

Pećnica

Korisnički priručnik

Плита

Руководство

пользователя

Pečica

Navodila za uporabo

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik.

Poštovani kupci,

Želimo da dobijete najbolje performanse s vašim proizvodom koji je proizveden u modernim postrojenjima i koji je prošao kroz stroge postupke kontrole kvalitete.

Zato vam savjetujemo da pažljivo pročitate ovaj korisnički priručnik prije uporabe proizvoda i zadržite ih za ubuduće. Ako proizvod date nekom drugom, dajte i korisnički priručnik.

Ovaj korisnički priručnik će vam pomoći da proizvod koristite brzo i sigurno.

- Molimo pročitajte korisnički priručnik prije instaliranja i pokretanja proizvoda.
 - Morate se strogo pridržavati sigurnosnih uputa.
 - Držite ovaj priručnik lako dostupan za buduću uporabu.
 - Također pročitajte i druge dokumente dostavljene s proizvodom.
- Imajte na umu da se ovaj korisnički priručnik može odnositi i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela su jasno naglašene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U cijelom korisničkom priručniku, koriste se sljedeći simboli:



Važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.



Upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.



Upozorenje na strujni udar.



Upozorenje na rizik od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

1 Opće informacije 4

Pregled	4
Tehničke specifikacije	5
Dodaci	6

2 Važne sigurnosne upute 7

Opća sigurnost	7
Sigurnost za djecu	7
Sigurnost kod rada s električnom energijom	8
Predviđena uporaba	8

3 Instalacija 9

Prije instalacije	9
Montaža i spajanje	9
Odlaganje	11
Odlaganje materijala pakiranja	11
Budući prijevoz	11
Stara oprema	11

4 Pripreme 12

Savjeti za uštedu energije	12
Prva uporaba	12
Prvo čišćenje proizvoda	12
Prvo zagrijavanje	12

5 Kako koristiti grijaću ploču 13

Opće informacije o kuhanju	13
Uporaba grijaćih ploča	13

6 Kako raditi s pećnicom 15

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju	15
Kako koristiti električnu pećnicu	15
Načini rada	16
Uporaba sata pećnice	17
Tablica vremena kuhanja	17
Kako raditi s roštiljem	18
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu ..	19

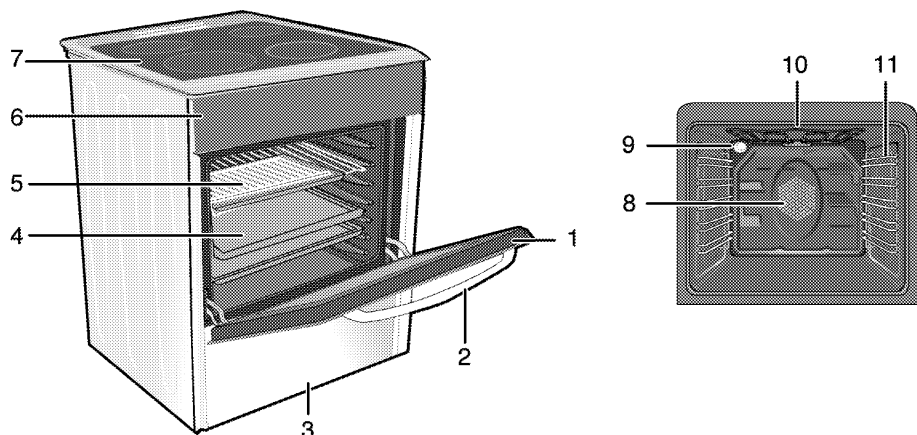
7 Održavanje 20

Opće informacije	20
Čišćenje ploče za kuhanje	20
Čišćenje kontrolne ploče	20
Čišćenje pećnice	20
Skidanje vrata pećnice	21
Skidanje stakla unutrašnjih vrata	21
Zamjena lampice pećnice	22

8 Otklanjanje kvarova 23

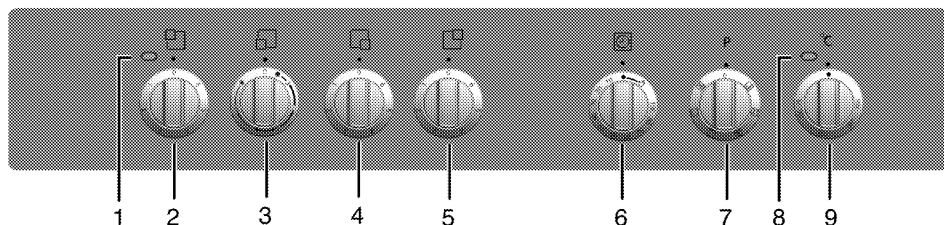
1 Opće informacije

Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Ručka
- 3 Donja ladica
- 4 Lim za pečenje
- 5 Žičana polica
- 6 Kontrolna ploča

- 7 Ploča plamenika
- 8 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
- 9 Svjetlo
- 10 Element grijanja roštilja
- 11 Položaji police



- 1 Lampica upozorenja
- 2 Ploča za kuhanje s jednim krugom Stražnji lijevi
- 3 Ploča za kuhanje s dva kruga Prednji lijevi
- 4 Ploča za kuhanje s jednim krugom Prednji desni

- 5 Ploča za kuhanje s jednim krugom Stražnji desni
- 6 Mehanički tajmer
- 7 Tipka funkcija
- 8 Svjetlo termostata
- 9 Tipka termostata

Tehničke specifikacije

OPĆI	
Vanjske 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	min. 16 A x 3
Vrsta / presjek kabela	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
duljina kabela	max. 2 m
GRIJAČA PLOČA	
Plamenici	
Stražnji lijevi	Ploča za kuhanje s jednim krugom
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 W
Prednji lijevi	Ploča za kuhanje s dva kruga
Dimenzija	180/120 mm
Snaga	1700/700 W
Prednji desni	Ploča za kuhanje s jednim krugom
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 W
Stražnji desni	Ploča za kuhanje s jednim krugom
Dimenzija	180 mm
Snaga	1700 W
PEĆNICA/ROŠTILJ	
Glavna pećnica	Uz dodatak ventilatora
Klasa energetske učinkovitosti [#]	A
Unutarnja lampica	15–25 W
Potrošnja energije za roštilj	1.6 kW

[#] Osnove: Informacije o energetske oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 50304. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).

Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

 Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

 Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

 Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

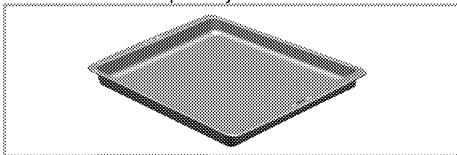
Dodaci



Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

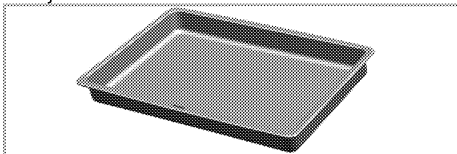
Lim za pečenje

Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



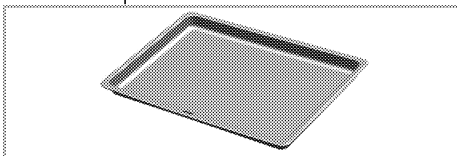
Duboki lim za pečenje

Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.



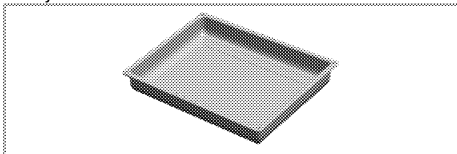
Lim za tortu

Koristi se za peciva kao što su kekisi i biskviti.



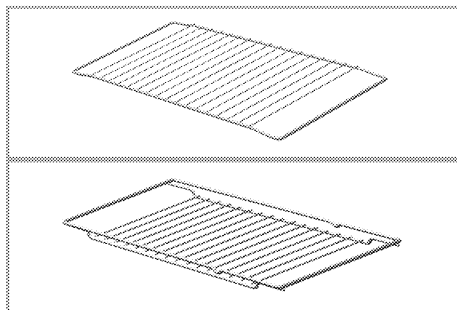
Mali lim za pečenje

Koristi se za male porcije. Ovaj lim za pečenje se stavlja na žičanu rešetku.



Žičana polica

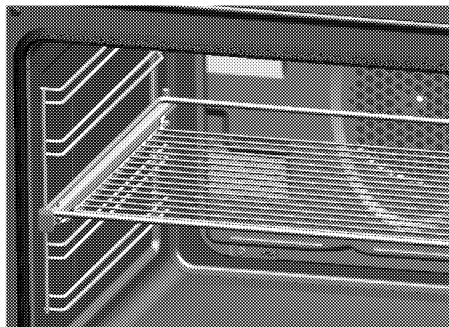
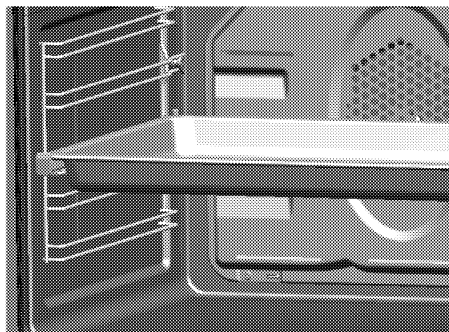
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.

Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.

Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.



2 Važne sigurnosne upute

Ovaj dio sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da izbjegnute opasnost od ozljede i oštećenja. Ako ne slijedite ove upute, sva jamstva će biti poništena.

Opća sigurnost

- Ovaj proizvod nije namijenjen uporabi od strane osoba s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim nedostacima ili osoba bez iskustva (uključujući djecu) osim ako na njih ne pazi osoba koja je odgovorna za njihovu sigurnost i koja će im pokazati kako pravilno koristiti uređaj.

Djeca moraju biti pod nadzorom da ne bi dirala uređaj bez dopuštenja.

- Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Nemojte popravljati ili modificirati uređaj. Međutim, možete popraviti neke kvarove koji ne zahtijevaju popravke ili izmjene. Pogledajte *Otklanjanje kvarova, stranica 23*.
- Nikada nemojte proizvod prati vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nikada ne koristite kad su smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i postupaka popravka.
- HIDDEN
Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog

postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može uzrokovati požar jer će se zapaliti kad dođe u kontakt s vrućim površinama.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se nakupi u posudi može dovesti do pucanja.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer on postaje vruć tijekom uporabe.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada ne dodirujte tople plamenike, unutarnje dijelove pećnice, grijaće elemente, itd. Držite djecu podalje!
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.
- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko toplih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Pazite da je uređaj isključen nakon svake uporabe.
- Tlak pare koji se može nakupiti zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati dizanje lonca. Zato pazite da su površina pećnice i dno lonca uvijek suhi.

