

IS67V5KCX/E

HR

HRVATSKI

Vodič za zdravlje i sigurnost

Kratki vodič

Vodič za postavljanje

SR

SRPSKI

Uputstvo za zdravlje i bezbednost

Brzi vodič

Uputstvo za ugradnju

EL

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Οδηγός Υγείας και Ασφάλειας

Σύντομος οδηγός

Οδηγός εγκατάστασης

SL

SLOVENŠČINA

Navodila za varovanje zdravja in varnost

Kratka navodila

Navodila za namestitev

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne biste dodirnuli grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ UPOZORENJE: Ako je površina ploče za kuhanje napukla, nemojte upotrebljavati uređaj - opasnost od strujnog udara.

⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuhanje.

⚠ PAŽNJA: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

⚠ UPOZORENJE: Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadzora ugradbene ploče može biti opasno: opasnost od požara. NIKADA nemojte gasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.

⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac.

Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije

pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara.

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštена kako biste izbjegli udaranje u vrata.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ PAŽNJA: Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

⚠ Ne odlažite eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili spremnike raspršivača) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema obratite se distributeru ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara.

Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne ošteti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

Uređaj nemojte micati s njegove ploče od pjenastog polistirena sve do trenutka ugradnje.

⚠ Uređaj nemojte ugrađivati iza ukrasnih vrata – postoji opasnost od požara.



Ako je uređaj postavljen na postolju, mora se poravnati i pričvrstiti na zid pomoću isporučene lanca da bi se spriječilo da uređaj sklizne s postolja.



UPOZORENJE: Da bi se spriječilo prevrtanje uređaja, mora se ugraditi isporučeni pričvrtni lanac. Pogledajte upute za postavljanje.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Nazivna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos.

⚠ Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov kabel napajanja ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisnu osobu ili osobu slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

⚠ Ako je potrebno zamijeniti kabel za napajanje, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

⚠ UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.


⚠ Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsku stakla.

⚠ Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

⚠ Provjerite da se uređaj ohladio prije čišćenja ili obavljanja održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja . Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.


ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se može reciklirati ili ponovno iskoristiti.

Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada.

Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (OEEO).

Osigurajte li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupiti kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 65/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-1.

Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-2.



Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την

αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση,

τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - Κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Εάν η σειρά είναι τοποθετημένη σε βάση, πρέπει καταστεί επίπεδη και να στερεωθεί στον τοίχο με την παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης, για να αποτραπεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φινιρίσματος εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.


⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών.

Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανών βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 65/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 60350-1.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014 σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.



Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsla, nemojte koristiti uređaj – postoji rizik od električnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne stavljajte nikakve predmete na površinu za kuvanje.

⚠ **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno – postoji rizik od požara. NIKAD ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnom tkaninom.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu.

Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3–8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjanim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i

пустите врео въздух или пару полудо нудоле пре него што приступите рерни – постоји ризик од опекотина. Не блокирајте отворе за врео въздух на преднјој страни рерне – постоји ризик од пожара.

⚠ Будите паљљиви када су врата рерне отворена, како не бисте ударили у њих.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ **OPREZ:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.


INSTALACIJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električne priključke i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati ili menjati delove uređaja ukoliko to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije oštetio tokom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara.

Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

Ne uklanjajte uređaj iz stiropora do trenutka instalacije.


 Ne instalirajte uređaj iza dekorativnih vrata – opasnost od požara.


ako se aparatura postavi na postolje, potrebno je da se izniviše i pričvrsti za zid pomoću isporučene lanca za zadržavanje, kako bi se sprečilo da uređaj sklizne sa postolja.





UPOZORENJE: Kako bi se onemogućilo prevrtanje uređaja, potrebno je da se namesti isporučeni lanac za zadržavanje. Pogledajte uputstva za montiranje.


OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA


 Pločica sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada su vrata otvorena).


 Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

 Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle ugradnje. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos.


 Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi pravilno ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.


 Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.


 Ako je potrebna zamena kabla za napajanje, obratite se ovlašćenom servisnom centru.


 **UPOZORENJE:** Pobrinite se da uređaj bude isključen pre zamene lampice da bi se izbegao eventualni strujni udar.


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 **UPOZORENJE:** Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.


 Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

 Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuđa.

 Vodite računa da uređaj bude ohlađen pre čišćenja ili održavanja. – opasnost od opekotina.

 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom . Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.


ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti.

Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada.

Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu.

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: Zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 65/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-2.



Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na doseg roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ OPOZORILO: Če na površini kuhalne plošče opazite razpoko, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

⚠ POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

⚠ OPOZORILO: Kuhalne plošče ne puščajte brez nadzora med kuhanjem z mastjo ali oljem, saj lahko pride do požara. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago.

Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora. Če je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Bodite previdni pri pripravi živil, bogatih z maščobo, oljem ali pri dodajanju alkoholnih pijač, saj lahko pride do požara. Za

odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpusite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih vratih pečice, da se ne udarite.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ POZOR: aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencina ali pločevink z razpršili), saj lahko pride do požara.


NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.

Namestitev, vključno s priklopom na vodovodni sistem (če je prisoten) in električnimi priključki ter popravili, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Pred katerim koli postopkom namestitve aparat odklopite iz električnega omrežja, saj obstaja nevarnost električnega udara.

Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vklopite šele, ko je namestitev končana.

Ne odstranite aparata iz osnove iz polistirenske pene, dokler ga ne boste namestili.


 Ne nameščajte aparata za dekorativnimi vrati - tveganje požara.


če je štedilnik nameščen na podstavek, ga morate izravnati in pritrditi na steno s priloženo zadrževalno verigo, tako da preprečite zdrs aparata s podstavka.





OPOZORILO: Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, morate namestiti priloženo zadrževalno verigo. Za namestitev glejte navodila.


OPOZORILO GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA


 Tablica s serijsko številko je nameščena na prednjem robu pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.


 Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

 Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnih in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bos.


 Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.


 Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.


 Če morate napajalni kabel zamenjati, se obrnite na pooblaščen servisno službo.


 **OPOZORILO:** Prepričajte se, da je aparat pred menjavo luči izklopljen, da tako preprečite nevarnost električnega udara.


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

 **OPOZORILO:** Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.


 Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo poči.

 Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gob.

 Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da se je aparat ohladil. - nevarnost opeklin.

 **OPOZORILO:** Pred menjavo luči aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE


Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje . Dele embalaže zato zavrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavrzite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo.

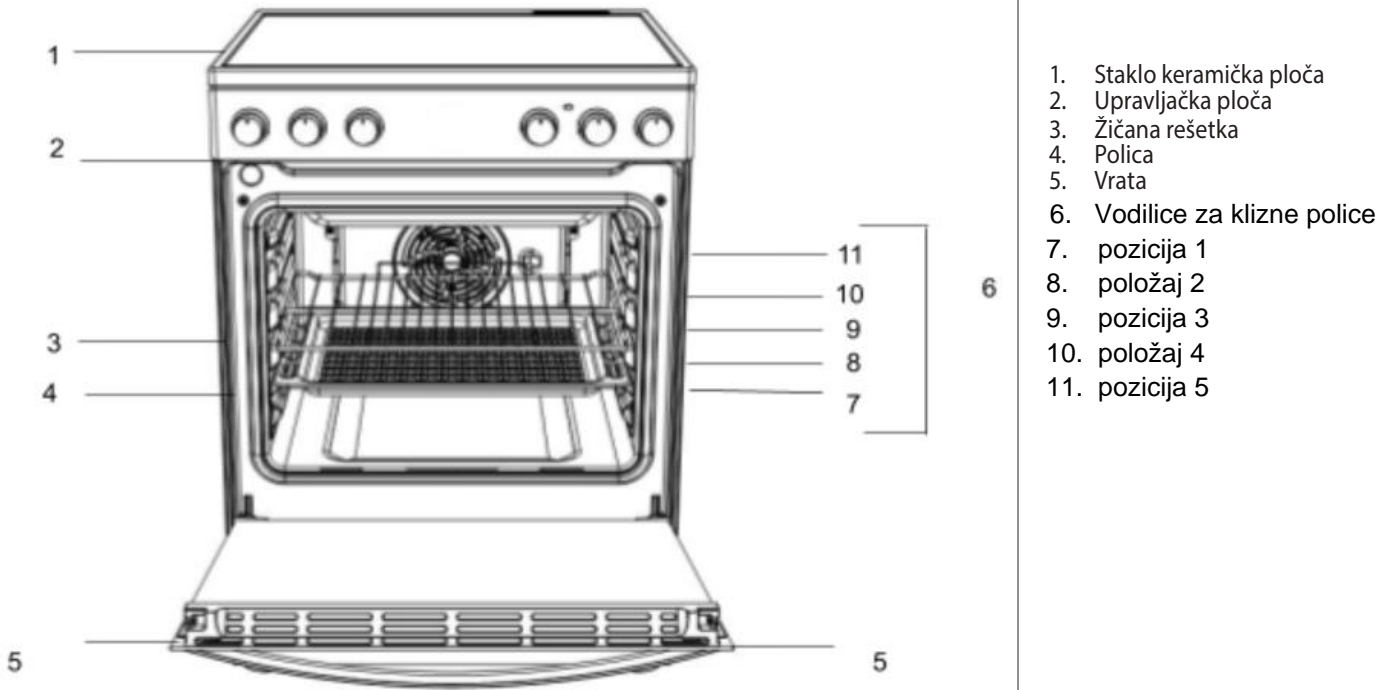
IZJAVE O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z: zahtevami po ekološki zasnovi evropske uredbe 65/2014 in evropskim standardom EN 60350-1.

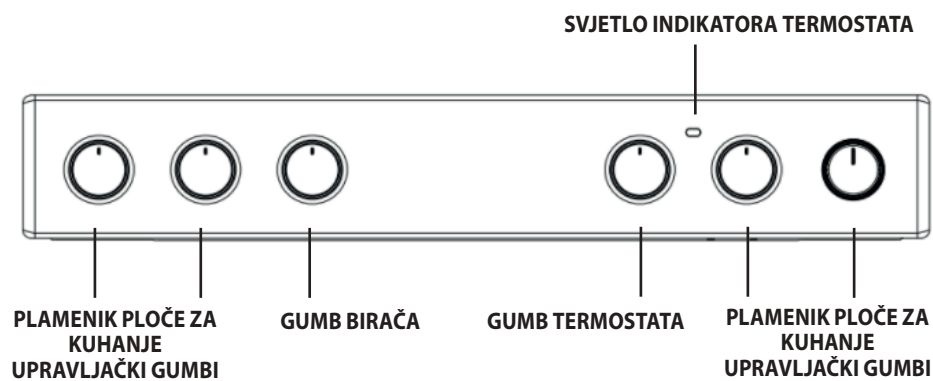
Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropske uredbe 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-2.



OPIS PROIZVODA



UPRAVLJAČKA PLOČA



REŠETKA



DUBOKA POLICA



Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.

PRVA UPOTREBA SVAKODNEVNA UPOTREBA

Kod prve upotrebe uređaja zagrijte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima na najvišu temperaturu u trajanju od najmanje pola sata. Provjerite, prije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice, ima li prostorija dobru ventilaciju. Uređaj može stvarati pomalo neugodan miris prouzročen izgaranjem zaštitnih tvari upotrijebljenih tijekom postupka proizvodnje.

1. Odaberite željeni način kuhanje okretanjem gumba BIRAČA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za način kuhanja ili željenu temperaturu okretanjem gumba TERMOSTATA.

Detaljan popis način kuhanja i preporučene temperature kuhanja nalaze se u odgovarajućoj tablici (*pogledajte Tablica savjeta za kuhanje u pećnici*).

Tijekom kuhanja uvijek je moguće:

- Promijeniti način kuhanja okretanjem gumba BIRAČA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem gumba TERMOSTATA.
- Postavite ukupno trajanje kuhanje i vrijeme završetka kuhanja (*pogledajte u nastavku*).
- Završite kuhanje okretanjem gumba BIRAČA u položaj „0“.

! Predmete nikada nemojte stavljati izravno na dno pećnice; ovime ćete izbjeći oštećenje emajliranog premaza.

! Posuđe uvijek stavljajte na jednu ili više isporučениh polica.

SVJETLO INDIKATORA TERMOSTATA

Kada je uključeno, pećnica se zagrijava.

Isključuje se kada se u unutrašnjosti pećnice postigne odabrana temperatura. U tom se trenutku svjetlo naizmjenično uključuje i isključuje označavajući tako da termostat radi i održava temperaturu na stalnoj razini.

