čak i mali predmeti, npr. slanik, mogu da oštete ploču za kuvanje.

Ne koristite naprsu ploču za kuvanje. Voda može ući u naprsline i prouzrokovati kratak spoj.

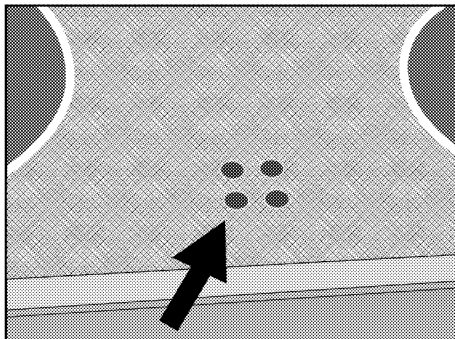
U slučaju bilo kakvog oštećenja površine (npr. vidljive naprsline), odmah isključite proizvod da biste smanjili opasnost od električnog udara.

Staklokeramička ploča za kuvanje je opremljena svetlom za rad i signalnom lampicom upozorenja za vruću zonu.

Signalna lampica upozorenja za vruću zonu označava status aktivne zone i ostaje upaljena nakon što je ringla isključena. Treperenje signalne lampice upozorenja za vruću zonu ne predstavlja kvar.



U zavisnosti od korišćenja, površina ploče za kuvanje može se ohladiti nakon različitih vremenskih intervala. Površina ploče za kuvanje može biti vruća čak i ako lampice indikatora ne svetle. Vodite računa da se površina ohladi pre nego što je dodirnete. U suprotnom, može doći do opekotina na rukama!

**Uključivanje keramičkih ringli**

Dugme za podešavanje toplote se koristi za upravljanje ringlom. Da biste dobili željenu toplotu, dugme za podešavanje toplote ringle okrenite na odgovarajuću jačinu.

Jačina kuvanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrevanje	dinstanje, ključanje	kuvanje, prženje, kuvanje

Isključivanje keramičkih ringli

Okrenite dugme za ringlu u položaj „ISKLJUČENO“ (gore).

6 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu. Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para. Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, ražnjici i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.

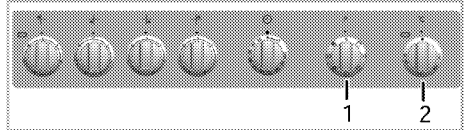
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja. Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

Izbor temperature i način rada



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
 - 2 Obrtno dugme termostata
1. Podesite vremenski programator rerne na željeno vreme kuvanja; pogledajte *Korišćenje sata rerne, strana 19*.
 2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
 3. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

Isključivanje električne rerne

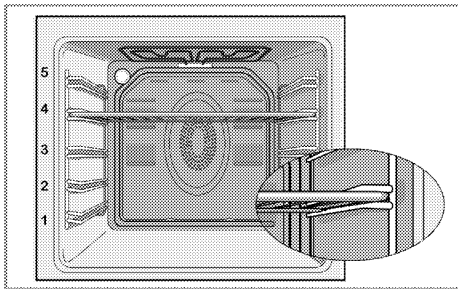
Vremenski programator rerne prebacite u položaj „isključeno“.



Ako je podešen na određeno vreme, vremenski programator će se automatski isključiti; pogledajte *Korišćenje sata rerne, strana 19*.

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju. (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj remi. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh bolje distribuira u poređenju sa situacijom kada je uključen samo gornji ventilator.

Donji grejač sa ventilatorom



Donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh bolje distribuira u poređenju sa situacijom kada je uključen samo donji ventilator.



Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz renu.



To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima polica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova. Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

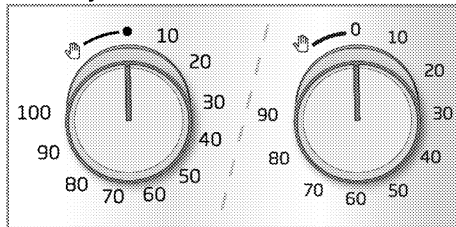
Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod donjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Korišćenje sata rerne



Starting the cooking (Početak kuvanja)



Da biste uključili renu, morate podesiti režim kuvanja i željenu temperaturu i podesiti vreme. U suprotnom, rena neće raditi.

1. Okrenite dugme za podešavanje vremena u smeru kretanja kazaljke na satu da biste podesili vreme kuvanja.
2. Stavite jelo u renu.

3. Izaberite režim rada i temperaturu; vidite. *Kako koristiti električnu rernu, strana 18.*

» Rerna se zagreva do podešene temperature i održava je do kraja izabranog vremena kuvanja.

4. Kada vreme kuvanja (cooking time) istekne, dugme za podešavanje vremena će se automatski okretati u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu. Oglašava se alarmni zvuk, koji ukazuje da je podešeno vreme završeno i da je napajanje isključeno.



Ako ne želite da koristite funkciju vremenskog programatora, okrenite dugme u smeru suprotnom kretanju kazaljke na satu do simbola ruke.

5. Isključite rernu pomoću dugmeta termostata i/ili dugmeta za izbor funkcije i dugmeta za izbor temperature.

Isključivanje rerne pre zadatog vremena

1. Okrenite dugme za podešavanje vremena suprotno od smera kretanja kazaljke na satu dok se ne zaustavi.
2. Isključite rernu pomoću dugmeta za izbor funkcije i/ili termostata .

Tabela vremena kuvanja



Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj plehova		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu*	Jedan pleh		3	175	30 ... 45
Kolač u kalupu*	Jedan pleh		2	175	30 ... 50
Kolači u papiru*	Jedan pleh		3	160 ... 170	20 ... 30
Koh*	Jedan pleh		3	180 ... 200	10 ... 20
Kolači*	Jedan pleh		3	160 ... 170	20 ... 30
Pecivo od kvasnog testa*	Jedan pleh		3	200	20 ... 30
Obogaćena peciva*	Jedan pleh		3	190	20 ... 35
Kvasac*	Jedan pleh		3	190	20 ... 40
Lazanje*	Jedan pleh		2	180	25 ... 45
Pica*	Jedan pleh		1	200	10 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	80 ... 100
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh		2	25 min. 220, zatim 190	70 ... 90
Pečeno pile	Jedan pleh		2	15 min. 250/max, zatim 190	55 ... 65
Čuretina (Sečena)	Jedan pleh		3	25 min. 220, zatim 190	70 ... 120
Riba	Jedan pleh		3	200	20 ... 30

Prilikom kuvanja sa 2 pleha istovremeno, duboki pleh stavite na gornju policu rerne, a plitak pleh na donju policu.