 Uređaj nije predviđen za to da se njim upravlja pomoći vanjskog programatora ili posebnog daljinskog upravljača.

Sigurnost za djecu

- Električni i plinski aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.

- Pristupačni dijelovi uređaja će postati topli dok se uređaj koristi i dok se uređaj ne ohladi, djeca se trebaju držati podalje.
- "PAŽNJA Dostupni dijelovi mogu biti vrući kad se koristi roštilj. Malu djecu treba držati podalje."
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, **nemojte** stavljati bilo kakve teške predmete na njih i **ne** dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Pazite da je struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Predviđena uporaba

Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena. "PAŽNJA: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe."

Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.

Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.

Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost kod rada s električnom energijom

Oštećena električna oprema je jedan on najčešćih uzroka požara u kućanstvima.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.



Priprema lokacije i instalacija struje i plina za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.



OPASNOST

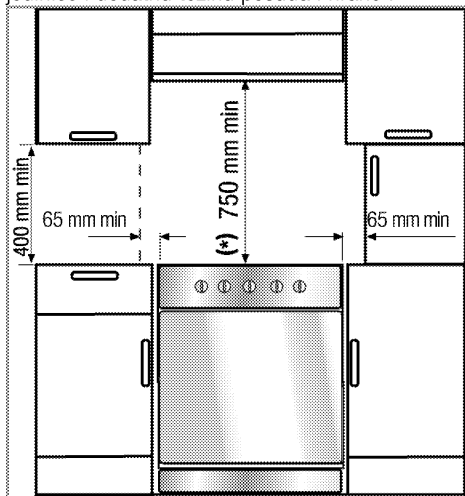
Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja.

Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Da biste osigurali da se otvori za zrak održavaju ispod proizvoda, preporučujemo da se ovaj proizvod montira na čvrstu osnovu i da nožice ne tonu u bilo kakav sag ili mek pod.

Kuhinjski pod mora biti u stanju nositi težinu jedinice i dodatnu težinu posuda i hrane.



- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijaće ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.
- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugoj** strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

Montaža i spajanje

Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.



Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju odašilje jedinica će dovesti do povećane potrošnje energije jedinica za hlađenje.

- Jedinicu moraju nositi najmanje 2 osobe.
- Uređaj se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na osnovu ili povišenje.



Materijalna šteta!

Vrata i /ili ručka se ne smije koristiti za podizanje ili pomicanje uređaja.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu

nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



OPASNOST

Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog neprofesionalne ugradnje!

Ovaj uređaj na napajanje smije spojiti samo ovlaštena osoba i za uređaj se daje jamstvo samo nakon pravilne instalacije.



OPASNOST

Opasnost o strujnog udara, kratkog spoja ili požara zbog oštećenja kabela napajanja!

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.

Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti ovlašteni električar.

Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se vidi ili kad se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjoj strani stjenke ovisno o vrsti jedinice.

Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".



OPASNOST

Opasnost od strujnog udara!

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja.

Spajanje kabela napajanja

1. **Ako kabel napajanja nije dostavljen s proizvodom**, kabel napajanja koji biste odabrali iz tablice (*Tehničke specifikacije, stranica 5*) u skladu s elektroinstalacijama u vašem domu mora biti spojen na vaš proizvod u skladu s uputama u dijagramu kabela.

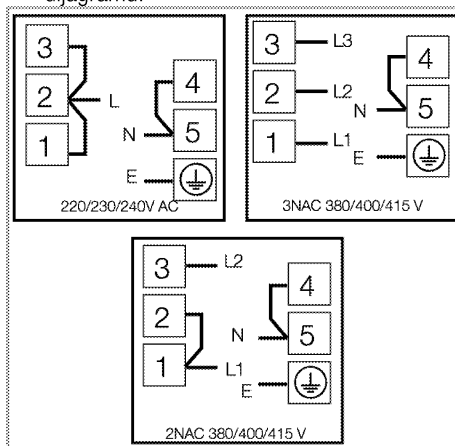
Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama.

Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.



Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

2. Otvorite poklopac priključnog bloka pomoću odvijača.
3. Umetnite kabel napajanja kroz klemu kabela ispod priključka i pričvrstite ga na glavno tijelo integriranim vijkom na komponenti kleme kabela.
4. Spojite sve kabele prema dostavljenom dijagramu.



5. Nakon dovršetka spajanja žica, zatvorite poklopac bloka priključka.
6. Usmjerite kabel napajanja tako da nije u kontaktu s proizvodom i da nije pritisnut između uređaja i zida.



Kabel napajanja ne smije biti dulji od 2m zbog sigurnosnih razloga.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**
Vibracije tijekom uporabe mogu uzrokovati pomicanje posuda. Ova opasna situacija se može izbjeći ako proizvod stoji ravno i u ravnoteži.
Zbog vaše osobne sigurnosti, prvo pazite da proizvod stoji ravno tako da podesite četiri nožice na dnu tako da ih okrenete lijevo ili desno i poravnate razinu s radnom površinom.

Zadnja provjera

1. Ponovno priključite uređaj na el. energiju.
2. Provjerite električne funkcije.

Odlaganje

Odlaganje materijala pakiranja

Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece.

Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stijenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

	Ne stavljajte druge predmete na gornji dio uređaja. Uređaj se mora prevoziti uspravno.
	Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

Stara oprema



Odložite stari proizvod na način koji ne šteti okolišu. Ovaj proizvod nosi oznaku selektivnog sortiranja za električni i elektronički otpad (WEEE). To znači da se ovim proizvodom treba rukovati prema Europskoj direktivi 2002/96/EC da bi se reciklirao ili rastavio da bi se smanji utjecaj na okoliš. Za daljnje informacije, javite se vašim lokalnim ili regionalnim vlastima.

Provjerite s lokalnim dobavljačem ili odlagalištem krupnog otpada u vašem području kako da odložite svoj proizvod.

Prije odlaganja proizvoda, odrežite utikač kabela napajanja i onespособite bravu vrata (ako postoji) da bi se izbjegle opasnosti za djecu.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.
- Pazite da koristite lonce s ravnim dnom kad kuhate s električnim plamenicima. Lonci s debelim dnom će bolje provoditi toplinu. Možete uštedjeti energiju i za 1/3.
- Posude i lonci moraju biti kompatibilni sa zonama za kuhanje. Dno posuda ili lonaca ne smije biti manje od grijaće ploče.
- Držite zone za kuhanje i dno lonaca čistim. Prljavština će smanjiti provođenje energije između zone za kuhanje i dna lonca.
- Za dulje kuhanje, isključite zonu za kuhanje 5 ili 10 minuta prije kraja vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% ako koristite preostalu toplinu.

Prva uporaba

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Ne dodirujte tople površine jedinice. Držite djecu podalje od uređaja i koristite rukavice za pećnicu.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 15.*
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 15*

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 18.*
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 18*



Tijekom prvog zagrijavanja mogu nastati miris i dim. Osigurajte dobru ventilaciju.

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o kuhanju



OPASNOST

Opasnost od požara zbog pregrijanog ulja!

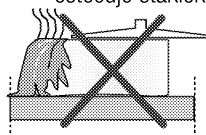
Kad zagrijavate ulje, ne ostavljate ga bez nadzora.

Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, odmah poklopite lonac ili tavu poklopcem. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

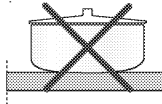
- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
- Ne pokrivajte posudu kad zagrijavate ulje.
- Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne stavljajte na grijaću ploču posude koje ne stoje u ravnoteži i koje se lako nagnu.
- Ne stavljajte prazne posude i tave na zone za kuhanje koje su uključene. Oni se mogu oštetiti.
- Uključivanje zone za kuhanje bez posude ili tave na njoj može uzrokovati oštećenje uređaja. Isključite zone za kuhanje nakon dovršetka kuhanja.
- Kako površina uređaja može biti topla, ne stavljajte plastične ili aluminijske proizvode na njega. Odmah očistite s površine bilo kakve istopljene takve materijale. Takve posude se ne smiju koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo tave i posude s ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u tave i lonce. Na taj način nećete morati bespotrebno čistiti ako hrana pokipi. Ne stavljajte poklopce lonaca i tava na zone za kuhanje. Stavljajte tave tako da budu na sredini zone za kuhanje. Kad želite pomaknuti tavu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je povlačite.

Savjeti za staklokeramičke ploče

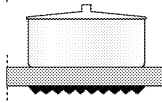
- Staklokeramička površina je otporna na toplinu i na nju ne utječu velike razlike u temperaturi.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mjesto za pohranu ili kao dasku za rezanje.
- Koristite samo tave i lonce sa strojno obrađenim dnom. Oštri rubovi uzrokuju ogrebotine na površini.
- Ne koristite aluminijske lonce i tave. Aluminij oštećuje staklokeramičku površinu.



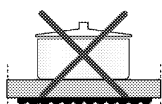
Prolivena hrana može oštetiti staklokeramičku površinu i uzrokovati požar.



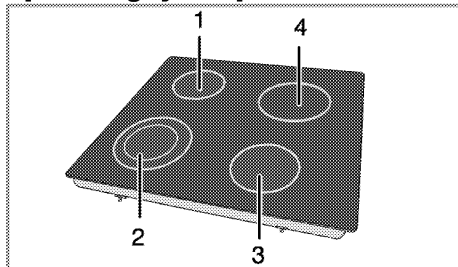
Ne koristite posude s udubljenim ili ispupčenim dnom.



Koristite samo tave i lonce sa ravnim dnom. Oni osiguravaju lakši prijenos topline. Ako je promjer tave premali, energija će se izgubiti.



Uporaba grijaćih ploča



1 Ploča za kuhanje s jednim krugom 14-16 cm

2 Ploča za kuhanje s dva kruga 18-20/12-14 cm

3 Ploča za kuhanje s jednim krugom 14-16 cm

4 Ploča za kuhanje s jednim krugom 18-20 cm
je popis preporučenih promjera posuda koje se trebaju koristiti na odgovarajućim plamenicima.



OPASNOST

Slomljeno staklo!

Pazite da bilo kakvi predmeti ne padaju na ploču. Čak i mali predmeti (npr. posuda za sol) mogu oštetiti ploču.

Ne koristite staklokeramičke napuknute ploče. Voda može ući u pukotine i uzrokovati kratki spoj.

Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj i smanjite rizik od električnog udara.

Uključivanje staklokeramičkih zona za kuhanje

Koristite tipke zona za kuhanje da biste upravljali staklokeramičkim zonama za kuhanje. Pomaknite tipku grijaće ploče do odgovarajuće razine da biste dobili željenu razinu kuhanja.