SVJETLO PEĆNICE

Ono se uključuje tako da gumb BIRAČA okrene u bilo koji položaj koji nije „0“. Ostaje uključeno sve dok pećnica radi. Odabirom gumba, svjetlo se uključuje, a da se ne uključuje nijedan grijač.

Priključivanje osnovnog napajanja

220-240V.



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

*alternativne mogućnosti napajanja

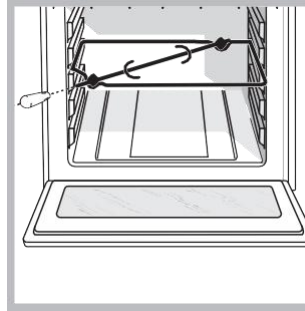
FUNKCIJE

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.


	SVJETLO Za uključivanje svjetla pećnice.
	KONVENCIONALNO Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
	KONVEKCIJSKO PEČENJE Za istovremeno pečenje na najviše dvije razine. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.
	ROŠTILJ /PEČENJE NA RAŽNJU Uključen je gornji grijač. Visoka i izravna temperatura roštilja preporučuje se za namirnice kod kojih je potrebna visoka temperatura površine i za pečenje na ražnju. U ovom načinu uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
	TURBO ROŠTILJ Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.
	DNO Ova se funkcija može upotrijebiti za završavanje pečenja pita s nadjevom ili zgušnjavne juha. Upotrebite ovi funkciju zadnjih 10/15 minuta pečenja.
	ODMRZAVANJE Ubrzavanje odmrzavanja jela.
	BRZO ZAGRIJAVANJE Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
	SLANA TORTA Za pečenje povrtnih pita i quicha s tekućim punjenjem (pikantnih ili slatkih) na jednoj razini. Ova funkcija omogućuje jednoliko, rumeno hrskavo pečenje odozgo i odozdo, upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu na potrebnu temperaturu pa kad se dostigne postavljena temperatura, stavite u nju namirnice.

Pečenje na ražnju



Funkciju pečenja na ražnju (*pogledajte shemu*) uključite na sljedeći način:

1. Postavite pliticu za sakupljanje sokova u položaj 1.
2. Nosač ražnja postavite u položaj 3 i umetnite ražanj u otvor koji se nalazi na stražnjoj stijenki pećnice

3. Funkciju pečenja na ražnju pokrenite  birajući simbole.

Kad je omogućen ovaj način rada, okretanje ražnja će se prekinuti ako se vrata otvore.

Ljepilo nanoseno na brtve ostavlja masne tragove na staklu. Preporučujemo, prije upotrebe uređaja, da ih uklonite posebnim neabrazivnim proizvodom za čišćenje. Tijekom nekoliko prvih sati upotrebe može se pojaviti miris gume koji će vrlo brzo nestati.

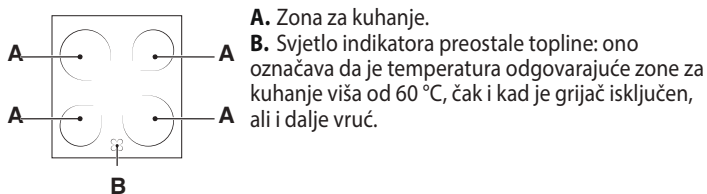
UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJA ZONA ZA KUHANJE

Da biste uključili zonu za kuhanje, okrenite pripadajući gumb u smjeru kazaljke na satu.

Da biste je isključili, okrenite gumb u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok ne dođe u položaj „0“. Ako je uključeno svjetlo indikatora UKLJUČENA ELEKTRIČNA PLOČA, to pokazuje da je uključena najmanje jedna ploča na ploči za kuhanje.

ZONE ZA KUHANJE

Ploča za kuhanje opremljena je električnim isijavajućim grijačima. Kad se upotrebljavaju sljedeće su stavke na ploči za kuhanje crvene boje.



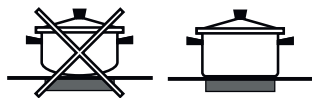
ZONE ZA KUHANJE S ISIJAVAJUĆIM GRIJAČIMA

Imaju slična svojstva kao i plinski plamenici: njima se jednostavno upravlja i brzo se postiže postavljena temperatura što vam omogućava da zapravo i vidite snagu koju pružaju.

Okrenite odgovarajući gumb u smjeru kazaljke na satu, u položaj između 1 i 6.

PRAKTIČNI SAVJETI ZA UPOTREBU PLOČE ZA KUHANJE

- Upotrebljavajte posude s debelim i ravnim dnom koje savršeno prijanjaju uz zonu za kuhanje.



- Uvijek upotrebljavajte posude dovoljno velikog promjera koje u potpunosti prekrivaju ploču kako bi se iskoristila sva stvorena toplina.
































- Uvijek provjeravajte da je dno posude potpuno čisto i suho: time se osigurava savršeno prijanjanje posuda na zone za kuhanje pa posude i ploča za kuhanje dulje traju.
- Izbjegavajte upotrebu posuda koje se upotrebljavaju za plinske plamenike: koncentracija topline na plinskim plamenicima može prouzročiti iskrivljenje dna posude i tako uzrokovati da savršeno ne prijanjaju na površinu.
- Nikada ne ostavljajte uključenu zonu za kuhanje bez posude jer bi ti moglo prouzročiti oštećenje zone.

Poz.	Uobičajena keramička isijavajuća ploča ili brza ploča	Keramička halogena ploča Automatska ploča
0	Isključeno	Isključeno
1	Za kuhanje ribe	Za otapanje maslaca ili čokolade
2	Za kuhanje krumpira (na pari), juhe, slanotka, grahorica	Za zagrijavanje tekućina
3	Za nastavak kuhanja velikih količina hrane, povrtnih juha	
4	Za pečenje (srednje pečeno)	Za umake (uključujući kremaste umake)
5	Za pečenje (dobro pečeno)	
6	Za stvaranje hrskave korice ili brzo zagrijavanje do vrenja	Za kuhanje uz vrenje
7		
8		Za pečenja
9		
10		
11		Za gulaše
12		Za prženje

Ocjene zona za kuhanje			
Prednja lijeva	Prednja desna	Stražnja lijeva	Stražnja desna
Keramička 1800 W promjer 180 mm	Keramička 1200 W promjer 140 mm	Keramička 1200 W promjer 140 mm	Keramička 2300 W promjer 210 mm

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min)	RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	KONVENCIONALNO	DA	170	30 – 50	L-2  
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti	TERMOVENTILACIJA	DA	160 - 170	30 – 60	L-2  
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)	KONVENCIONALNO	Da	160 - 180	40 - 60	L-2 
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	150-170	40-70	L-4   L-2 
Kolačići/keksi	KONVENCIONALNO	DA	150	30 – 60	L-3 
Kolačići/keksi	TERMOVENTILACIJA	DA	150	30 – 60	L-5 L-2 
Mali kolači/mufini	KONVENCIONALNO	DA	160 - 170	20-50	L-3 
Mali kolači/mufini	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	160	30 – 50	L-4 L-2 
Mali kolači/mufini	TERMOVENTILACIJA	DA	150-160	30 – 50	L-6 L-4 L-2 
Peciva za princez krafne	KONVENCIONALNO	DA	170-200	20-50	L-3 
Peciva za princez krafne	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	170-200	20-50	L-4 L-1  
Peciva za princez krafne	TURBO ROŠTILJ	DA	170-200	20-50	L-2 
Poljupci	KONVENCIONALNO	DA	80-100	120-200	L-3 
Poljupci	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	80-100	120-200	L-4  L-1  
Kruh/pizza/pogača	KONVENCIONALNO	DA	190-250	15-50	L-2 
Kruh/pizza/pogača	TERMOVENTILACIJA	DA	190-250	15-50	L-2 
Kruh/pizza/pogača	TURBO ROŠTILJ	DA	190-250	15-50	L-2 
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)	TERMOVENTILACIJA	DA	180	30 – 60	L-3  
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta	KONVENCIONALNO	DA	180-210	15 – 40	L-3 
Lazanje /kolači s voćem /zapečena tjestenina/ kaneloni	KONVEKCIJSKA	DA	180 – 200	30 - 65	L-3  

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min)	RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR		
					L	Priloga	Priloga
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	TERMOVENTILACIJA	DA	190 - 200	80 – 110	L-3		
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	TURBO ROŠTILJ	DA	180 - 190	50-120	L-1		
Piletina / zečetine / pačetina 1 kg	KONVEKCIJSKA	DA	200 - 230	50 – 100	L-3		
Piletina / zečetine / pačetina 1 kg	KONVEKCIJSKA	DA	190 – 220	50-80	L-3		
Puretina / guska 3 kg	TURBO ROŠTILJ	DA	160 – 180	130-170	L-3		
Puretina / guska 3 kg	KONVEKCIJSKA	DA	160 – 180	130-170	L-3		
File ribe/odresci	KONVEKCIJSKA	DA	180 – 200	20 – 30	L-3		
File ribe/odresci	ROŠTILJ	DA	230 – MAKS	10-30	L-4		
Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani)	KONVEKCIJSKA	DA	190 – 220	40-80	L-3		
Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani)	TURBO ROŠTILJ	DA	230 – MAKS	30 – 60	L-3		
Zapečeno povrće	KONVEKCIJSKA	DA	180 – 200	20 – 30	L-3		
Zapečeno povrće	ROŠTILJ	DA	230 – MAKS	10-30	L-4		
Zapečeno povrće	TURBO ROŠTILJ	DA	170 – 180	15 – 40	L-2		
Tost	ROŠTILJ	5'	MAKS	1 – 2	L-4		
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice	ROŠTILJ	—	MAKS	15-30	L-4		
Pečeni krumpir	KONVEKCIJSKA	DA	190 – 220	40 - 80	L-3		
Janjeći but / koljenica	TURBO ROŠTILJ	DA	200 - 203	50 – 100	L-1		
Kompletno jelo: Voćna pita (razina 5) Lazanje (razina 3) Mesni odresci (razina 2) Pečeno povrće (razina 1)	TERMOVENTILACIJA	—	180 – 190	40 - 80	L-5		
					L-3		
					L-2		
					L-1		
DODATNI PRIBOR							
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode		

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

ISKLUČITE GLAVNI PREKIDAČ I PRIJE ČIŠĆENJA PROVJERITE DA JE ŠTEDNJAK HLADAN. PRIJE PONOVRNOG UKLJUČIVANJA PROVJERITE JESU LI SVE KOMANDE U POLOŽAJU ISKLJUČIVANJA OFF.

Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.

Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih radnji.

Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna.

Iskopčajte uređaj iz struje.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Odspojite uređaj od napajanja

ČIŠĆENJE KERAMIČKE PLOČE ZA KUHANJE

Da biste smanjili količinu čišćenja, uvijek provjerite jesu li ploča za kuhanje i pribor čist i suhi prije upotrebe. Redovita upotreba balzama za čišćenje preporučuje se za pravilnu njegu i zaštitu površine ploče za kuhanje. Balzam nanosite prije prve upotrebe ploče za kuhanje. On sadrži blago sredstvo za čišćenje tako da naknadne primjene mogu istovremeno čistiti prljavštinu i nanositi zaštitni sloj. Za tvrdokorne mrlje ili teža zaprljanja upotrijebite neko od posebnih sredstava i završite ovim balzomom.

ČIŠĆENJE POVRŠINE PEĆNICE VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Osušite ih suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

Nemojte upotrebljavati proizvode na alkoholnoj bazi kao što je denaturirani alkohol.

UNUTARNJE POVRŠINE

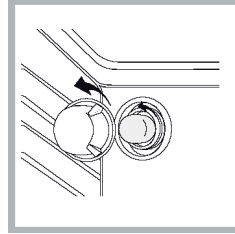
- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.



1. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.
Napomena: Upotrijebite tip G9 od 40 W/230 V

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

– Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

KATALITIČKO ČIŠĆENJE

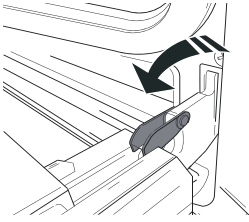
Ove su ploče premazane posebnim emalom koji može upijati masnoću koju hrana otpušta dok se kuha. Taj je emalj prilično snažan pa razne vrste pribora (rešetke, posude za prikupljanje sokova itd.) mogu kliziti duž njega, a da ga ne oštete. Na površini se mogu pojaviti bijeli tragovi; oni nisu razlog za brigu.

