

SIEMENS



Vgradna pečica

Furra montuese

Ugradna rerna

HV541ANS0

siemens-home.com/welcome

[sl]	Navodila za uporabo	3
[sq]	Udhëzim për përdorim	14
[sr]	Uputstva za upotrebu	27

Register
your
product
online

Pomembna varnostna navodila	3	Snemanje in nameščanje vrat aparata	10
Vzroki poškodb	4	Montaža in demontaža vstavne rešetke	10
Vaš nov aparat	5	Odprava motenj	10
Izbirno stikalo	5	Menjava žarnice v pečici	11
Temperaturni regulator	5	Servisna služba	11
Elektronska ura	5	E-številka in FD številka	11
Pribor	6	Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	11
Pred prvo uporabo	6	Varčevanje z energijo.....	11
Nastavitev ure.....	6	Okolju prijazno odstranjevanje	11
Samodejno čiščenje pečice.....	6	Akrilamid v živilih	12
Čiščenje pribora.....	6	Nasveti za uporabo	12
Uporaba pečice	7	Peka	12
Vklop pečice	7	Peka in žar	13
Upravljanje elektronske ure	7	Preverjeno v našem studiu za kuhanje.....	13
Nastavitev časa samodejnega vklopa/izklopa.....	7		
Prikaz in spreminjanje nastavljenih vrednosti.....	8		
Vzdrževanje in čiščenje	8		
Čistilna sredstva.....	8		
Katalitična obloga pečice.....	9		
Demontaža in montaža stekel vratc	9		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.siemens-home.com** in v spletni trgovini **www.siemens-eshop.com**

Pomembna varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli ne položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

Nevarnost opeklin!

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.

Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

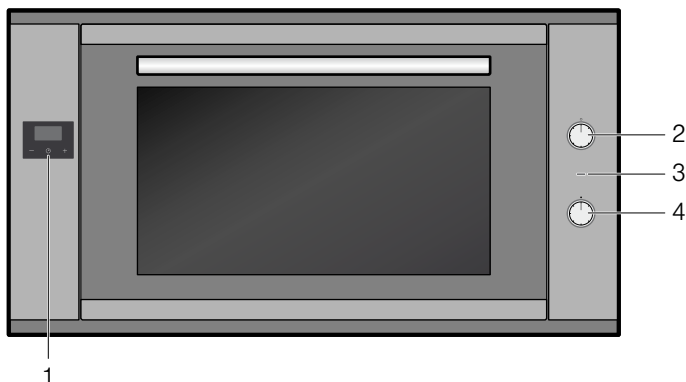
Vzroki poškodb

Pozor!

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Vaš nov aparat

Tukaj se lahko seznanite s svojim novim aparatom. Dobili boste informacije o upravljalni plošči, pečici, načinih gretja in priboru.



Razlaga

1	Elektronska ura
2	Izbirno stikalo
3	Kontrolna lučka
4	Temperaturni regulator

Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

Položaj	Uporaba
○ Ničelni položaj	Pečica je izključena.
☐ Zgornji/spodnji grelnik	Za kolače, narastke in puste pečenke. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
☉ Vroč zrak	Za kolače in pecivo na eni do treh ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
☉ Vroč zrak Eco*	Za kolače in pecivo na eni do dveh ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni. Pri tem načinu gretja je osvetlitev pečice izključena.
☐ Obtočni zrak	Za kolače, pecivo in svežo pico na eni do dveh ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto grelnih elementov po notranjosti aparata.
☉ Stopnja za pico	Za hitro pripravo globokozamrznjenih izdelkov brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali zavitka. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
☐ Žar z ventilatorjem	Peka mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
☐ Žar z veliko površino	Peka zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
☐ Žar z majhno površino	Peka majhnih količin zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se srednji del grelnika za žar.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

Položaj	Uporaba
☐ Spodnji grelnik	Za naknadno pripravo jedi. Deluje samo spodnji grelnik.
☉ Osvetlitev	Osvetlitev pečice je vključena.

* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

Opomba: Ko nastavite način gretja, se žarnica v pečici vključi.

Opomba: Pri načinu gretja "Vroč zrak Eco" je osvetlitev pečice izključena.

Temperaturni regulator

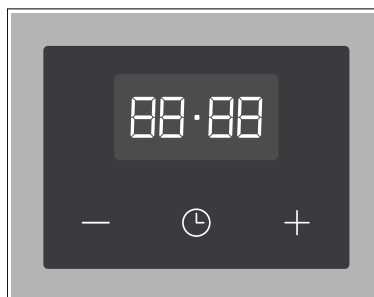
S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

Položaj	Pomen
● Ničelni položaj	Pečica ne greje.
50-250	Območje temperature v °C.

Ko se pečica segreva, kontrolna lučka sveti. Lučka med premori pri segrevanju ugasne.

Elektronska ura

Z elektronsko uro lahko upravljate svojo pečico. Tako lahko npr. izberete čas, ko naj se pečica vklopi oz. nastavite samodejen vklop in izklop v postopku priprave hrane. Elektronsko uro lahko uporabljate tudi kot opomnik.

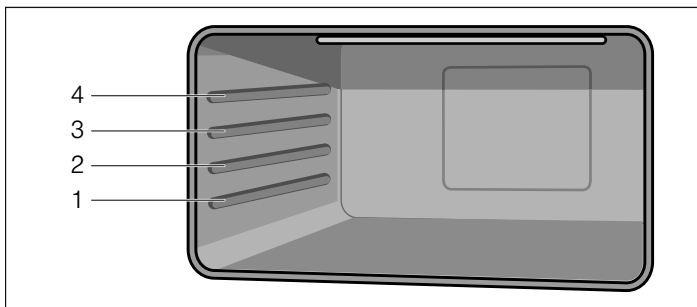


Funkcijske tipke elektronske ure

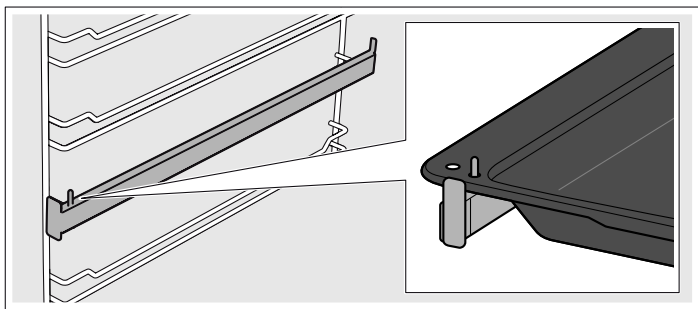
Simbol	Pomen	Uporaba
⌚	Elektronska ura	Nastavitev trajanja oz. časa
-	minus	Skrajšanje trajanja oz. časa
+	plus	Podaljšanje trajanja oz. časa

Pribor

Pribor lahko v pečico vstavite na 4 različne nivoje. Vedno ga vstavite do prislona, da se ne bo dotikal stekla vratc. Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.



Z izvlečnimi vodili lahko pribor povsem izvlečete.



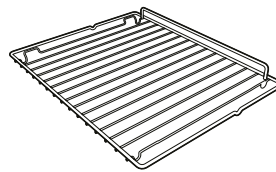
Pribor lahko izvlečete do dveh tretjin dolžine, ne da bi se prevrnil. Tako lahko jedi preprosto vzamete iz aparata.

Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. Ko se ohladi, deformacija izgine in ne vpliva na delovanje.

Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter preko spleta.

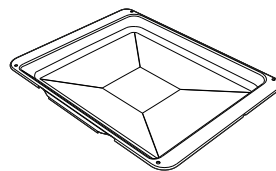
Pribor

Opis



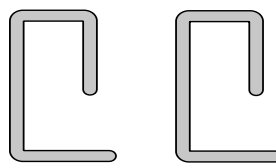
Rešetka za peko

Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru, globoko zamrznjene jedi.



Emajliran pekač

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Primeren je tudi kot posoda za prestrazanje masti.



Varnostni zatiči

Za blokiranje tečajev.

Pred prvo uporabo

Tukaj lahko izveste, kaj morate storiti, pred prvič pripravite jed v svojem aparatu. Prej preberite poglavje *Varnostni napotki*.

Strokovno odstranite embalažo aparata.

Nastavitev ure

Po električnem priklopu aparata ali izpadu električnega napajanja na prikazovalniku utripajo tri ničle in simbol "A".

1. Pritiskajte tipko \ominus , dokler na prikazovalniku ne utripa pika.

2. S tipkama "+" in "-" nastavite trenutni čas.

Po 7 sekundah bo prevzet nastavljen čas.

Opomba: Če želite spremeniti nastavljen čas, pritiskajte tipki "+" in "-", dokler pika na prikazovalniku ne začne utripati. Nato s tipkama "+" in "-" nastavite trenutni čas.

Samodejno čiščenje pečice

Čiščenje pečice pred prvo uporabo

1. Odstranite pribor in vstavno rešetko iz notranjosti aparata.
2. Ostanke embalaže, kot so npr. deli stiroporja, v celoti odstranite iz notranjosti aparata.
3. Nekateri delo so prevlečeni z zaščitno folijo. Odstranite to folijo.
4. Zunanost aparata očistite z mehko in vlažno krpo.
5. Notranjost aparata očistite z vročo milnico.

Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico.

1. Zavrtite izbirno stikalo v način delovanja zgornjega/ spodnjega grelnika.
2. Temperaturni regulator obrnite na največjo temperaturo.
3. Po 40 minutah znova izklopite pečico.

Čiščenje pečice po uporabi

1. Notranjost aparata očistite z vročo milnico.
2. Namestite vstavno rešetko.

Čiščenje pribora

Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

Uporaba pečice

Pogrezljivi upravljalni elementi

Izbirno stikalo in temperaturni regulator sta pogrezljiva. Za zaskočitev in izskočitev pritisnite na ustrezen upravljalni element.

Vklop pečice

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.

Pečica začne greti.

Izklop pečice

Izbirno stikalo in temperaturni regulator zavrtite v ničelni položaj.