* Za sve vrste jela predložimo da prethodno zagrejte rernu.

(**) Za svrhe kuvanja koje zahteva prethodno zagrevanje, prethodno zagrejte rernu na početku procesa dok ne dostigne zadatu temperaturu.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve

testa i na površinski sloj radi podjednako pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- **Kada pečete na roštilju, okrenite dugme za podešavanje vremena u smeru kretanja kazaljke na satu di simbola ruke.**

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
 2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
 3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.
- » Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju



Hrana	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	4...5	250/max	20...25 min. #
Pileći fileti	4...5	250/max	25...35 min.
Jagnjeći kotlet	4...5	250/max	20...25 min.
Govede kremenadle	4...5	250/max	25...30 min. #
Telaće kremenadle	4...5	250/max	25...30 min. #
Tost-hleb *	4	250/max	1...3 min.

zavisno od debljine
*Prethodno zagrevajte 5 minuta
**Ako temperatura roštilja na vašem proizvodu ne može da se podesi, roštilj će raditi na maksimalnoj temperaturi.



7 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestalí problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.

	OPASNOST: Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!
	OPASNOST: Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgrevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisani i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterđentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.

	Prilikom upotrebe nekih deterđženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterđžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.
	Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Očistite ploču za kuvanje.


Staklokeramičke površine

Obrišite staklokeramičku površinu komadom tkanine navlažene hladnom vodom tako da na njoj ne ostane sredstvo za čišćenje. Osušite je mekom i suvom tkaninom. Ostaci mogu oštetiti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćenja ploče za kuvanje.

Osušene ostatke na staklokeramičkoj površini ne bi nikako trebalo strugati noževima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna. Možete koristiti i odgovarajuće komercijalne proizvode koji su dostupni.

Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na sunđer i sačekajte da dobro upije. Zatim vlažnom tkaninom očistite površinu ploče za kuvanje.


	Slatka hrana, kao što su kremovi i sirupi, mora se odmah očistiti i ne sme se čekati da se površina ohladi. U suprotnom, može doći do trajnog oštećenja staklokeramičke površine.
---	---

Vremenom može doći do blagog bleđenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo neće uticati na rad uređaja.

Bleđenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

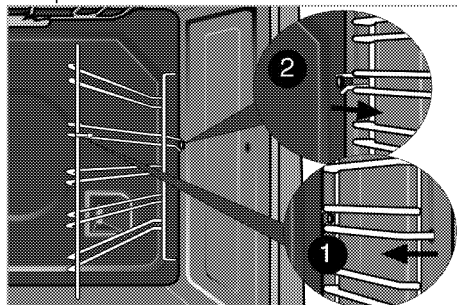
	Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmad, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se oštetiti!
---	--

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

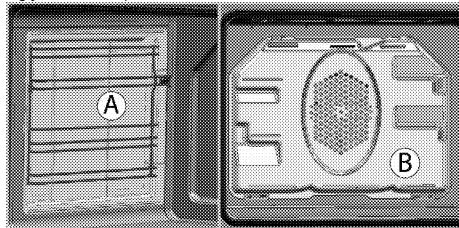
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

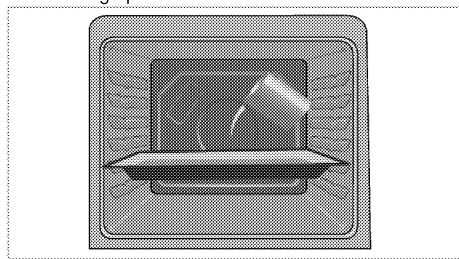
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom prolinenog ulja (para i ugljen-dioksid).



Lako čišćenje parom

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sunđera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite svom tkaninom.

Čišćenje vrata rerne

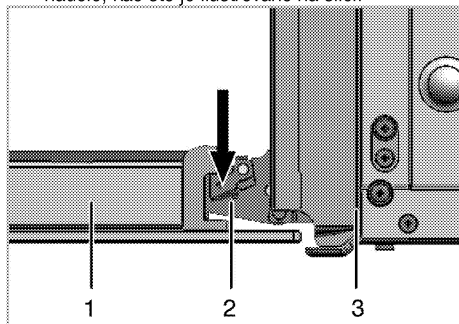
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



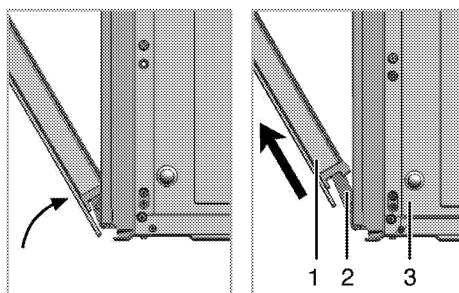
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Rerna

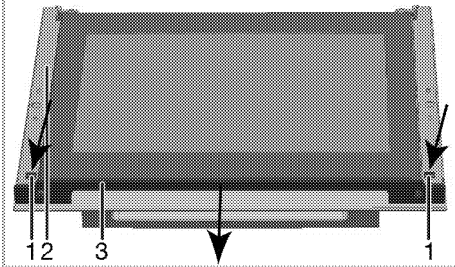
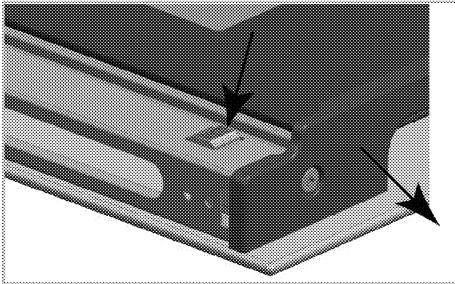


3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

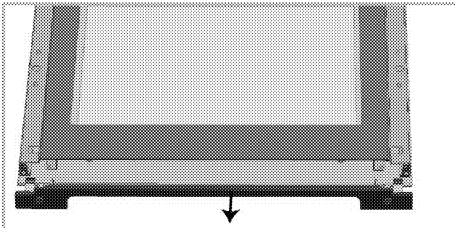
i Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

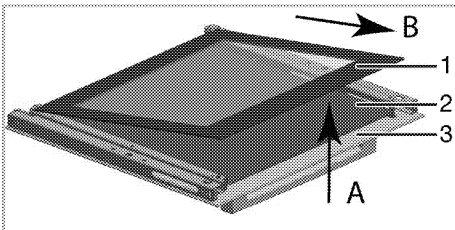
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja. Otvorite vrata rerne.