Ipak, trebalo bi izbjegavati sljedeće:

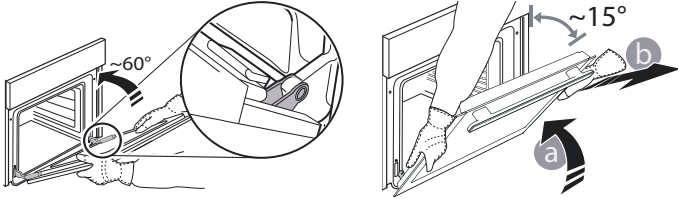
- struganje emajla oštrim predmetima (primjerice noževima);
- upotrebu deterdženata ili abrazivnih materijala.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE STAKLENIH VRATA PEĆNICE

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).

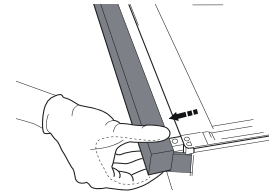
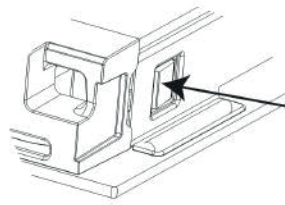


Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

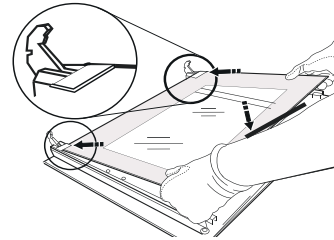
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.
 4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.
 5. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.
5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

KLICKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.
3. Prilikom ponovnog sastavljanja unutarnjeg stakla vrata, pravilno umetnite staklenu ploču tako da tekst napisan na njoj nije naopako postavljen i da je lako čitljiv.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Što učiniti ako...	Mogući razlozi	Rješenja
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

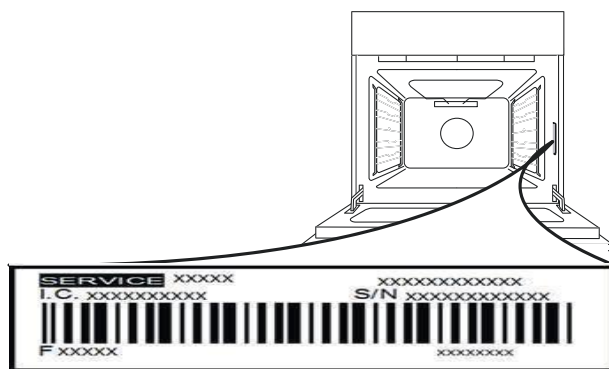
ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Funkcija „Convection Bake“ (Konvekcijsko pečenje) omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim razinama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja, prema potrebi. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

POSTPRODAJNI SERVIS

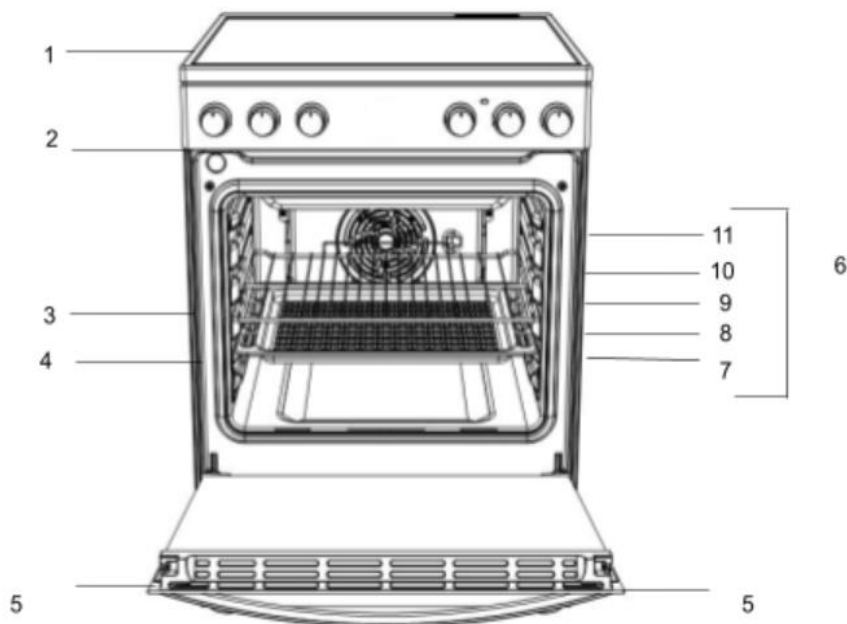
Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na našem web-mjestu. Pripremite se kako biste mogli dati:

- kratki opis problema
- točnu vrstu modela proizvoda
- kod za pomoć (broj koji se nalazi iza riječi SERVICE na identifikacijskoj pločici pričvršćenoj na proizvod koji se može vidjeti s lijeve strane unutar ruba kada su otvorena vrata pećnice)
- svoju punu adresu;
- broj telefona za kontakt.



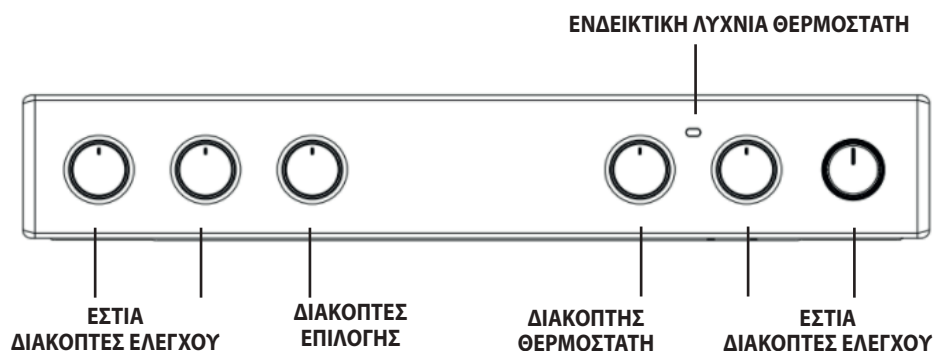
Napomena: Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom servisnom centru za koji je zajamčena upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravno obavljanje popravka.

Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu. Sve specifikacije proizvoda, uključujući ocjene energetske učinkovitosti ove pećnice, mogu se pročitati na našem web-mjestu i preuzeti s njega www.whirlpool.com



- 1. Μονάδα κεραμικών εστιών
- 2. Πίνακας ελέγχου
- 3. Σχάρα
- 4. Δίσκος
- 5. Πόρτα
- 6. Ράγες οδήγησης για τις συρόμενες σχάρες
- 7. θέση 1
- 8. θέση 2
- 9. θέση 3
- 10. θέση 4
- 11. θέση 5

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, θερμάνετε τον άδειο φούρνο με την πόρτα του κλειστή στη μέγιστη θερμοκρασία του για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε τον φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει μια ελαφρώς δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από προστατευτικές ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής, οι οποίες καίγονται.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία μαγειρέματος ή την επιθυμητή θερμοκρασία στρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μπορείτε να βρείτε μια λίστα με λεπτομέρειες για τους τρόπους μαγειρέματος και τις προτεινόμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος στον σχετικό πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές μαγειρέματος σε φούρνο).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε πάντα:

- Να αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος περιστρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Να αλλάξετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Να ρυθμίσετε τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος και τον χρόνο λήξης μαγειρέματος (δείτε παρακάτω).
- Να σταματήσετε το μαγείρεμα στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".

! Ποτέ μην βάζετε αντικείμενα απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή της επικάλυψης του σμάλτου. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στις σχάρες που παρέχονται.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν ανάβει, ο φούρνος παράγει θερμότητα.

Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Σε αυτό το σημείο η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.

ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ανάβει στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέση εκτός από το "0". Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με τον διακόπτη, το φως ανάβει χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί καμία από τις θερμοκρασίες αντιστάσεις.

Βασική σύνδεση ρεύματος

220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N~












H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

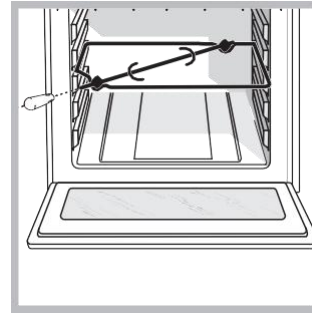
*Εναλλακτικές επιλογές ενέργειας

1. **ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε.


	ΦΩΣ Για να ανάψει το φως του φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ Για ψήσιμο σε δύο ράφια το πολύ ταυτόχρονα. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.
	ΓΚΡΙΛ /ΣΟΥΒΛΑ Η επάνω αντίσταση είναι ενεργοποιημένη. Η υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ συνιστάται για τρόφιμα που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία επιφάνειας και για ψήσιμο σε σούβλα. Να μαγειρεύετε πάντα σε αυτή τη λειτουργία με κλειστή την πόρτα του φούρνου.
	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μούτσια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.
	ΜΟΝΟ ΚΑΤΩ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο σε πίτες ή για να δέσουν οι σούβες. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για τα τελευταία 10/15 λεπτά μαγειρέματος.
	ΑΠΟΨΥΞΗ Για να επιταχυνθεί η απόψυξη τροφίμων.
	ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
	ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΪΚ Για να μαγειρέψετε τη χορτόπιτα, κικ με υγρή γέμιση (αλμυρή ή γλυκιά) σε ένα μόνο ράφι. Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό μόλις εμφανιστεί η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

Ψητό στη σούβλα



Για τη λειτουργία ψησίματος σε σούβλα (βλ. *διάγραμμα*) προχωρήστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1.
2. Τοποθετήστε το στήριγμα της ψησταριάς στη θέση 3 και τοποθετήστε τη σούβλα στην τρύπα που υπάρχει στο πίσω μέρος του φούρνου

3. Ξεκινήστε τη λειτουργία ψησίματος σε  σούβλα επιλέγοντας τα σύμβολα.

Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, η σούβλα της ψησταριάς θα σταματήσει αν ανοίξει η πόρτα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η κόλλα που εφαρμόζεται στις φλάντζες αφήνει ίχνη λίπους στο τζάμι. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, σας συνιστούμε να τις αφαιρέσετε με ένα ειδικό μη λειαντικό προϊόν καθαρισμού. Τις πρώτες ώρες χρήσης μπορεί να υπάρχει μια μυρωδιά από καουτσούκ που θα εξαφανιστεί πολύ γρήγορα.

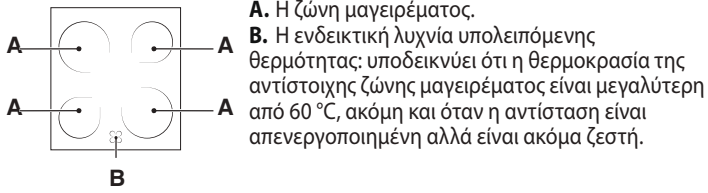
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη δεξιόστροφα.

Για να την απενεργοποιήσετε ξανά, γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα μέχρι να βρεθεί στη θέση «0». Εάν η ενδεικτική λυχνία ELECTRIC HOTPLATE ON είναι αναμμένη, αυτό δείχνει ότι τουλάχιστον μία εστία είναι ενεργοποιημένη.

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικά θερμαντικές αντιστάσεις ακτινοβολίας. Όταν χρησιμοποιούνται, τα παρακάτω στοιχεία στην εστία γίνονται κόκκινα.



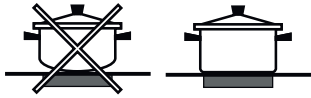
ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Έχουν παρόμοιες ιδιότητες με τους καυστήρες αερίου: ελέγχονται εύκολα και φτάνουν γρήγορα στις καθορισμένες θερμοκρασίες, επιτρέποντάς σας να δείτε πραγματικά την ισχύ που παρέχουν.

Γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη δεξιόστροφα, σε μια θέση μεταξύ 1 και 6.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Χρησιμοποιήστε τηγάνια με χοντρή, επίπεδη βάση για να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Χρησιμοποιείτε πάντα τηγάνια με διάμετρο αρκετά μεγάλη για να καλύψετε πλήρως την εστία, έτσι ώστε να χρησιμοποιήσετε όλη τη θερμότητα που παράγεται.



