

Inbouwoven

Gebruiksaanwijzing

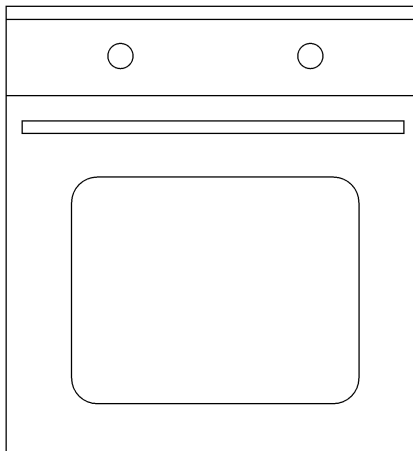
**BI (ugradbena)
-pećnica**

Uputstvo za upotrebu

BI-перна

Упатство за
корисникот

BIC22000X



Gelieve eerst deze handleiding te lezen!

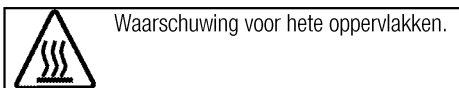
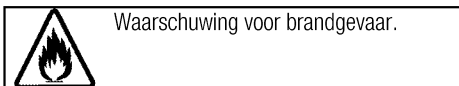
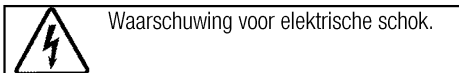
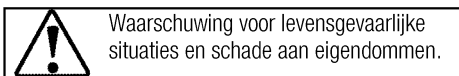
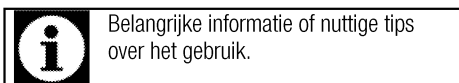
Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze als referentie voor toekomstig gebruik. Indien u het product aan iemand anders overdraagt, lever hem of haar dan ook deze gebruikershandleiding. Volg alle waarschuwingen en informatie in de gebruikershandleiding op.

Onthoud dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. In de handleiding worden de verschillen tussen de modellen specifiek aangegeven.

Symbolenuitleg

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Arcelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid 4
 Elektrische veiligheid 4
 Productveiligheid 5
 Bedoeld gebruik 6
 Kindveiligheid 7
 Het oude product afvoeren 7
 Het afvoeren van verpakkingsmateriaal 7

2 Algemene informatie 8

Overzicht 8
 Pakketinhoud 9
 Technische specificaties 9

3 Installatie 10

Voor de installatie 10
 Installatie en verbinding 13
 Het oude product afvoeren 14

4 Voorbereidingen 15

Tips om energie te besparen 15
 Eerste gebruik 15
 Eerste reiniging van het toestel 15
 Eerste opwarming 15

5 Hoe de oven te bedienen 16

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 16
 Hoe de elektrische oven te bedienen 16
 Werkingsmodi 17
 Bereidingstijdentabel 17
 Hoe de grill bedienen 18
 Tabel kooktijden voor grillen 18

6 Onderhoud en verzorging 19

Algemene informatie 19
 Het bedieningspaneel reinigen 19
 De oven reinigen 19
 Verwijder de ovendeur 19
 Het binnenglas van de deur verwijderen 20
 Vervangen van de ovenlamp 20

7 Problemen oplossen 21

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsinstructies die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet nakomen van deze instructies laat de garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie en reparatie moeten altijd door een bevoegde onderhoudsdienst worden uitgevoerd. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade als gevolg van procedures die door onbevoegde personen worden uitgevoerd. Hierdoor kan de garantie vervallen. Lees alvorens de installatie zorgvuldig de instructies.

- Gebruik het product niet als het defect is of zichtbare beschadigingen heeft.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product defect is mag het niet worden bediend, tenzij het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsdienst. Er bestaat een kans op een elektrische schok!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met het voltage en de bescherming zoals bepaald in de "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige problemen die zich voordoen als gevolg van een niet geaard product in overeenstemming met de plaatselijk regelgeving.
- Reinig het product nooit door er water op of over te gooien! Er bestaat een kans op een elektrische schok!

- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatieprocedures afgekoppeld zijn.
- Indien de voedingskabel van het product is beschadigd, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of soortgelijke bevoegde personen om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat dient dusdanig te worden geïnstalleerd zodat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De separatie dient gedaan te worden door of een stroomstekker, of een schakelaar die op de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructieregelgeving.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg dat de elektrische aansluiting niet in contact komt met de achterkant; anders kunnen aansluitingen beschadigd raken.
- Klem het netsnoer niet tussen de ovendeur en het frame en laat deze niet over de hete oppervlakken lopen. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Schakel in geval van schade het product uit en sluit het af van het

lichtnet. Trek hiervoor thuis de zekering uit.

- Controleer of de stroom van de zekering compatibel is met het product.

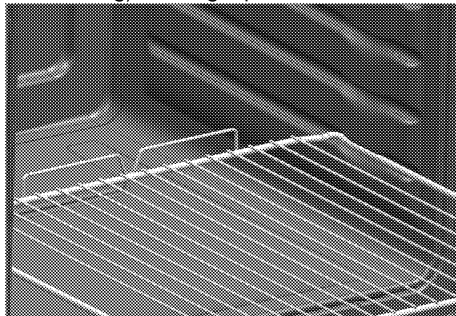
Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product nooit wanneer u onder invloed bent van alcohol en/of drugs.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken omdat het kan ontbranden wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Plaats geen brandbare materialen in de nabijheid van het product aangezien de zijkanalen heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiegleuven vrij van obstructies.
- Verwarm geen gesloten blikken of glazen potten in oven. De

opbouwende druk in een gesloten blik of pot kan deze laten barsten.

- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Plaats het rooster en de plaat juist op de rekken

Het is belangrijk dat het rooster en/of de plaat juist op het rek geplaatst worden. Schuif het rooster of de plaat tussen 2 rails en zorg dat deze in evenwicht zijn voordat u hier voedsel op plaatst (zie de volgende afbeelding)./Paragraaf



- Gebruik het product nooit wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- De ovengreep is geen droogrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de hete oven plaatst of eruit haalt.
- Zorg, om een elektrische schok te vermijden, dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen.

Voor de hittebetrouwbaarheid van het product:

- Zorg dat het stekker goed in het stopcontact past zodat deze geen vonken kan veroorzaken.
- Gebruik geen beschadigd of doorgesneden snoer of verlengsnoer behalve het originele snoer.
- Zorg dat er geen enkele vloeistof of vocht op het stopcontact terecht komt waarop het product is aangesloten.

Bedoeld gebruik

- Het product is enkel ontworpen voor huiselijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel mag alleen worden gebruikt om te koken. Het mag voor niets anders worden gebruikt.

Ook niet om een kamer te verwarmen.

- Dit product mag niet gebruikt worden voor het opwarmen van borden onder de grill, het drogen van handdoeken, vaatdoeken enz. door deze aan de hendels te hangen en voor warmingsdoeleinden.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of hanteren.
- De oven kan worden gebruikt voor het ontdoeien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten op een afstand worden gehouden.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen uit de buurt wanneer het product wordt gebruikt. Laat ze vooral niet met het product spelen.

- Bewaar geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De deur kan omkantelen of de deurscharnieren kunnen beschadigd raken.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan de RoHS-richtlijn:

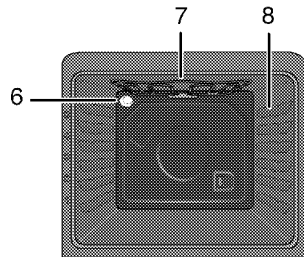
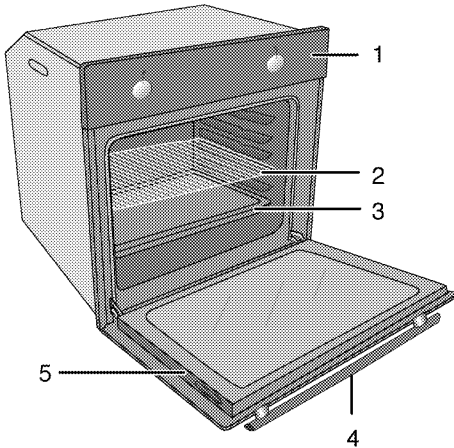
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Het afvoeren van verpakkingsmateriaal

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek, buiten bereik van kinderen. Het verpakkingsmateriaal van dit product is vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer dit materiaal correct en gesorteerd af conform de recyclevoorschriften. Voer het verpakkingsmateriaal niet af via het huishoudelijk afval.

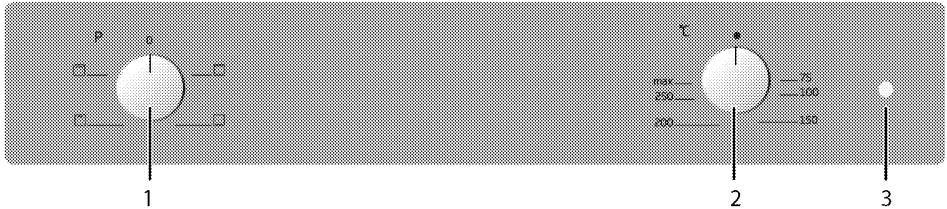
2 Algemene informatie

Overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Draadrooster
- 3 Plaat
- 4 Hendel

- 5 Deur
- 6 Lamp
- 7 Bovenste verwarmingselement
- 8 Roosterposities



- 1 Functieknop
- 2 Thermostaatknop
- 3 Thermostaatlamp

Pakketinhoud

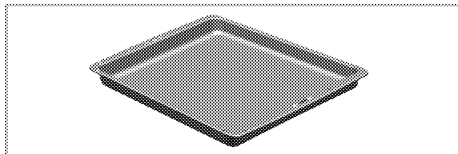


De geleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van het productmodel. Mogelijk zijn niet alle accessoires die in de gebruikershandleiding worden beschreven voor uw product beschikbaar.

1. Gebruiksaanwijzing

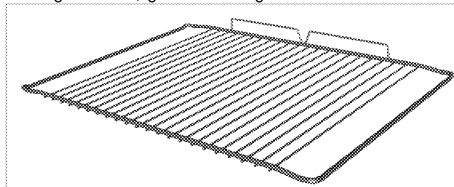
2. Bakplaat

Gebruikt voor gebak, bevroren voedsel en grote braadstukken.