Razina kuhanja	1	2 — 3	4 — 6
	grijanje	prokuhavanje, održavanje	kuhanje, prženje

Razina kuhanja	1	2	3
	grijanje	prokuhavanje, održavanje	kuhanje, prženje

Isključivanje staklokeramičkih zona za kuhanje

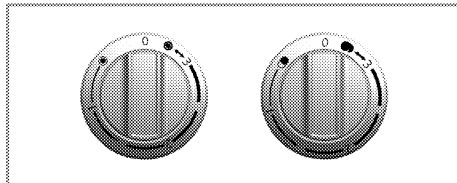
Okrenite gumb grijaće ploče na (gornji) položaj ISKLJUČENO.

Uporaba višedijelnih zona za kuhanje

Višedijelne zone za kuhanje omogućavaju kuhanje u tavama različitih veličina na istoj zoni za kuhanje.

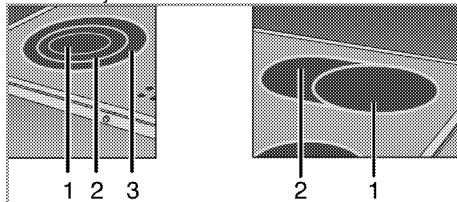
Kad se uključe ove zone za kuhanje, uključuje se prva unutarnja zona za kuhanje.

1. Da biste promijenili promjer aktivne zone za kuhanje, okrenite kontrolnu tipku u smjeru kazaljki na satu.
2. Čim se promjer grijaće ploče promijeni, začuje se "klik".



Isključivanje višedijelnih zona za kuhanje

1. Da biste isključili zonu za kuhanje, okrenite tipku u smjeru suprotnom od kazaljki na satu na gornji položaj. Svi dijelovi zone za kuhanje su isključeni.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3



Položaj 1 i 2 višedijelnih zona za kuhanje ne rade neovisno.

6 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Ne dodirujte tople površine jedinice. Držite djecu podalje od uređaja i koristite rukavice za pećnicu.



OPASNOST

Opasnost od opekline zbog vruće pare!

Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koru i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.

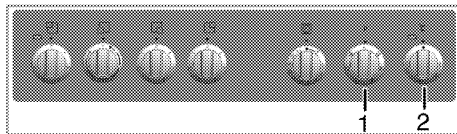


Opasno po zdravlje zbog hrane koja se ne može peći na roštilju!

Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Odaberite temperaturu i način rada



1 Tipka funkcija

2 Tipka termostata

1. Postavite tajmer pećnice na željeno vrijeme kuhanja; pogledajte *Uporaba sata pećnice, stranica 17*.
2. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.
3. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.
» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tijekom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

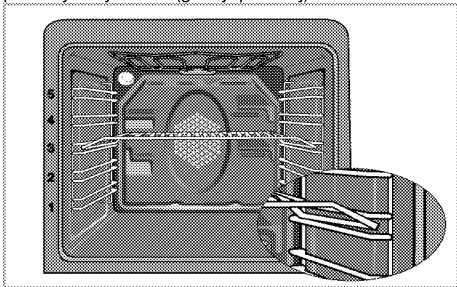
Isključivanje električne pećnice

Prebacite tajmer pećnice na položaj isključeno.



Kad je tajmer postavljen na određeno vrijeme, isključit će se automatski; pogledajte *Uporaba sata pećnice*, stranica 17

Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj).



Položaji police (za modele sa žičanim grillom)

Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.

Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanuolicu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.

Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

Gornji i donji grijač



Gornji i donji grijač rade. Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složenice u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

Donji grijač



Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.

Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



Gornji i donji grijač uz ventilator (na stražnjoj stijenci) su uključeni. Pomoću ventilatora, topli zrak se ujednačeno i brzo distribuira kroz pećnicu. Kuhajte samo s jednim limom.

Puni grill



Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

Grill+ventilator



Efekt pečenja na grillu nije toliko jak kao na punom grillu

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

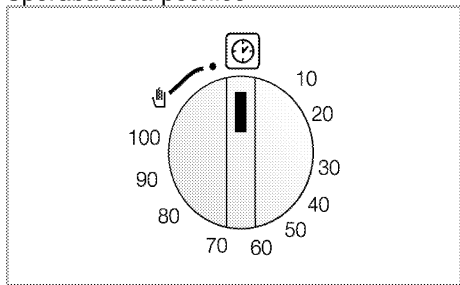
Pojačivač



Ova funkcija se koristi za brzo grijanje pećnice; nije podesna za pripremu hrane.

- Odaberite željenu temperaturu nakon odabira ove funkcije. Svjetlo temperature se uključuje i pećnica se zagrijava.
- Svjetlo se isključuje nakon dovršetka postupka grijanja. Sada odaberite željenu funkciju da biste pripremili hranu.

Uporaba sata pećnice



Početak kuhanja

i Da bi pećnica radila, morate odabrati režim kuhanja i željenu temperaturu i postaviti vrijeme. Inače pećnica neće raditi.

1. Okrenite tipku za podešavanje vremena u smjeru kazaljke na satu da postavite vrijeme kuhanja.
2. Stavite jelo u pećnicu.
3. Odaberite način rada i temperaturu; pogledajte.
Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 15.

» Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do vremena kraja kuhanja koje ste odabrali.

4. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, tipka za podešavanje vremena će se automatski okrenuti u smjeru suprotnom od kazaljki na sa-

tu. Čuje se zvuk upozorenja koji označava da je postavljeno vrijeme isteklo i napajanje se prekida.

i Ako ne želite koristiti funkciju programatora vremena, okrenite tipku u smjeru suprotnom od kazaljki na satu prema simbolu kazaljke.

5. Isključite pećnicu pomoću tipke za postavljanje vremena, funkcijske tipke i tipke za temperaturu.

Isključivanje pećnice prije postavljenog vremena

1. Okrenite tipku za postavljanje vremena u smjeru suprotnom od kazaljki na satu dok se ne zaustavi.
2. Isključite pećnicu pomoću tipke za temperaturu i funkcijske tipke.

Tablica vremena kuhanja

i Navedene vrijednosti su određene u laboratoriju. Vrijednosti koje su podesne za vas se mogu razlikovati od tih vrijednosti.

Pečenje peciva i mesa

i Razina 1 je **najniža** razina u pećnici.

Jelo	Broj razine za kuhanje		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
**Kolača u limu za pečenje	Jedna razina		3	175	30 ... 45
**Torta u kalupu	Jedna razina		3	175	30 ... 50
**Torta na papiru za pečenje	Jedna razina		3	160 ... 170	20 ... 30
**Spužvasta torta	Jedna razina		3	180 ... 200	10 ... 20
**Keksi	Jedna razina		3	160 ... 170	20 ... 30
**Peciva od tijesta	Jedna razina		3	200	20 ... 30
**Bogata peciva	Jedna razina		3	190	25 ... 35
**Kvasac	Jedna razina		3	190	20 ... 40
**Lazanje	Jedna razina		2	180	25 ... 45
**Pizza	Jedna razina		2	200	15 ... 25
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedna razina		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	80 ... 100
Janjetći but (složenac)	Jedna razina		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	60 ... 90
Pečeno pile	Jedna razina		2	15 min. 250/max, zatim 190	55 ... 65
Purica (rezana)	Jedna razina		2	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 100
Riba	Jedna razina		3	200	20 ... 30

(**) Kod kuhanja za koje je potrebno predgrijavanje, zagrijavajte na početku kuhanja dok se ne isključi lampica termostata.

Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.

i Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhaite prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

Kako raditi s roštiljem



Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Okrenite brojač tipke za postavljanje vremena u smjeru kazaljki na satu prema znaku kazaljke kad pečete na grillu.

uključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na željeni znak grilla.
2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, obavite zagrijavanje oko 5 minuta.

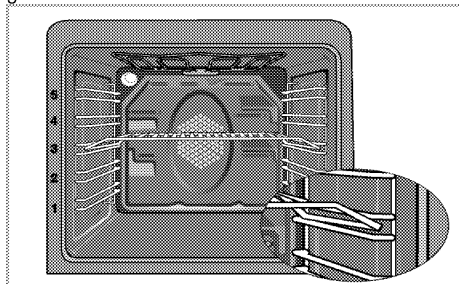
» Svjetlo temperature se uključuje.

Isključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na položaj isključeno (gore).

Položaji police

Performanse grilla će se smanjiti ako žičana polica stoji uz stražnji dio pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio držača police i postavite ju pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.



i Ne koristite odgovarajuću gornju razinu za pečenje na roštilju.

i **Opasno po zdravlje zbog hrane koja se ne može peći na roštilju!**

Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

Grill s električnom funkcijom

Hrana	Razina stavljanja	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	4...5	20...25 min. [#]
Narezana piletina	4...5	25...35 min.
Komadi janjetine	4...5	20...25 min.
Pečena govedina	4...5	25...30 min. [#]
Komadi teletine	4...5	25...30 min. [#]
Tost kruh	4	1...2 min.
[#] ovisno o debljini		

7 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.



OPASNOST

Opasnost od strujnog udara!

Isključite el. energiju prije čišćenja uređaja da biste izbjegli električni udar.



OPASNOST

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazite da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.



Ne koristite parne čistače za čišćenje.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklokeramičke površine

Obrišite staklokeramičku površinu pomoću komada krpe namočenog u hladnu vodu na način da ne ostavlja sredstvo za čišćenje na njoj. Osušite suhom i mekom krpom. Ostaci mogu uzrokovati oštećenja staklokeramičke površine kad idući put budete koristili plamenik.

Osušeni ostaci na staklokeramičkoj površini se ni u kojem slučaju ne smiju strugati oštricama kuka, staklenom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite mrlje od kamenca (žute mrlje) malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca kao što su ocat ili sok od limuna. Možete također koristiti odgovarajuće komercijalno dostupne proizvode. Ako je površina jako prljava, nanosite sredstvo za čišćenje na spužvu i čekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje mokrom krpom.



Hrana zasnovana na šećeru, kao što su gusta krema i sirup se moraju odmah očistiti a ne čekati da se površina ohladi. Inače se staklokeramička površina može trajno oštetiti.

S vremenom, na premazima ili drugim površinama može malo izbljediti boja. To neće utjecati na rad proizvoda.