- Να βεβαιώνετε πάντα ότι η βάση του τηγανιού είναι εντελώς καθαρή και στεγνή: αυτό διασφαλίζει ότι τα τηγάνια εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα τηγάνια όσο και οι εστίες διαρκούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται σε καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση του τηγανιού, εμποδίζοντας τη σωστή εφαρμογή.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς τηγάνι πάνω της, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη ζώνη.












































Θέση	Κεραμική εστία ακτινοβολίας Κανονική ή γρήγορη εστία μαγειρέματος	Κεραμική Θερμοφόρα Πλάκα Αλογόνου Αυτόματη Θερμαντική Πλάκα
0	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
1	Για να μαγειρέψετε ψάρια	Για λιώσιμο βούτυρου ή σοκολάτας.
2	Για να μαγειρέψετε πατάτες (στον ατμό), σούπα, ρεβίθια, φασόλια	
3	Για να συνεχίσετε να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, σούπα λαχανικών	Για να ξαναζεστάνετε υγρά
4	Για ψήσιμο (μέτριο)	
5	Για ψητό (καλοψημένο)	Για σάλτσες (και σάλτσες κρέμας)
6	Για ρόδισμα ή βράσιμο γρήγορα	
7		Για ψήσιμο στο σημείο βρασμού
8		
9		Για ψητά
10		
11		Για στιφάδο
12		Για τηγάνισμα






Τιμές ζωνών μαγειρέματος

Εμπρός αριστερά	Εμπρός δεξιά	Πίσω αριστερά	Πίσω δεξιά
Κεραμική 1800 W 180 mm διάμετρος	Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος	Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος	Κεραμική 2300 W 210 mm διάμετρος

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ		
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170	30-50	L-2		
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	160-170	30-60	L-2		
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160-180	40-60	L-2		
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	150-170	40-70	L-4 L-2		
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	150	30-60	L-3		
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150	30-60	L-5 L-2		
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160-170	20-50	L-3		
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	160	30-50	L-4 L-2		
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150-160	30-50	L-4 L-2		
Σουδάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170-200	20-50	L-3		
Σουδάκια	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	170-200	20-50	L-4 L-1		
Σουδάκια	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ	ΝΑΙ	170-200	20-50	L-2		
Μαρέγκα	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	80-100	120-200	L-3		
Μαρέγκα	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	80-100	120-200	L-4 L-1		
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190-250	15-50	L-2		
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190-250	15-50	L-2		
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ	ΝΑΙ	190-250	15-50	L-2		
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	180	30-60	L-3		
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180-210	15-40	L-3		
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	30 - 65	L-3		

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ		
					L-3		
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190-200	80-110	L-3		
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ	ΝΑΙ	180-190	50-120	L-1		
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	200-230	50-100	L-3		
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190-220	50-80	L-3		
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ	ΝΑΙ	160 - 180	130-170	L-3		
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	130-170	L-3		
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	20-30	L-3		
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΓΚΡΙΑ	ΝΑΙ	230 - ΜΕΓ.	10-30	L-4		
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 220	40-80	L-3		
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ	ΝΑΙ	230 - ΜΕΓ.	30-60	L-3		
Λαχανικά ογκρατέν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	20 - 30	L-3		
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΚΡΙΑ	ΝΑΙ	230 - ΜΕΓ.	10-30	L-4		
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ	ΝΑΙ	170 - 180	15 - 40	L-2		
Φρυγανισμένο ψωμί	ΓΚΡΙΑ	5'	ΜΕΓ	1 - 2	L-4		
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ	ΓΚΡΙΑ	—	ΜΕΓ	15-30	L-4		
Ψητές πατάτες	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 220	40 - 80	L-3		
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι	ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ	ΝΑΙ	200 - 203	50-100	L-1		
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) Λαζάνια (Επίπεδο 3) Κομμάτια κρέατος (Επίπεδο 2) Ψητά λαχανικά (Επίπεδο 1)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	—	180 - 190	40 - 80	L-5		
					L-3		
					L-2		
					L-1		

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΠΑΛΙ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Για να μειώσετε την ποσότητα καθαρισμού, να βεβαιώνετε πάντα ότι οι εστίες και τα μαγειρικά σκεύη είναι καθαρά και στεγνά πριν από τη χρήση. Συνιστάται η τακτική χρήση καθαριστικού μαλακτικού για τη σωστή φροντίδα και προστασία της επιφάνειας της εστίας. Εφαρμόστε μαλακτικό πριν χρησιμοποιήσετε την εστία για πρώτη φορά. Περιέχει ένα ήπιο καθαριστικό, έτσι ώστε οι επόμενες εφαρμογές να μπορούν να καθαρίσουν το χρώμα και ταυτόχρονα να εφαρμόσουν μια προστατευτική μεμβράνη. Για επίμονους λεκέδες ή σκληρούς λεκέδες χρησιμοποιήστε οποιοδήποτε από τα ειδικά υλικά και τελειώστε με μαλακτικό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικό με ουδέτερο pH. Στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα με βάση το οινόπνευμα όπως μετουσιωμένο αλκοόλ.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

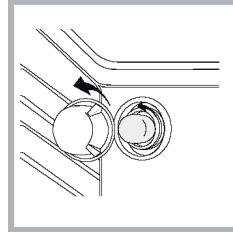
- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.



1. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.
Σημείωση: Χρησιμοποιήστε 40W/230 V τύπου G9

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Μην χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

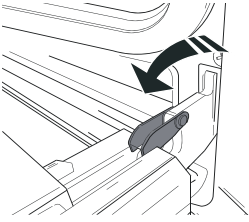
Πρόκειται για πάνελ επικαλυμμένα με ειδικό σμάλτο, το οποίο μπορεί να απορροφά το λίπος που απελευθερώνεται από το φαγητό καθώς μαγειρεύεται. Αυτό το σμάλτο είναι αρκετά ισχυρό, ώστε τα διάφορα αξεσουάρ (σχάρες, ταψιά που στάζουν κ.λπ.) να γλιστρούν κατά μήκος τους χωρίς να τα καταστρέφουν. Μπορεί να εμφανιστούν λευκά σημάδια στις επιφάνειες, αυτά δεν προκαλούν ανησυχία.

Ωστόσο, πρέπει να αποφεύγονται τα ακόλουθα:

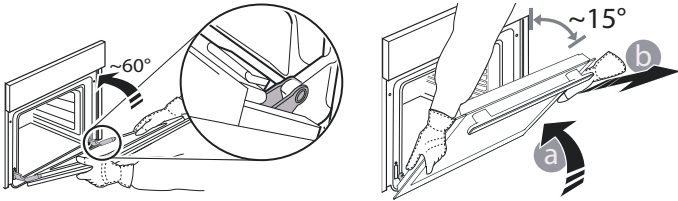
- ξύσιμο του σμάλτου με αιχμηρά αντικείμενα (για παράδειγμα, ένα μαχαίρι),
- η χρήση απορρυπαντικών ή λειαντικών υλικών.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).

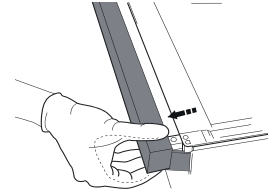
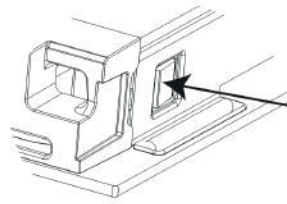


Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

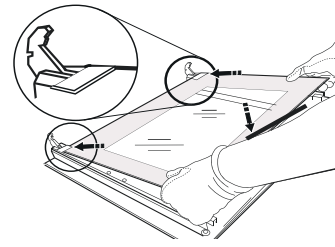
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.
3. Κατά την επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της εσωτερικής πόρτας, τοποθετήστε σωστά το γυάλινο πλαίσιο, ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο στο πάνελ να μην αντιστρέφεται και να είναι ευανάγνωστο.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

Τι να κάνετε εάν....	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

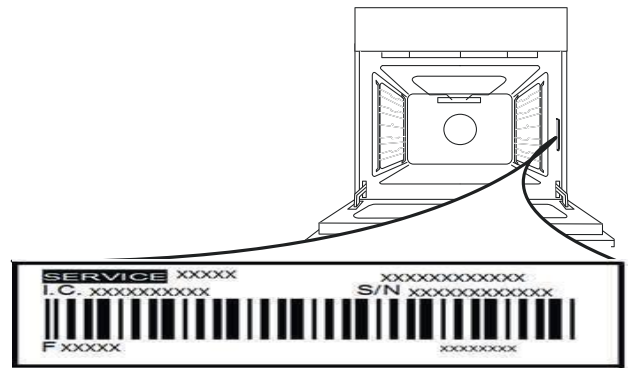
ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η "Συμβατ. λειτουργία" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αλλάξτε επίπεδο στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος, αν είναι απαραίτητο. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για να έχετε τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που παρέχεται στο βιβλιαράκι εγγύησης που παρέχεται μαζί με το προϊόν ακολουθήστε τις οδηγίες στην ιστοσελίδα. Προετοιμαστείτε ώστε να μπορείτε να παρέχετε:

- Μια σύντομη περιγραφή του προβλήματος
- Τον ακριβή τύπο και μοντέλο του προϊόντος σας
- Τον κωδικό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη SERVICE στην πλακέτα αναγνώρισης που υπάρχει στο προϊόν, η οποία είναι ορατή από την εσωτερική γωνία όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή)
- την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Ένα νούμερο επικοινωνίας.

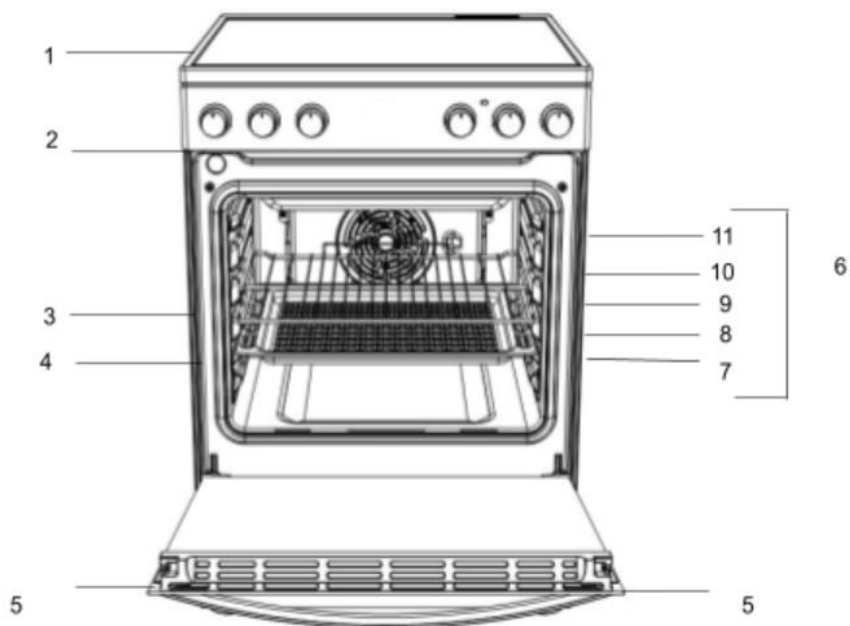


Σημείωση: Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις που εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή διεξαγωγή των επισκευών.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση, ανατρέξτε στο εσώκλειστο βιβλιαράκι εγγύησης.

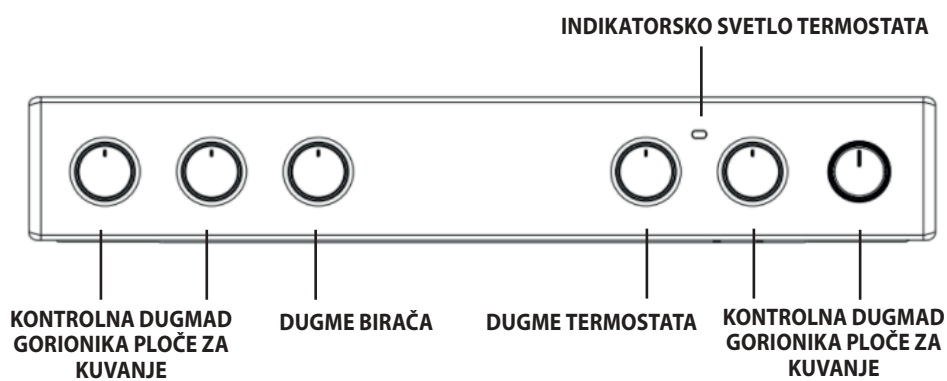
Μπορείτε να κατεβάσετε τα πλήρη τεχνικά χαρακτηριστικά του και τις τιμές εξοικονόμησης ενέργειας για το συγκεκριμένο φούρνο από την ιστοσελίδα www.whirlpool.com

OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuvanje od stakla-keramike
2. Kontrolna tabla
3. Žičana rešetka
4. Pleh
5. Vrata
6. VOĐICE za klizne rešetke
7. položaj 5
8. položaj 4
9. položaj 3
10. položaj 2
11. položaj 1

KONTROLNA TABLA



REŠETKA



DUBOKI PLEH



Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali pribor koji nije obezbeđen se može kupiti odvojeno u Postprodajnom servisu.