Sprememba nastavitvev

Način gretja in temperaturo ali stopnjo žara lahko vedno spremenite s pomočjo posameznega izbirnega gumba.

Segrevanje

Za hitro segrevanje notranjosti pečice uporabite način gretja "Obtočni zrak". Ko je dosežena nastavljena temperatura (kontrolna lučka ugasne), nastavite zelen način gretja.

Upravljanje elektronske ure

Na prikazovalniku so lahko poleg časa in preostalega časa priprave prikazani naslednji simboli:

Simbol	Pomen
•	Pika med urami in minutami. Utripa, ko lahko nastavljate čas.
🔔	Opomnik/alarm Prikazuje pogoje uporabe opomnika/alarma.
A	Samodejni način Prikazuje pogoje uporabe samodejnega načina.
🕒	Stanje pripravljenosti Če je prikazan ta znak, je pečica pripravljena za uporabo.

Nastavitev ure

Po električnem priklopu aparata ali izpadu električnega napajanja na prikazovalniku utripajo tri ničle in simbol "A".

1. Pritisnite tipko \ominus , dokler na prikazovalniku ne utripa pika.
2. S tipkama "+" in "-" nastavite trenutni čas.

Po 7 sekundah bo prevzet nastavljen čas.

Opomba: Če želite spremeniti nastavljen čas, pritisnite tipki "+" in "-", dokler pika na prikazovalniku ne začne utripati. Nato s tipkama "+" in "-" nastavite trenutni čas.

Nastavitev opomnika/alarma

Opomnik/alarm ne vpliva na delovanje pečice. Čas opomnika/alarma lahko nastavite od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

1. Tipko \ominus pritisnite, dokler na prikazovalniku ne utripa simbol 🔔 in so prikazane 3 ničle.
2. S tipkama "+" in "-" nastavite zelen čas.
Po poteku časa se zasliši zvočni signal.

Opombe

- Če želite spremeniti preostali čas, pritisnite tipko \ominus , dokler na prikazovalniku ne začne utripati simbol 🔔. Nato s tipkama "+" in "-" spremenite preostali čas.
- Za brisanje nastavitve pritisnite tipko \ominus , dokler na prikazovalniku ne utripa simbol. Nato istočasno pritisnite tipki "+" in "-".

Izklop zvočnega signala

Pritisnite tipko \ominus , dokler simbol 🔔 ne izgine. Po sedmih minutah se signal samodejno izključi.

Sprememba zvočnega signala

Na voljo so 3 različni zvočni signali.

1. Istočasno pritisnite tipki "+" in "-".
2. Pritisnite tipko \ominus .
Na prikazovalniku se prikaže trenutni zvočni signal, npr. "ton.1".
3. Če želite izbrati drug zvočni signal, pritisnite tipko "-".

Nastavitev časa samodejnega vklopa/izklopa

Z elektronsko uro lahko pečico samodejno izključite oz. vključite in izključite.

Samodejni izklop

1. Tipko \ominus pritisnite, dokler na prikazovalniku ne utripa simbol 🔔 in so prikazane 3 ničle.
2. Še enkrat pritisnite funkcijsko tipko \ominus , da začnejo na prikazovalniku izmenično utripati "dur" in "0.00" ter simbol "A".
3. S tipkama + in - nastavite čas uporabe.
Čas uporabe lahko nastavite od 1 minute do 10 ur.
4. Nastavite zelen način gretja in temperaturo.
Pečica se zažene in na prikazovalniku se prikažeta simbol A in trenutni čas.

Čas uporabe je potekel

Zasliši se zvočni signal, s prikazovalnika izgine simbol 🕒 in simbol A začne utripati.

1. Izključite temperaturni regulator in izbirno stikalo.
2. Pritisnite tipko \ominus , dokler se ne prikaže simbol 🕒.
Pečica se znova vključi v ročnem načinu.

Samodejni vklop in izklop

Priprava jedi za nastavljen čas se začne pozneje v trenutku, ki ste ga določili.

1. Tipko \ominus pritisnite, dokler na prikazovalniku ne utripa simbol 🔔 in so prikazane 3 ničle.
2. Še enkrat pritisnite funkcijsko tipko \ominus , da začnejo na prikazovalniku izmenično utripati "dur" in "0.00" ter simbol "A".
Trenutni čas je npr. 17:30.
3. S tipkama + in - nastavite čas uporabe (npr. 1 uro).
Čas uporabe lahko nastavite od 1 minute do 10 ur.
4. Še enkrat pritisnite funkcijsko tipko \ominus , da začneta na prikazovalniku izmenično utripati "End" in čas izklopa "18:30" (trenutni čas plus nastavljen čas uporabe).
5. S tipkama + in - nastavite čas izklopa (npr. 19:30).
Čas izklopa lahko nastavite do 23 ur in 59 minut.
6. Nastavite zelen način gretja in temperaturo.
S prikazovalnika izgine simbol 🕒.
V tem primeru se pečica vklopi ob 18:30 in se znova izklopi ob 19:30.

Čas uporabe je potekel



Zasliši se zvočni signal, s prikazovalnika izgine simbol 🕒 in simbol A začne utripati.

1. Izključite temperaturni regulator in izbirno stikalo.
2. Pritisnite tipko \ominus , dokler se ne prikaže simbol 🕒.
Pečica se znova vključi v ročnem načinu.

Prikaz in spreminjanje nastavljenih vrednosti





Nastavljene vrednosti in preostali čas v različnih načinih delovanja elektronske ure si lahko kadar koli ogledate na prikazovalniku in jih spremenite.

Prikaz preostalega časa opomnika/alarma

Pritiskajte tipko , dokler na prikazovalniku ne utripa simbol .

Na prikazovalniku je prikazan preostali čas, ki ga lahko spremenite s tipkama "+" in "-".

Prikažite in spremenite čas uporabe in izklopa.

1. Pritiskajte tipko , dokler na prikazovalniku ne utripa simbol .
2. Še enkrat pritisnite tipko , da začnejo na prikazovalniku izmenično utripati "dur" in preostali čas uporabe ter simbol **A**.
Čas uporabe lahko spremenite s tipkama "+" in "-".
Z istočasnim pritiskom tipk "+" in "-" izključite samodejni vklop/izklop časa.
3. Še enkrat pritisnite tipko , da začneta na prikazovalniku izmenično utripati "End" in nastavljen čas izklopa.
Čas izklopa lahko spremenite s tipkama "+" in "-". Z istočasnim pritiskom tipk "+" in "-" izključite samodejni vklop/izklop časa.

Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša pečica dolgo časa kot nova. Kako lahko svojo pečico pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje pečice. Robovi tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Nevarnost električnega udara!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.

Nevarnost opeklin!

Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na naslednje podatke.

Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- močnih alkoholnih čistil,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Zunanost aparata	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.

Območje	Čistilna sredstva
Nerjavno jeklo	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Aluminij in plastika	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo.
Emajlirane površine (gladke površine)	Za lažje čiščenje lahko vklopite luč za osvetlitev in po potrebi odstranite vrata. Nanesite običajno čistilno sredstvo ali raztopino kisa v vodi z vlažno krpo ali irhovino; nato osušite z mehko krpo. Prižgane ostanke hrane navlažite z mokro krpo in čistilom. Pri večji umazanosti priporočamo uporabo čistila za pečice v gelu. Nanesete ga lahko neposredno na madež. Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši.
Samočistilne površine (groba površina)	Upoštevajte napotke v poglavju: Samočistilne površine
Steklo vrat	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo.
Tesnilo Ne snemite!	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Ogrodje	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Pribor	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

Katalitična obloga pečice

Katalitične obloge pečice so premazane z emajlom, ki se čisti samodejno.

Površine se med delovanjem pečice čistijo samodejno. Večji madeži izginejo šele po večkratni uporabi pečice.

Samočistilne površine

Stranske stene imajo katalitične obloge. Teh površin nikoli ne čistite s čistilom za pečice. Manjše spremembe barve emajla ne vplivajo na funkcijo samodejnega čiščenja.

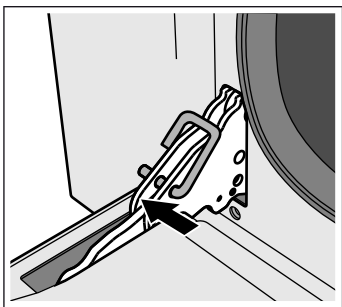
Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža stekla vrat

1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Oba tečaja na levi in desni strani blokirajte z varnostnim zatičem.

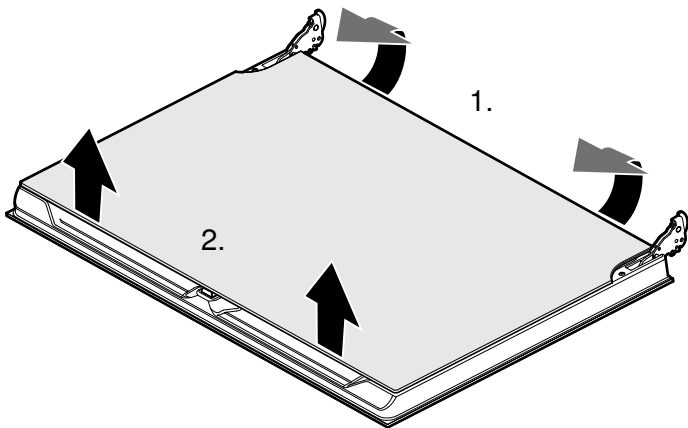
Opomba: Varnostni zatiči morajo biti povsem zataknenjeni v odprtine tečajev.



3. Spodnji del notranjega stekla rahlo dvignite, da se pritrdilni zatiči sprostijo iz držala (1).
4. Previdno dvignite zgornji del notranjega stekla, da se pritrdilni zatiči sprostijo iz držala (2).