3. Draadrooster

Gebruikt voor braden en voor het plaatsen van voedsel dat in stoofschotels moet worden gebakken, gebraden of gekookt.



Technische specificaties

| | |
|---|-------------------------------------|
| Elektrische spanning/frequentie | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Totaal stroomverbruik van de oven | 2.4 kW |
| Zekering | min. 16 A |
| Kabeltype / deel | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Kabellengte | max. 2 m |
| Buitenafmetingen (hoogte/breedte/diepte) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Toestelafmetingen (hoogte/breedte/diepte) | **590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hoofdoven | Conventionele oven |
| Binnenlamp | 15/25 W |
| Stroomverbruik grill | 2.2 kW |

Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1-norm. Deze waarden worden vastgesteld onder standaard belasting met verhittingsfuncties aan bovenzijde of door hetelucht (indien aanwezig).

Energie-efficiëntie-klasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteitsstelling, afhankelijk van de vraag of de relevante functies al dan niet op het product aanwezig zijn. 1-Cooking with eco-fan, 2-Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** Zie. *Installatie, pagina 10.*



Technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



Afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productverpakking of in de bijgeleverde documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden in overeenstemming met de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingscondities van het product, kunnen deze waarden variëren.

3 Installatie

Product moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd persoon in overeenstemming met de geldende regelgeving. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade als gevolg van procedures die door onbevoegde personen worden uitgevoerd. Hierdoor kan de garantie vervallen.



Het voorbereiden van de juiste plaats en de juiste elektrische installaties voor het product valt onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet worden aangesloten conform de lokaal geldende gas- en elektriciteitsrichtlijnen.



GEVAAR:

Controleer het product voor plaatsing op eventuele defecten. Mocht dit zo zijn, laat het product dan niet aansluiten. Beschadigde producten kunnen veiligheidsrisico's opleveren.

Voor de installatie

Het apparaat is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie figuur (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het apparaat met minstens twee personen.



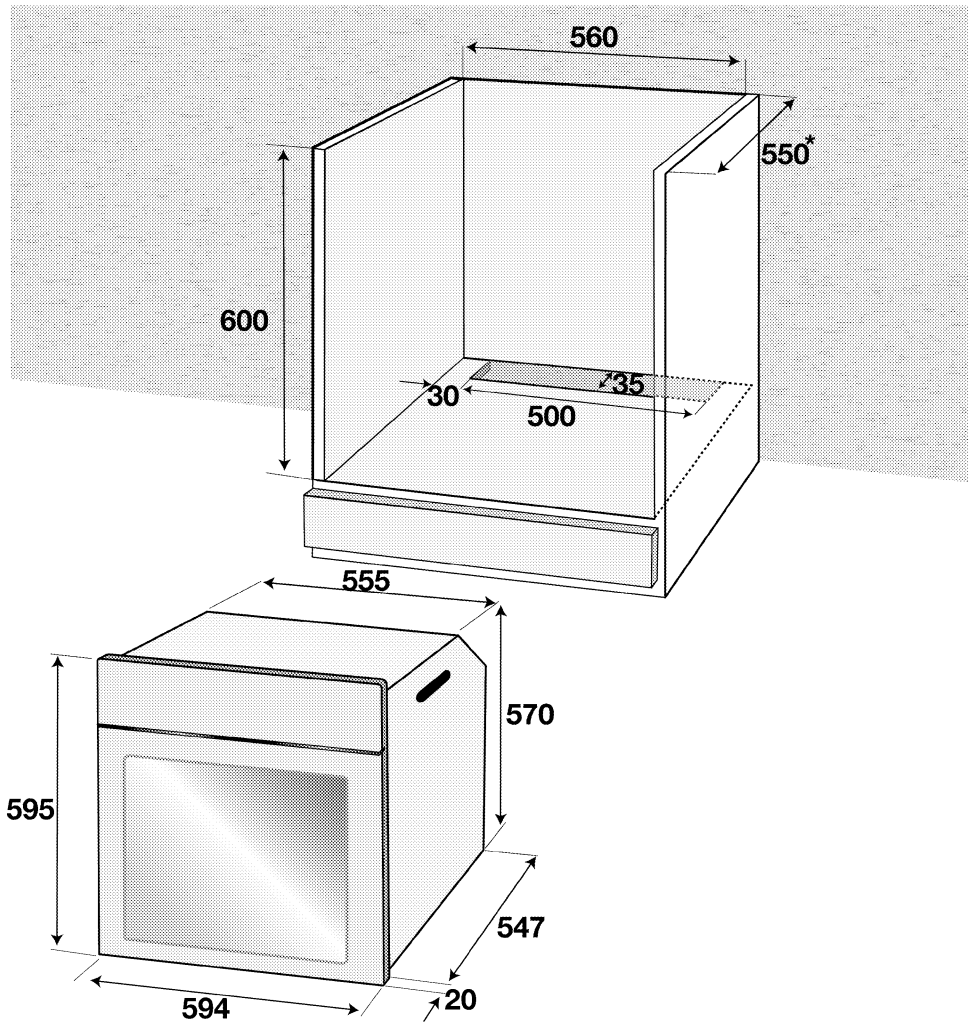
Installeer het apparaat niet naast koelkasten of diepvriezers. De warmte die door het apparaat vrijkomt zal het energieverbruik van koelingsapparaten verhogen.



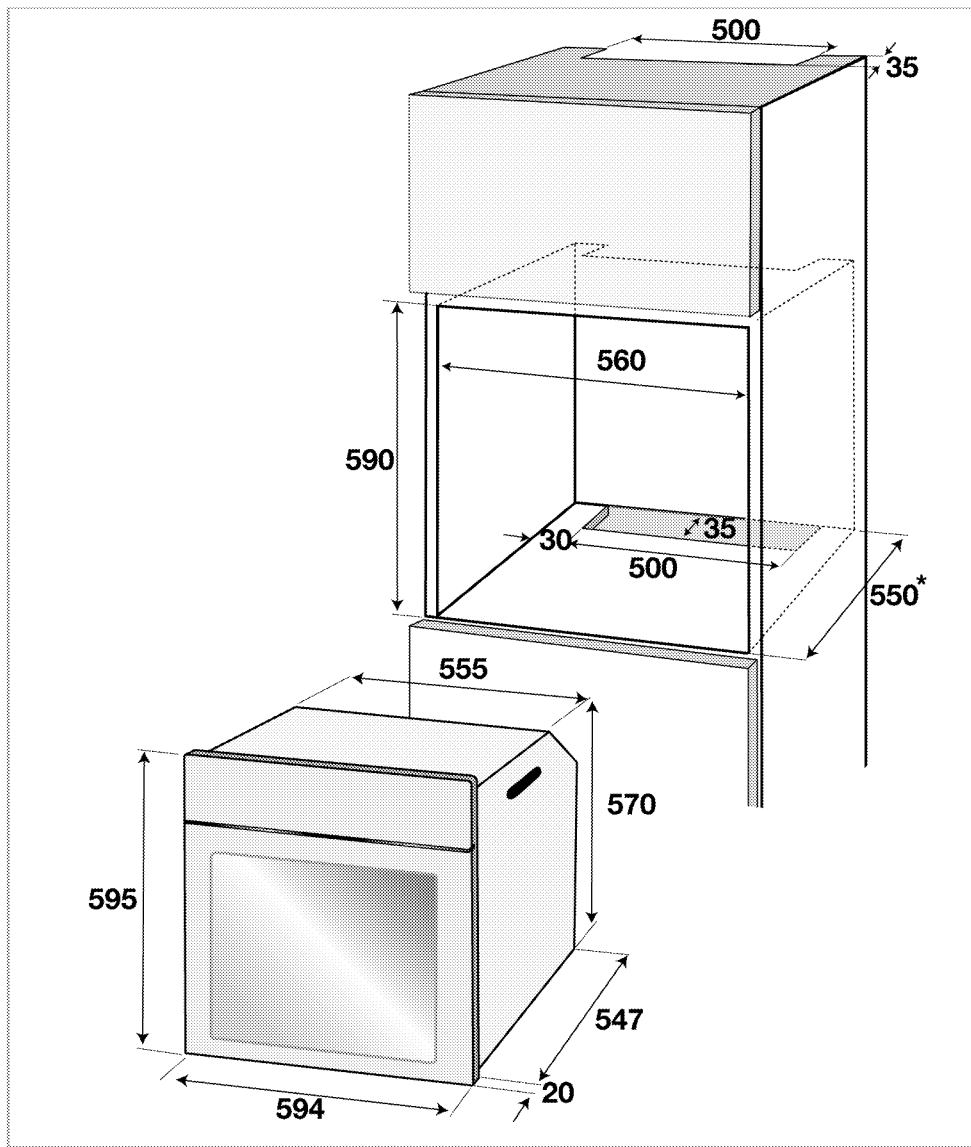
Gebruik niet de deur en/of hendel om het product te dragen of te verplaatsen.



Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een zekering van voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

GEVAAR:
Het product dient alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan de hoofdstroom te worden aangesloten. De garantieperiode van het product begint enkel na juiste installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade als gevolg van procedures die door onbevoegde personen worden uitgevoerd.

GEVAAR:
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel dient te worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders bestaat er een risico op elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting dient aan de nationale voorschriften te voldoen.
- De hoofdtoevoergegevens moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op de producttypeplaat. Open de voordeur om het typelabel te bekijken.
- Het snoer van uw product dient aan de waarden in de "Technische specificaties"-tabel te voldoen.

GEVAAR:
Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie. Er bestaat een kans op een elektrische schok!