PRVA UPOTREBA

SVAKODNEVNA UPOTREBA

Prilikom prvog korišćenja uređaja, zagrejte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima na maksimalnoj temperaturi najmanje pola sata. Vodite računa da prostorija ima dobru ventilaciju pre isključivanja i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može da ispušta blago neprijatan miris uzrokovan zaštitnim supstancama koje su korišćene u sagorevanju tokom procesa proizvodnje.

1. Izaberite željeni režim kuvanja okretanjem dugmeta BIRAČA.
2. Izaberite preporučenu temperaturu za režim kuvanja ili željenu temperaturu okretanjem dugmeta TERMOSTATA.

Detaljna lista režima kuvanja i predloženih temperatura za kuvanje se može naći u odgovarajućoj tabeli (vidite Tabelu sa savetima za pečenje u pećnici).

Tokom kuvanja je uvek moguće:

- Promeniti režim kuvanja okretanjem dugmeta BIRAČA.
- Promeniti temperaturu okretanjem dugmeta TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vreme kuvanja i vreme završetka kuvanja (vidite u nastavku).
- Prekinite kuvanje okretanjem dugmeta BIRAČA na položaj „0“.

! Nikada ne stavljajte predmete direktno na dno pećnice; ovim će se izbeći oštećenje emajlirane obloge.

!Uvek stavljajte posuđe na dostavljene držače.

INDIKATORSKO SVETLO TERMOSTATA

Kada svetli, pećnica generiše toplotu.

Isključuje se kada unutrašnjost temperature dostigne izabranu temperaturu. U ovoj tački se svetlo naizmenično uključuje i isključuje, pokazujući da termostat radi i da održava temperaturu na konstantnom nivou.

SVETLO PEĆNICE

Uključuje se okretanjem dugmeta BIRAČA na bilo koji položaj koji nije „0“. Ostaje uključeno sve dok pećnica radi. Biranjem pomoću dugmeta, svetlo se uključuje bez aktiviranja bilo kog grejnog elementa.

Osnovno napajanje

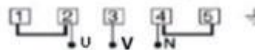
220-240V.



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

*alternativne opcije napajanja

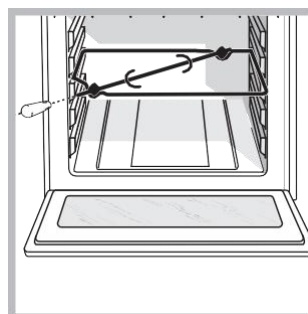
FUNKCIJE

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.

	SVETLO Za uključivanje svetla pećnice.
	KONVENCIONALNO Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.
	KONVEKCIONO PEČENJE Za pečenje na maksimalno dve rešetke istovremeno. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.
	GRILL /RAŽANJ Gornji grejač je aktiviran. Visoka i direktna temperatura grila se preporučuje za hranu koja zahteva visoku temperaturu površine i za pečenje na ražnju. Uvek pecite u ovom režimu sa zatvorenim vratima pećnice.
	TURBO GRILL Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.
	DONJI DEO Ova funkcija se može koristiti za dovršavanje pečenja punjenih pita ili za zgušnjavanje supa. Koristite ovu funkciju poslednjih 10/15 minuta pečenja.
	ODMRZAVANJE Za ubrzavanje odmrzavanja hrane.
	BRZO ZAGREVANJE Za brzo predzagrevanje pećnice.
	SLANA PITA Za pečenje pite sa povrćem, kiša sa tečnim filom (pikantnim ili slatkim) na jednoj polici. Ova funkcija omogućava pripremu ravnomerno ispečene hrane sa zlatnožutom korom i hrskavim gornjim i donjim delom, koristite 2. policu. Unapred zagrejte rernu na potrebnu temperaturu i stavite hranu u nju kada se dostigne temperatura.

Ražanj



Za rukovanje funkcijom ražnja (*vidite dijagram*) uradite sledeće:

1. Stavite pleh za kapanje na položaj 1.
2. Stavite držač ražnja na položaj 3 i umetnite ražanj u otvor na zadnjem panelu pećnice

3. Pokrenite funkciju pečenja na ražnju biranjem simbola.



Kada je ovaj režim omogućen, ražanj će se zaustaviti ako se vrata otvore.

KORIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE OD STAKLA-KERAMIKE

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

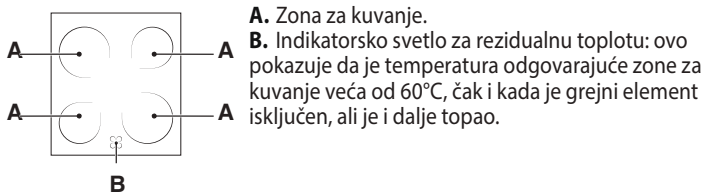
UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE ZONA ZA KUVANJE

Da biste uključili zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smeru kretanja kazaljki na satu.

Da biste je ponovo isključili, okrećite je u suprotnom smeru od kretanja kazaljki na satu dok ne dođe do položaja „0“. Ako je indikatorsko svetlo za UKLJUČENU ELEKTRIČNU RINGLU uključeno, to pokazuje da je najmanje jedna ringla na ploči za kuvanje uključena.

ZONE ZA KUVANJE

Ploča za kuvanje je opremljena električnim sjajnim grejnim elementima. Kada se koriste, sledeće stavke na ploči za kuvanje postaju crvene.



A. Zona za kuvanje.

B. Indikatorsko svetlo za rezidualnu toplotu: ovo pokazuje da je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60°C, čak i kada je grejni element isključen, ali je i dalje topao.

ZONE ZA KUVANJE SA SJAJNIM GREJNIM ELEMENTIMA

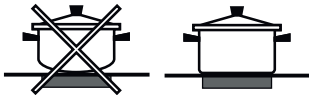
Imaju slična svojstva kao gasni gorionici: laki su za kontrolisanje i brzo dostižu podešenu temperaturu, što vam omogućava da zapravo vidite snagu koju obezbeđuju.

Okrenite odgovarajuće dugme u smeru kretanja kazaljki na satu, na položaj između 1 i 6.

Pol.	Sjajna keramička ringla Normalna ili brza ringla	Keramička halogena ringla Automatska ringla
0	Isključeno	Isključeno
1	Za pripremu ribe	Za topljenje putera ili čokolade
2	Za kuvanje krompira (na pari), supe, leblebija, pasulja	Za podgrevanje tečnosti
3	Za nastavak kuvanja velike količine hrane, supe od povrća	
4	Za pečenje (srednje)	Za sosove (uključujući kremaste sosove)
5	Za pečenje (dobro pečeno)	
6	Da bi se jelo zapeklo ili za brzo ključanje	Za kuvanje na tački ključanja
7		
8		
9		Za pečenje
10		
11		Za gulaše
12		Za prženje

PRAKTIČNI SAVETI ZA KORIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

- Koristite posuđe debelog, ravnog dna da biste bili sigurni da savršeno prijanja na zonu kuvanja.
































- Uvek koristite posuđe prečnika koji je dovoljno veliki za potpuno prekrivanje ploče za kuvanje kako bi se iskoristila sva toplota koja se proizvede.

















































- Uvek vodite računa da dno posude bude potpuno čisto i suvo: ovo obezbeđuje savršeno prijanjanje posuda na zonu za kuvanje, kao i da i posuđe i ploča za kuvanje duže traju.
- Izbegavajte korišćenje istog posuda koje je korišćeno na gasnim gorionicima: moguće da je koncentracija toplote na gasnim gorionicima deformisala dno posude, što uzrokuje da ona ne prijanja pravilno na površinu.
- Nikada ne ostavljajte zonu za kuvanje uključenu ako posuda nije na njoj, jer se na taj način zona može oštetiti.

Snaga zona za kuvanje			
Prednja leva	Prednja desna	Zadnja leva	Zadnja desna
Keramička 1800 W Prečnika od 180 mm	Keramička 1200 W Prečnika od 140 mm	Keramička 1200 W Prečnika od 140 mm	Keramička 2300 W Prečnika od 210 mm

TABELA PRIPREME JELA

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min.)	NIVO (L-broj) I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji	KONVENCIONALNO	DA	170	30–50	L-2  
Kolači sa kvascem/patišpanji	VRELI VAZDUH	DA	160–170	30–60	L-2  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	KONVENCIONALNO	DA	160–180	40–60	L-2 
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	150–170	40–70	L-4   L-2 
Keksi/Škotski kolačić	KONVENCIONALNO	DA	150	30–60	L-3 
Keksi/Škotski kolačić	VRELI VAZDUH	DA	150	30–60	L-5 L-2 
Sitni kolači/Mafin	KONVENCIONALNO	DA	160–170	20–50	L-3 
Sitni kolači/Mafin	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	160	30–50	L-4 L-2 
Sitni kolači/Mafin	VRELI VAZDUH	DA	150–160	30–50	L-4 L-2 
Princes krofne	KONVENCIONALNO	DA	170–200	20–50	L-3 
Princes krofne	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	170–200	20–50	L-4 L-1  
Princes krofne	TURBO GRILL	DA	170–200	20–50	L-2 
Puslice	KONVENCIONALNO	DA	80–100	120–200	L-3 
Puslice	KONVEKCIONO PEČENJE	DA	80–100	120–200	L-4  L-1  
Pizza / hleb / fokača	KONVENCIONALNO	DA	190–250	15–50	L-2 
Pizza / hleb / fokača	VRELI VAZDUH	DA	190–250	15–50	L-2 
Pizza / hleb / fokača	TURBO GRILL	DA	190–250	15–50	L-2 
Pikantne pite (pita s povrćem, kiš)	VRELI VAZDUH	DA	180	30–60	L-3  
Volovani / lisnato testo / krekeri	KONVENCIONALNO	DA	180–210	15–40	L-3 
Lazanja/flan/zapečena testenina/kaneloni	KONVEKCIONA	DA	180–200	30–65	L-3  

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA. (°C)	TRAJANJE (Min.)	NIVO (L-broj) I DODATNI PRIBOR		
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	VRELI VAZDUH	DA	190–200	80–110	L-3		
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	TURBO GRILL	DA	180–190	50–120	L-1		
Pile/zec/patka od 1 kg	KONVEKCIONA	DA	200–230	50–100	L-3		
Pile/zec/patka od 1 kg	KONVEKCIONA	DA	190–220	50–80	L-3		
Ćurka/guska od 3 kg	TURBO GRILL	DA	160–180	130–170	L-3		
Ćurka/guska od 3 kg	KONVEKCIONA	DA	160–180	130–170	L-3		
Filei/odresci ribe	KONVEKCIONA	DA	180–200	20–30	L-3		
Filei/odresci ribe	GRILL	DA	230–MAKS.	10–30	L-4		
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	KONVEKCIONA	DA	190–220	40–80	L-3		
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	TURBO GRILL	DA	230–MAKS.	30–60	L-3		
Gratinirano povrće	KONVEKCIONA	DA	180–200	20–30	L-3		
Gratinirano povrće	GRILL	DA	230–MAKS.	10–30	L-4		
Gratinirano povrće	TURBO GRILL	DA	170–180	15 – 40	L-2		
Tost	GRILL	5'	MAKS.	1 – 2	L-4		
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice	GRILL	—	MAKS.	15–30	L-4		
Pečeni krompir	KONVEKCIONA	DA	190–220	40–80	L-3		
Jagneći but / Potkolenice	TURBO GRILL	DA	200–203	50–100	L-1		
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) Lazanja (nivo 3) Komadi mesa (nivo 2) Pečeno povrće (nivo 1)	VRELI VAZDUH	—	180–190	40–80	L-5		
					L-3		
					L-2		
					L-1		

DODATNI PRIBOR					
Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/ pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

ISKLUČITE GLAVNI PREKIDAČ I VODITE RAČUNA DA ŠPORET BUDE HLADAN PRE ČIŠĆENJA. PRE PONOVNOG UKLJUČIVANJA, VODITE RAČUNA DA SVE KONTROLE BUDU NA ISKLJUČENOM POLOŽAJU.