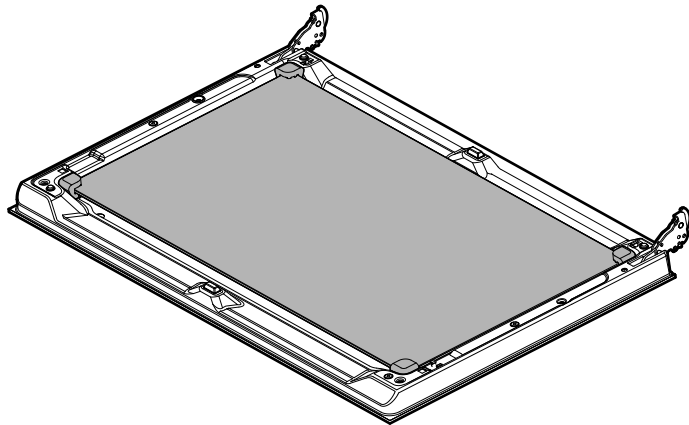
Pozor!

Med dvigovanjem notranjega stekla se lahko srednje steklo drži notranjega stekla. Poskrbite za to, da srednje steklo ne bo padlo.

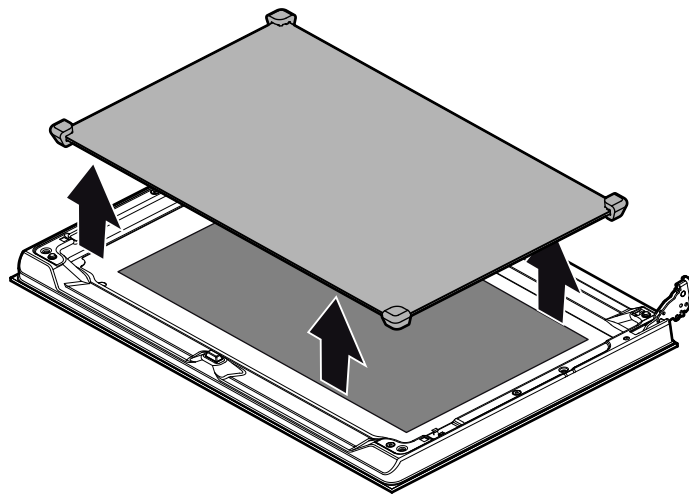


5. Odstranite notranje steklo.

6. Odstranite srednje steklo.



Opomba: Srednje steklo ni pritrjeno s pritrdilnimi zatiči, ampak z gumijastimi sidrišči.



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

Montaža stekel vrat

1. Znova namestite srednje steklo.

Opomba: Bodite pozorni na pravilno namestitev stekla. Vsa gumijasta sidrišča morajo ravno nalegati na zunanje steklo.

2. Znova namestite notranje steklo.

Opomba: Vsi štiri pritrdilni zatiči se morajo zaskočiti v za to predvidena držala.

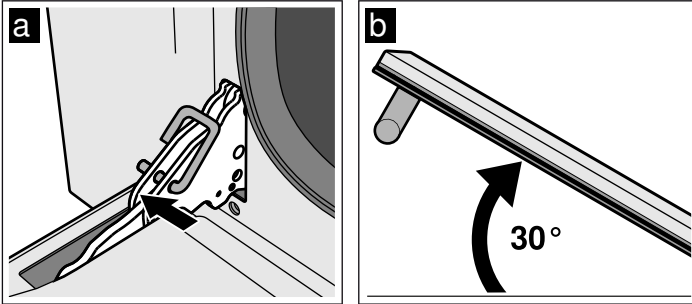
3. Odstranite varnostne zatiče in zaprite vrata pečice.

Snemanje in nameščanje vrat aparata

Pri večji zamazanosti lahko vrata pečice snamete za lažje čiščenje. Vendar običajno to ni potrebno.

Snemanje vrat aparata

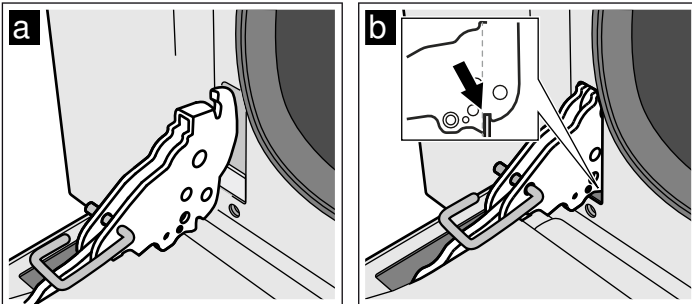
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
 2. Oba tečaja na levi in desni strani blokirajte z varnostnim zatičem (a).
- Opomba:** Varnostni zatiči morajo biti povsem zataknenjeni v odprtine tečajev.
3. Vrata pečice z obema rokama primite ob strani in jih zaprite za približno 30° (b).



4. Vrata pečice nekoliko dvignite in jih izvlecite.
- Opomba:** Ne zaprite jih povsem. Tečaji se lahko upognejo, kar lahko poškoduje emajl.

Montaža vrat aparata

1. Vrata pečice z obema rokama primite ob strani.
 2. Tečaja potisnite v reži pečice (a).
- Opomba:** Zareza na spodnjem delu tečajev mora sestiti na okvir pečice (b).



3. Vrata spustite navzdol.
4. Odstranite varnostne zatiče.

⚠ Nevarnost poškodb!

Če se vrata pečice nepričakovano iztaknejo iz ležišč oziroma se kateri od tečajev sklopi, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

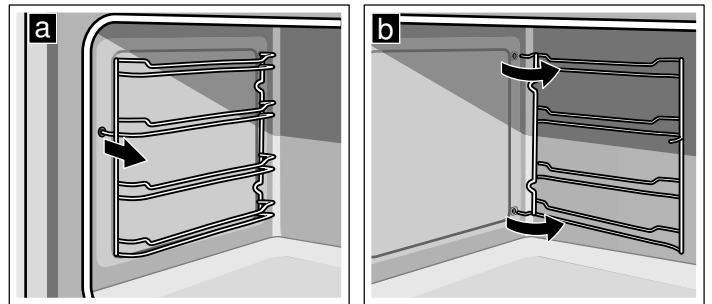
Montaža in demontaža vstavne rešetke

Za lažje čiščenje lahko vstavno rešetko demontirate iz aparata.

Demontaža vstavne rešetke

Vstavne rešetke so na notranje stranske stene pritrjene na treh mestih.

1. Primite vstavno rešetko na sprednji strani in jo povlecite na sredino notranjosti pečice. Sprednji kavelj vstavne rešetke se sprostí iz odprtine.
2. Razklopíte vstavno rešetko in jo povlecite iz zadnjih odprtin na stranski steni.
3. Držite katalitično oblogo notranjosti.
4. Vstavno rešetko odstranite iz notranjosti pečice.



Montaža vstavne rešetke

1. Držite katalitično oblogo notranjosti.
2. Kavljí vstavne rešetke vstavite v zadnje odprtine na stranski steni.
3. Sprednji kavelj vstavne rešetke potisnite v odprtino.

Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete pooblaščen servis, upoštevajte naslednja navodila.

Napaka	Možni vzroki	Nasveti/pomoč
Aparat ne deluje.	Okvara varovalke. Izpad električnega toka.	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za štedilnik v redu. Preverite, ali kuhinjska luč deluje.
Izklop pečice ni možen.	Elektronika je v okvari.	Odklopite varovalko. Pokličite servisno službo.
Prikaz ure utripa.	Izpad električnega toka	Znova nastavite uro.
Pečica ne greje.	Okvara varovalke.	Preverite ali zamenjajte varovalko.

Napaka	Možni vzroki	Nasveti/pomoč
	Izbirno stikalo ni nastavljeno.	Nastavite izbirno stikalo.
Steklo na vratih je počeno.		Izklopite aparat. Pokličite servisno službo.
Sadni sok ali beljakovinski madeži na emajliranih površinah.	Sočni kolači ali sokovi iz mesa.	Neškodljiva sprememba emajla, ki je ni mogoče odpraviti.

⚠ Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu.

Nestrokovna popravila aparata lahko privedejo do večje nevarnosti.

Menjava žarnice v pečici

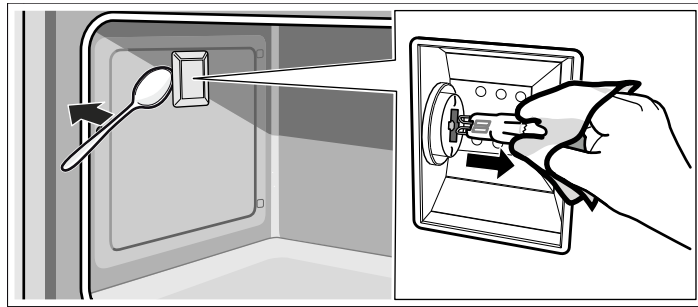
Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice so na voljo pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata. Ne uporabljajte drugih žarnic.

⚠ Nevarnost električnega udara!

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Pustite, da se notranjost aparata ohladi.
2. Odprite vrata aparata.
3. Da preprečite poškodbe, v notranjost aparata položite krpo za posodo.
4. Odstranite vstavno rešetko.
5. Odstranite steklen pokrov. V ta namen z roko odprite steklen pokrov od spredaj. Če steklen pokrov težko snamete, si pomagajte z žlico.

6. Odstranite žarnico v pečici.



7. Žarnico v pečici zamenjajte z žarnico istega tipa:

Napetost: 230 V;

Moč: 40 W;

Grlo žarnice: G9;

Temperaturna obstojnost: 300 °C

8. Znova namestite steklen pokrov žarnice v pečici.
9. Namestite vstavno rešetko.
10. Odstranite krpo za posodo.
11. Znova vklopite varovalko.
12. Preverite, ali osvetlitev pečice znova deluje.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrežno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

E-številka in FD številka

Prosimo, da pri vašem klicu navedete številko izdelka (E-št.) in številko izdelave (FD št.), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Napisno tablico s številko najdete pri odprtih vratih na spodnji strani notranjosti pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati številke, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svoje naprave in telefonsko številko servisne službe.