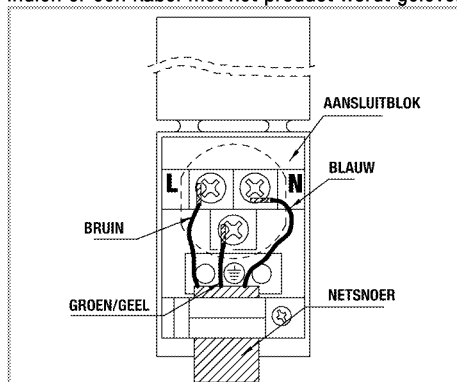
Het aansluiten van de stroomkabel

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm

contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:

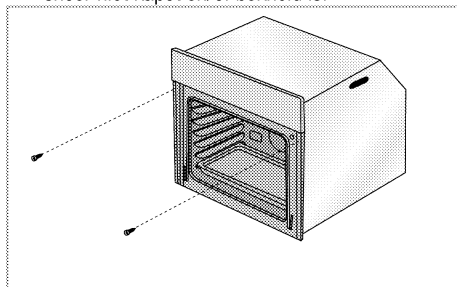


2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijs kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) \perp (aarde)

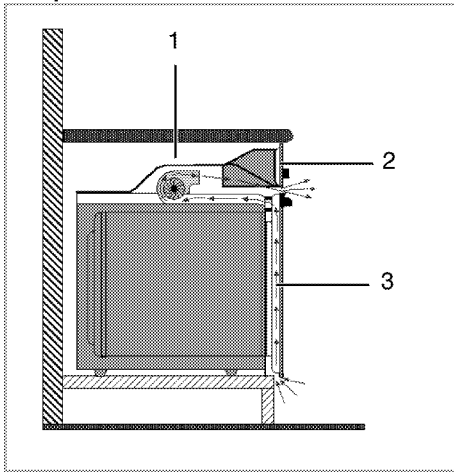
Het installeren van het product

1. Schuif de oven in de kast, lijn deze uit en zet deze goed vast terwijl u zich ervan verzekert dat het snoer niet kapot en/of bekneld is.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



De koelventilator blijft nog 20-30 minuten werken nadat de oven uitgeschakeld is.

Laatste controle

1. Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar van het product om.
2. Controleer elektrische functies.

Het oude product afvoeren

- Bewaar de originele doos van het product en gebruik deze om het product te vervoeren. Volg de instructies op de doos. Indien u de originele doos niet meer hebt, verpak het product dan in bubbelfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Gebruik niet de deur of de hendel om het product op te heffen of te verplaatsen.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer het algemene uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het vervoeren is opgetreden.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie helpt u om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en om energie te besparen:

- Gebruik donker gekleurde of met email bekleed kookgerei in de oven omdat de warmteoverdracht beter is.
- Verwarm voor tijdens het koken van uw maaltijden als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de deur van de oven niet vaak tijdens de bereiding.
- Probeer waar mogelijk om meer dan een gerecht tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt twee kookschalen op de draadgrill plaatsen.
- Bereid meer dan een schotel na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven enkele minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. De ovendeur niet openen.
- Ontdooi bevroren maaltijden voor u ze bereidt.

Eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, geen reinigingspoeder/creme of enige andere scherpe voorwerpen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Op deze manier worden eventuele productierestanten of lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de warme branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de hete oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer stand Statisch.
4. Kies de hoogste grillvermogen, zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 16*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Schakel uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 16*

Grilloven

1. Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de hoogste grillvermogen, zie *Hoe de grill bedienen, pagina 18*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Schakel uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 18*



Tijdens de eerste werking kunnen er gedurende enkele uren rook en geuren vrijkomen. Dit is normaal. Verzeker u ervan dat de kamer goed geventileerd is om de rook en geur te verwijderen. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de warme branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de hete oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur - er kan stoom ontsnappen. Opgewekte stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen platen met anti-aanbakcoating of aluminium schalen of warmtebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Plaats de bakvorm in het midden van het rek.
- Selecteer de juiste rekhoogte voordat u de oven of grill aanzet. Verander de rekpositie niet als de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Iedere centimeter van de vleesdikte behoeft ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd.
- Laat het vlees voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de bereidingstijd in de oven rusten. De jus wordt beter verdeeld over het ganse braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal op het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte worden gegrild, worden zij snel bruin, hebben zij een mooie korst en drogen zij niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte

(bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken dusdanig op de draadgrill of in de bakplaat met draadgrill dat het bedekte oppervlak de grootte van het verwarmelement niet overschrijdt
- Schuif de draadgrill of bakplaat met grill op de gewenste hoogte in de oven. Als u op de draadgrill grilt, schuif dan de bakplaat op het onderste rek om de vetten op te vangen. Voeg water in de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingmodus.



- 1 Functieknop
- 2 Thermostaatknop

1. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste werkingmodus.

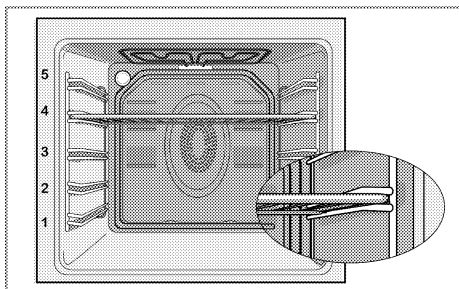
» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

Schakel de elektrische oven uit.

Draai de functieknop en temperatuurknop naar uitpositie (bovenste stand).

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill juist op het draadrooster geplaatst wordt. De draadgrill dient tussen de draadroosters geschoven te worden zoals aangegeven in de afbeelding. Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Werkingsmodi

De volgorde van hier getoonde werkingsmodi kan verschillend zijn van de schikking op uw toestel.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijktijdig van boven en onder verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stooftotjes in bakvormen. Bereiden met slechts één ovenplaat.

Onderverwarming



Alleen de onderverwarming is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Volledige grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van een grote hoeveelheid vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in juiste rekpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Bereidingstijdentabel



De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren



1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

| Gerecht | Kookniveaunummer | | Roosterpositie | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (circa in min.) |
|----------------------------|------------------|--|----------------|----------------------------------|--------------------------------|
| **cakes in ovenschaal | Eén niveau | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Cakes in bakvorm | Eén niveau | | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| **Cakes in bakpapier | Eén niveau | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Moskovisch gebak | Eén niveau | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| **Koekje | Eén niveau | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Deeg voor gebak | Eén niveau | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| **Rijk gebak | Eén niveau | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Zuurdesem | Eén niveau | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Lasagne | Eén niveau | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pizza | Eén niveau | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Rosbief (heel) / Roosteren | Eén niveau | | 2 | 25 min. 250/max. dan 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lamsbout (stooftot) | Eén niveau | | 2 | 25 min. 220 dan 190 | 70 ... 90 |
| Geroosterde kip | Eén niveau | | 2 | 15 min. 250/max. dan 190 | 55 ... 65 |
| Kalkoen (5,5 kg) | Eén niveau | | 1 | 25 min. 250/max. dan 190 | 150 ... 210 |
| Vis | Eén niveau | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**) Indien een bereiding voorverwarming vereist, verwarmt u voor bij aanvang van de bereiding tot de thermostaatlamp uit gaat.

Tips voor het bakken van cake

- Indien de cake te droog is, verhoogt u de temperatuur met zo'n 10° en verkort u de bereidingstijd.
- Indien de cake vochtig is, gebruikt u minder vloeistof of verlaagt u de temperatuur met 10°.
- Indien de cake bovenop te donker is, zet u deze op een lager rooster, verlaagt u de temperatuur en verlengt u de bereidingstijd.
- Indien deze binnenin gaar is, maar aan de buitenkant kleverig, gebruikt u minder vloeistof, verlaagt u de temperatuur en verlengt u de bereidingstijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Indien het gebak te droog is, verhoogt u de temperatuur met zo'n 10° en verkort u de bereidingstijd. Bevochtig de lagen deeg met een saus samengesteld uit melk, olie, eieren en yoghurt.
- Indien het gebak te veel tijd nodig heeft om te bakken, dient u erop te letten dat de dikte van het door u bereide gebak de diepte van de bakplaat niet overschrijdt
- Indien de bovenkant van het gebak bruin wordt, maar de onderkant nog niet gaar is, dient u zich ervan te verzekeren dat de hoeveelheid saus die u gebruikt heeft voor het gebak zich niet teveel onderin het gebak bevindt. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en bovenop het gebak voor een gelijkmatige bruining.



Bak het gebak overeenkomstig de stand en temperatuur vermeld in de bereidingstabel. Indien het onderste deel nog niet bruin genoeg is, plaats het de volgende keer op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Indien de groenteschotel zonder vocht komt te staan en te droog wordt, bereid deze dan in een pan met een deksel in plaats van een ovenschaal. Gesloten schalen behouden de sappen van het gerecht.
- Indien een groenteschotel niet gaar wordt, kook de groenten dan van te voren of bereid ze als ingeblikt voedsel en doe deze in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Sluit de oven deur tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
 2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
 3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.
- » Het temperatuurlampje gaat aan.

Het uitschakelen van de grill

1. Draai de functieknop naar uit-positie (top).



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

| Voedsel | Plaatsingsniveau | Grilltijd (ongeveer) |
|----------------------|------------------|----------------------|
| Vis | 4..5 | 20...25 min. # |
| Gesneden kip | 4..5 | 25...35 min. |
| Lamskoteletten | 4..5 | 20...25 min. |
| rundsvlees roosteren | 4..5 | 25...30 min. # |
| Kalkskoteletten | 4..5 | 25...30 min. # |
| Geroosterd brood | 4 | 1...2 min. |

afhankelijk van dikte

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product wordt verlengd en veelvoorkomende problemen worden vermeden indien het product regelmatig wordt schoongemaakt.



GEVAAR:

Koppel het product van het lichtnet af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er bestaat een kans op een elektrische schok!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voor u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Op deze manier kunt u de kookresten makkelijker verwijderen en vermijdt u dat deze inbranden bij het eerstvolgende gebruik van het apparaat.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasmiddel en een zachte doek of spons om het product te reinigen en droog het af met een droge doek.
- Verzekert u er altijd van dat overmatige vloeistof na het reinigen goed is afgenomen en dat enig morsen meteen opgenomen wordt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die zuur of chloor bevatten om de roestvrijstalen of inox oppervlakken en het handvat schoon te maken. Gebruik een zachte doek met een (niet schurend) vloeibaar wasmiddel om die delen schoon te maken, waarbij u moet letten één richting op te wrijven.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, geen reinigingspoeder/creme of enige andere scherpe voorwerpen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel en de knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen. Bedieningspaneel kan beschadigd raken!