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

Koristite zaštitne rukavice dok čistite.

Obavite potrebne operacije kada je pećnica hladna.

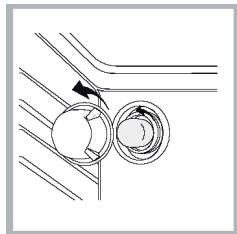
Isključite uređaj sa napajanja.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sundere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Isključite uređaj sa napajanja

ČIŠĆENJE KERAMIČKE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste smanjili čišćenje, uvek vodite računa da ploča i posuđe za kuvanje budu čisti i suvi pre upotrebe. Preporučuje se redovna upotreba sredstva za čišćenje za pravilno održavanje i zaštitu površine ploče. Nanesite sredstvo za čišćenje pre prvog korišćenja ploče. Sadrži blagi agens za čišćenje tako da naredne upotrebe mogu da očiste prljavštinu i istovremeno nanesu zaštitni film. Za uporne mrlje ili veliku zaprljanost koristite bilo koji od specijalnih materijala i završite sredstvom za čišćenje.



ČIŠĆENJE POVRŠINE PEĆNICE SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Osušite ih suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

Ne koristite proizvode na bazi alkohola, kao što je denaturisani alkohol.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunderom.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

ZAMENA SIJALICE

1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Odrvnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

1. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Napomena: Koristite 40 W/230 V tipa G9

Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

– Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

KATALITIČKO ČIŠĆENJE

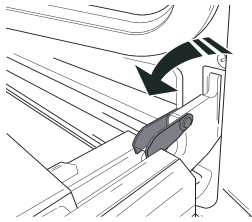
Ovo su paneli obloženi posebnim emajlom, koji može da apsorbuje masnoću koju hrana otpušta tokom kuvanja. Ovaj emajl je prilično jak, tako da različiti dodatni pribor (držači, posude za kapanje itd.) mogu da klize duž njih ne oštećujući ih. Na površinama mogu da se pojave bele fleke; one nisu razlog za brigu.

Ipak, sledeće treba izbegavati:

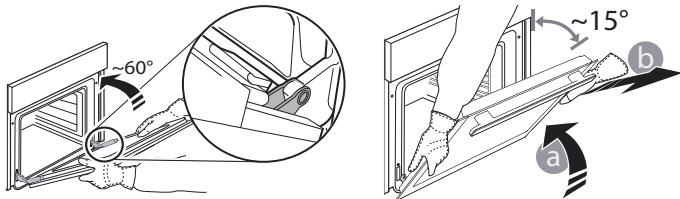
- grebanje emajla ostrim predmetima (na primer nožem);
- korišćenje deterdženata ili abrazivnih materijala.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE STAKLA NA VRATIMA PEĆNICE

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).

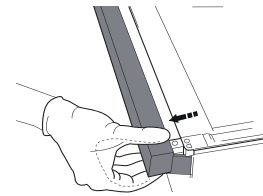
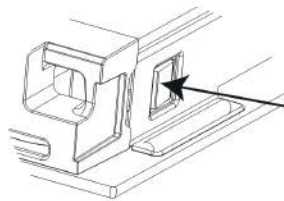


Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

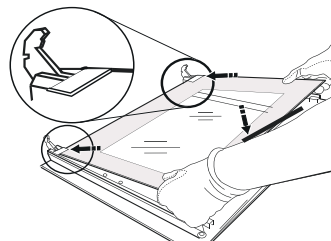
3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.
5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

KLIKOM DO ČIŠĆENJA – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.
3. Prilikom ponovnog sklapanja unutrašnjeg stakla vrata, pravilno umetnite stakleni panel tako da tekst ispisan na panelu ne bude okrenut naopako i da bude lako čitljiv.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Šta ako...	Mogući razlozi	Rešenja
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

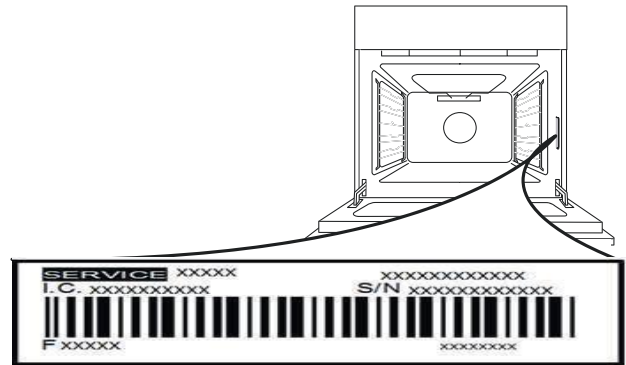
ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Funkcija „Konvekciono pečenje“ omogućava istovremenu pripremu više različitih jela (poput ribe i povrća), na više nivoa. Promenite nivo rešetke na dve trećine procesa pripreme, po potrebi. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

POSTPRODAJNI SERVIS

Za dobijanje podrške, pozovite broj naznačen u garantnoj knjižici dobijenoj uz uređaj ili sledite uputstva sa naše veb lokacije. Budite spremni da dostavite:

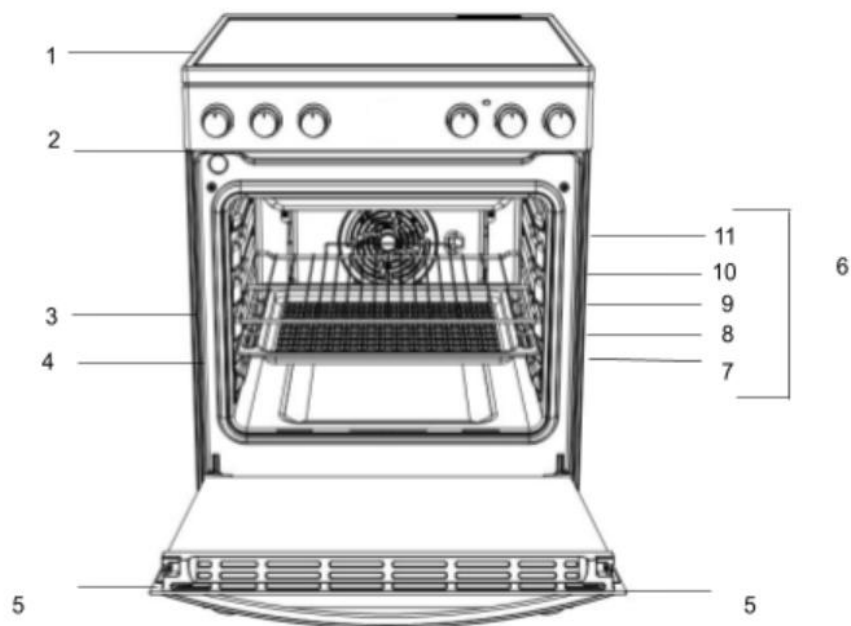
- kratak opis problema;
- tačan tip modela proizvoda;
- kod za pomoć (broj nakon reči SERVICE na identifikacionoj pločici pričvršćenoj na proizvod, koja se može videti na unutrašnjoj ivici kada su vrata pećnice otvorena);
- svoju punu adresu;
- Broj telefona za kontakt.



Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko su neophodne popravke, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar koji garantuje korišćenje originalnih rezervnih delova i ispravno obavlja popravke.

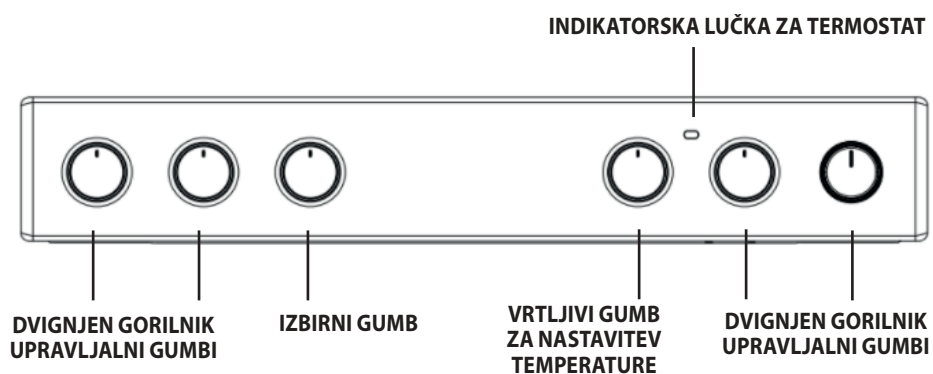
Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.

Kompletnu specifikaciju uređaja, uključujući ocene energetske efikasnosti ove pećnice, možete pogledati i preuzeti sa našeg veb sajta www.whirlpool.com



1. Steklokeramična kuhalna plošča
2. Upravljalna plošča
3. Mreža
4. Pekač
5. Vrata
6. Vodilne tirnice za drsna regala
7. položaj 1
8. položaj 2
9. položaj 3
10. položaj 4
11. položaj 5

UPRAVLJALNA PLOŠČA



PRIBOR

MREŽA



GLOBOK PEKAČ



Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.

PRVA UPORABA DNEVNA UPORABA

Ko boste aparat uporabili prvič, segrejte prazno pečico z zaprtimi vrati na najvišji temperaturi za vsaj pol ure. Preden pečico izklopite in odprete vrata, se prepričajte, da je soba dobro prezračena. Aparat lahko oddaja nekoliko neprijeten smrad, ki ga povzročajo zgorevajoče zaščitne snovi, ki smo jih uporabili med izdelavo.

1. Izberite zelen način kuhanja tako, da obrnete IZBIRNI gumb.
2. Izberite priporočeno temperaturo za način kuhanja ali zeleno temperaturo tako, da obrnete gumb za TERMOSTAT.

Seznam s podrobnostmi o načinih peke in priporočenih temperatur za peko lahko najdete v povezani preglednici (*glejte preglednica za nasvete pri peki v pečici*).

Med peko je vedno mogoče:

- Spremenite način peke tako, da obrnete IZBIRNI gumb.
- Temperaturo spremenite tako, da obrnete gumb za TERMOSTAT.
- Nastavite skupni čas peke in čas konca peke (*glejte spodaj*).
- Prenehajte s peko tako, da obrnete IZBIRNI gumb v položaj "0".

! Nikoli ne postavljajte predmetov neposredno na dno pečice; tako boste preprečili poškodbe zaščitnega premaza.
! Posodo za peko vedno nameščajte na priložene mreže.

INDIKATORSKA LUČKA ZA TERMOSTAT

Ko ta lučka sveti, pečica ustvarja toploto.

Izklopi se, ko notranost pečice doseže zeleno temperaturo. V tem trenutku se lučka prižiga in ugaša, kar pomeni, da termostat deluje in vzdržuje temperaturo na stalnem nivoju.

LUČKA V PEČICI

Ta se vklopi tako, da obrnete IZBIRNI gumb v kateri koli položaj, razen "0". Lučka ostane prižgana, dokler pečica deluje. Z izbiro gumba se luč vklopi brez vklopa ogrevalnih elementov.

Osnovno napajanje

220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

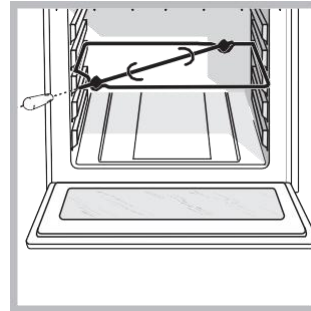
*druge možnosti napajanja

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.


	LUČ Za vklop luči v pečici.
	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
	KONVEKCIJSKA PEKA Za pripravo na največ dveh nivojih hkrati. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.
	ŽAR /RAŽENJ Vklopi se zgornji grelnik. Visoka in neposredna temperatura žara se priporoča za jedi, ki zahtevajo visoko površinsko temperaturo in za pečenje na ražnju. Pri uporabi tega načina morajo biti vrata pečice vedno zaprta.
	TURBO ŽAR Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.
	DNO To funkcijo lahko uporabite, da končate peko polnjenih pit ali za gostenje juh. Uporabite to funkcijo za zadnjih 10/15 minut peke.
	ODMRZOVANJE Za pospeševanje odmrzovanja hrane.
	HITRO PREDGRETJE Za hitro predgretje pečice.
	SLANA TORTA Za pečenje zelenjavnih pit, pit s tekočim nadevom (slan ali sladek) na eni sami višini. Ta funkcija zagotavlja enakomerno, zlato zapečen hrustljav zgornji in spodnji del, uporabite drugo višino. Predhodno segrejte pečico na zeleno temperaturo in vanjo položite hrano, ko je dosežena zelena temperatura.