- 1 Jezičak
- 2 Okvir
- 3 Profil



Kao što je ilustrirano na slikama iznad, istovremeno pritisnite jezičke (1) i povucite profil (3) prema sebi da biste uklonili profil pričvršćen sa gornje strane prednjih vrata.



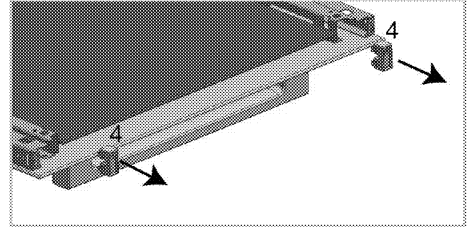
- 1 Najdublja staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča*
- 3 Spoljna staklena ploča

* (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu „A“ i izvucite je u pravcu „B“.

Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom:

Povucite spojne elemente držača stakla na sredini, kao što je ilustrirano na slici, da ih skinete sa staklenih ploča.

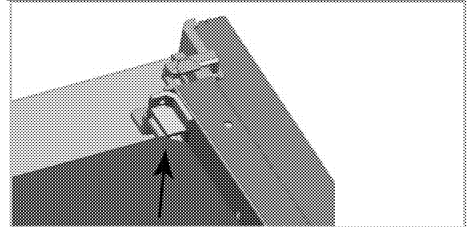
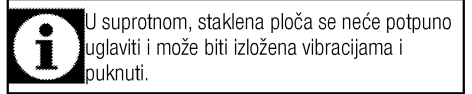


4 Spojni element držača stakla*

* (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

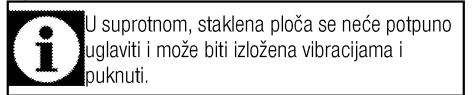
Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2). Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, postavite staklenu ploču tako da se umetne u plastični žleb.



Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da se donji uglovi najdublje staklene ploče uglave u plastične žlebove.



Ne zaboravite da postavite spojne delove držača stakla u njihove otvore.

Na kraju, pritisnite jezičke profila da ih ponovo uglavite u njihove otvore.

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



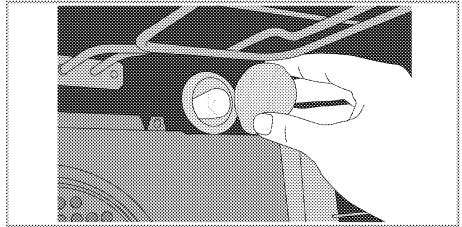
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.



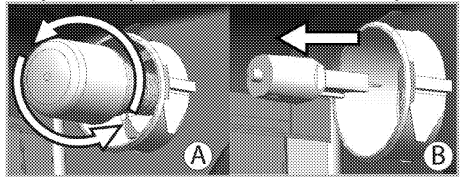
U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.* (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*

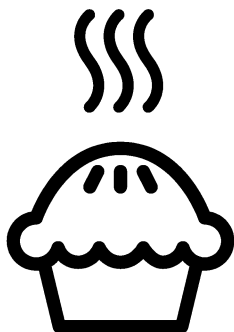


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

beko

Pečica

Navodila za uporabo



SL

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

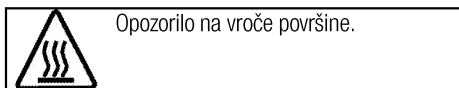
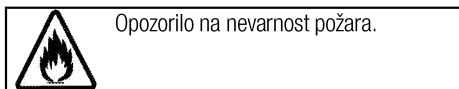
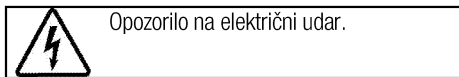
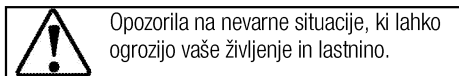
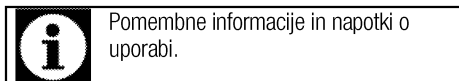
Spoštovani kupec,

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 Sütlüce/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.....	8
Varnost otrok.....	8
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.....	13
Odstranjevanje stare naprave.....	14

4 Priprave 15

Nasveti za varčevanje z električno energijo.....	15
Prva uporaba.....	15
Prvo čiščenje izdelka.....	15
Prvo segrevanje.....	15

5 Uporaba plošče 16

Splošne informacije o kuhanju.....	16
Uporaba plošč.....	16

6 Uporaba pečice 18

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru.....	18
Uporaba električne pečice.....	18
Načini delovanja.....	19
Uporaba ure pečice.....	19
Tabela časov kuhanja.....	20
Uporaba žara.....	21
Tabela časov kuhanja z žarom.....	21

7 Vzdrževanje in čiščenje 22

Splošne informacije.....	22
Čiščenje plošče.....	22
Čiščenje upravljalne plošče.....	22
Čiščenje pečice.....	22
Odstranjevanje vratc pečice.....	23
Odstranjevanje notranjega stekla vratc.....	23
Zamenjava luči v pečici.....	24

8 Odpravljanje težav 26

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.

- Izdelka nikoli ne postavljajte na tla, ki so pokrita s preprogo. V nasprotnem primeru bo pomanjkanje pretoka zraka pod izdelkom povzročilo pregretje električnih delov. To bo vodilo do težav z izdelkom.
- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno 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!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravitom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Uporabljajte samo priključni kabel, določen v poglavju "Tehnične specifikacije".
- 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.