Št. E

Št. FD

Servisna služba ☎

Prosimo, upoštevajte, da obisk servisnega tehnika v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

Varčevanje z energijo

- Pečico vnaprej segrejte samo, če je tako navedeno v receptu.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Pečica ostane topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. Hkrati lahko enega poleg drugega vstavite tudi 2 podolgovata modela.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico izklopite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit, popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	<ul style="list-style-type: none">■ Čas priprave naj bo čim krajši.■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.
Peka	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.
Piškoti	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.
Pomfrit v pečici	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

Nasveti za uporabo

Tukaj najdete veliko nasvetov glede posode in priprave.

Opombe

- Uporabljajte priložen pribor. Pribor je na voljo kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.
Pred uporabo iz aparata odstranite posodo in pribor, ki ju ne boste potrebovali.
- Ko iz prostora za kuhanje odstranjujete vroč pribor ali posodo, vedno uporabite kuhinjsko krpo.

Peka

Modeli za peko

- Uporabljajte predvsem svetle modele in pekače.
- Modele vedno postavite na sredino rešetke.

Nasveti za peko

Tako ugotovite, ali je kolač iz umešane testa pečen.	Po približno 10 minutah pred koncem v receptu navedenega časa peke zapičite leseno palčko na najvišje mesto kolača. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali temperaturo pečice zmanjšajte za 10 stopinj. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Kolač je pretemen.	Potisnite ga globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite nekoliko dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v pečenem kolaču. Nato poškopite s sadnim sokom ali alkoholno pijačo. Naslednjič izberite 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (na primer sirov kolač) je videti lep, a je v notranjosti lepljiv (vodne lise)	Naslednjič uporabite manj tekočine in pri nižji temperaturi pecite dalj časa. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev. Upoštevajte recepte in čase pečenja.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič kolač vstavite nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite globlji univerzalen pekač, če ga imate.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pri peki sočnih kolačev nastaja kondenzat.	Pri peki lahko nastaja vodna para. Izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlog za to je fizikalen.

Peka in žar

Posoda

Uporabljajte lahko kakršno koli posodo, ki je obstojna na vročino in primerna za mikrovalovno pečico. Posodo postavite na sredino nizke rešetke. Za veliko pečenko je primeren samo emajliran pekač.

Nasveti za peko

- Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev.
- Pustemu mesu dodajte 2 do 3 jedilne žlice tekočine, dušeni pečenki pa glede na njeno velikost 8 do 10 jedilnih žlic.
- Pri raci ali gosi zarežite v kožo pod krili, da lahko odteka mast.
- Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.
- Kose mesa na polovici peke obrnite.
- Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Sok od pečenja se v tem času bolje porazdeli.

Nasveti za peko

Kako lahko določite, ali je pečenka pečena?	Uporabite termometer za meso (kupite ga lahko v specializiranih trgovinah) ali naredite „preizkus z žlico“. Z žlico pritisnite na pečenko. Če je trdna, je gotova. Če je še mehka, jo pecite še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja je deloma zažgana.	Preverite nivo in temperaturo.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za peko ali dodajte več tekočine.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za peko ali dodajte manj tekočine.

Preverjeno v našem studiu za kuhanje

Tukaj lahko najdete široko paleto jedi in ustrezne nastavitve. Pokazali vam bomo, kateri način gretja, temperatura in nivo vstavitve so najprimernejši za vašo jed.

Opombe

- Časovne navedbe v preglednici so informativne vrednosti. Odvisne so od kakovosti in sestave živil.

- Pri peki večjih kosov mesa lahko ob vratih pečice pride do povečanega nastajanja pare in nabiranja kondenzata. To je običajen pojav, ki ne vpliva na delovanje pečice. Po peki s krpo osušite vrata pečice in kontrolno okence.
- Če pečete na rešetki, za prestrežanje masti dodatno vstavite emajliran pekač na nivo 1.

Nasveti za peko na žaru

- Na žaru pecite čim bolj enako debele kose. Debeli naj bodo najmanj od 2 do 3 centimetre. Na ta način bodo enakomerno porjaveli in ostali sočni.
- Jedi postavite na sredino rešetke. V emajliran pekač dodajte nekaj vode in ga za prestrežanje masti vstavite v spodnji nivo. Nikoli ga ne postavljajte na dno aparata.
- Preden jedi položite na rešetko pod žar, jih rahlo naoljite.
- Tanjše kose obrnite po polovici trajanja peke z žarom, debelejšše kose pa med peko obrnite večkrat. Pri tem uporabljajte klešče za žar, da ne prebodete jedi in da sok mesa ostane npr. v pečenki.
- Temno meso, kot sta jagnjetina in govedina, porjavi hitreje in bolje kot svetlo meso, kot sta svinjina in teletina.

- Uporabljajte le priložen pribor. Pribor je na voljo kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi. Pred uporabo iz aparata odstranite posodo in pribor, ki ju ne boste potrebovali.
- Ko iz prostora za kuhanje odstranjujete vroč pribor ali posodo, vedno uporabite kuhinjsko krpo.

Vse navedbe veljajo za pripravo jedi v predgreti pečici.

Jed	Teža (kg)	Vstavitev	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Lazanja	3-4	1		200-230	50-60
Testeninski narastek	2	1		220-230	40-45
Telečja pečenka	1,5	2		180-190	70-80
Svinjski file	1	2		180-190	50-60
Zajčja pečenka	1,5	2		180-190	70-80
Piščanec na žaru	1	2		180-190	50-60
Piščanec na žaru	2	2		180-190	80-90
Pečenica	1	3		najvišja	7-9 prva stran 5-6 druga stran
Svinjski kotlet	2	4		najvišja	12-15 prva stran 5-7 druga stran
Sveža riba	1,5	2		160-170	50-60
Sveža pica	3	1		najvišja	9-11
Kruh	2	2		190-200	40-50
Biskvitno pecivo	1	2		150-160	50-60
Marmeladne tortice	1	2		160-170	40-50
Brioš	1	2		160-170	25-30

sq Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime të rëndësishme sigurie	14	Çmontimi dhe montimi i derës së pajisjes.....	21
Shkaqet e dëmtimeve	16	Çmontimi dhe montimi i skarës së lëvizshme.....	22
Pajisja juaj e re	16	Një pengesë, çka duhet bërë?	22
Zgjedhësi i funksioneve.....	16	Ndërrimi i llambës së furrës	22
Zgjedhësi i temperaturës	17	Shërbimi i klientëve	23
Ora elektronike.....	17	Numri i produktit (E-Nummer) dhe numri i datës së prodhimit (FD-Nummer).....	23
Aksesori.....	17	Këshilla për energjinë dhe mjedisin	23
Para përdorimit të parë	18	Kursim i energjisë	23
Rregullimi i orës	18	Hedhja sipas normave ekologjike	23
Ngrohni furrën	18	Akrilamidi në ushqime	24
Pastroni aksesori.....	18	Këshilla për përdorimin	24
Kështu duhet ta përdorni furrën tuaj	18	Pjekja.....	24
Ndezja e furrës	18	Thekja dhe pjekja.....	25
Përdorimi i orës elektronike.....	18	Testuar për ju në studion tonë të gatimit	26
Vendosni kohën e fikjes automatike	19		
Shfaqja dhe ndryshimi i vlerave të vendosura	19		
Mirëmbajtja dhe pastrimi	20		
Mjet për pastrim	20		
Veshje katalitike e dhomëzës së gatimit.....	20		
Montimi dhe çmontimi fletëve të derës	21		

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shitesë, pjesët shitesë dhe servisimin i gjeni në internet në: www.siemens-home.com dhe shitoren Online: www.siemens-eshop.com

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexojeni me kujdes këtë udhëzim. Vetëm kështu mund që me aparatën tuaj të shërbehëni në mënyrë të sigurt dhe të drejt. Udhëzimin për përdorim dhe montim e ruani për përdorim të mëvonshëm ose për pronarin e ardhshëm.

Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim inkaso. Respektoni udhëzuesin e posaçëm të montimit.

Pas shpaketimit aparatën e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

Aparatet pa spinë lejohet ti lidhë vetëm specialisti i licencuar. Te dëmet që paraqiten si pasojë e lidhjes së gabuar garancia nuk vlen.

Ky aparat është i dedikuar vetëm për amvisëri private dhe mjedisin e shtëpisë. Aparatën e përdorni vetëm për përgatitjen e gjellëve dhe pijeve. Aparatën duhet ta mbikëqyrni gjatë punës. Aparatën e përdorni vetëm në hapësira të mbyllura.

Kjo pajisje është e përshtatshme për tu përdorur në një lartësi maksimale deri në 2000 metër mbi nivelin e detit.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvojë ose dije, nëse janë të mbikëqyrur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatën. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

Fëmijët më të vegjël se 8 vjet i mbani larg aparatit dhe përcuesve lidhës.

Pajisjen gjithmonë e futni në hapësirën për zierje ashtu si duhet. *Shihe përshkrimin Pajisja* në udhëzimin për përdorim.

Rrezik nga djegia!

- Sendet që digjen të shtresuara në hapësirën për zierje mund të ndizen. Asnjëherë mos ruani sende ndezëse në hapësirën për zierje. Asnjëherë mos e hapni derën e aparatit, nëse nga aparati del tym. Aparatin e fikni dhe hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.
- Gjatë hapjes së derës së aparatit krijohet një puhi ajri. Letra për pjekje mund ti prek elementet nxehtëse dhe të ndizet. Gjatë paraxehjes në pajisje mos shtroni asnjëherë letër për pjekje të pa përforcuar. Letrën për pjekje rëndojeni gjithmonë me një enë ose një kallëp për pjekje. Vetëm sipërfaqen e nevojshme e shtroni me letër për pjekje. Letra për pjekje nuk lejohet të del mbi pajisje.

Rrezik nga djegia!

- Aparati bëhet shumë i nxehtë. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e brendshme të nxehta të hapësirës së zierjes ose elementet nxehtëse. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.
- Pajisja ose ena bëhen shumë të nxehta. Enët ose pajisjet e nxehta i nxirri nga hapësira për zierje gjithmonë me një leckë kuzhine.
- Avujt alkoolik mund të ndizen në hapësirën e nxehtë për zierje. Asnjëherë mos përgatitni gjellë me sasi të mëdha të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Përdorni vetëm sasi të vogla të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Derën e aparatit e hapni me kujdes.