Blijeda boja i mrlje na staklokeramičkoj površini u normalno stanje, a ne greška.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

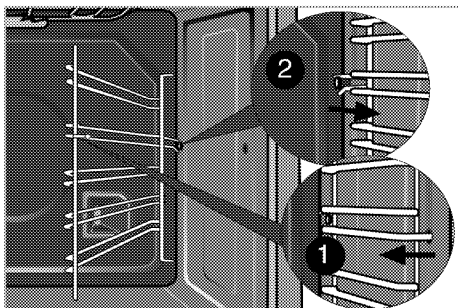


Oštećenje kontrolne ploče!
Ne skidajte kontrolne tipke s kontrolne ploče zbog čišćenja.

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida

1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stijenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Očistite vrata pećnice

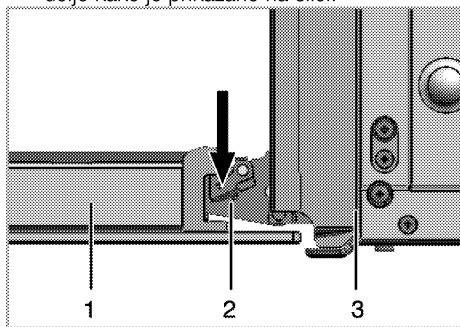
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.



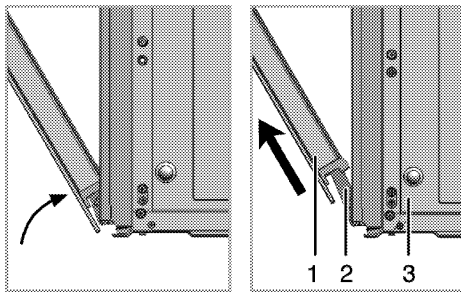
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Pećnica



3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.

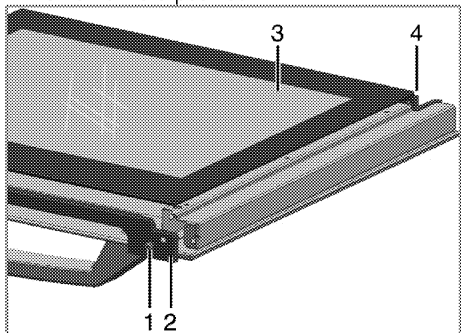


Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

1. Otvorite vrata pećnice.



- 1 Vijak
 - 2 Plastični profil
 - 3 Unutarnje staklo
 - 4 Plastični utor
2. Izvadite vijak (1) pomoću odvijača
 3. Izvadite profil (2) zatim ga podignite gore prema unutarnjem staklu (3).
 4. Zatim ponovno spojite vrata i stavite plastičnu ploču (3) prema plastičnim otvorima (4) te spojite profil.

Zamjena lampice pećnice



OPASNOST

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Pazite da je uređaj isključen i da se ohladio da biste izbjegli opasnost od električnog udara.



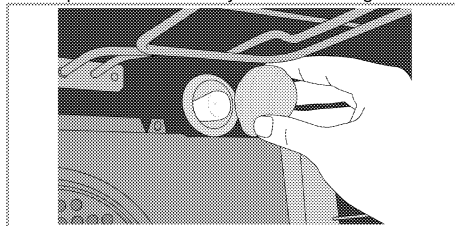
Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 5*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.



Položaj lampice se može razlikovati od slike.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Odvijte lampicu pećnice okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljki na satu i zamijenite je novom.
4. Vratite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi..

Normalno je da tijekom rada izlazi para. To nije kvar.

Tijekom kuhanja nastaju kapljice vode

Para koja nastaje tijekom kuhanja može kondenzirati i stvoriti kapi vode kad dođe u kontakt s hladnim površinama uređaja. To nije kvar.

Uređaj ne radi.

Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio.

Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.

Lampica pećnice ne radi.

Svjetlo pećnice je u kvaru.

Zamijenite lampicu pećnice.

Napajanje je prekinuto.

Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.

Pećnica ne grije.

Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni.

Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.

Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen.
(Kod proizvoda s mikrovalnom pećnicom, tajmer kontrolira samo mikrovalnu pećnicu).

Postavite vrijeme.

Napajanje je prekinuto.

Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.

(Kod modela s tajmerom) Displej sata bljeska ili je simbol sata uključen.

Bilo je došlo do nestanka struje.

Podesite vrijeme / Isključite uređaj i ponovno ga uključite.



Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.

Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями четко указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Общие сведения 4

Обзор	4
Технические характеристики	5
Принадлежности	6

2 Правила техники безопасности 7

Общие правила техники безопасности.....	7
Безопасность детей	8
Правила техники безопасности при работе с электроприборами	8
Использование по назначению	8

3 Установка 10

До начала установки	10
Установка и подключение	11
Утилизация	12
Утилизация упаковочных материалов	12
Для будущей транспортировки	12
Утилизация старого изделия	13

4 Подготовка к эксплуатации 14

Рекомендации по экономии электроэнергии	14
Подготовка к эксплуатации	14
Очистка прибора перед началом эксплуатации	14
Первоначальный прогрев	14

5 Правила эксплуатации варочной панели 16

Общие сведения о приготовлении пищи..	16
Эксплуатация варочных панелей	17

6 Правила эксплуатации духовки 18

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	18
Правила эксплуатации электрической духовки	19
Режимы работы	19
Использование часов духовки	20
Время приготовления блюд	21
Как пользоваться грилем	22
Время приготовления блюд на гриле	23

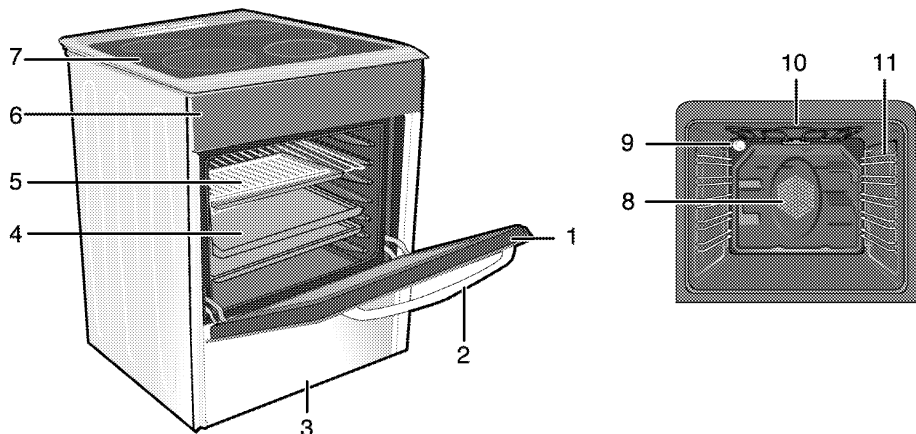
7 Уход и техническое обслуживание 24

Общие сведения	24
Чистка варочной панели	24
Чистка панели управления	25
Чистка духовки	25
Снятие дверцы духового шкафа	25
Снятие внутреннего стекла дверцы	25
Замена лампочки освещения духового шкафа	26

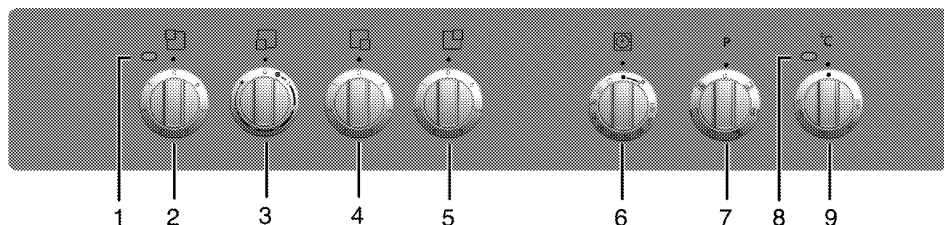
8 Поиск и устранение неисправностей 27

1 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Передняя дверца | 7 | Крышка конфорки |
| 2 | Ручка дверцы | 8 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 3 | Нижний выдвижной ящик | 9 | Лампочка |
| 4 | Противень | 10 | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Проволочная решетка | 11 | Положения полок |
| 6 | Панель управления | | |



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Сигнальная лампочка | 5 | Одноконтурная зона нагрева Задняя правая |
| 2 | Одноконтурная зона нагрева Задняя левая | 6 | Механический таймер |
| 3 | Двухконтурная зона нагрева Передняя левая | 7 | Ручка выбора функции |
| 4 | Одноконтурная зона нагрева Передняя правая | 8 | Лампочка термостата |
| | | 9 | Ручка термостата |

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~/380-415 В 3N ~; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	7.8 кВт
Предохранитель	мин. 16 А х 3
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 х 2,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	180/120 мм
Мощность	1700/700 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1700 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	Использование вентилятора
Класс энергетической эффективности*	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1.6 кВт
Класс защиты -1	

* Основные сведения. Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

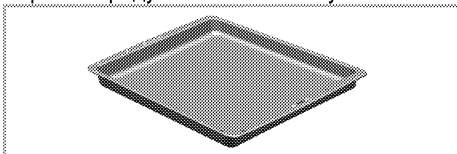
Принадлежности



Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

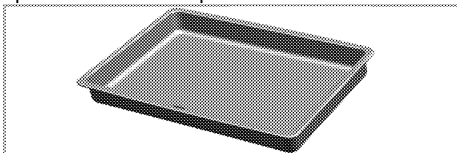
Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



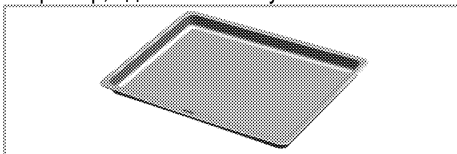
Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



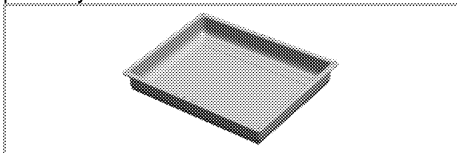
Противень для выпечки

Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.



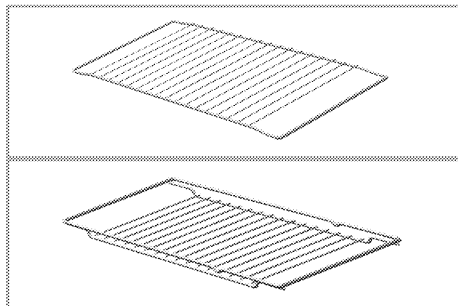
Малый противень

Предназначен для небольших порций. Этот противень устанавливается на проволочную решетку.