De oven reinigen

Reinig de oven deur

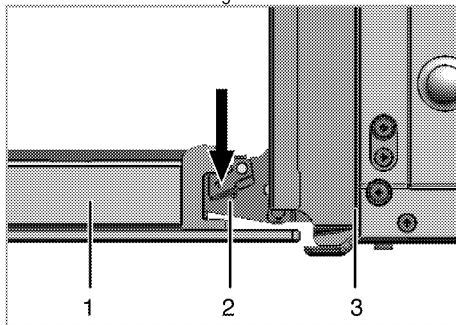
Gebruik, om de oven deur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



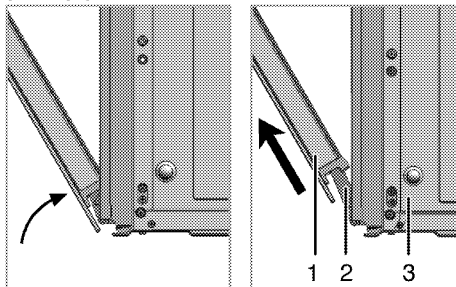
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de oven deur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

Verwijder de oven deur.

1. Open de aan de voorzijde (1).
2. Open de klemmen bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de deur aan de voorzijde door deze naar beneden te drukken. Zie hiervoor de afbeelding.



- 1 Deur aan de voorkant
- 2 Scharnier
- 3 Oven



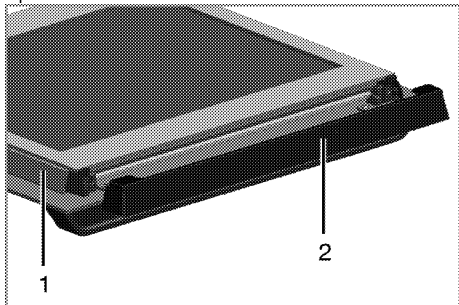
3. Beweeg de deur tot halverwege.
4. Verwijder de deur door deze naar boven te trekken en los van de rechter- en linkerscharnieren.

i De stappen van het verwijderingsproces dienen andersom uitgevoerd te worden om de deur te installeren. Vergeet niet de klemmen bij de scharnierbehuizing niet wanneer u de deur terugplaatst.

Het binnenglas van de deur verwijderen

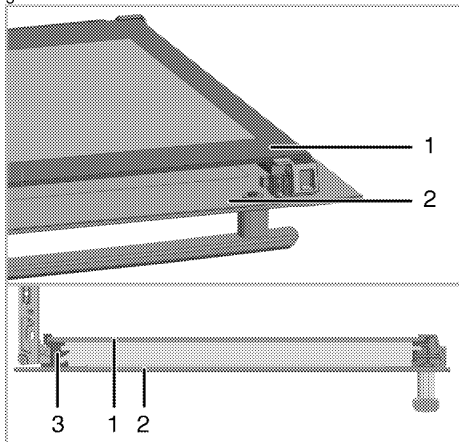
Het binnenglas van het deurpaneel kan worden verwijderd ter reiniging.

Open de oven deur.



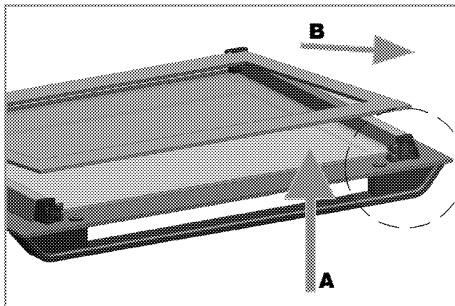
- 1 Frame
- 2 Plastic deel

Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur is geïnstalleerd.



- 1 Binnenglaspaneel
- 2 Buitenste glaspaneel
- 3 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.



Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van het paneel naar het binnenpaneel is gedraaid.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) worden geplaatst.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

Vervangen van de ovenlamp



GEVAAR:

Verzeker u, om risico op een elektrische schok te voorkomen, ervan dat voor u de overlamp vervangt het product is afgekoppeld van het lichtnet en is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



De oven lamp is een speciale elektrische lamp die tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 9* voor meer informatie.

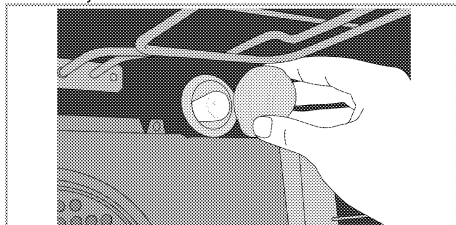
Ovenlampen kunnen worden verkregen bij een bevoegde onderhoudsdienst.



Plaats van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Indien uw oven met een ronde lamp is uitgerust:

1. Sluit het product af van het lichtnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Verwijder de ovenlamp door deze tegen de klok in te draaien en vervang de lamp door een nieuwe.
4. Plaats de glazen kap terug.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af tijdens gebruik.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens werking. >>> *Dit is geen fout.*

Het product geeft metaalachtige geluiden tijdens verwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of uitgeschakeld. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of stel ze opnieuw in indien nodig.*
- Het product is niet in de (geaarde) wandcontactdoos gestoken. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenlicht is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- Stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of stel ze opnieuw in indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- Stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of stel ze opnieuw in indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde onderhoudsdienst of de dealer waar u het product aangeschaft heeft als u de storing niet kunt oplossen ondanks de instructies van dit hoofdstuk te hebben geïmplementeerd. Probeer een defect product nooit zelf te repareren.

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

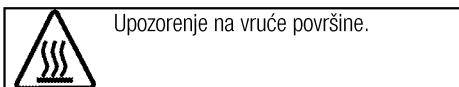
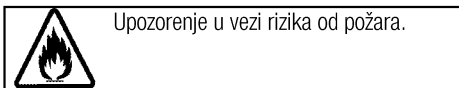
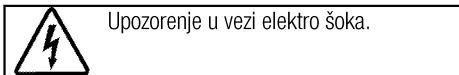
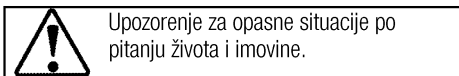
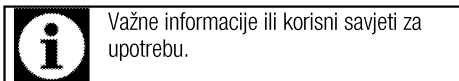
Poštovani Korisniče,

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

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

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



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

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

| | |
|---|---|
| Opće mjere sigurnosti | 4 |
| Električna sigurnost..... | 4 |
| Sigurnost proizvoda..... | 5 |
| Predviđena upotreba | 6 |
| Sigurnost za djecu | 7 |
| Odlaganje starog proizvoda..... | 7 |
| Odlaganje materijala za pakovanje | 7 |

2 Opće informacije 8

| | |
|------------------------------|---|
| Pregled | 8 |
| Sadržaj pakovanja | 9 |
| Tehničke specifikacije | 9 |

3 Instalacija 10

| | |
|---------------------------------|----|
| Prije instalacije | 10 |
| Instalacija i povezivanje | 13 |
| Odlaganje starog proizvoda..... | 14 |

4 Priprema 15

| | |
|----------------------------------|----|
| Savjeti za uštedu energije | 15 |
| Prva upotreba | 15 |
| Prvo čišćenje uređaja | 15 |
| Početno zagrijavanje | 15 |

5 Kako rukovati pećnicom 16

| | |
|---|----|
| Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju | 16 |
| Kako rukovati električnom pećnicom..... | 16 |
| Načini rada | 17 |
| Tabela vremena kuhanja | 17 |
| Kako rukovati roštiljom | 18 |
| Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja | 18 |

6 Održavanje i njega 19

| | |
|--|----|
| Opšte informacije | 19 |
| Čišćenje kontrolne ploče | 19 |
| Čišćenje pećnice | 19 |
| Skidanje vrata pećnice..... | 19 |
| Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima | 20 |
| Zamjena svjetla u pećnici..... | 20 |

7 Rješavanje problema 21

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

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

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeden nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.

- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane

proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.

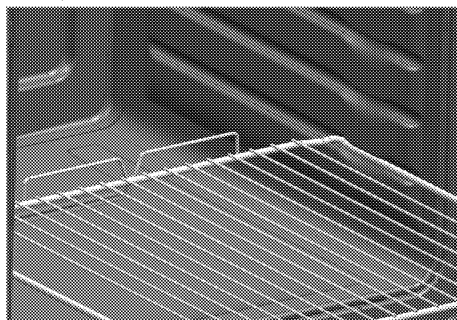
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrelli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.

- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku

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



Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dopiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.

- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



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

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

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

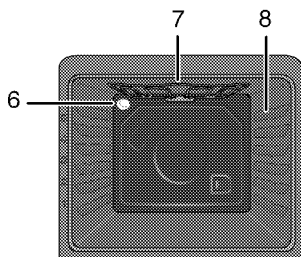
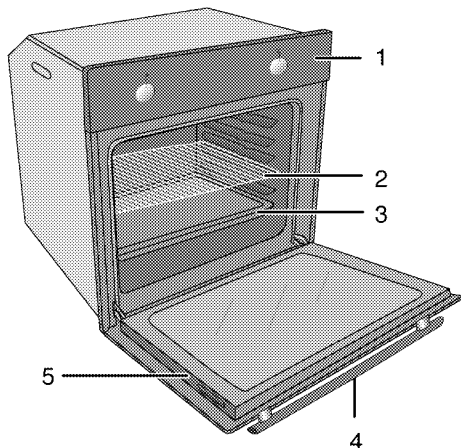
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

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

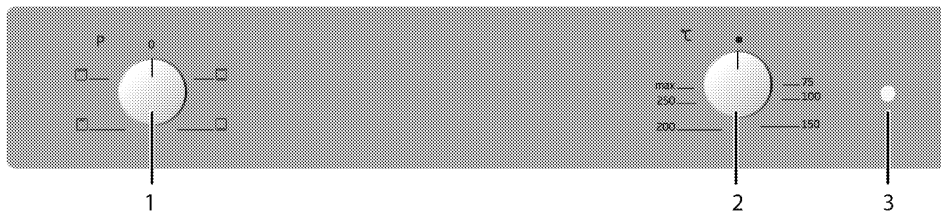
2 Opće informacije

Pregled



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

- 5 Vrata
- 6 Lampa
- 7 Grijni element na vrhu
- 8 Položaji police



- 1 Funkcijska sklopka
- 2 Termostatska sklopka
- 3 Termostatska lampa

Sadržaj pakovanja

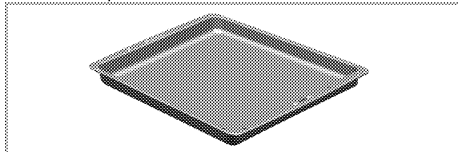


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. Uputstvo za upotrebu

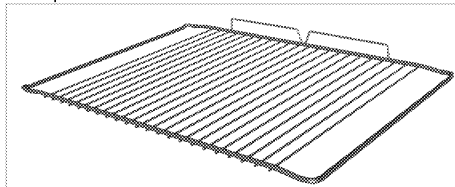
2. Pladanj pećnice

Upotrebljava se za pećiva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



3. Žičani nosač

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



Tehničke specifikacije

| | |
|--|-------------------------------------|
| Napon/frekvencija | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Ukupna potrošnja električne energije | 2,4 kW |
| Osigurač | min. 16 A |
| Vrsta kabla/poprečni presjek | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Dužina kabla | maks. 2 m |
| Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina) | **590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Glavna pećnica | Konvencionalna pećnica |
| Unutrašnja lampica | 15/25 W |
| Potrošnja električne energije roštilja | 2,2 kW |

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

** Pogledajte . *Instalacija, Stranica 10.*



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



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



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

3 Instalacija

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



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



OPASNOST:

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



OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno proveru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

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

- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati policica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.