Rrezik nga djegia!

- Pjesët e arritshme gjatë punës bëhen të nxehta. Mos i prekni asnjëherë pjesët e nxehta. Fëmijët i mbani larg.
- Gjatë hapjes së derës së aparatit mund ta dalë avull i nxehtë. Derën e aparatit e hapni me kujdes. Fëmijët i mbani larg.
- Në saje të ujit në hapësirën e nxehtë për zierje mund të formohet avull i nxehtë. Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehtë për zierje.

Rrezik nga lëndimi!

Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sërta ose fërkuese për pastrim.

Rrezik nga goditja e rrymës!

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave Thirrni shërbimin e klientëve
- Në pjesët e nxehta të aparatit izolimi i kabllor së aparateve elektrike mund të shkrihet. Kabllon e lidhjes së aparateve elektrike asnjëherë mos e sillni në kontakt me pjesët e nxehta të aparatit.
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Gjatë ndërrimit të llambës së hapësirës për zierje kontaktet e fasungës kanë rrymë. Para ndërrimit hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Shkaqet e dëmtimeve

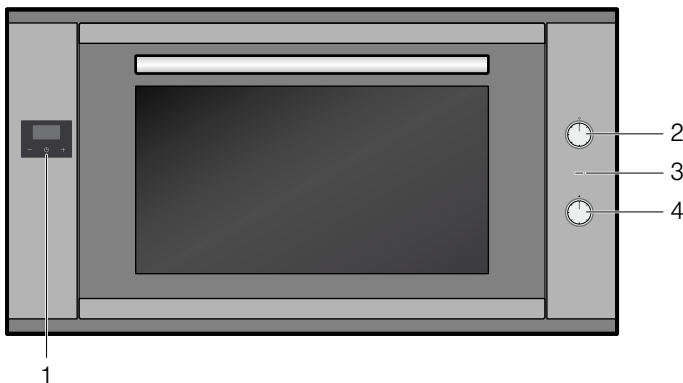
Kujdes!

- Pajisje, fletë, letër për pjekje ose enë në dyshemenë e hapësirës për zierje Mos shtroni pajisje në dyshemenë e hapësirës për zierje. Dyshemenë e hapësirës për zierje mos e shtroni me asnjë fletë pa marrë parasysh e cilit lloj, dhe as me letër për pjekje. Mos vendosni enë në dyshemenë e hapësirës për zierje, nëse është rregulluar një temperaturë mbi 50 °C. Krijohet një pengesë e ngrohtësisë. Më nuk do të jetë e saktë koha e pjekjes dhe skuqjes dhe do të dëmtohet emali.
- Uji në hapësirën e nxehtë për zierje Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehtë të zierjes. Kështu krijohet avull uji. Nga ndryshimet e temperaturës shkaktohen dëmtime të emalit.
- Ushqime të lëngshme: Mos ruani ushqime të lëngshme për kohë më të gjatë në hapësirën për zierje të mbyllur. Do të dëmtohet emali.

- Lëng pemësh: Te ëmbëlsirat e pemëve me shumë lëng, tepsinë për pjekje mos e mbushni shumë. Lëngu i pemëve, i cili pikon nga tepsia e pjekjes, krijon njolla, të cilat pastaj nuk largohen. Nëse është e mundur, përdorni tiganin e thellë universal.
- Ftohje me derën e hapur të aparatit: Hapësira për zierje lihet të ftohet vetëm në gjendje të mbyllur. Edhe nëse dera e aparatit është e hapur vetëm për një dhëmb, ballinat mobilieve fqinje me kalimin e kohës mund të dëmtohen.
- Shtupësi i derës i ndotur fortë Nëse shtupësi i derës është shumë i ndotur, dera e aparatit gjatë punës më nuk mund të mbyllet si duhet. Ballinat e mobilieve fqinje mund të dëmtohen. Shtupësin e derës e mbani gjithmonë të pastër.
- Dera e aparatit si sipërfaqe për ulje ose si vend për vendosje: Mos vendosni, ulni, ose varni në derën e aparatit. Mos vendosni enë ose pajisje mbi derën e aparatit.
- Futja e pajisjeve: Varësisht nga tipi i aparatit pajisja gjatë mbylljes mund ta gërvishtë fletën e derës së aparatit. Pajisjen gjithmonë e futni në hapësirën për zierje deri në një goditje.
- Transportimi i aparatit: Mos e mbartni ose lëvizni aparatin duke e kapur për dorezën e derës. Doreza e derës nuk e mban peshën e aparatit, andaj dhe mund të thyhet.

Pajisja juaj e re

Këtu do të njiheni me pajisjen tuaj të re. Do të merrni informacione për panelin e komandimit, për furrën, llojet e ngrohjes dhe aksesoret.



Shpjegim

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Ora elektronike |
| 2 | Zgjedhësi i funksioneve |
| 3 | Llamba treguese |
| 4 | Zgjedhësi i temperaturës |

Zgjedhësi i funksioneve

Me anë të zgjedhësit të funksioneve, rregulloni llojin e ngrohjes.

Pozicioni	Përdorimi
○ Pozicioni zero	Furra është e fikur.
☐ Ngrohje e sipërme/e poshtme	Për kekët, tavat dhe copave të holla të mishit të pjekur, p.sh. mish lope ose mish i egër, në një nivel rafti. Nxehtësia vjen njëtrajtshëmrisht si lart ashtu edhe poshtë.
⊗ Ajër i nxehtë	Për kekët dhe pastat në një deri dy nivele. Për kekët dhe pastat në një deri tre nivele.

* Lloji i ngrohjes me të cilin kategoria e efikasitetit të energjisë është përputhur me normat EN 50304.

Pozicioni	Përdorimi
⊗ Ajër i nxehtë Eco*	Për kekët dhe pastat në një deri dy nivele. Për kekët dhe pastat në një deri tre nivele. Në këtë lloj ngrohjeje ndriçimi i furrës do të fiket.
☐ Qarkullimi i ajrit	Për kekët, pastat dhe picat e freskëta në një deri dy nivele. Ventilatori shpërndan njëtrajtshëmrisht elementët e nxehtësisë në dhomëzën e gatimit.
⊗ Gradacioni i picës	Përgatitje e shpejtë e produkteve të ngrira pa ngrohje paraprake, p.sh. pica, patate të skuqura ose strudel. Elementi i poshtëm i nxehtësisë dhe elementi rrethor i nxehtësisë ngrohin murin e pasmë.
☐ Skara me qarkullim ajri	Pjekje mishi, shpendësh dhe peshku të plotë. Elementi nxehtës dhe ventilatori ndizen dhe fiken me alternim. Ventilatori e qarkullon ajrin e nxehtë rrotull gatesës.
☐ Skara me sipërfaqe të madhe	Pjekja në skarë e biftekëve, salsiçeve, tosteve dhe copave të peshkut. E gjithë sipërfaqja nën elementin nxehtës të skarës do të nxehet.
☐ Skara me sipërfaqe të vogël	Pjekja në skarë e sasive të vogla të biftekëve, salsiçeve, tosteve dhe copave të peshkut. Pjesa qendrore e elementit nxehtës të skarës do të nxehet.
☐ Ngrohja e poshtme	Për zierjen e mëtejshme të gatesave. Nxehtësia vjen vetëm nga poshtë.
⊗ Ndriçimi	Ndriçimi i furrës është i ndezur.

* Lloji i ngrohjes me të cilin kategoria e efikasitetit të energjisë është përputhur me normat EN 50304.

Udhëzim: Kur vendosni llojin e ngrohjes, llamba e furrës ndizet brenda dhomëzës së gatimit.

Udhëzim: Në llojin e ngrohjes "Ajër i nxehtë-Eco", ndriçimi i furrës do të fiket.

Zgjedhësi i temperaturës

Me anë të çelësit të temperaturës, rregulloni temperaturën ose gradacionin e skarës.

Pozicioni	Kuptimi
●	Pozicioni zero Furra nuk nxehet.
50-250	Gama e temperaturës Temperatura në dhomëzën e gatimit në °C.

Kur furra nxehet, llamba treguese do të ndriçojë. Gjatë pushimeve të nxehtësisë ajo do të fiket.

Ora elektronike

Me anë të orës elektronike mund të kontrolloni furrën. Kështu mund të zgjidhni për shembull kohën në të cilën furra do të ndizet ose kohën e fikjes automatike, në të cilën pjekja ose procesi i gatimit do të përfundojë. Ora elektronike mund të përdoret edhe si alarm afatshkurtër.

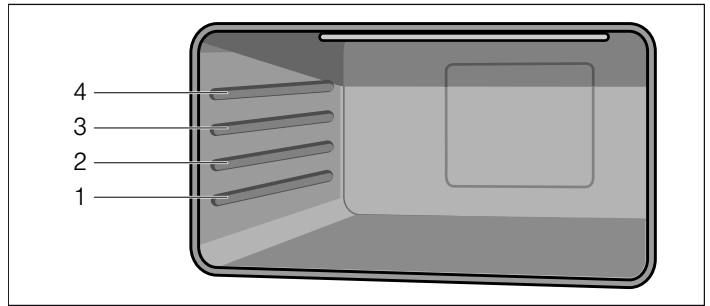


Butoni i funksionit të orës elektronike

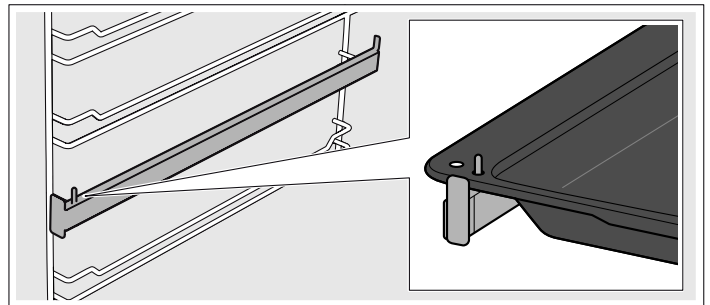
Simboli	Kuptimi	Përdorimi
🕒	Ora elektronike	Rregullimi i kohëzgjatjes ose kohës
-	Minus	Zvogëlimi i kohëzgjatjes ose kohës
+	Plus	Zgjatja e kohëzgjatjes ose kohës

Aksesori

Aksesorin mund ta futni në 4 lartësi të ndryshme në dhomëzën e gatimit. Shtyjeni gjithmonë mirë deri sa të mbërthehet, në mënyrë që aksesori të mos e prekë xhamin e derës. Bëni kujdes që aksesorin ta shtyni gjithmonë si duhet.