Проволочная решетка

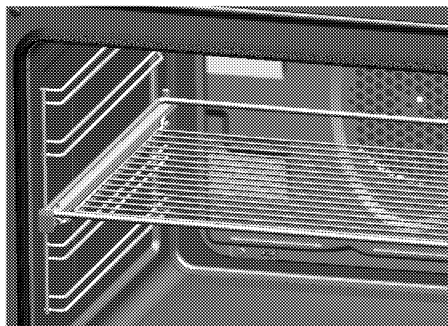
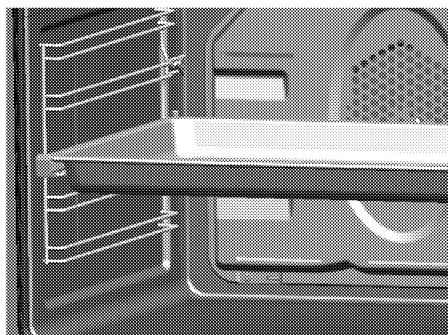
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих

Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку.

При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противней или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



2 Правила техники безопасности

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. В случае невыполнения этих инструкций, гарантия аннулируется.

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Во избежание несчастных случаев, при повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его специалистом по сервису или лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или за-

мены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 27

- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынуто.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей, посуда может подпрыгивать.

 Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

 Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельного дистанционного управления.

Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остыло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.

- **"ВНИМАНИЕ!** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

Правила техники безопасности при работе с электроприборами

Одной из основных причин возникновения бытовых пожаров являются неисправные электрические приборы.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя характеристикам прибора.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях. **"ВНИМАНИЕ!** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения." Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешива-

вания их на ручках, а также для обогрева помещения.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования

изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО!

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



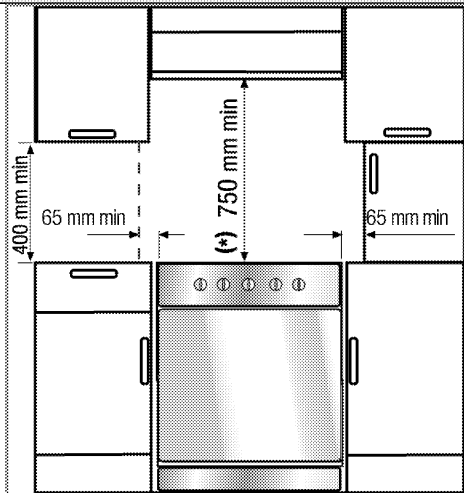
ОПАСНО!

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие.

Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с другой стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО!

Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.



ОПАСНО!

Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО!

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

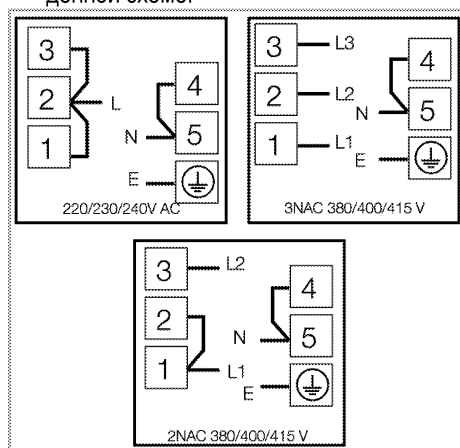
Подключение кабеля питания

1. **Если кабель питания не входит в комплект поставки**, необходимо выбрать кабель питания по таблице (*Технические характеристики, стр. 5*) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

i В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.

i По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручки дверцы.

i Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.

i Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, чтобы отрицательное

воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона. Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует исполь-

зовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)

4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 19*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 19*).
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 22*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 22*).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.



При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



ОПАСНО!

Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!

Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.

Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следуют полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

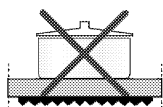
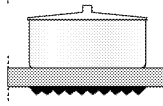
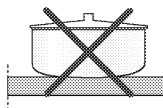
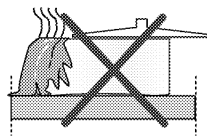
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.

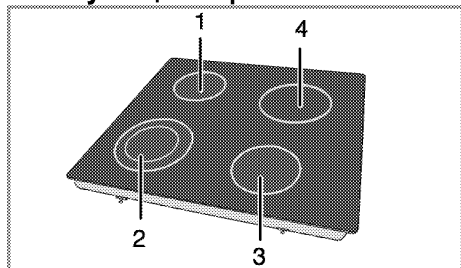


Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.

Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно. Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
 - 2 Двухконтурная зона нагрева 18-20/12-14 см
 - 3 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
 - 4 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
- список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ОПАСНО!

Осторожно обращайтесь со стеклянной поверхностью!

Следите за тем, чтобы на варочную поверхность ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную поверхность.

Не пользуйтесь стеклокерамической варочной поверхностью, если на ней есть трещины: в трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Включение стеклокерамических зон нагрева

Для управления стеклокерамическими зонами нагрева пользуйтесь их кнопками. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор зоны нагрева в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2 – 3	4 – 6
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

Уровень мощности	1	2	3
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

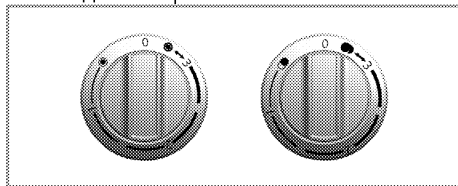
Выключение стеклокерамических зон нагрева

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

Использование многоконтурных конфорок

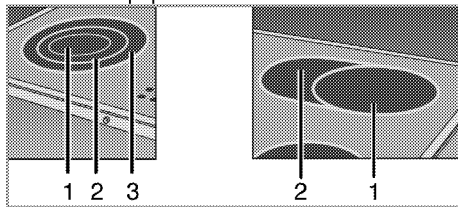
На одной и той же многоконтурной конфорке можно готовить блюда в посуде различного размера. При включении такой многоконтурной конфорки сначала включается внутренняя зона нагрева.

1. Для изменения диаметра зоны нагрева следует повернуть регулятор по часовой стрелке.
2. Изменение размера зоны нагрева сопровождается щелчком.



Выключение многоконтурных конфорок

1. Выключите зону нагрева, повернув регулятор против часовой стрелки в верхнее положение. Все зоны нагрева многоконтурной конфорки выключатся.



- 1 Положение 1
- 2 Положение 2
- 3 Положение 3



Зоны 2 и 3 многоконтурной конфорки не могут работать независимо.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.



ОПАСНО!

Остерегайтесь ожогов горячим паром!

Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу при-

мерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



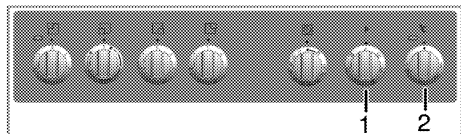
Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!

На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы



1 Ручка выбора функции

2 Ручка термостата

1. Настройте таймер духовки на нужную продолжительность приготовления (см. раздел *Использование часов духовки*, стр. 20).
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
3. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

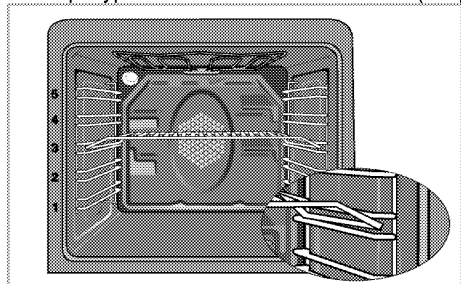
Выключение электрической духовки

Переведите таймер духовки в положение отключения.



Когда таймер установлен на определенное время, он выключается автоматически (см. *Использование часов духовки*, стр. 20)

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).



Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на полке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите нужную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

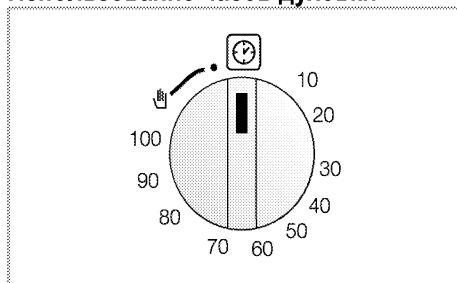
Ускоренный нагрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки и не подходит для приготовления пищи.

- Выберите этого режим, а затем выберите нужную температуру. При этом включится индикатор температуры, и духовка начнет нагреваться.
- После окончания процесса нагрева индикатор погаснет. Теперь можно выбрать нужную функцию для приготовления пищи.

Использование часов духовки



Подготовка к работе и приготовление блюд



Для подготовки духовки к работе необходимо выбрать нужный режим и температуру приготовления, а также установить время. В противном случае духовка работать не будет.

1. Задайте продолжительность приготовления, повернув ручку Time Adjustment (Установка времени) по часовой стрелке.
 2. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
 3. Выберите режим работы и температуру (см. *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19).
- » Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.
4. По истечении заданного времени приготовления ручка Time Adjustment (Установка времени) автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуко-

вой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и прибор выключится.



Если таймер не используется, выключите его, повернув ручку против часовой стрелки к символу руки.

- Духовку можно выключить с помощью регулятора времени, ручки выбора функций и регулятора температуры.

Досрочное выключение духовки

- Поверните регулятор Time Adjustment (Установка времени) против часовой стрелки до упора.

- Выключите духовку с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

Время приготовления блюд



Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

Выпечка и жарение



Уровень 1 – это **самый нижний** уровень духовки.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка на противне	Один уровень		3	175	30 ... 45
**Выпечка в форме	Один уровень		3	175	30 ... 50
**Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Бисквит	Один уровень		3	180 ... 200	10 ... 20
**Печенье	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Изделия из теста	Один уровень		3	200	20 ... 30
**Сдобная выпечка	Один уровень		3	190	25 ... 35
**Закваска	Один уровень		3	190	20 ... 40
**Пазанья	Один уровень		2	180	25 ... 45
**Pizza (Вент.+нижн)	Один уровень		2	200	15 ... 25
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	80 ... 100
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	60 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/max, затем 190	55 ... 65
Индейка (кусками)	Один уровень		2	25 мин. 250/max, затем 190	60 ... 100
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.

- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить

количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пропарить.

Как пользоваться грилем



Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.
Будьте осторожны с горячими поверхностями!

- При приготовлении в режиме гриля поверните регулятор времени по часовой стрелке и установите на значок **Hand (Рука)**.

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.

3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

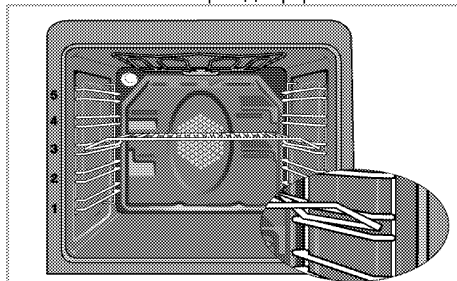
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Не используйте для приготовления на гриле верхний уровень.



Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!

На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. #
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. #
Гренки	4	1...2 мин.
# в зависимости от толщины		

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО!

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.



Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которое не является признаком ее повреждения.