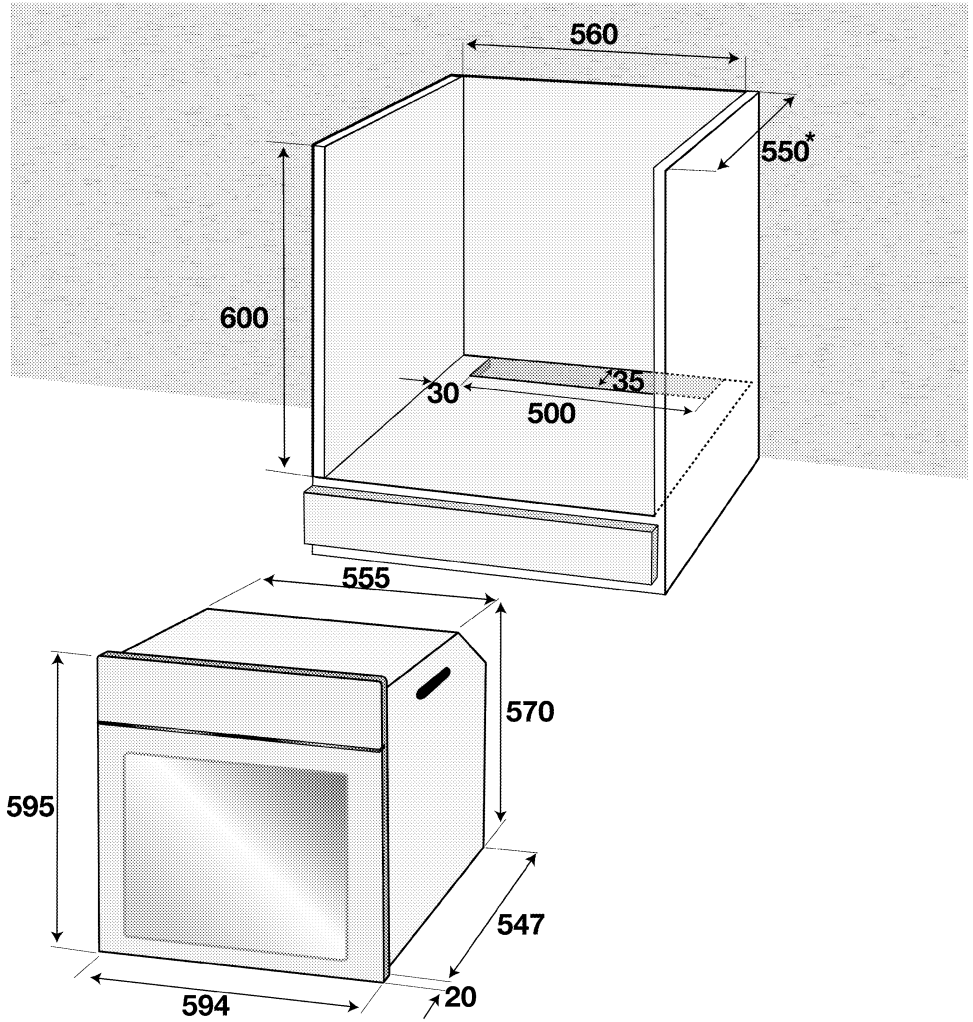
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.



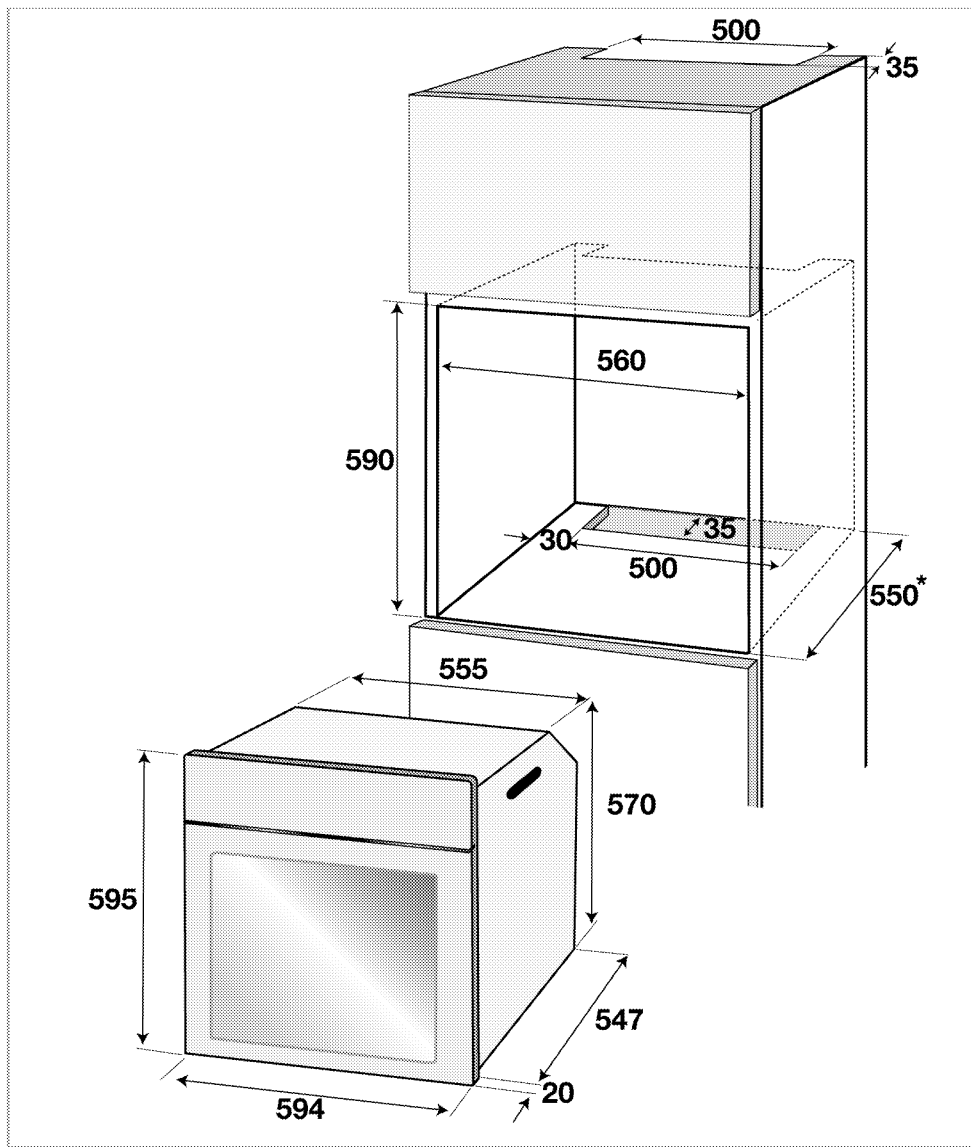
Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke u bočne zidove nakon pomjeranja proizvoda.



* min.




* min.


Instalacija i povezivanje

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


Električno spajanje

Spojite proizvod na uzemljenje zaštićeno osiguračem odgovarajuće snage kao što je navedeno u tabeli "Tehničkih specifikacija". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće snositi odgovornost za bilo kakva oštećenja nastala usljed upotrebe proizvoda bez prethodno postavljenog uzemljenja u skladu sa lokalnim propisima.

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

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

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

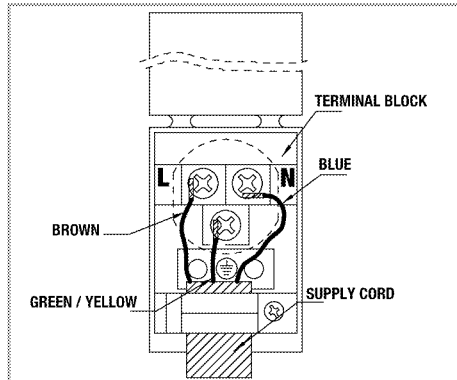
 **OPASNOST:**
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

Spajanje napojnog kabla


1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zavora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:

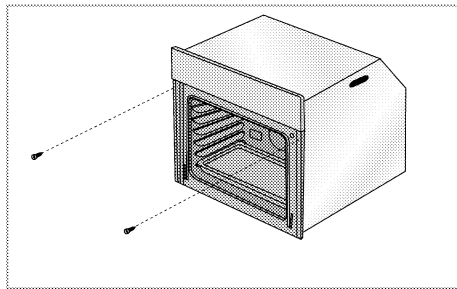


2. **Za jednofazno spajanje**, spojite žice kao što je označeno ispod:

- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)

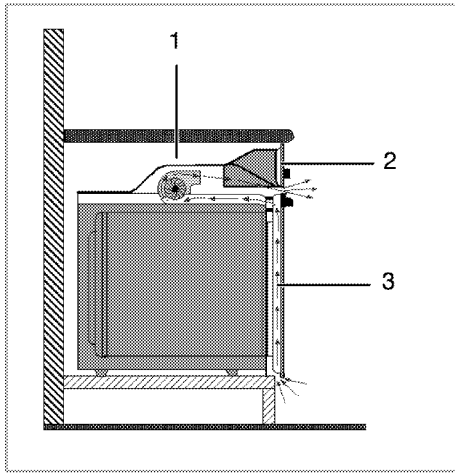
Instalacija proizvoda

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



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano.

Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje



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

Ugrađeni ventilator hladi ugrađeni kabinet i prednji dio proizvoda.



Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključi.

Završna provjera

1. Uključite napojni kabal i uključite osigurač proizvoda.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

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



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



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

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

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

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

Prva upotreba

Prvo čišćenje uređaja



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

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

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

Početno zagrijavanje

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



UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posude u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 16*.
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 16*

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 18*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 18*



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

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



OPASNOST:

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

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za prženje

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

Savjeti za roštiljanje

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

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetci ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite rešetku ili pleh za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na rešetci, gurnite pleh za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Dodajte malo vode u pleh za pečenje radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Kako rukovati električnom pećnicom

Odaberite temperaturu i način rada



- 1 Funkcijska sklopka
- 2 Termostatska sklopka

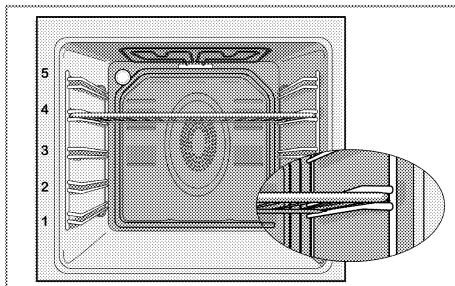
1. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.
2. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.
» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tokom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

Isključivanje električne pećnice

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

Položaji nosača (za modele s žičanom rešetkom)

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici. Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.



Načini rada

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

Gornje i donje zagrijavanje



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

Zagrijavanje dna



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

Roštilj



Mali roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje.

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

Puni roštilj



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

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



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

Tabela vremena kuhanja

Pečenje i prženje



1. polica pećnice je donjapolica.

| Posuda | Broj nivoa kuhanja | | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (približno u min.) |
|--------------------------------|--------------------|--|----------------|------------------------------------|------------------------------------|
| **Kolači u plehu | Jedan nivo | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Kolači u kalupu | Jedan nivo | | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| **Kolači u papiru za kuhanje | Jedan nivo | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Biskvit kolač | Jedan nivo | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| **Suhi kolači | Jedan nivo | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Kolači od tijesta | Jedan nivo | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| **Filovana tjestenina | Jedan nivo | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Kvasac | Jedan nivo | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Lazanje | Jedan nivo | | 2-3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pizza | Jedan nivo | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Govedi odrezak (cijel) / pržen | Jedan nivo | | 2 | 25 min. 250/max. zatim 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Janjčić but (lonac) | Jedan nivo | | 2 | 25 min. 220/max. zatim 190 ... | 70 ... 90 |
| Pileće pečenje | Jedan nivo | | 2 | 15 min. 250/max. zatim 190 ... | 55 ... 65 |
| Čurka (5,5 kg) | Jedan nivo | | 1 | 25 min. 250/max. zatim 190 ... | 150 ... 210 |
| Riba | Jedan nivo | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**) Prilikom kuhanja koje iziskuje prethodno zagrijavanje, izvršite prethodno zagrijavanje na početku kuhanja dok se termostatska lampica na ugasi.

Upute za pečenje kolača

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

Upute za pečenje tijesta

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



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

Uputstva za kuhanje povrća

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

Kako rukovati roštiljom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

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

Isključivanje roštilja

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



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.
Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.
Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

Roštiljanje električnim roštiljom

| Hrana | Nivo postavljanja | Vrijeme roštiljanja (približno) |
|--------------------|-------------------|---------------------------------|
| Riba | 4..5 | 20..25 min. # |
| Pileći odrezak | 4..5 | 25..35 min. |
| Sjeckana janjetina | 4..5 | 20..25 min. |
| Govede pečenje | 4..5 | 25..30 min. # |
| Sjeckana teletina | 4..5 | 25..30 min. # |
| Tost | 4 | 1..2 min. |

ovisno o debljini

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

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



OPASNOST:

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

Postoji rizik od elektro šoka!



OPASNOST:

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

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



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

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



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

Čišćenje kontrolne ploče

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



Nemojte uklanjati kontrolnu dugmad/tipke da čistite kontrolnu tablu.

Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

Čišćenje vrata pećnice

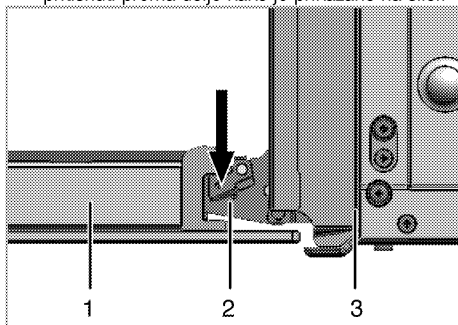
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.



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

Skidanje vrata pećnice

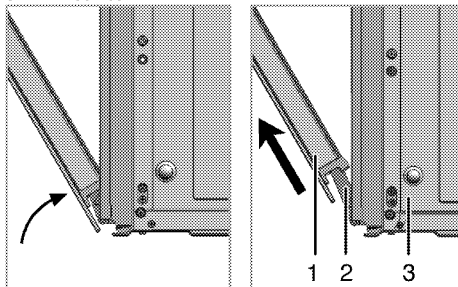
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



1 Prednja vrata

2 Šarka

3 Pećnica



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.

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

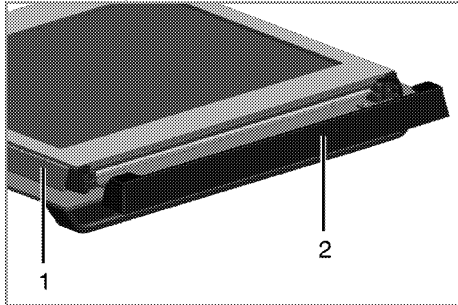


Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

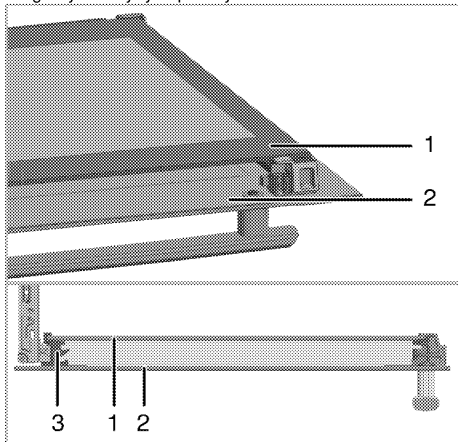
Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

Otvorite vrata pećnice.



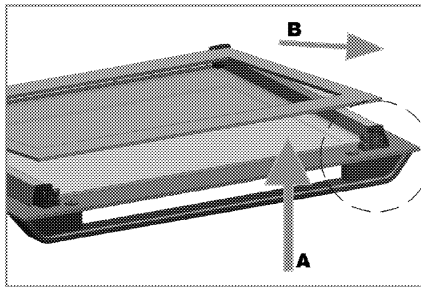
- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

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



- 1 Unutrašnja staklena ploča
- 2 Vanjska staklena ploča
- 3 Plastični prorez staklene ploče - donji

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



Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

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

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

Zamjena svjetla u pećnici



OPASNOST:

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

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



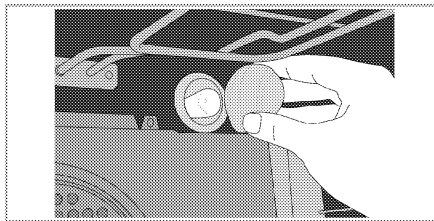
Lampica u pećnici je specijalna električna sijalica koja može podnijeti temperaturu i do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, Stranica 9* za više detalja. Lampice za pećnicu se mogu naći kod Ovlaštenih Servisera.



Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

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



3. Uklonite lampicu pećnice okretanjem u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu i zamijenite je novom.
4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

7 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

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

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

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

Proizvod ne radi.

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

Svjetlo u pećnici ne radi.

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

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*



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

Прочитајте го ова упатство прво!

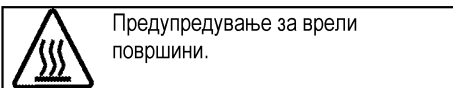
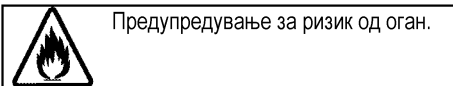
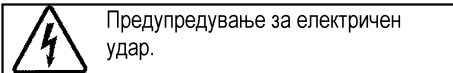
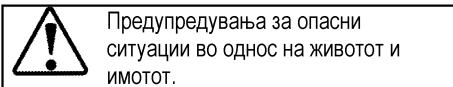
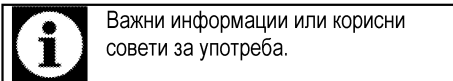
Почитуван потрошувачу,

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

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

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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

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

| | |
|---|---|
| Општа безбедност | 4 |
| Електрична безбедност | 4 |
| Безбедност на производот | 5 |
| Наменета употреба | 7 |
| Безбедност за децата | 7 |
| Фрлање на стариот производ | 8 |
| Фрлање на материјалот за пакување | 8 |

2 Општи информации 9

| | |
|------------------------------|----|
| Преглед | 9 |
| Содржина на пакувањето | 10 |
| Технички спецификации | 10 |

3 Инсталација 11

| | |
|----------------------------------|----|
| Пред поставување | 11 |
| Поставување и поврзување | 13 |
| Фрлање на стариот производ | 15 |

4 Подготовка 16

| | |
|----------------------------------|----|
| Совети за штедење енергија | 16 |
| Првична употреба | 16 |
| Прво чистење на производот | 16 |
| Воведно загревање | 16 |

5 Како се ракува со рерната 17

| | |
|--|----|
| Општи информации за печење, динстање и печење на грилот | 17 |
| Како се работи со електричната рерна | 17 |
| Работни режими | 18 |
| Табела со времиња за готвење | 19 |
| Како се работи со грилот | 20 |
| Табела со времиња на готвење за грил | 20 |

6 Одржување и грижа 21

| | |
|---|----|
| Општи информации | 21 |
| Чистење на контролниот панел | 21 |
| Чистење на рерната | 21 |
| Вадење на вратата на рерната | 21 |
| Вадење на внатрешното стакло на вратата | 22 |
| Замена на светилката во рерната | 23 |

7 Решавање проблеми 24

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

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

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно

прочитајте го упатството пред поставување.

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или

прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!

- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на

кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

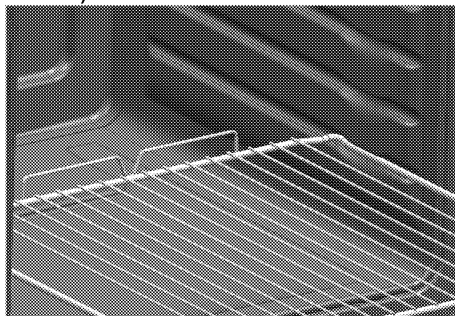
- Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекарства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе

се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.

- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот

бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

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



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

- Проверете дали рерната е исклучена пред да ја менувате светилката за да ја избегнете можноста за електричен удар. За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

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

Наменета употреба

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

неправилна употреба или ракување.

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

Безбедност за децата

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

Фрлање на стариот производ

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



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

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

општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

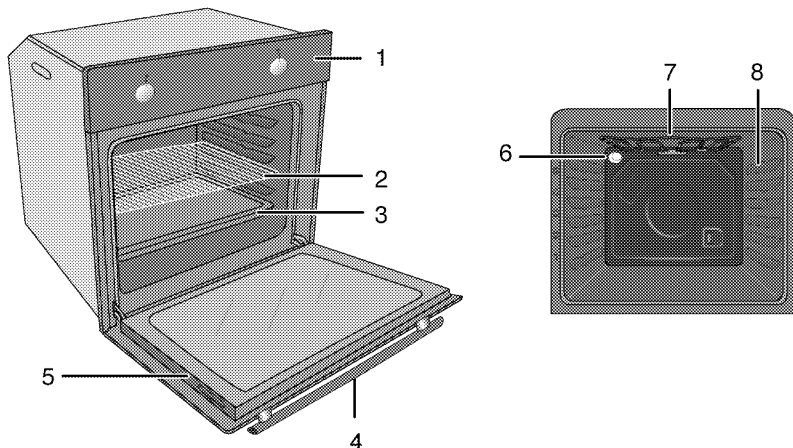
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

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

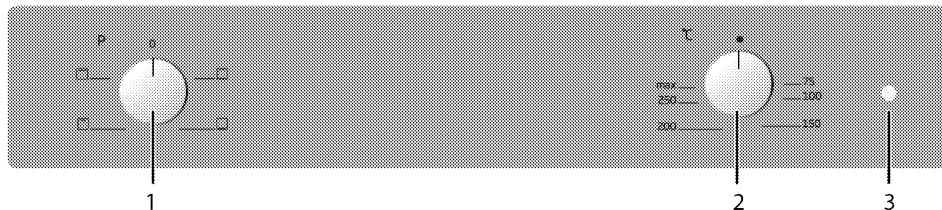
2 Општи информации

Преглед



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

- 5 Врата
- 6 Светилка
- 7 Елемент со горен грејач
- 8 Позиции на полиците



- 1 Регулатор со функции
- 2 Регулатор за термостатот
- 3 Светилка за термостатот

Содржина на пакувањето

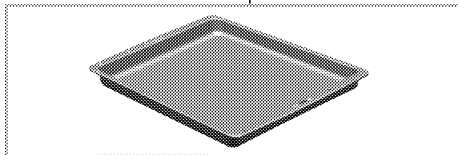


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

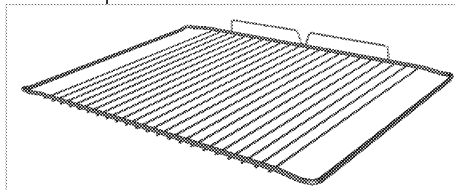
2. Тава за рерна

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



3. Полица со решетки

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



Технички спецификации

| | |
|---|--|
| Напон / фреквенција | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Вкупна потрошувачка на ел. енергија | 2.4 kW |
| Осигурувач | мин. 16 A |
| Вид кабел / секција | H05VV-FG 3 x 1,5 мм. ² |
| Должина на кабелот | макс. 2 м. |
| Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина) | 595 мм./594 мм./567 мм. |
| Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина) | **590 или 600 мм./560 мм./мин. 550 мм. |
| Главна рерна | Конвенционална рерна |
| Внатрешна светилка | 15/25 W |
| Потрошувачка на ел. енергија на грилот | 2.2 kW |

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

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

** Видете *Инсталација, страница 11.*



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



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



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

3 Инсталација

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

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



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



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

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

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и ѕидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.



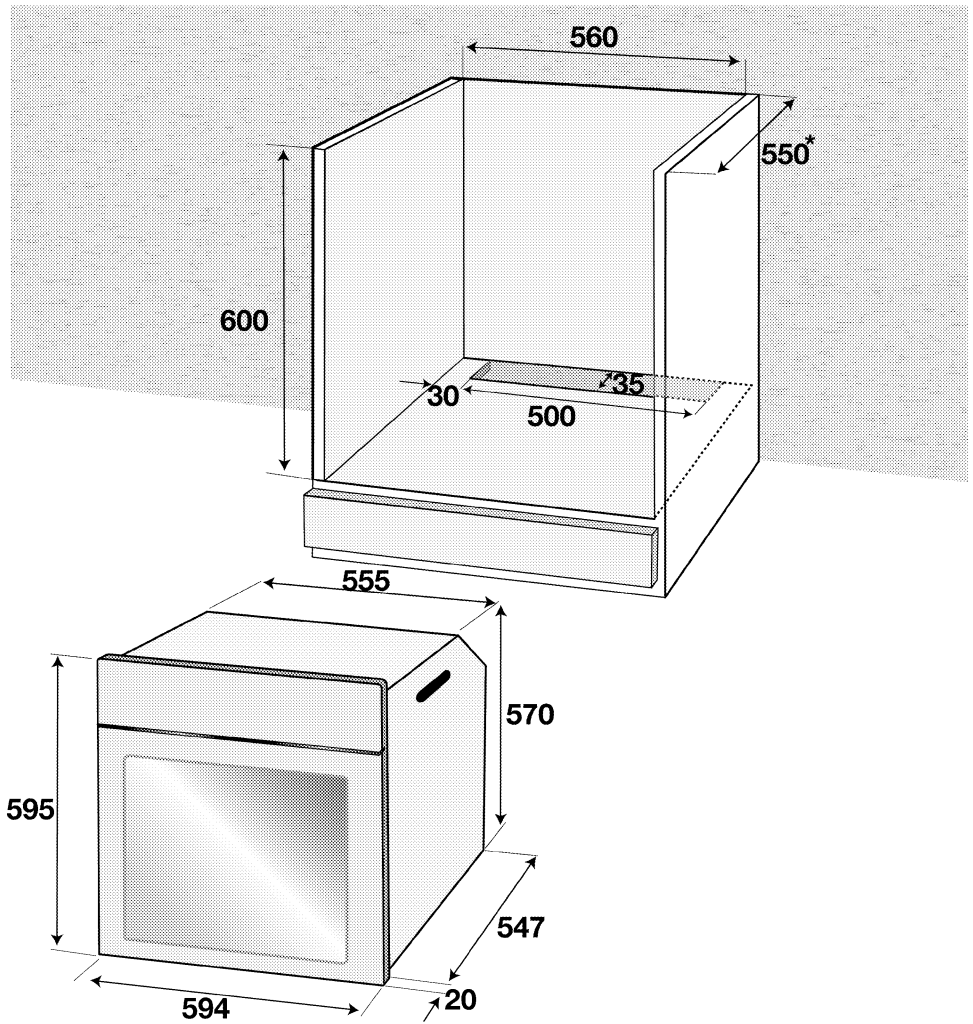
Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



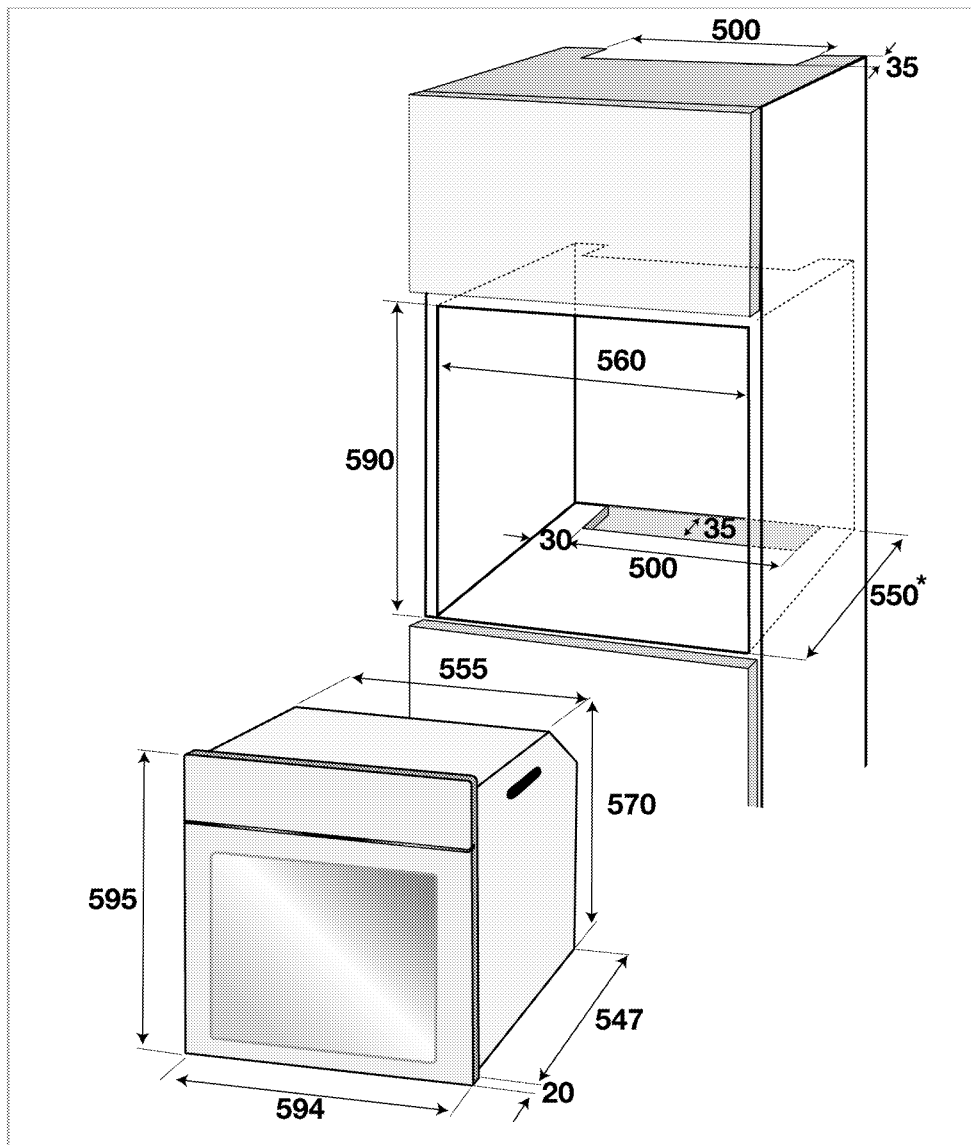
Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот.