Raženj



Če želite uporabiti funkcijo ražnja (*glejte diagram*) storite naslednje:

1. Pekač za prestrezanje kapljanja postavite v položaj 1.
2. Podstavek za raženj postavite v položaj 3 in vstavite nabodalo v luknjo na zadnji strani pečice.

3. Funkcijo ražnja vklopite z izbiro simbolov. 
Ko je ta način vklopljen, se raženj ustavi, čim odprete vrata pečice.

UPORABA STEKLOKERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

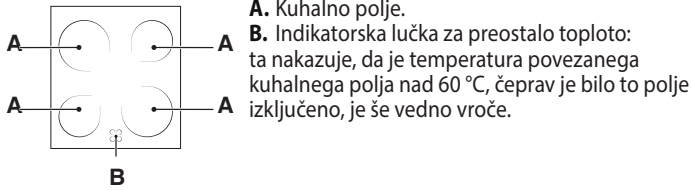
Lepilo na tesnilih pušča sledi masti na steklu. Pred uporabo aparata vam priporočamo, da te odstranite s posebnim, neabrazivnim čistilnim sredstvom. Med prvih nekaj ur uporabe lahko pride do nastanka vonja po gumi, po nekaj časa pa ta vonj izgine.

VKLOP IN IZKLOP KUHALNIH POLJ

Za vklop kuhalnega polja obrnite ustrezen gumb v desno. Da ga spet izklopite, obrnite gumb v levo, dokler ne bo v položaju "0". Če je indikator lučka za VKLOPLJENO ELEKTRIČNO PLOŠČO vklopljena, to kaže na to, da je vsaj ena od plošč vklopljena.

KUHALNA POLJA

Kuhalna plošča je opremljena s sevalnimi električnimi ogrevalnimi elementi. Ko jih uporabljate, bodo naslednji elementi na plošči rdeči.



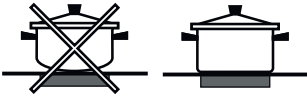
KUHALNA POLJA S SEVALNIMI OGREVALNIMI ELEMENTI

Imajo podobne lastnosti kot plinski gorilniki: preprosto se jih krmili in temperatura se doseže hitro, kar vam omogoča, da dejansko vidite zmogljivost, ki jo nudijo.

Obrnite povezan gumb v desno, v položaj med 1 in 6.

PRAKTIČNI NASVETI ZA UPORABO KUHALNE PLOŠČE

- Uporabljajte posode z debelim, ravnim dnom, tako da se bodo popolnoma prilegale kuhalnemu polju.



- Vedno uporabljajte posodo s premerom, ki je dovolj velik, da v celoti pokrije kuhhalno polje tako, da lahko izkoristite vso toploto, ki nastane.









































































- Vedno se prepričajte, da je dno posode popolnoma čisto in suho: tako se boste prepričali, da se posode popolnoma prilegajo kuhalnemu polju in da bo njihova življenjska doba in življenjska doba kuhalne plošče dolga.
- Izogibajte se uporabi kuhinjske posode, ki jo uporabljate na plinskih kuhališčih: koncentracija toplote na plinskih kuhališčih lahko deformira dno posode, zaradi česar se ne prilega pravilno.
- Nikoli ne pustite kuhhalno polje vklopljeno, ne da bi na njem bila posoda, saj lahko to kuhhalno polje poškoduje.






Pos.	Odsevna keramična kuhalna plošča normalna ali hitra kuhalna plošča	Keramična halogenska kuhalna plošča na plošča samodejna kuhalna plošča
0	Ugasnjen	Ugasnjen
1	Za pripravo ribe	Za taljenje masla ali čokolade
2	Za pripravo krompirja (na pari), juhe, čičerike, fižola	
3	Za nadaljevanje s kuhanjem večje količine hrane, zelenjav ne juhe	Za pogrevanje tekočine
4	Za peko mesa (srednje)	Za omake (vključno s kremnimi omakami)
5	Za peko mesa (dobro pečeno)	
6	Za opekanje ali hitro vretje	
7		Za kuhanje do vretja
8		
9		Za peko mesa
10		
11		Za enolončnice
12		Za cvrtje

Nazivne vrednosti kuhalnih območij			
Spredaj levo	Spredaj desno	Zadaj levo	Zadaj desno
Keramika 1800 W premer 180 mm	Keramika 1200 W premer 140 mm	Keramika 1200 W premer 140 mm	Keramika 2300 W premer 210 mm

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO (L-številka) IN PRIBOR		
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170	30-50	L-2		
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	160-170	30-60	L-2		
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	160-180	40-60	L-2		
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)	KONVEKCIJSKA PEKA	DA	150-170	40-70	L-4		
					L-2		
Piščoti/masleni piškoti	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	150	30-60	L-3		
Piščoti/masleni piškoti	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	150	30-60	L-5 L-2		
Kolački/Mafini	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	160-170	20-50	L-3		
Kolački/Mafini	KONVEKCIJSKA PEKA	DA	160	30-50	L-4 L-2		
Kolački/Mafini	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	150-160	30-50	L-6 L-4 L-2		
Princeske	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170-200	20-50	L-3		
Princeske	KONVEKCIJSKA PEKA	DA	170-200	20-50	L-4 L-1		
Princeske	TURBO ŽAR	DA	170-200	20-50	L-2		
Beljakovi poljubčki	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	80-100	120-200	L-3		
Beljakovi poljubčki	KONVEKCIJSKA PEKA	DA	80-100	120-200	L-4		
					L-1		
Pica/kruh/fokača	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	190-250	15-50	L-2		
Pica/kruh/fokača	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	190-250	15-50	L-2		
Pica/kruh/fokača	TURBO ŽAR	DA	190-250	15-50	L-2		
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	180	30-60	L-3		
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	180-210	15-40	L-3		
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni	KONVEKCIJSKA	DA	180 - 200	30 - 65	L-3		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO (L-številka) IN PRIBOR		
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	190-200	80-110	L-3		
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg	TURBO ŽAR	DA	180-190	50-120	L-1		
Piščanec/zajec/raca, 1 kg	KONVEKCIJSKA	DA	200-230	50-100	L-3		
Piščanec/zajec/raca, 1 kg	KONVEKCIJSKA	DA	190-220	50-80	L-3		
Puran/gos, 3 kg	TURBO ŽAR	DA	160 - 180	130-170	L-3		
Puran/gos, 3 kg	KONVEKCIJSKA	DA	160 - 180	130-170	L-3		
Ribji fileji/zrezki	KONVEKCIJSKA	DA	180 - 200	20-30	L-3		
Ribji fileji/zrezki	ŽAR	DA	230 - MAKS	10-30	L-4		
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	KONVEKCIJSKA	DA	190 - 220	40-80	L-3		
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	TURBO ŽAR	DA	230 - MAKS	30-60	L-3		
Gratinirana zelenjava	KONVEKCIJSKA	DA	180 - 200	20 - 30	L-3		
Gratinirana zelenjava	ŽAR	DA	230 - MAKS	10-30	L-4		
Gratinirana zelenjava	TURBO ŽAR	DA	170 - 180	15 - 40	L-2		
Toast	ŽAR	5'	MAKS.	1 - 2	L-4		
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji	ŽAR	-	MAKS.	15-30	L-4		
Pečen krompir	KONVEKCIJSKA	DA	190 - 220	40 - 80	L-3		
Jagnječje stegno/krača	TURBO ŽAR	DA	200 - 203	50-100	L-1		
Celoten obrok: Sadna pita (nivo 5) Lazanja (nivo 3) Meso v kosih (nivo 2) Pražena zelenjava (nivo 1)	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	-	180 - 190	40 - 80	L-5		
					L-3		
					L-2		
					L-1		

PRIBOR					
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrejni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrejni pekač/univerzalni pekač	Prestrejni pekač/pekač z 200 ml vode

IZKLOPITE GLAVNO STIKALO IN SE PREPRIČAJTE, DA JE APARAT PRED ČIŠČENJEM HLADEN. PRED VNOVIČNIM VKLOPOM SE PREPRIČAJTE, DA SO VSI KRMILNI ELEMENTI V POLOŽAJU ZA IZKLOP.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.

Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.

Aparat izklopite iz električnega napajanja.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Odklopite aparat od napajanja

ČIŠČENJE KERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

Da zmanjšate obseg čiščenja, vedno zagotovite, da so kuhalna plošča in kuhalni pripomočki pred uporabo suhi in čisti. Redna uporaba čistilnega sredstva se priporoča za primerno nego in zaščito kuhalne plošče in njene površine. Pred prvo uporabo kuhalne plošče uporabite čistilno sredstvo. Vsebuje nežno čistilno sredstvo, tako da boste z njegovo uporabo površino očistili in hkrati nanесли zaščitno plast. Za trdovratne madeže ali večjo umazanijo uporabite katerega koli od posebnih materialov in očistite s čistilnim sredstvom.

ČIŠČENJE POVRŠINE PEČICE

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Očistite jih s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

Ne uporabite izdelkov na osnovi alkohola, kot je denaturiran alkohol.

NOTRANJE POVRŠINE

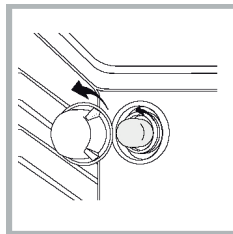
- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

MENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.



1. Pečico znova priklopite na električno napajanje.
Opomba: Uporabite 40W/230 V tipa G9

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

- Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

KATALITIČNO ČIŠČENJE

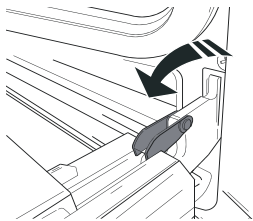
Te plošče so premazane s posebnim premazom, ki lahko posrka maščobo, ki jo oddaja hrana med pripravo. Ta premaz je precej vzdržljiv, tako da lahko brez posledic s priborom (mreže, posode za zbiranje itd.) podrsate po njemu, ne da bi ga poškodovali. Na površini se lahko pojavijo bela znamenja; te niso razlog za preplah.

Kljub vsemu pa je treba preprečiti naslednje:

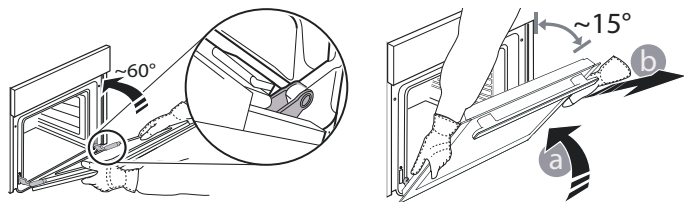
- praskanje po premazu z ostrimi predmeti (nož, na primer);
- uporaba čistilnih sredstev ali abrazivnih materialov.

ODSTRANJEVANJE IN MONTAŽA STEKLA NA VRATIH PEČICE

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitvev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).

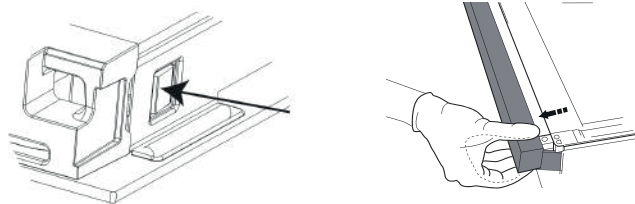


Odložite vrata na stran in na mehko površino.