Чистка панели управления

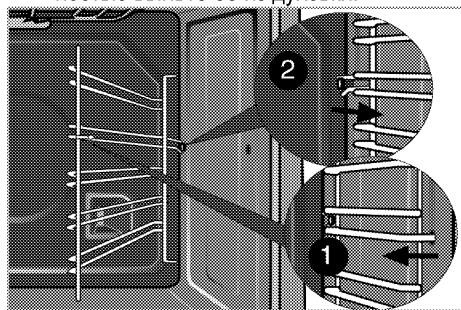
Вытрите панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

i Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Чистка духовки

Чистка боковых стенок

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



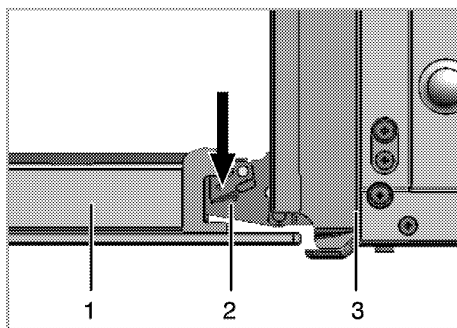
Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

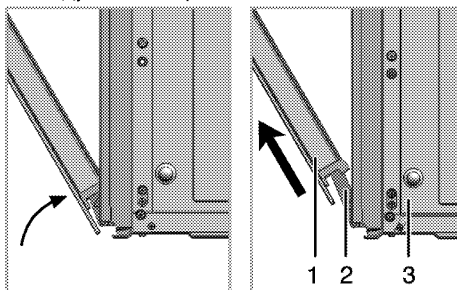
i Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовый шкаф



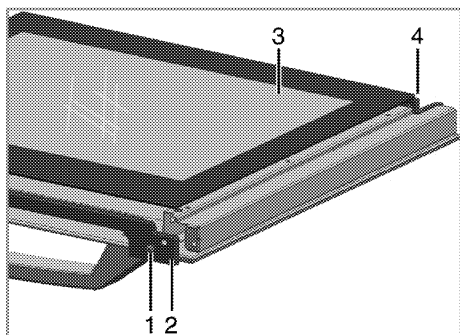
3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

i Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.



- 1 Вит
 - 2 Пластмассовый профиль
 - 3 Внутреннее стекло
 - 4 Пластмассовый держатель
2. Открутите отверткой винт (1)
 3. Выньте профиль (2), а затем внутреннее стекло (3).
 4. После чего соберите дверь, установив стекло (3) в пластмассовые держатели (4) и сгруппировав профиль.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.



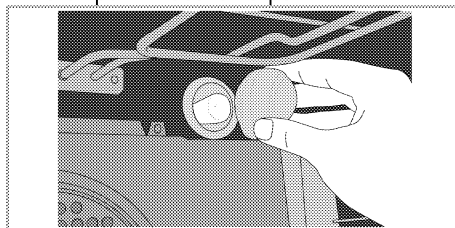
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 5". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. Это не является неисправностью.

Во время приготовления пищи образуются капли воды.

Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. Это не является неисправностью.

Прибор шкаф не работает.

Плавкий предохранитель неисправен или сработал.

Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.

Освещение духовки не работает.

Лампочка освещения духового шкафа неисправна.

Замените лампочку освещения шкафа.

Нет электропитания.

Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

Духовка не нагревается.

Не задана функция или температура. >>> Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.

Не задана функция или температура. >>> Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.

В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен.
(В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).

Установите время.

Нет электропитания.

Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

Ранее произошло отключение электроэнергии.

Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Карааг Джаддеси № 2-6 34445 Сютлудже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluçe, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Najprej preberite to besedilo.

Spoštovani kupec,

upamo, da boste z napravo, ki je bila izdelana v modernih obratih in ustreza najvišji kakovosti, dosegli najboljše rezultate.

Zato svetujemo, da pred uporabo preberete navodila za uporabo in jih hranite za kasnejšo uporabo. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite navodila za uporabo.

Navodila za uporabo vam bodo omogočila hitro in varno uporabo naprave.

- Preden napravo namestite in jo uporabite, preberite navodila za uporabo.
 - Upoštevajte varnostna navodila.
 - Navodila za uporabo hranite v bližini za morebitno uporabo v prihodnje.
 - Prav tako preberite ostale priložene dokumente.
- Navodila za uporabo se lahko nanašajo tudi na druge modele.
Razlike med modeli so navedene v navodilih.

Pomen simbolov

V navodilih za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.

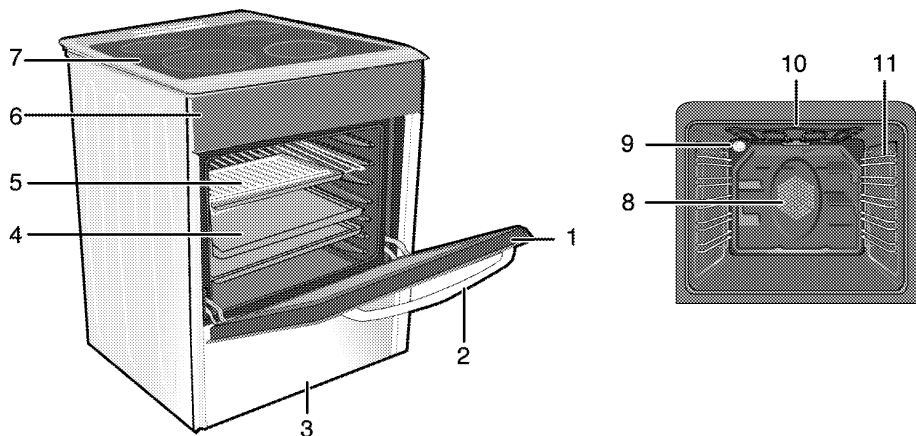


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Splošne informacije	4	5 Uporaba plošče	13
Pregled	4	Splošne informacije o kuhanju	13
Tehnične specifikacije	5	Uporaba plošč	13
Pripomočki	6		
2 Pomembna varnostna navodila	7	6 Uporaba pečice	15
Splošna varnost	7	Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	15
Varnost otrok	7	Uporaba električne pečice	15
Varnost med uporabo električne napetosti	8	Načini delovanja	16
Namen uporabe	8	Uporaba ure pečice	17
		Tabela časov kuhanja	17
		Uporaba žara	18
		Tabela časov kuhanja z žarom	19
3 Inštalacija	9		
Pred namestitvijo	9	7 Vzdrževanje in čiščenje	20
Namestitev in priključitev	9	Splošne informacije	20
Odstranjevanje	11	Čiščenje plošče	20
Odstranjevanje embalaže	11	Čiščenje upravljalne plošče	20
Odstranjevanje stare naprave	11	Čiščenje pečice	20
Ostranjevanje stare naprave	11	Odstranjevanje vratc pečice	21
		Odstranjevanje notranjega stekla vratc	21
		Zamenjava luči v pečici	22
4 Priprave	12		
Nasveti za varčevanje z električno energijo	12	8 Odpravljanje težav	23
Prva uporaba	12		
Prvo čiščenje izdelka	12		
Prvo segrevanje	12		

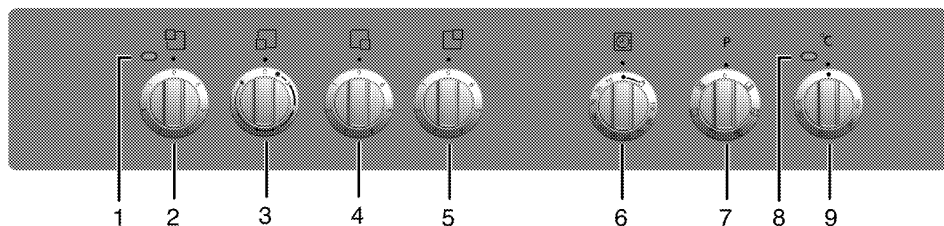
1 Splošne informacije

Pregled



- 1 Sprednja vratca
- 2 Ročaj
- 3 Spodnji predal
- 4 Pekač
- 5 Mrežna polica
- 6 Nadzorna plošča

- 7 Gorilna plošča
- 8 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 9 Lučka
- 10 Grelni element žara
- 11 Položaji polic



- 1 Opozorilna lučka
- 2 Enojna kuhalna plošča Zadaj levo
- 3 Dvojna kuhalna plošča Spredaj levo
- 4 Enojna kuhalna plošča Spredaj desno
- 5 Enojna kuhalna plošča Zadaj desno

- 6 Mehanski časovnik
- 7 Vrtljivi gumb za funkcije
- 8 Lučka termostata
- 9 Vrtljivi gumb za termostat

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	min. 16 A x 3
Tip kabla / prerez	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Dolžina kabla	maks. 2 m
PLOŠČA	
Gorilniki	
Zadaj levo	Enojna kuhalna plošča
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Spredaj levo	Dvojna kuhalna plošča
Mera	180/120 mm
Moč	1700/700 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	Z ventilatorjem
Razred energijske učinkovitosti [#]	A
Notranja luč	15–25 W
Električna poraba žara	1.6 kW

[#] Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 50304. 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.

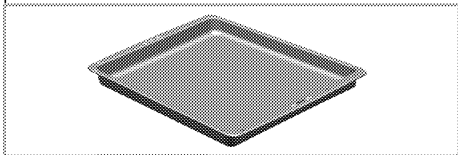
Pripomočki



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

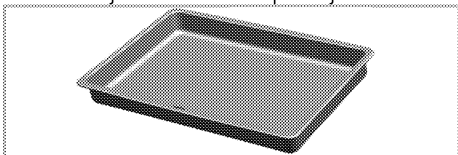
Pekač za pečico

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



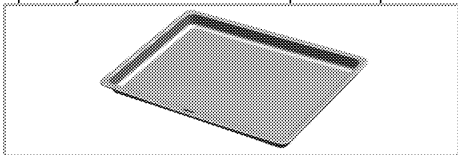
Globok pekač

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



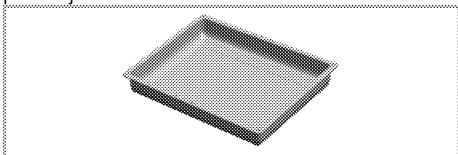
Pekač za pecivo

Uporablja se za sladice kot so piškoti in pecivo.



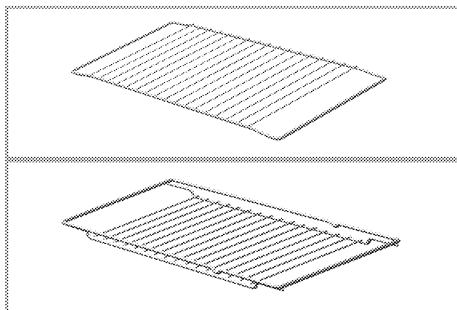
Majhen pekač za pečico

Uporablja se za majhne porcije. Ta pekač je postavljen na mrežno rešetko.