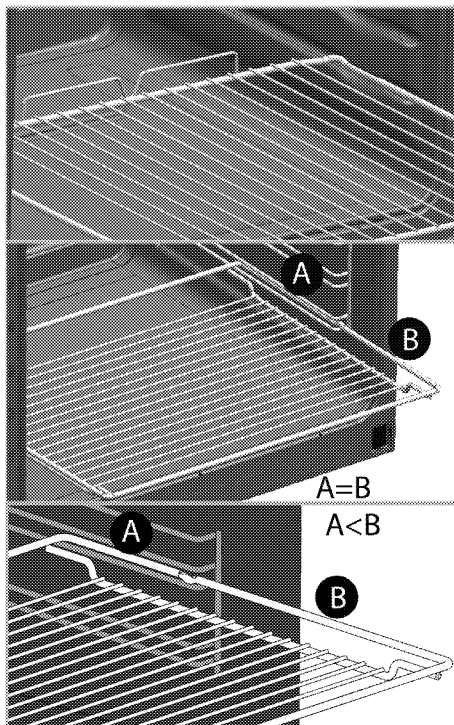
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno 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 odprtlin.
- 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: Preden zamenjate lučko, se prepričajte, da je naprava izključena, da preprečite nevarnost električnega udara.
 - Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.
 - Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.
 - OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
 - POZOR: Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
 - OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
 - OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
 - Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
 - Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
 - OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.
- 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.
- 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.

Ostranjanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjanjem 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 gospodinjstvi 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:

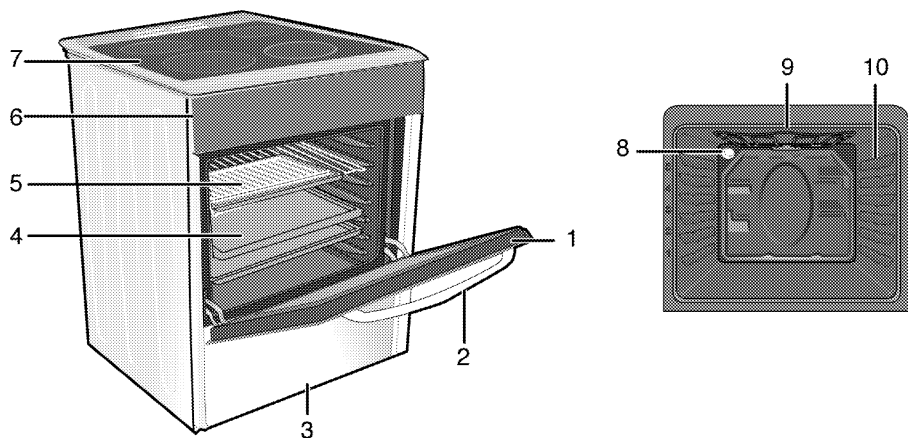
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Ostranjanje embalaže

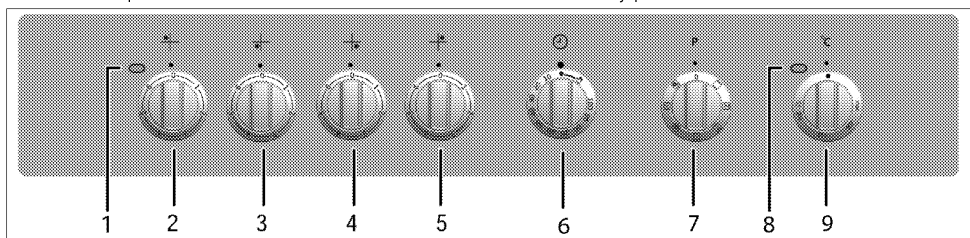
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|----|---------------------|
| 1 | Sprednja vratca | 6 | Nadzorna plošča |
| 2 | Ročaj | 7 | Gorilna plošča |
| 3 | Spodnji del | 8 | Lučka |
| 4 | Pekač | 9 | Grelni element žara |
| 5 | Mrežna polica | 10 | Položaji polic |



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|
| 1 | Opozorilna lučka | 6 | Mehanski časovnik (Odvisno od modela. Časovnik vašega izdelka lahko traja 100 ali 90 minut. Na sliki je kot primer prikazano 100 minut.) |
| 2 | Enojna kuhalna plošča Zadaj levo | 7 | Vrtljivi gumb za funkcije |
| 3 | Enojna kuhalna plošča Spredaj levo | 8 | Lučka termostata |
| 4 | Enojna kuhalna plošča Spredaj desno | 9 | Vrtljivi gumb za termostat |
| 5 | Enojna kuhalna plošča Zadaj desno | | |

Vsebnost embalaže

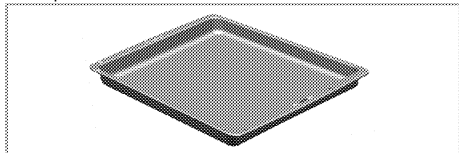


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

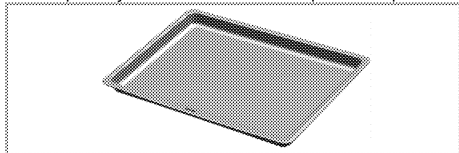
2. Pekač za pečico

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



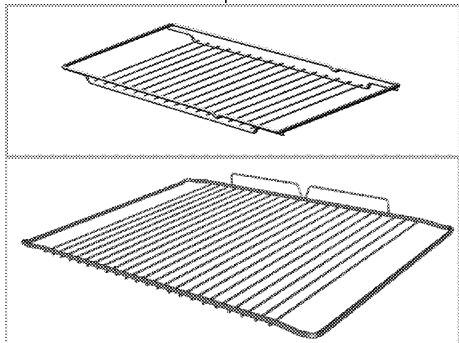
3. Pekač za pecivo

Uporablja se za sladice kot so piškoti in pecivo.