Ju mund ta nxirrni aksesorin tërësisht me ndihmën e shinave rrëshqitëse.



Ju mund ta nxirrni aksesorin deri në dy të tretat e saj jashtë, pa rrezikuar përmbyshjen e saj. Në këtë mënyrë mund t'i nxirrni lehtësisht gatesat.

Kur nxehet, aksesori mund të shformohet. Sapo të jetë ftohur, shformimi zhduket sërish dhe nuk ndikon më në funksionim.

Aksesorët e veçantë mund t'i blini pranë shërbimit të klientit, në dyqanet e specializuar ose në internet.

Aksesori	Përshkrimi
	Skarë pjekjeje dhe thekjeje Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish të pjekur, copa mishi në skarë, gatesa të ngrira.
	Tavë pjekjeje e emaluar Për ëmbëlsira të lëngshme, pasta, gatesa të ngrira dhe mish rosto të madh. E përdorshme edhe si pritëse e yndyrave.
	Kunjat siguroes Për bllokimin e menteshës.

Para përdorimit të parë

Këtu do të zbuloni se çfarë duhet të bëni përpara se të përgatisni gatesën në pajisjen tuaj për herë të parë. Lexoni paraprakisht kapitullin *Udhëzime sigurie*.

Hiqni ambalazhin e pajisjes dhe mënjanojeni atë si duhet.

Rregullimi i orës

Pas lidhjes elektrike të pajisjes ose pas ikjes së korrentit, në tregues pulsojnë tre zero dhe simboli "A".

1. Shtypni butonin \ominus , derisa në tregues të pulsojë pika.

2. Rregulloni orën aktuale me butonat "+" ose "-".

Pas 7 sekondash, koha e zgjedhur do të regjistrohet.

Udhëzim: Për të ndryshuar orën e vendosur, shtypni butonat "+" dhe "-", derisa në tregues të pulsojë pika. Më pas rregulloni orën aktuale me butonat "+" ose "-".

Ngrohni furrën

Pastroni furrën paraprakisht

1. Nxirrni aksesoren dhe skarën e lëvizshme nga dhomëza e gatimit.

2. Hiqni nga furra gjithë mbetjet e ambalazhit, p.sh. pjesëzat prej stiropori.

3. Disa pjesë janë të mbuluara me letër mbrojtëse kundër gërvishjeve. Hiqni letrën mbrojtëse kundër gërvishjeve.

4. Pastrojeni pajisjen nga jashtë me një leckë të butë dhe të njomë.

5. Pastrojeni dhomëzën e gatimit me solucion shpëlarës të nxehtë.

Ngrohni furrën

Për të mënjeluar erën e pajisjes së re, ngrohni furrën e boshatisur e të mbyllur.

1. Rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në ngrohjen e sipërme/të poshtme të llojit të ngrohjes.

2. Rrotulloni zgjedhësin e temperaturës në temperaturën maksimale.

3. Fikni furrën pas 40 minutash.

Pastrojeni më pas furrën

1. Pastrojeni dhomëzën e gatimit me solucion shpëlarës të nxehtë.

2. Montoni skarën e lëvizshme.

Pastroni aksesoren

Përpara se ta përdorni aksesoren, pastrojeni atë mirë me solucion të ngrohtë dhe me një leckë të butë.

Kështu duhet ta përdorni furrën tuaj

Elementë komandues me shtypje

Zgjedhësi i funksioneve dhe zgjedhësi i temperaturës janë me shtypje. Për mbërthimin dhe zbërthimin, shtypni elementin përkatës komandues.

Ndezja e furrës

1. Me zgjedhësin e funksionit, vendosni llojin e ngrohjes.

2. Me zgjedhësin e temperaturën vendosni temperaturën.

Furra fillon të nxehet.

Fikni furrën

Rrotulloni zgjedhësin e funksioneve dhe zgjedhësin e temperaturës në pozicionin zero.

Ndryshimi i rregullimeve

Ju mund ta ndryshoni llojin e ngrohjes dhe temperaturën e gradacionin e grillit në çdo kohë me secilin nga përzgjedhësit.

Ngrohja

Ngroheni mundësisht shpejt dhomëzën e gatimit, përdorni "llojin e ngrohjes" "me qarkullim ajri". Kur të arrihet temperatura e dëshiruar (llamba treguese është fikur), vendosni llojin e dëshiruar të ngrohjes.

Përdorimi i orës elektronike

Në tregues mund të shfaqen sërish krahas orës dhe kohës së mbetur, simbolet e mëposhtëm:

Simboli	Kuptimi
•	Pika midis treguesit të orëve dhe minutave. Pulson kur ora mund të rregullohet.
\triangle	Alarmi i shkurtër Tregon statusin e procesit të alarmit të shkurtër.
A	Modaliteti automatik Tregon statusin e procesit të modalitetit automatik.
⏏	Disponueshmëria për punë Nëse shfaqet kjo shenjë, furra është e disponueshme për punë.

Rregullimi i orës

Pas lidhjes elektrike të pajisjes ose pas ikjes së korrentit, në tregues pulsojnë tre zero dhe simboli "A".

1. Shtypni butonin \ominus , derisa në tregues të pulsojë pika.



2. Rregulloni orën aktuale me butonat "+" ose "-".

Pas 7 sekondash, koha e zgjedhur do të regjistrohet.




Udhëzim: Për të ndryshuar orën e vendosur, shtypni butonat "+" dhe "-", derisa në tregues të pulsojë pika. Më pas rregulloni orën aktuale me butonat "+" ose "-".

Rregulloni alarmin e shkurtër

Alarmi i shkurtër nuk ka asnjë ndikim në funksionet e furrës. Kohëzgjatja e alarmit të shkurtër mund të rregullohet nga 1 minutë deri në 23 orë e 59 minuta.

1. Shtypni butonin , derisa në tregues të pulsojë simboli  dhe të shfaqen 3 zero.
2. Rregulloni kohëzgjatjen e dëshiruar me butonat "+" ose "-". Pas përfundimit të kohës do të tingëllojë një sinjal akustik.

Udhëzime

- Për të ndryshuar kohën e mbetur, shtypni butonin , derisa në tregues të pulsojë simboli . Më pas, ndryshoni kohën e mbetur me butonat "+" dhe "-".
- Për fikjen e rregullimit, shtypni butonin , derisa simboli të pulsojë në tregues. Më pas, shtypni njëkohësisht butonat "+" dhe "-".


Fikja e tingullit sinjalizues

Shtypni butonin , derisa simboli  të fiket.

Pas shtatë minutash, sinjali do të fiket automatikisht.

Ndryshoni tingullin sinjalizues




Keni në dispozicion 3 tinguj të ndryshëm sinjalizues.

1. Shtypni njëkohësisht butonat "+" dhe "-".
2. Shtypni butonin .
Në panelin e treguesve do të shfaqet tingulli aktual sinjalizues, p. sh. "tingulli 1".
3. Shtypni butonin "-" për të zgjedhur një tjetër tingull sinjalizues.

Vendosni kohën e fikjes automatike



Në orën elektronike mund ta ndizni ose fikni furrën automatikisht.

Fikja automatike

1. Shtypni butonin , derisa në tregues të pulsojë simboli  dhe të shfaqen 3 zero.
2. Shtypni sërish butonin e funksionit , derisa në panelin e treguesve të pulsojnë me alternim "dur" dhe "0.00" dhe simboli "A" blinken.
3. Rregulloni kohëzgjatjen me butonat "+" ose "-".
Kohëzgjatja e procesit mund të rregullohet nga 1 minutë deri në 10 orë.
4. Rregullimi i llojit të dëshiruar të ngrohjes dhe temperaturës.
Furra starton dhe në panelin e treguesve shfaqen simboli **A** dhe ora aktuale.






Kohëzgjatja e procesit ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal akustik, në panelin e treguesve do të zhduket simboli  dhe simboli **A** do të pulsojë.


1. Fikni zgjedhësin e funksioneve dhe zgjedhësin e temperaturës.
2. Shtypni butonin , derisa të shfaqet simboli .
Furra do të fiket sërish në modalitetin manual.



Ndezja dhe fikja automatike

Pjekja ose thekja fillon për kohëzgjatjen e vendosur, në një moment të mëvonshëm të zgjedhur prej jush.

1. Shtypni butonin , derisa në tregues të pulsojë simboli  dhe të shfaqen 3 zero.
2. Shtypni sërish butonin e funksionit , derisa në panelin e treguesve të pulsojnë me alternim "dur" dhe "0.00" dhe simboli "A" blinken.
Ora aktuale është p.sh. 17:30.
3. Me butonat "+" ose "-" rregulloni kohëzgjatjen (p.sh. 1 orë).
Kohëzgjatja e procesit mund të rregullohet nga 1 minutë deri në 10 orë.
4. Shtypni sërish butonin e funksionit , derisa në panelin e treguesve të pulsojnë me alternim "End" dhe koha e fikjes "18:30" (ora aktuale plus kohëzgjatjen e zgjedhur të procesit).
5. Rregulloni kohën e fikjes me butonat "+" ose "-" (p.sh. 19:30).
Koha e fikjes mund të rregullohet deri në 23 orë dhe 59 minuta.
6. Rregullimi i llojit të dëshiruar të ngrohjes dhe temperaturës.
Në panelin e treguesve do të zhduket simboli .
Furra starton në këtë shembull në orën 18:30 dhe fiket sërish në orën 19:30.