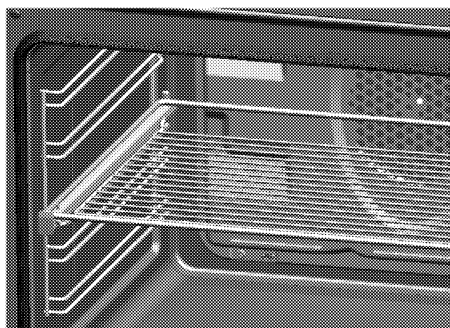
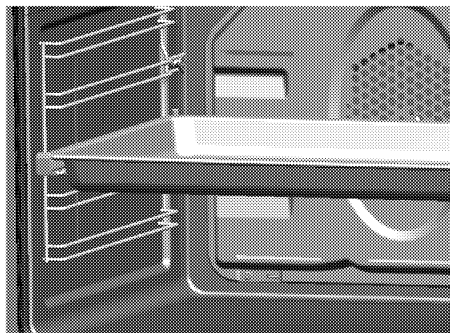
Mrežna rešetka

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



Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police

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.



2 Pomembna varnostna navodila

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti poškodbe in škode. V kolikor ne boste upoštevali teh navodil, bodo vse garancije postale neveljavne.

Splošna varnost

- Naprave naj ne uporabljajo osebe s fizičnimi, senzornimi ali duševnimi motnjami ali osebe brez izkušenj ali znanja (vključno z otroci), razen če jih nadzira oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost ali ki jih bo poučila o uporabi naprave.
Otroke je treba nadzorovati, da boste preprečili, da se ne bodo igrali z napravo.
- Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustrezno varovalko, 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.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Sami ne opravljajte popravil ali nastavitve naprave. Določene težave, ki ne potrebujejo popravila ali nastavitve, lahko odpravite. Glejte *Odpravljanje težav, stran 23*.
- Naprave nikoli ne čistite z vodo! Nevarnost električnega udara!
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravili napravo izklopite iz električnega omrežja.
- 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 pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v kozarcu lahko povzroči eksplozijo kozarca.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo segrejejo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- Izdelek se med uporabo morda segreje. Ne dotikajte se vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da plinska/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.
- Prepričajte se, da napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da lonec poškoči. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.



Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

Varnost otrok

- Električne in plinske naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Dosegljivi deli naprave se lahko med delovanjem naprave segrejejo in dokler se

naprava ne ohladi se ji otroci naj ne približujejo.

- **"POZOR** Dosegljivi deli naprave se lahko med delovanjem žara segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo."
- Nad napravo ne hranite stvari, ki jih lahko dosežejo 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.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.

Varnost med uporabo električne napetosti

Okvarjena električna oprema je eden izmed glavnih povzročiteljev požarov v gospodinjstvih.

- 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 vrednost toka ustreza napravi.

Namen uporabe

Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena. "POZOR: naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje."

Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelni 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.

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 ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST

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



NEVARNOST

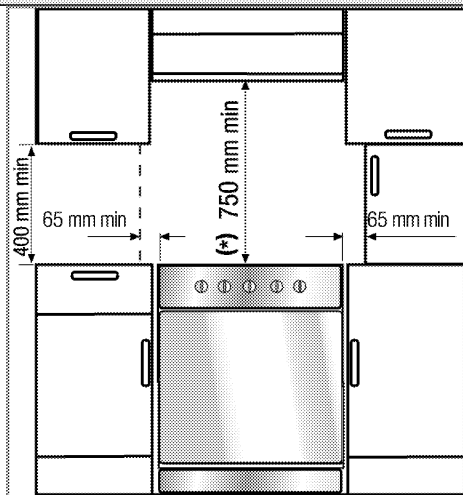
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

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 prostostočem 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).

Namestitev in priključitev

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



Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja enota bo povzročila povečano električno porabo hladilnih naprav.

- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.

- Napravo namestite neposredno na tla.
Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.



Materialna škoda!

Vrat in/ali ročaja ne uporabljajte za dvigovanje ali premikanje naprave.

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustrežno varovalko, 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

Nevarnost električnega udara, kratkega stika ali ognja zaradi nestrokovne namestitve!

Napravo lahko na napajanje priključi samo pooblaščen usposobljen strokovnjak in garancija naprave velja šele po pravilni namestitvi.



NEVARNOST

Nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara zaradi poškodovanega napajalnega kabla!

Omrežni vod ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je omrežni vod poškodovan, ga mora zamenjati usposobljen strokovnjak.

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

Nevarnost električnega udara!

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.

Priključitev napajalnega kabla

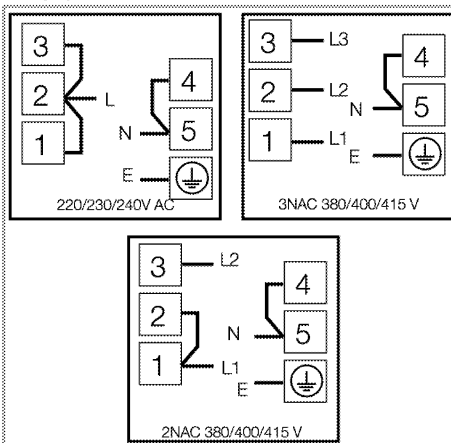
1. Če naprava nima priloženega napajalnega kabla, jo povežite z napajalnim kablom, ki ga izberete iz tabele (*Tehnične specifikacije, stran 5*) v skladu z električno napeljavo vašega doma ter pri tem upoštevajte navodila v diagramu kablov.

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.

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



5. Ko je ožičenje končano, zaprite pokrov stikalne omarice.
6. 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

1. Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
2. Preverite električne funkcije.

Odstranjevanje

Odstranjevanje embalaže

Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok.

Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

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 polepite.

- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo transportirajte v pokončnem položaju.



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

Ostranjevanje stare naprave



Staro napravo odstranite na okolju prijazen način. Ta izdelek nosi izbran simbol za odstranjevanje odpadne električne in elektronske opreme (WEEE). To pomeni, da je treba ta izdelek v skladu z evropsko direktivo 2002/96/ES reciklirati ali odstraniti ter tako zmanjšati njegov vpliv na okolje. Za nadaljnje informacije se obrnite na lokalne ali regionalne službe.

Za odstranjevanje naprave se obrnite na najbližjega lokalnega prodajalca ali odstranjevalca odpadkov.

Preden napravo odstranite, odrežite napajalni kabel in onemogočite ključavnico, da se otroci ne zaklenejo vanjo.

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 izklopите 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 debelejšim 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 kuhavno površino in dnom lonca.
- Med daljšim kuhanjem izklopите kuhavno 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/mlek 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 izklopите. Tako boste izgorili in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



OPOZORILO

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Ne dotikajte se vročih površin enote. Otroci naj se ne približujejo enoti, pri uporabi pa vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.

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 15.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopите pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 15

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 18.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopите žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 18



Med prvim segrevanjem se lahko pojavi vonj in dim. Zagotovite dobro prezračevanje.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju



NEVARNOST

Nevarnost požara zaradi pregretega olja!

Ko segrevate olje ga ne pustite nenadzorovanega.

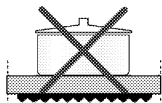
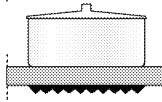
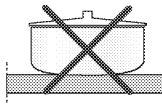
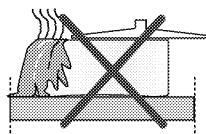
Ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!

Ko se vname olje, posodo ali ponev hitro pokrijte s pokrovom. Če je varno, izklopite ploščo in pokličite požarno službo.

- 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 prekucnejo 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 potegnate.

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.

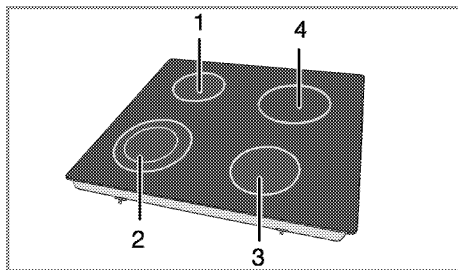


Razliti ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar.

Ne uporabljajte posod z vbočnim ali izbočnim 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 Dvojna kuhalna plošča 18-20 / 12-14 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

Zlomljeno steklo!

Na ploščo ne smejo pasti nobeni predmeti. Tudi majhni predmeti (npr. solnica) lahko poškodujejo ploščo.

Steklokeramičnih plošč z razpokami ni dovoljeno uporabljati. V razpoke lahko vstopi voda in povzroči kratki stik.

Če je površina plošče kakorkoli poškodovana (npr. vidne razpoke), napravo nemudoma izklopite, saj boste tako zmanjšali nevarnost električnega udara.

Vklop steklokeramičnih kuhalnih mest

Steklokeramična kuhalna mesta upravljajte z gumbi za kuhalna mesta. Gumb za kuhalno mesto premaknite na ustrezno stopnjo, da dosežete želeno stopnjo kuhanja.

Položaj	1	2 — 3	4 — 6
	segrevanje	vrenje, mirovanje	kuhanje, cvrenje

Položaj	1	2	3
	segrevanje	vrenje, mirovanje	kuhanje, cvrenje

Izklop steklokeramičnih kuhalnih mest

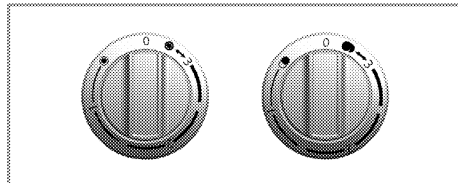
Gumb grelna plošče zavrtite na položaj za izklop (zgoraj).

Uporaba večdelnih kuhalnih mest

Večdelna kuhalna mesta omogočajo, da na enem kuhalnem mestu kuhate s posodami različnih

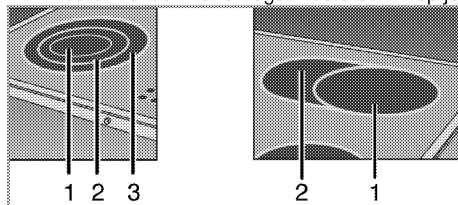
velikosti. Ko vklopite ta kuhalna mesta, se najprej vklopi notranje kuhalno mesto.

1. Premer delujočega kuhalnega mesta spremenite, če kontrolni gumb zavrtite v smeri urnega kazalca.
2. Ko se polmer kuhalne plošče spremeni, boste zaslišali kratek zvok.