4. Mrežna rešetka

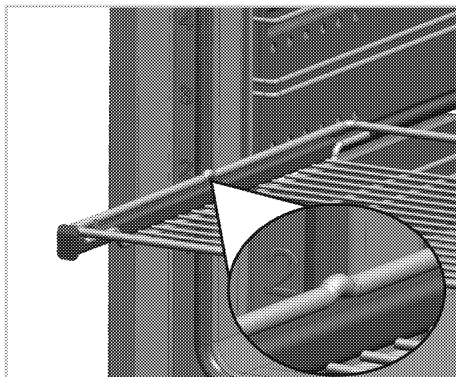
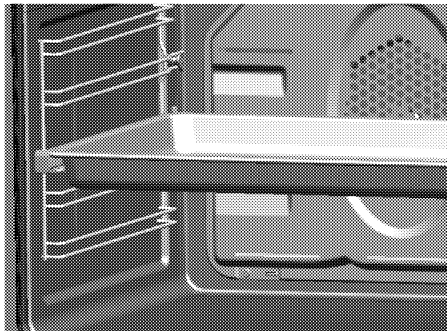
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na zeleno polico.



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

SPLOŠNO	
Zunanje mere (višina/širina/globina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napetost/frekvenca	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	7.8 kW
Varovalka	16 A x 3 / 25 A
Tip kabla / prerez	min.H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
PLOŠČA	
Gorilniki	
Zadaj levo	Enojna kuhalna plošča
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Spredaj levo	Enojna kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1700 W
Spredaj desno	Enojna kuhalna plošča
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Zadaj desno	Enojna kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1700 W
PEČICA/ŽAR	
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15-25 W
Električna poraba žara	1.6 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.

	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:

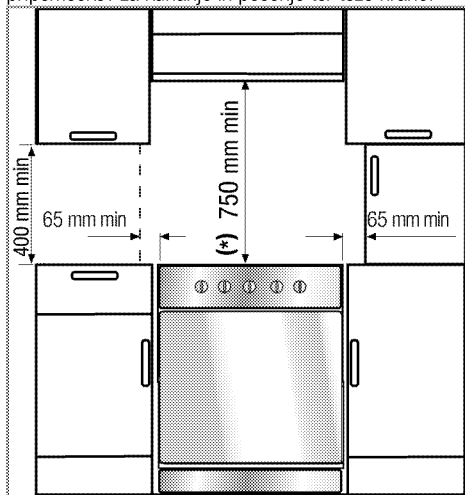
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Da bi zagotovili pomembne zračne odprtine pod proizvodom, priporočamo, da napravo namestite na trdno površino in da se noge ne pogrezajo v preprogo ali mehka tla.

Kuhinjska tla morajo biti ustrezne nosljivosti, saj morajo nositi težo naprave in dodatno težo pripomočkov za kuhanje in pečenje ter težo hrane.



- Lahko se uporablja z omaricami na vsaki strani, vendar z najmanjšo razdaljo 400 mm nad grelno ploščo ter stransko razdaljo 65 mm med napravo in stenami, pregradami ali visokimi omarami.

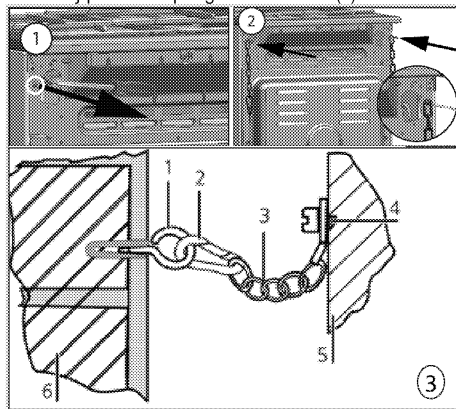
- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Naprava sodi v 1. razred naprav, zato lahko zadnja in **ena** stranska stran gledata proti kuhinjski steni, kuhinjskemu pohištvu ali opremi poljubne velikosti. Kuhinjsko pohištvo ali oprema pa je **lahko** samo enake velikosti ali manjše.
- Kuhinjsko pohištvo, ki se nahaja ob napravi mora biti odporno na toploto (min. 100 °C).

Varnostna veriga

Če ima izdelek dve varnostni verigi(2).

Napravo zavarujte pred prevrčanjem z dvema priloženima verigama.

Kavelj (1) pritrdite, tako da uporabite pravilno vezavo na steno kuhinje (6) in priključite varnostno verigo (3) na kavelj prek zaklepnega mehanizma (2).

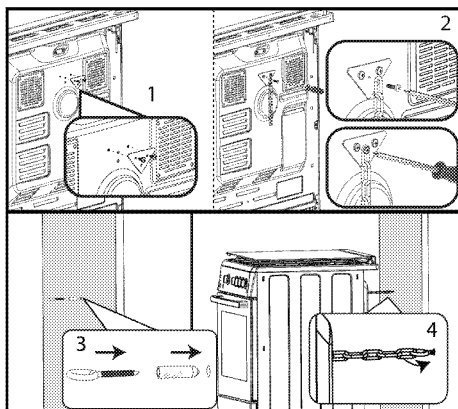


- 1 Stabilizacijski kavelj
- 2 Zaklepni mehanizem
- 3 Varnostna veriga
- 4 Verigo čvrsto pritrdite na zadnjo stran pečice
- 5 Zadnja stran pečice
- 6 Kuhinjska stena

Če ima izdelek eno varnostno verigo(1).

Napravo zavarujte pred prevrčanjem s priloženo varnostno verigo na pečici.

Za pritrditev varnostne verige na izdelek sledite korakom na sliki v nadaljevanju.



i Stabilizacijska veriga mora biti čim krajša, da se prepreči padec pečice naprej in nameščena diagonalno, da se prepreči padec pečice na stran.

Stabilizacijska veriga za kuhalnike ni opremljena z režo za pritrditev na okvir.

Namestitev in priključitev

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


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


- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.

i Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave, saj lahko poškodujete vratca, ročaje ali tečaje.


Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena 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, upognjen 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!

Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska tablica je vidna ko so vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

NEVARNOST:
 Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

Priključitev napajalnega kabla

i 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.