Kohëzgjatja e procesit ka përfunduar



Do të tingëllojë një sinjal akustik, në panelin e treguesve do të zhduket simboli  dhe simboli **A** do të pulsojë.

1. Fikni zgjedhësin e funksioneve dhe zgjedhësin e temperaturës.
2. Shtypni butonin , derisa të shfaqet simboli .
Furra do të fiket sërish në modalitetin manual.

Shfaqja dhe ndryshimi i vlerave të vendosura





Vlerat e vendosura dhe koha e mbetur e llojeve të ndryshme të proceseve të orës elektronike, mund të shfaqen dhe të ndryshohen në çdo kohë në panelin e treguesve.

Shfaqja e kohës së mbetur të alarmit të shkurtër

Shtypni butonin , derisa në tregues të pulsojë simboli .

Në tregues do të shfaqet koha e mbetur dhe mund të ndryshohet me butonat "+" dhe "-".

Shfaqja dhe ndryshimi i kohëzgjatjes së procesit dhe kohës së fikjes.

1. Shtypni butonin , derisa në panelin e treguesve të pulsojë simboli .
2. Shtypni sërish butonin , derisa në panelin e treguesve të pulsojnë me alternim "dur" dhe kohëzgjatja e procesit dhe simboli **A**.
Kohëzgjatja e procesit mund të ndryshohet me butonat "+" ose "-". Përmes shtypjes njëkohësisht të butonave "+" dhe "-", fikja automatike do të fiket.
3. Shtypni sërish butonin , derisa në panelin e treguesve të pulsojnë me alternim "End" dhe koha e vendosur e fikjes.
Koha e fikjes mund të ndryshohet me butonat "+" ose "-". Përmes shtypjes njëkohësisht të butonave "+" dhe "-", fikja automatike do të fiket.

Mirëmbajtja dhe pastrimi

Në rast se kujdeseni dhe e pastroni furrën tuaj si duhet, ajo do të jetë në gjendje të mirë dhe funksionale për një kohë të gjatë. Më poshtë do t'ju shpjegojmë sesi të kujdeseni dhe si ta pastroni furrën tuaj si duhet.

Udhëzime

- Disa materiale të ndryshme, si pjesët prej qelqi, plastike ose metali në pjesën ballore të furrës mund të pësojnë çngjyrosje të lehta.
- Hijet në xhamin e derës, që duken si vija, janë reflekset e dritës së llambës së furrës.
- Si pasojë e temperaturave shumë të larta, shtresa e emailit digjet. Për këtë arsye mund të krijohen çngjyrosje të vogla. Kjo është normale dhe nuk ka asnjë ndikim në funksionim. Qoshet e tavave të holla nuk emalohen plotësisht. Për këtë arsye mund të jenë të ashpra. Mbrojtja nga gërryerja nuk do të ndikohet nga kjo.

⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!

Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.

⚠ Rrezik nga djegia!

Aparati bëhet shumë i nxehtë. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e brendshme të nxehta të hapësirës së zierjes ose elementet nxehtë. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.

Mjet për pastrim

Në mënyrë që sipërfaqet e ndryshme të mos dëmtohen si pasojë e përdorimit të mjeteve të papërshtatshme të larjes, respektoni të dhënat e mëposhtme.

Mos përdorni

- mjete larës të mprehtë ose gërryes
- mjete pastrues të fortë e me përmbajtje alkooli
- tela të ashpër ose sfungjerë agresivë
- mjete larës me presion të lartë ose me avull.

Pecetat prej sfungjeri, lajini mirë para se t'i përdorni.

Zona	Mjet për pastrim
Aparati nga ana e jashtme	Solucion shpëlarës i nxehtë: Pastroni me një leckë larëse dhe thajeni më pas me një leckë të butë. Mos përdorni pastrues për xhama ose kruajtëse xhamash.
Çelik inoks	Solucion shpëlarës i nxehtë: Pastroni me një leckë larëse dhe thajeni më pas me një leckë të butë. Pastroni menjëherë njollat e çmërsit, yndyrës, niseshtesë dhe të bardhës së vezës. Këto njolla mund të krijojnë gërryerje të sipërfaqeve. Pranë shërbimit të klientit ose në dyqanet e specializuara mund të gjeni mjete larës të posaçëm për çelikun që janë të përshtatshme për sipërfaqet e ngrohta. Vendorsni vetëm një shtresë të hollë mjete larës me një leckë të butë.
Alumin dhe plastikë	Pastrues për xhamat: Pastrojini me një leckë të butë.

Zona	Mjet për pastrim
Sipërfaqet e emaluara (sipërfaqet të lëmuara)	Për një pastrim më të lehtë mund të ndizni dritën e furrës dhe nëse është nevojë çmontoni derën e furrës. Përdorni lëndë larëse të tregut ose ujë me kripë me një leckë ose fshirëse xhamash të butë dhe të njomë; më pas thajeni me një leckë të butë. Zbutni mbetjet e djegura të ushqimeve me një leckë të njomë dhe me solucion larës. Në rastin e ndotjeve të mëdha, ju këshillojmë pastrues furre në formë xheli. Ai mund të përdoret posaçërisht për këtë punë. Pas pastrimit, lëreni dhomëzën e gatimit hapur që të thahet.
Sipërfaqet vetëpastruese (sipërfaqet e ashpër)	Bëni kujdes udhëzimet në kapitullin: Sipërfaqet vetëpastruese
Xhamat e derës	Pastrues për xhamat: Pastrojini me një leckë të butë. Mos përdorni kruajtëse xhamash.
Mbulesa e qelqtë e llambës së furrës	Solucion shpëlarës i nxehtë: Pastrojini me një leckë larëse.
Guarnicioni Mos e hiqni!	Solucion shpëlarës i nxehtë: Pastrojini me një leckë larëse. Mos e fërkoni.
Raftet	Solucion shpëlarës i nxehtë: Zbuteni dhe pastrojini me një leckë larëse ose me një furçë.
Aksesorit	Solucion shpëlarës i nxehtë: Zbuteni dhe pastrojini me një leckë larëse ose me një furçë.

Veshje katalitike e dhomëzës së gatimit

Veshjet katalitike të dhomëzës së gatimit janë të veshura me smalt vetëpastrues.

Kur furra është në punë e sipër, sipërfaqet pastrohen vetë. Spërkatjet e mëdha do të zhduken vetëm pas disa përdorimeve të furrës.

Sipërfaqet vetëpastruese

Muret anësore kanë veshje katalitike. Mos i pastroni asnjëherë këto sipërfaqet me pastrues furre. Çngjyrosja e lehtë e shtresës së emaluar nuk ka ndikim në pastrimin automatik.

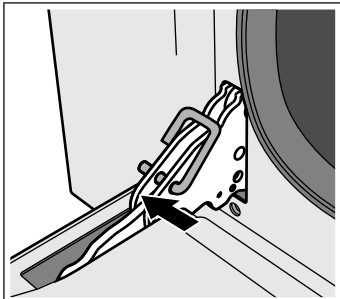
Montimi dhe çmontimi fletëve të derës

Për pastrim më të mirë fletët e qelqit në derën e furrës mund ti çmontoni.

Çmontimi i xhamave të derës

1. Derën e furrës hapeni plotësisht.
2. Blllokoni dy menteshat majtas dhe djathtas me kunjjin sigurues.

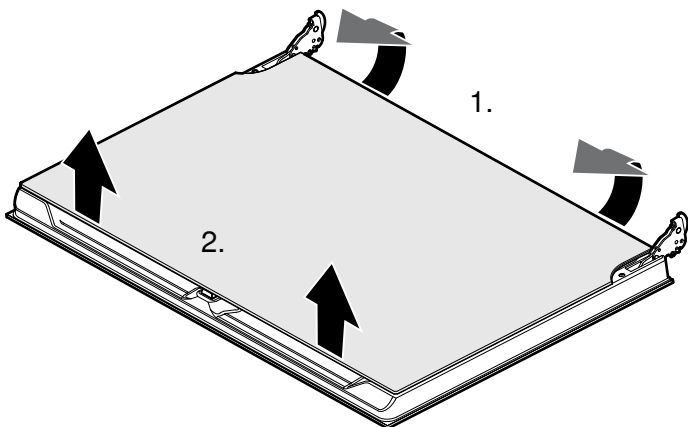
Udhëzim: Kunjzat sigurues duhet të jenë futur plotësisht në vrimat e menteshës.



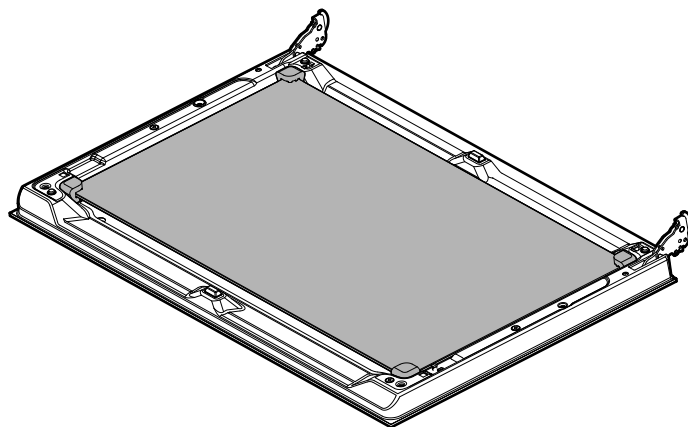
3. Ngrini lehtë pjesën e poshtme të xhamit të brendshëm, derisa kunjat fiksues të lirohen nga mbajtëset (1).
4. Ngrini me kujdes pjesën e sipërme të xhamit të brendshëm, derisa kunjat fiksues të lirohen nga mbajtëset (2).

Kujdes!