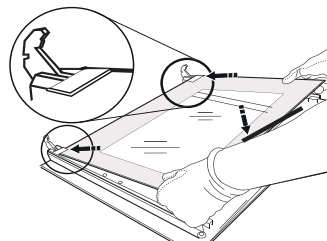
3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.
 4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.
- Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.
3. Ko znova nameščate notranje steklo v vrata pečice, vstavite ploščo pravilno, tako da besedilo na njej ne bo obrnjeno in ga boste lahko preprosto prebrali.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

Kaj storiti v primeru ...	Možni vzroki	Rešitve
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najboljše funkcije, pribor in ravni, ki jih lahko uporabite pri kuhanju različnih vrst hrane. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

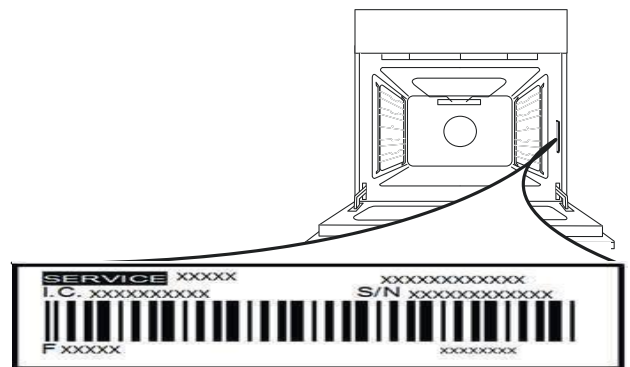
ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Funkcija „Konvekcijska peka“ omogoča istočasno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah. Po potrebi zamenjajte višino po dveh tretjinah časa priprave. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

SERVISNA SLUŽBA

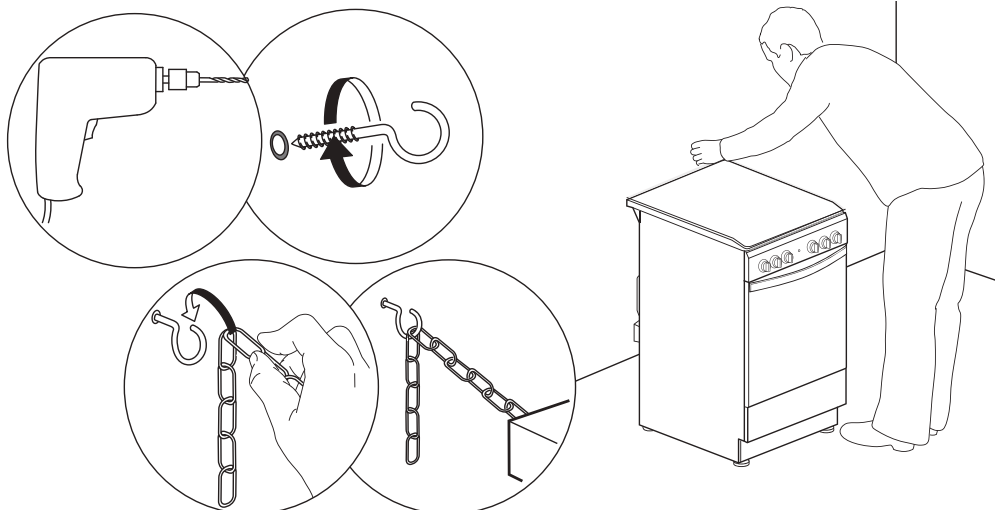
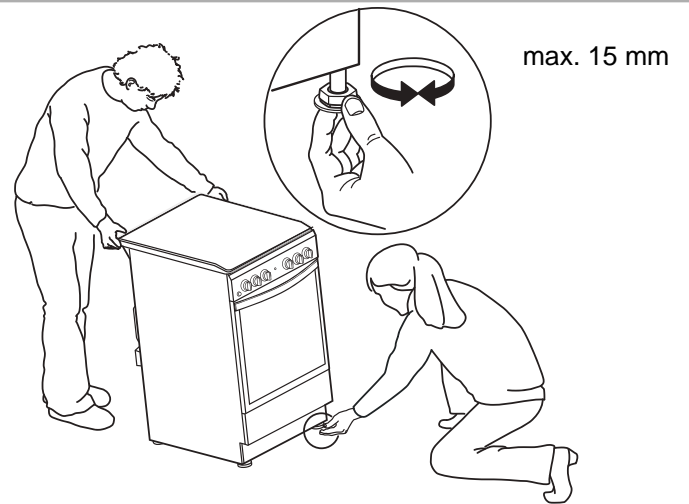
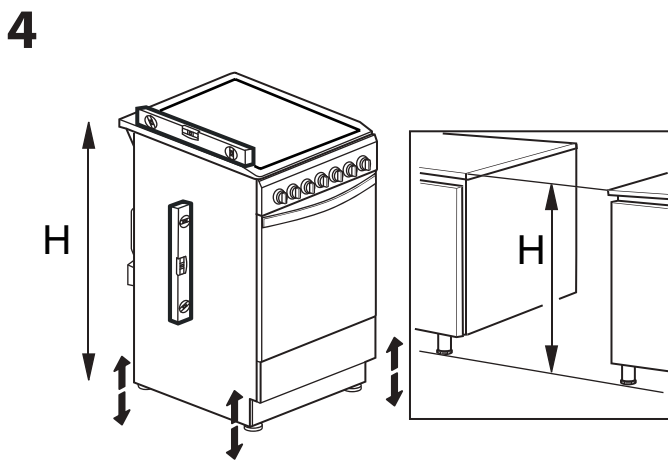
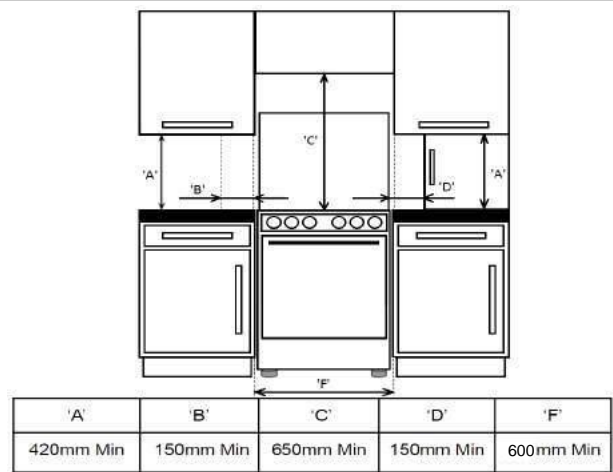
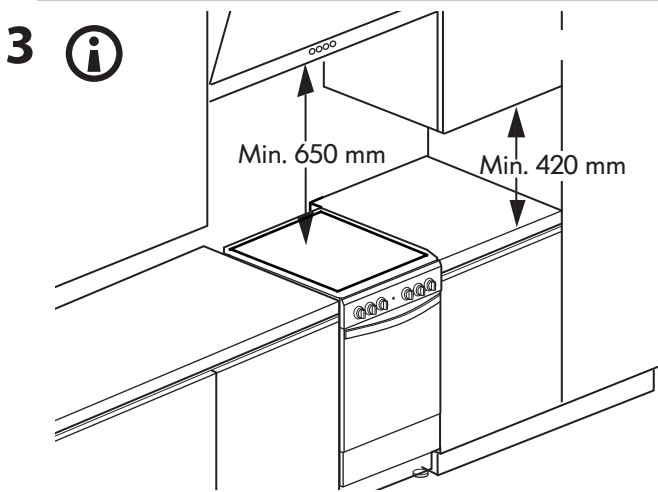
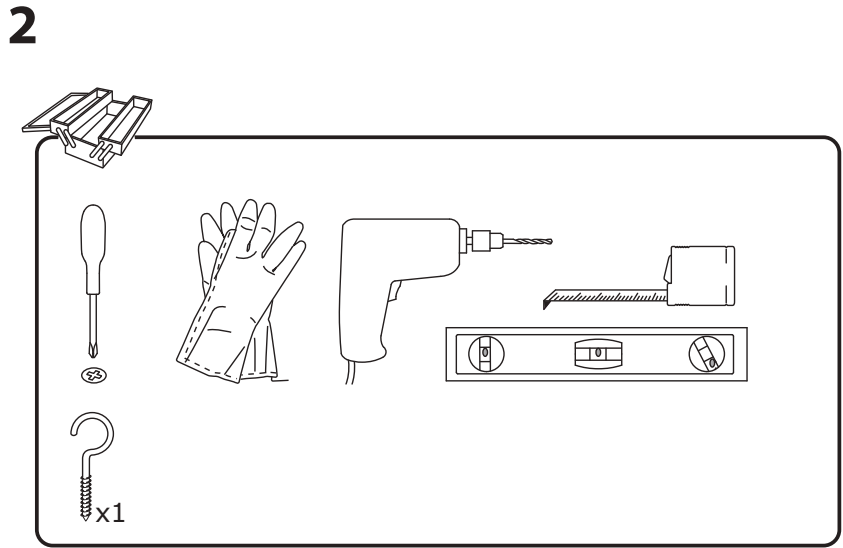
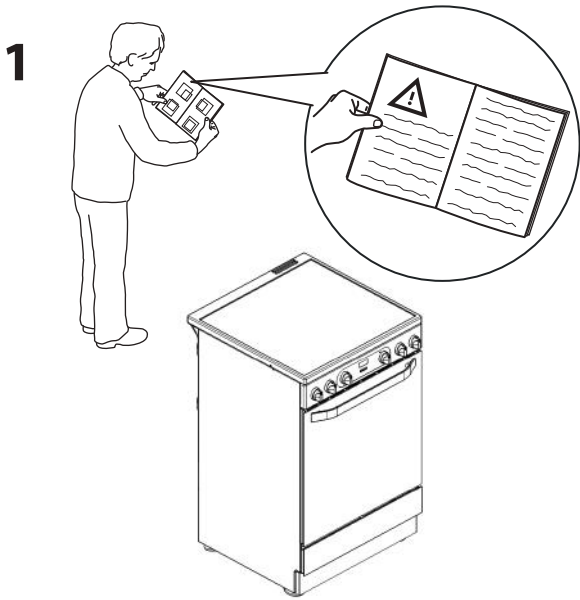
Za pomoč pokličite številko, ki je navedena v garancijski knjižici, ali upoštevajte navodila na spletni strani. Tam boste morali podati naslednje navedbe:

- Kratek opis napake.
- Točen tip modela vašega izdelka.
- Kodo za pomoč (številka, ki sledi besedi SERVICE na identifikacijski ploščici izdelka, ki je NAMEŠČENA na notranjem robu pečice, ko so vrata odprta).
- Točen naslov.
- Kontaktno telefonsko številko.



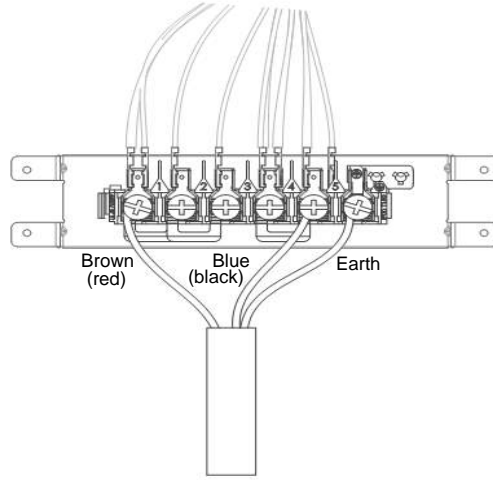
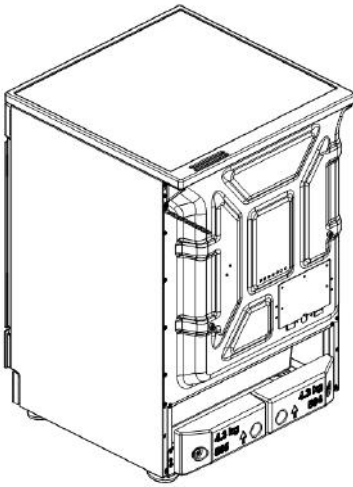
Opomba: Če so zahtevana popravila, stopite v stik s pooblaščenim servisnim centrom, kjer vam lahko zagotovijo, da bodo pri popravilu uporabili originalne nadomestne dele in izvedli vsa dela brezhibno in pravilno. Dodatne informacije o garanciji si lahko preberete na priloženem garancijskem listu.

Vse tehnične podatke o izdelku, vključno z oceno energijske učinkovitosti, lahko preberete in prenesete z naše spletne strani www.whirlpool.com

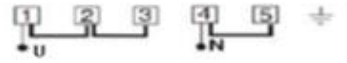




5



220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

6.1



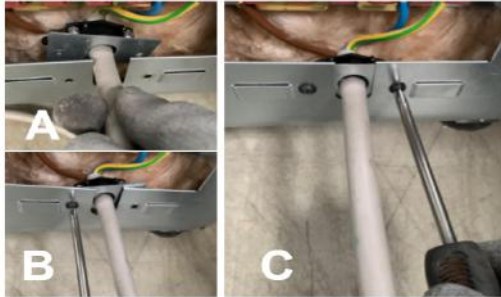
6.2



6.3



6.4



6.5



7