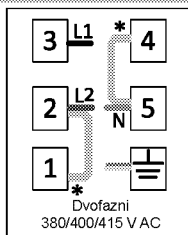
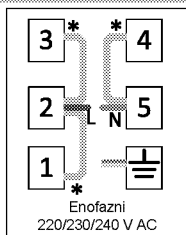
1. Če naprava nima priloženega napajalnega kabla, jo povežite z napajalnim kablo, ki ga izberete iz tabele (Tehnične specifikacije, stran 17) v skladu z električno napeljavo vašega doma ter pri tem upoštevajte navodila v diagramu kablov.

Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

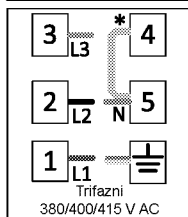


Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

- Z izvijačem odprite pokrov stikalne omarice.
- Napajalni kabel speljite skozi držalo kabla pod stikalno omarico in ga namestite na napravo s pomočjo priloženega vijaka na komponenti držala kabla.
- Kable priključite kot je prikazano na priloženi shemi.



* Bakreni most



- Ko je ožičenje končano, zaprite pokrov stikalne omarice.
- Napajalni kabel speljite tako, da se ne bo dotikal naprave in ne bo stisnjen med napravo in steno.



Iz varnostnih razlogov napajalni kabel ne sme biti daljši od 2 metrov.

- Napravo potisnite ob kuhinjsko steno.

• Namestitev nog pečice

Vibracije med uporabo lahko prestavijo posode.

To nevarno situacijo lahko preprečite, če je naprava v ravnovesju.

Za lastno varnost se prepričajte, da je naprava postavljena ravno, tako da nastavite štiri noge na dnu naprave in jih obrnete v levo ali desno in poravnate z delovno površino.

Zadnji preizkus

- Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
- Preverite električne funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite 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 polepate.
- 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.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom. Posode z debelejším dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.
- Med daljšim kuhanjem izklopite kuhalno površino 5 do 10 minut pred koncem kuhanja. Ob uporabi preostale toplote lahko prihranite do 20% energije.

Prva uporaba

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

Vročé 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 21.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 21



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 plošče

Splošne informacije o kuhanju



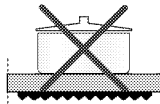
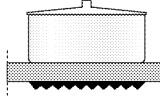
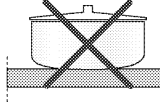
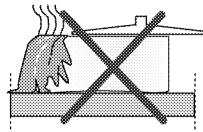
Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

Nasveti za steklokeramične plošče

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.

- Ne uporabljajte posod in loncev iz aluminija. Aluminij lahko poškoduje steklokeramično površino.



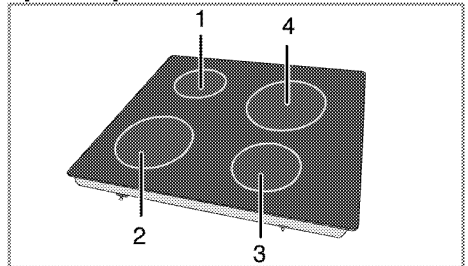
Razliki ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar.

Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

Če je premer posode premajhen, boste porabili več energije kot potrebno.

Uporaba plošč



- 1 Enojna kuhalna plošča 14-16 cm
- 2 Enojna kuhalna plošča 18-20 cm
- 3 Enojna kuhalna plošča 14-16 cm
- 4 Enojna kuhalna plošča 18-20 cm je seznam priporočenega premera loncev, ki se lahko uporabljajo pri podobnih gorilnikih.

**NEVARNOST:**

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je ploščica počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

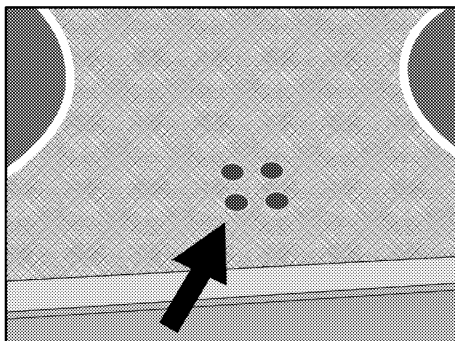
Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Steklokeramična ploščica ima delovno lučko in opozorilni kazalec za aktivna mesta.

Opozorilni kazalec za aktivno mesto označuje položaj delujoče grelne ploščice in sveti še potem, ko grelno ploščico izklopite. Utripanje opozorilnega kazalca za aktivno mesto ni napaka.



Ohlajanje površine kuhalne ploščice lahko traja različno dolgo, odvisno od uporabe. Površina kuhalne ploščice je lahko vroča, čeprav indikatorne lučke ne svetijo. Poskrbite, da se površina ohladi, preden se je dotaknete. V nasprotnem primeru si lahko opečete roko!

**Vklop keramične plošče**

Upravljalni gumbi ploščice se uporabljajo za upravljanje ploščic. Zelena stopnjo kuhanja boste izbrali, če boste upravljalne gumbne ploščice zavrteli v ustrezen položaj.

Položaj	1	2 — 3	4 — 6
	segrevanje	dušenje, počasno vretje	kuhanje, pečenje, vretje

Izklop keramične ploščice

Gumb grelne ploščice zavrtite na položaj za izklop (zgoraj).

6 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



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 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, nabodala, 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.

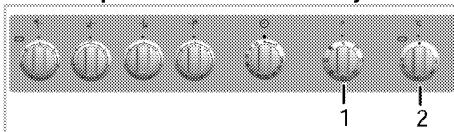
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



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

Izbira temperature in načina delovanja



- 1 Vrtljivi gumb za funkcije
- 2 Vrtljivi gumb za termostat

1. Časovnik pečice nastavite na želen čas pečenja; glejte *Uporaba ure pečice, stran 19*.
2. Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.
3. Gumb za temperaturo nastavite na želeno temperaturo.

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

Izklop električne pečice

Časovnik pečice zavrtite na položaj za izklop.