Izklop večdelnih kuhalnih mest

1. Gumb zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca v zgornji položaj, da izklopite kuhalno mesto. Vsi deli kuhalnega mesta se izklopijo.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3



Položaja 2 in 3 večdelnih kuhalnih mest ne delujeta samostojno.

6 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



OPOZORILO

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Ne dotikajte se vročih površin enote. Otroci naj se ne približujejo enoti, pri uporabi pa vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.



NEVARNOST

Nevarnost opeklin zaradi pare!

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

Nasveti za pečenje

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

Nasveti za pečenje pečenk

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

Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabadala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko

vsebnostjo vode, kot so paradižniki 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.



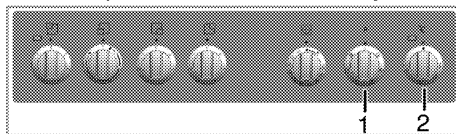
Nevarnost požara zaradi hrane, ki ni primerna za pečenje!

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 17*.

2. Gumb za temperaturo nastavite na zeleno temperaturo.

3. Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.

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

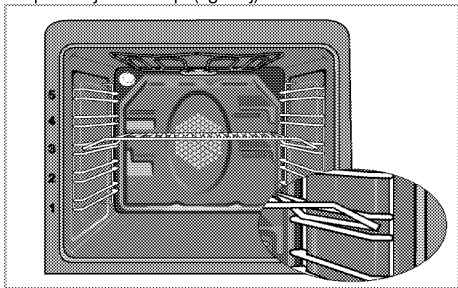
Izklop električne pečice

Časovnik pečice zavrtite na položaj za izklop.



Če nastavite časovnik na določen čas, se bo samodejno izklopil; glejte *Uporaba ure pečice, stran 17*

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



Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitev 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.

Načini delovanja

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

Zgornje in spodnje segrevanje



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

Bottom heating (spodnje segrevanje)



Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

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.

Full grill (močan žar)



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

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

Grill+Fan (žar + ventilator)



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

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

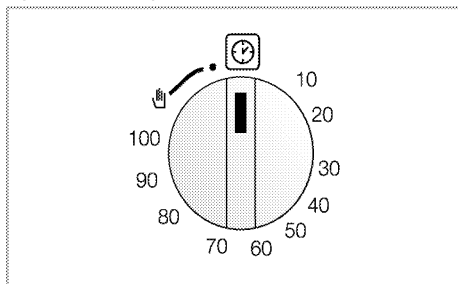
Ojačevalnik



Ta funkcija je namenjena hitremu segrevanju pečice; ni pa primerna za pečenje jedi.

- Ko izberete to funkcijo, nastavite želeno temperaturo. Vklopi se lučka temperature in pečica se segreva.
- Ko se segrevanje konča se lučka izklipi. Sedaj pa izberite želeno funkcijo za pečenje jedi.

Uporaba ure pečice



Začetek pečenja



Za delovanje pečice morate izbrati način pečenja, zeleno 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 15.*

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

4. Ko čas pečenja poteče, se bo gumb za nastavev časa samodejno zavrtel v obratni

smeri urinega kazalca. Zasllišite opozorilni zvok, ki označuje, da je nastavljen čas potekel in električna se izklopi.



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

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

Izklop pečice pred nastavljenim časom

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

Tabela časov kuhanja



Določene vrednosti so bile ugotovljene v laboratoriju. Vrednosti, ki bodo ustrezale vam, bodo morda odstopale od teh vrednosti.

Pečenje in praženje



Raven 1 je na dnu pečice.

Posoda	Številka stopnje pečenja		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
**Torte v pekaču	Ena stopnja		3	175	30 ... 45
**Torte v posodi	Ena stopnja		3	175	30 ... 50
**Torte v papirju za peko	Ena stopnja		3	160 ... 170	20 ... 30
**Biskvit	Ena stopnja		3	180 ... 200	10 ... 20
**Piškoti	Ena stopnja		3	160 ... 170	20 ... 30
**Listnato pecivo	Ena stopnja		3	200	20 ... 30
**Polnjeno pecivo	Ena stopnja		3	190	25 ... 35
**Kvas	Ena stopnja		3	190	20 ... 40
**Lazanja	Ena stopnja		2	180	25 ... 45
**Pizza (pica)	Ena stopnja		2	200	15 ... 25
Goveji zrezek (cell) / pečenka	Ena stopnja		2	25 min. 220, nato 180 ... 190	80 ... 100
Ovčje stegno (rulada)	Ena stopnja		2	25 min. 220, nato 180 ... 190	60 ... 90
Pečen piščanec	Ena stopnja		2	15 min. 250/max, nato 190	55 ... 65
Puran (v kosih)	Ena stopnja		2	25 min. 250/max, nato 190	60 ... 100
Ribe	Ena stopnja		3	200	20 ... 30

(**) Pri pečenju, kjer je potrebno predsegrevanje, predsegrevajte na začetku pečenja, dokler se ne izključi lučka termostata.

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



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

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

Vklop žara

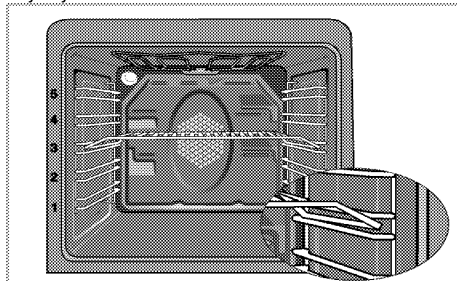
1. Gumb za funkcije zavrtite na zelen simbol za žar.
2. Nato nastavite zeleno temperaturo žara.
3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.
» Zasveti lučka temperature.

Izklop žara

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

Položaji polic

Če je mrežni žar nameščen proti zadnjemu delu pečice, se bo učinkovitost žara zmanjšala. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vrat, da boste dosegli najboljšo učinkovitost žara.



Za pečenje na žaru ne uporabljajte zgornje ravni.



Nevarnost požara zaradi hrane, ki ni primerna za pečenje!

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

Jedi	Raven vstavljanja	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	4...5	20...25 min. [#]
Kosi piščanca	4...5	25...35 min.
Jagnjetina	4...5	20...25 min.
Goveja pečenka	4...5	25...30 min. [#]
Telečji kotlet	4...5	25...30 min. [#]
Popečen kruh	4	1...2 min.
[#] glede na debelino		

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

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



NEVARNOST

Nevarnost električnega udara!

Pred čiščenjem izklopite napajanje, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.



NEVARNOST

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

- 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 razlitja 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/mlek ali ostrih predmetov.



Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje plošče

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 ostanki 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.

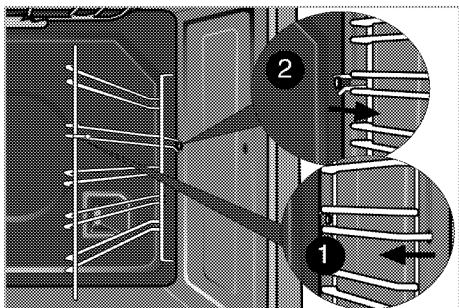


Poškodovanje upravljalne plošče!
Za čiščenje upravljalne plošče ne snemajte upravljalnih gumbov.

Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene

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.



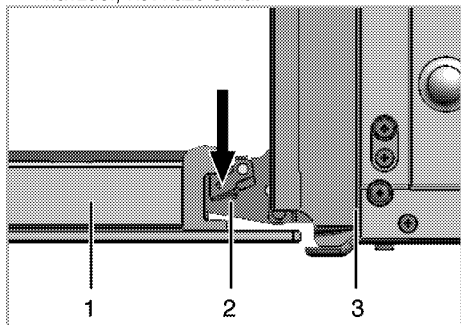
Čiščenje vrat pečice

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

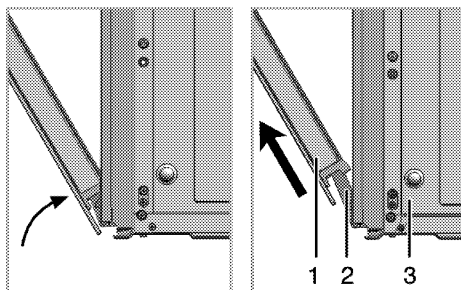
i Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

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



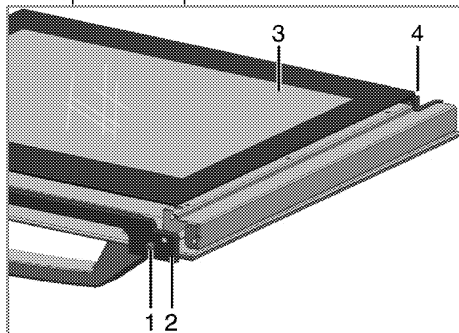
3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

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

Odstranjevanje notranjega stekla vratc

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

1. Odprite vratca pečice.



- 1 Vijak
 - 2 Plastični profil
 - 3 Notranja steklena plošča
 - 4 Plastična reža
2. Vijak (1) odstranite z izvijačem.
 3. Odstranite profil (2) na notranjem steklu (3).
 4. Nato ponovno namestite vrata, steklo (3) namestite v plastične reže (4) in namestite profil.

Zamenjava luči v pečici



NEVARNOST

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Prepričajte se, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.



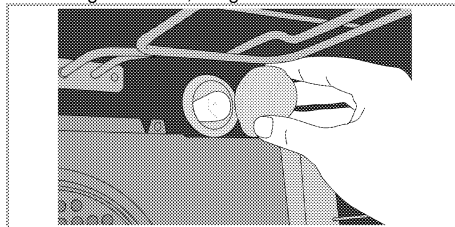
Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 C. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije, stran 5*. Luči pečice lahko dobite pri pooblašeni servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

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



3. Luč pečice odvijete, tako da jo zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca in jo zamenjate z novo.
4. Namestite stekleni pokrov.

8 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

Uhajanje dima ni nič nenavadnega. To ni napaka.

Med pečenjem se pojavijo kapljice vode

Para, ki nastane med pečenjem se lahko kondenzira in se ob dotiku s hladnimi površinami naprave oblikuje v kapljice vode. To ni napaka.

Naprava ne deluje.

Varovalka je okvarjena ali izklopljena.

Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.

Lučka pečice ne deluje.

Lučka pečice je okvarjena.

Zamenjajte lučko pečice.

Elektrika je izklopljena.

Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.

Pečica se ne segreva.

Funkcija in/ali temperatura ni nastavljena.

Nastavite funkcijo in temperaturo z gumbom za funkcije in/ali temperaturo.

V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen.
(V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)

Nastavite čas.

Elektrika 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.