Ако производот има рачки, притиснете ги назад во страничните ѕидови по преместување на производот.



* МИН.



* мин.

Поставување и поврзување

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

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во

табелата „Технички спецификации“.

Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се прикештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

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



ОПАСНОСТ:

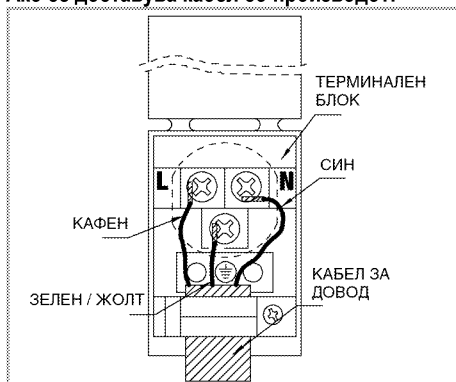
Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!


Поврзување на кабелот за напојување

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

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

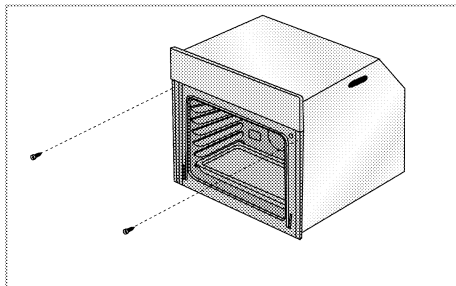
Ако се доставува кабел со производот:



2. **За монофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
 - Кафена/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/црна жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

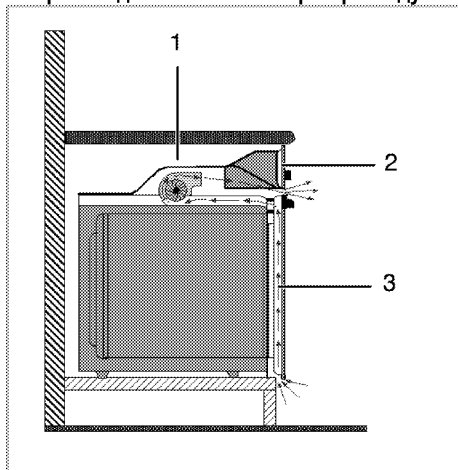
Инсталација на производот

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



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

За производите со вентилатор за разладување



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

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



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

Конечна проверка

1. Приклучете го кабелот за напојување и вклучете го осигурувачот за производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

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



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



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

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

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

Првична употреба

Прво чистење на производот



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

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

Воведно загревање

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 17.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 17

Рерна со грил

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



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

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

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

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



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

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

Совети за печење

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

Совети за печење месо

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

Совети за печење на грил

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

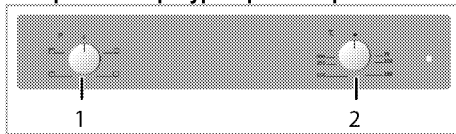
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



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

Како се работи со електричната рерна

Избор на температура и работен режим



1 Регулатор со функции

2 Регулатор за термостатот

1. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.

2. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.

» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

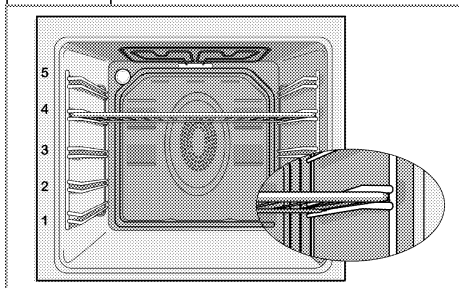
Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).

Позиции на лежиштата (за модели со решеткаст грил)

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

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



Работни режими

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

Горен и долен грејач



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

Долен грејач



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

Грил



Работи малиот грил на горната страна во рерната. Соодветно за печење на грил.

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

Целосен грил



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

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

Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

Табела со времиња за готвење



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

| Јадење | Број за ниво на готвење | | Позиција на решетката | Температура во (°C) | Време на готвење (приближно во мин.) |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| **Колачи во тава | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Колач во калап | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| **Колач на хартија за готвење | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Пандишпан | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| **Колачи | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Тесто за крофни | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| **Богато тесто | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Маја | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Пазањи | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Пица | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Говедски стек (цел) / печенка | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 25 мин. 250/макс., потоа 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Јагнешки бут (динстан) | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 25 мин. 220 потоа 190 | 70 ... 90 |
| Печено пилешко | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 2 | 15 мин. 250/макс., потоа 190 | 55 ... 65 |
| Мисирка (5.5 кг) | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 1 | 25 мин. 250/макс., потоа 190 | 150 ... 210 |
| Риба | Едно ниво | <input type="checkbox"/> | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**) При готвење каде што е потребно претходно загревање, загревајте на почетокот на готвењето сè додека не се исклучи светилката на термостатот.

Совети за печење колачи

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

Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.



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

Совети за готвење зеленчук

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

Како се работи со грилот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.

2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.
» Се вклучува сијаличката за температура.

Исклучување на грилот

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



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

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

| Храна | Ниво на вметнување | Време на печење на грил (приближно) |
|---------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Риба | 4..5 | 20..25 мин. # |
| Пилешко на парчиња | 4..5 | 25..35 мин. |
| Котлети од јагнешко | 4..5 | 20..25 мин. |
| Печење говедско | 4..5 | 25..30 мин. # |
| Гелешки котлети | 4..5 | 25..30 мин. # |
| Леб за тостови | 4 | 1..2 мин. |

во зависност од густината

6 Одржување и грижа

Општи информации

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



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

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

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



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



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

Чистење на контролниот панел

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



Не вадете ги контролните копчиња/регулатори за чистење на контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на вратата на рерната

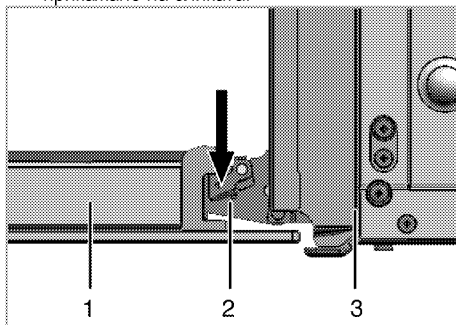
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.



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

Вадење на вратата на рерната

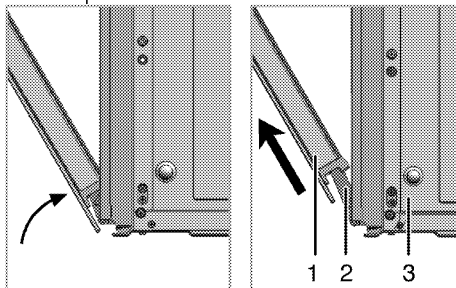
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



1 Предна врата

2 Шарка

3 Рерна



3. Поместе ја предната врата половично.

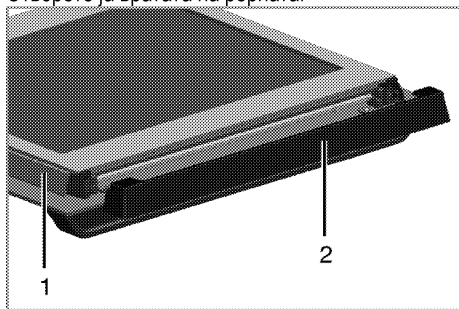
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.



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

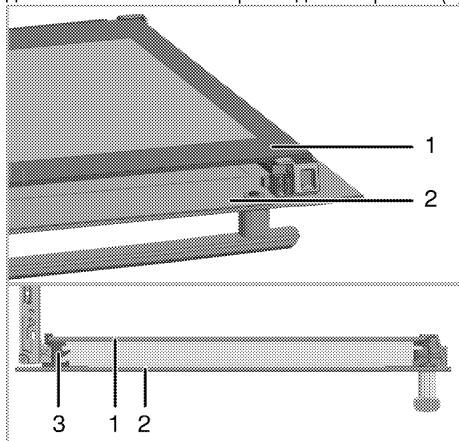
Вадење на внатрешното стакло на вратата

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



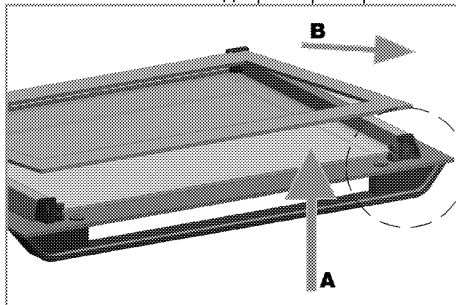
- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

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



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

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



Кога го поставувате внатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна панелот е насочена навнатре.

Важно е да ги поставите долните агли на внатрешното стаклено окно во долниот пластичен отвор (5).

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

Замена на светилката во рерната



ОПАСНОСТ:

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



Светилката во рерната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °С. Видете *Технички спецификации, страница 10* за повеќе детали. Светилките за рерната може да се купат кај овластените сервисери.

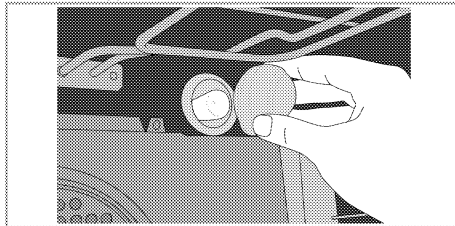


Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.

2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Отшрафете ја светилката во рерната вртејќи ја обратно од сказалките на часовникот и заменете ја со нова.
4. Ставете го стаклениот капак одново.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

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

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

Производот не работи.

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

Сијаличката во рерната не работи.

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

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*



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