Če nastavite časovnik na določen čas, se bo samodejno izklopil; glejte *Uporaba ure pečice, stran 19*

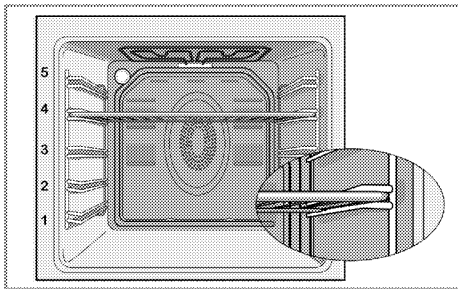
Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

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.

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.

Zgornje ventilacijsko segrevanje



Vklopljena sta zgornje segrevanje in ventilator (na zadnji steni). Ventilator bolje razporedi vroč zrak, kot če je vklopljeno samo zgornje segrevanje.

Spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklopljena sta spodnje segrevanje in ventilator (na zadnji steni). Ventilator bolje razporedi vroč zrak, kot če je vklopljeno samo spodnje segrevanje.



To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

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.



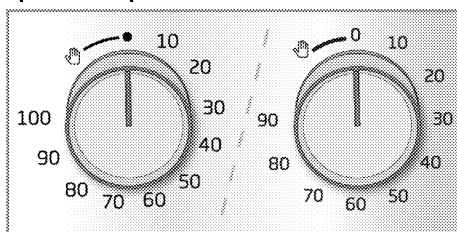
Full grill (močan žar)



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.

Uporaba ure pečice



Začetek pečenja



Za delovanje pečice morate izbrati način pečenja, želeno temperaturo in nastaviti čas. V nasprotnem primeru pečica ne bo delovala.

1. Zavrtite gumb za nastavev časa v smeri urinega kazalca, da nastavite čas pečenja.
2. Jed postavite v pečico.

3. Izberite način delovanja in temperaturo; glejte.

Uporaba električne pečice, stran 18.

» Pečica se bo segrela na prednastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.

4. Ko čas pečenja poteče, se bo gumb za nastavitev časa samodejno zavrtel v obratni smeri urinega kazalca. Zaslisište opozorilni zvok, ki označuje, da je nastavljen čas potekel in elektrika se izklopi.



Če ne želite uporabljati funkcije časovnika, obrnite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca na simbol roke.

5. Pečico izklopite z gumbom za nastavitev časa, gumbom za funkcije in gumbom za temperaturo.

Izklop pečice pred nastavljenim časom

1. Zavrtite gumb za nastavitev časa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne zaustavi.
2. Pečico izklopite z gumbom za funkcije in gumbom za temperaturo.

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		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču*	En pladenj		3	175	30 ... 45
Torte v posodi*	En pladenj		2	175	30 ... 50
Torte v papirju za peko*	En pladenj		3	160 ... 170	20 ... 30
Biskvit*	En pladenj		3	180 ... 200	10 ... 20
Keksi*	En pladenj		3	160 ... 170	20 ... 30
Listnato pecivo*	En pladenj		3	200	20 ... 30
Polnjeno pecivo*	En pladenj		3	190	20 ... 35
Kvas*	En pladenj		3	190	20 ... 40
Lazanja*	En pladenj		2	180	25 ... 45
Pica*	En pladenj		1	200	10 ... 20
Goveji zrezek (cell) / pečenka	En pladenj		2	25 min. 220, nato 160 ... 190	80 ... 100
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj		2	25 min. 220, nato 190	70 ... 90
Pečen piščanec	En pladenj		2	15 min. 250/max, nato 190	55 ... 65
Puranje meso (narezano)	En pladenj		3	25 min. 220, nato 190	70 ... 120
Ribe	En pladenj		3	200	20 ... 30

Če istočasno kuhate z dvema pekačema, postavite globlji pekač na zgornjo polico in drugi pekač na spodnjo.

* Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

(**) Pri postopkih pečenja, ki zahtevajo predsegrevanje, predhodno segrejte pečico dokler ne doseže nastavljene temperature.

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 naslednjič 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.
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Gumb za nastavitev časa med pečenjem zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca na simbol roke.

Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na zelen simbol za žar.
2. Nato nastavite želeno 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	Položaj police	Prporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	4...5	250/max	20...25 min. #
Kosi piščanca	4...5	250/max	25...35 min.
Jagnjetina	4...5	250/max	20...25 min.
Goveja pečenka	4...5	250/max	25...30 min. #
Telečji kotlet	4...5	250/max	25...30 min. #
Popečen kruh *	4	250/max	1...3 min.


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

7 Vzdrževanje in čiščenje


Splošne informacije


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

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

 **NEVARNOST:**
Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
Vročne 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 razlita 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 plošč

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanke poškodujejo steklokeramično površino. Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti. Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.


Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.

 Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave. Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

Čiščenje upravljalne plošče

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

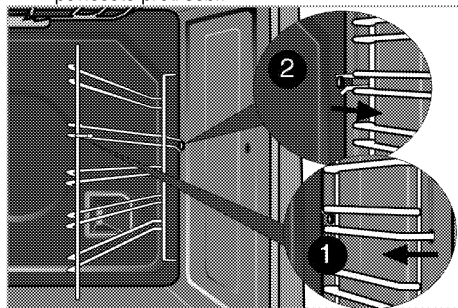
 Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte.
saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

Čiščenje pečice

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

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

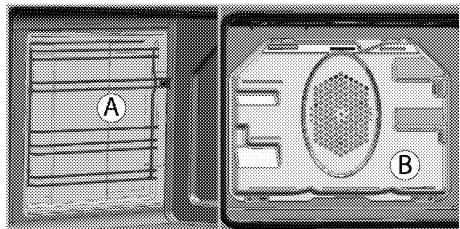
1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



Katalitične stene

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

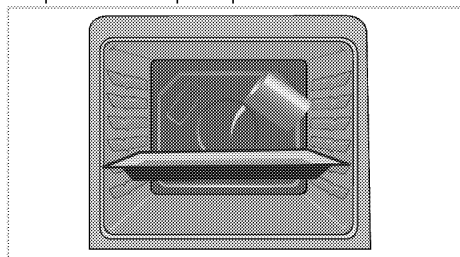
Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorpiranjem in pretvorbo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

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



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

Čiščenje vrat pečice

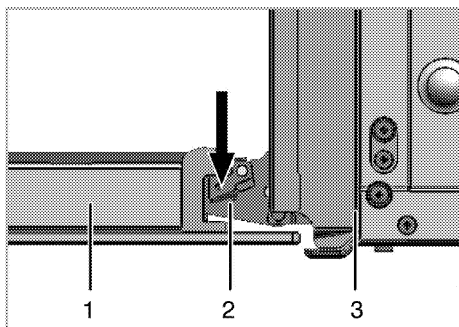
Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



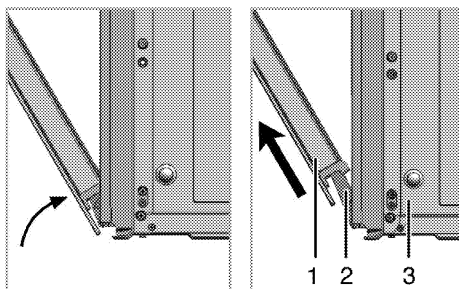
Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

Odstranjevanje vratc pečice

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



- 1 Sprednja vratca
- 2 Tečaj
- 3 Pečica



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

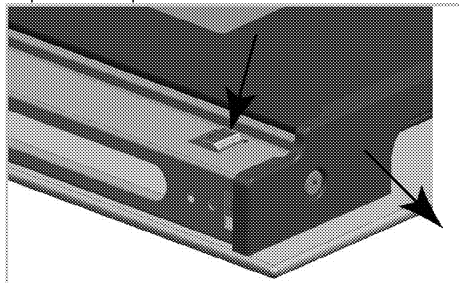


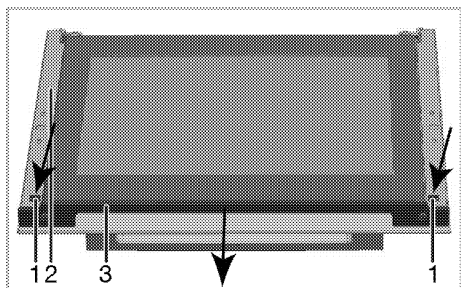
Za namestitev vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

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

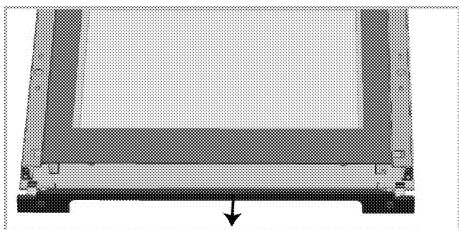
Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

Odprite vratca pečice.

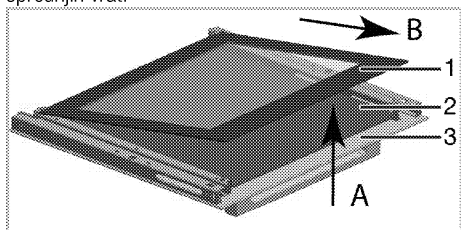




- 1 Zavihek
- 2 Okvir
- 3 Profil



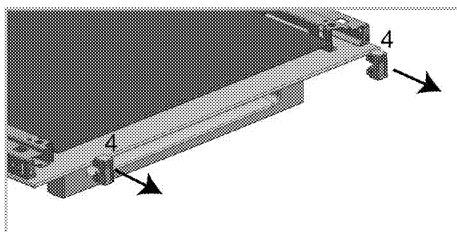
Kot je prikazano na zgornjih slikah, istočasno pritisnite zavihke (1) in povlecite profil (3) proti sebi, da odstranite profil, ki je pritrjen na zgornjo stran sprednjih vrat.



- 1 Najbolj notranja steklena plošča
- 2 Notranja steklena plošča*
- 3 Zunanja steklena plošča
- * (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

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

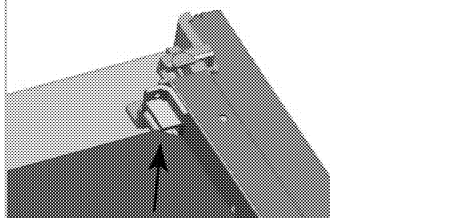
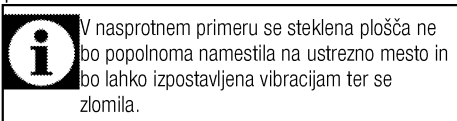
Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo: Povlecite povezovalne elemente steklenega držala v sredini, kot je prikazano na sliki, da jih sprostite od steklenih plošč.



- 4 Povezovalni element steklenega držala*
- * (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

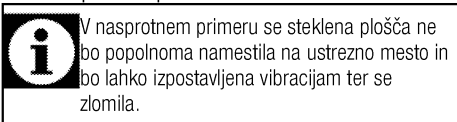
Za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2). Pri prerazporejanju vrat najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2).

Kot prikazuje slika, namestite stekleno ploščo v plastično režo.



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

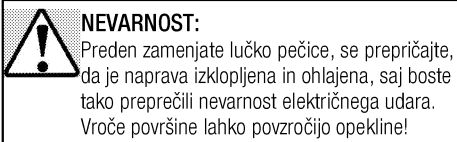
Pomembno je, da namestite spodnji rob notranje steklene plošče v plastične reže.



Ne pozabite namestiti povezovalnih delov steklenega držala v njihove reže.

Na koncu pritisnite zavihke profila, da jih ponovno namestite v reže.

Zamenjava luči v pečici





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.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



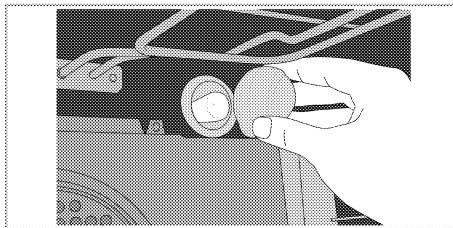
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjstvih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



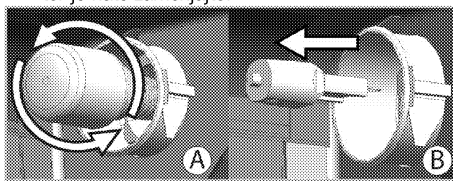
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

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.



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.

8 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.