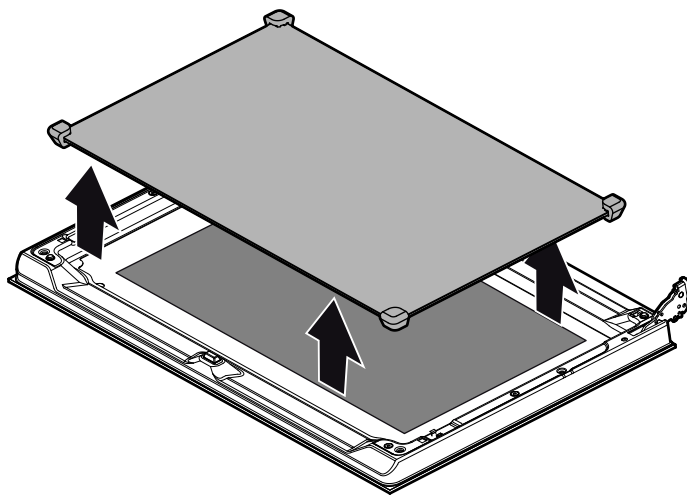
Duke ngritur xhamin e brendshëm, xhami i mesëm mund të mbetet ngecë tek i brendshmi. Sigurohuni që xhami i mesëm të mos bjerë poshtë.



5. Nxirrni jashtë xhamin e brendshëm.
6. Nxirrni jashtë xhamin e mesëm.



Udhëzim: Xhami i mesëm nuk është shtrënguar me kunjja fiksues, por qëndron në pozicion me ndihmën e mbajtëseve prej gome.



Pastrojeni xhamin me pastrues xhamash dhe me një leckë të butë.

⚠ Rrezik nga lëndimi!

Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlçasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sërta ose fërkuese për pastrim.

Montimi i xhamave të derës

1. Vendoseni sërish xhamin e mesëm.

Udhëzim: Bëni kujdes që xhami të pozicionohet mirë. Të gjitha mbajtëset prej gome duhet të vendosen horizontalisht mbi xhamin e jashtëm.

2. Vendosni sërish xhamin e brendshëm.

Udhëzim: Gjithë kunjat fiksues duhet të mbërthehen në mbajtëset e parashikuara posaçërisht.

3. Hiqni kunjat sigurues dhe mbyllni dyert e furrës.

Çmontimi dhe montimi i derës së pajisjes

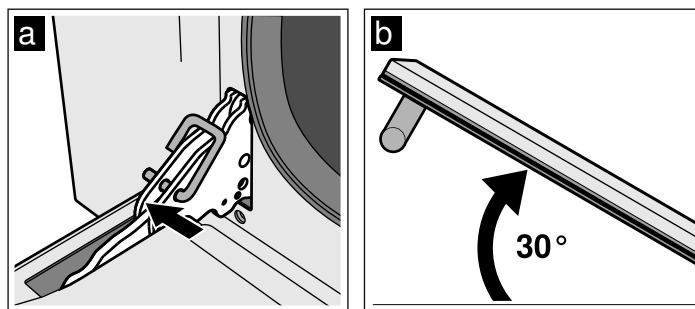
Në rastin e ndotjeve të mëdha, dera e furrës mund të çmontoni derën për një pastrim më të mirë. Zakonisht kjo nuk është domosdoshmërisht e nevojshme.

Çmontimi i derës së pajisjes

1. Derën e furrës hapeni plotësisht.
2. Blllokoni dy menteshat majtas dhe djathtas me kunjjin sigurues (a).

Udhëzim: Kunjzat sigurues duhet të jenë futur plotësisht në vrimat e menteshës.

3. Kapeni derën e furrës në anë me të dy duart dhe mbylleni derën e furrës rreth 30° (b).



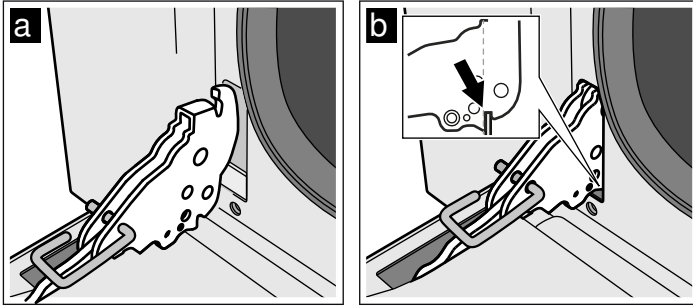
4. Ngrijeni lehtë derën e furrës dhe nxirrni atë jashtë.

Udhëzim: Mos e mbyllni plotësisht derën e furrës. Menteshat mund të përkulen dhe sipërfaqja e emaluar mund të dëmtohet.

Montimi i derës së pajisjes

1. Kapeni derën e furrës në anë me të dy duart.
2. Shtyjini menteshat në foletë e furrës (a).

Udhëzim: Kanali nën mentesha duhet të mbërthehet në skajet e furrës (b).



3. Uleni derën poshtë.
4. Hiqni kunjat sigurues.

⚠ Rrezik plagosjeje!

Kur dera e furrës bie ose kur thyhet mentesha, mos e kapni nga mentesha. Telefonojni shërbimit të klientëve.

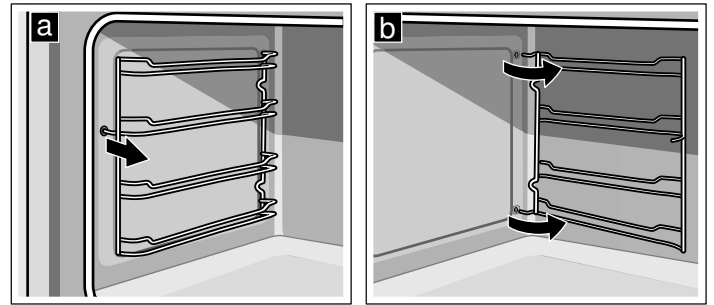
Çmontimi dhe montimi i skarës së lëvizshme

Për një pastrim më të mirë, mund ta çmontoni skarën e lëvizshme.

Çmontoni skarën e lëvizshme

Skarat e lëvizshme janë gjithmonë të shtrënguara brenda dhomëzës së gatimit, në tre pika të mureve anësorë.

1. Kapini skarat e lëvizshme në pjesën e përparme dhe tërhiqini në mes të dhomëzës së gatimit.
Çngeli i përparmë i skarës së lëvizshme lirohet nga vrima.
2. Palosni sërish skarën e lëvizshme dhe tërhiqeni nga vrima e pasme në murin anësor.
3. Puthitni veshjen katalitike të dhomëzës së gatimit.
4. Nxirrni skarën e lëvizshme nga dhomëza e gatimit.



Montoni skarën e lëvizshme

1. Puthitni veshjen katalitike të dhomëzës së gatimit.
2. Futni çengelët e skarës së lëvizshme në vrimat e pasme të murit të pasmë.
3. Shtypeni çngelin e përparmë të skarës së lëvizshme tek vrima përkatëse.

Një pengesë, çka duhet bërë?

Nëse paraqitet një pengesë, në të shumtën e rasteve bëhet fjalë për ndonjë imtësinë. Para se të thirrni shërbimin e klientëve, përfillni ju lutemi udhëzimet në vijim..

Pengesë	Shkaqet e mundshme	Udhëzime/Ndihmë
Aparati nuk funksionon.	Siguresa në defekt.	Shihni në arkën e siguresave, nëse siguresa për shporetin është në rregull.
	Ndërprerje rryme.	Kontrolloni, nëse llamba e kuzhinës funksionon.
Fikja e furrës nuk është e mundur.	Elektronika është në defekt.	Fikni siguresën. Thirrni shërbimin e klientëve
Treguesi i orës xixëllon.	Rënie e rrymës	Kohën e orës e rregulloni sërish.
Furra nuk nxehet.	Siguresa në defekt.	Kontrollojeni siguresën ose zëvendësojeni me të re.
	Zgjedhësi i funksioneve nuk është rregulluar.	Rregullimi i zgjedhësit të funksioneve.
Qelqi i derës është i thyer.		Fikni aparatën. Thirrni shërbimin e klientëve
Lëng pemësh ose njolla nga e bardha e vezë në sipërfaqet e emaluara.	Ëmbëlsira të njoma ose lëngje pemësh.	Ndryshim i lehtë i emalit, i pandreqshëm.

⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!

Riparimet e gabuara përbajnë rrezik. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Rregullimet joprofesionale të aparatit mund të sjellin rrezik të madh.

Ndërrimi i llambës së furrës

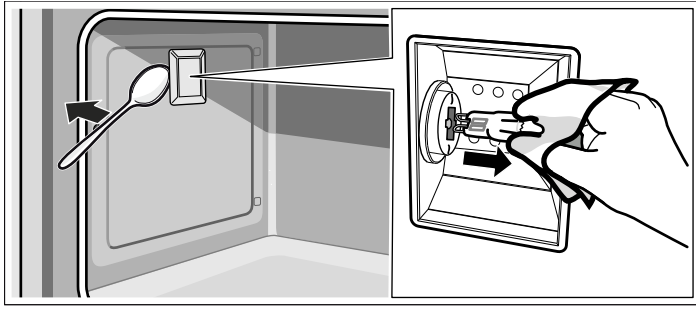
Kur llamba e furrës digjet, duhet të zëvendësohet. Llambat e rezistueshme ndaj temperaturës i gjeni pranë shërbimit të klientit ose në dyqanin e specializuar. Lutemi jepni numrin e produktit (E-Nummer) dhe numrin e datës së prodhimit (FD-Nummer) të pajisjes tuaj. Mos përdorni asnjë llambë tjetër.

⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!

Gjatë ndërrimit të llambës së hapësirës për zierje kontaktet e fasungës kanë rrymë. Para ndërrimit hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.

1. Lëreni dhomëzën e gatimit të ftohet.
2. Hapni derën e pajisjes.
3. Vendoseni pecetën e enëve në dhomëzën e gatimit, për të shmangur dëmet.
4. Nxirrni skarën e lëvizshme.
5. Hiqni mbulesën e qelqtë. Hapni nga përpara me dorë mbulesën e qelqtë. Nëse hasni vështirësi në heqjen e mbulesës së qelqtë, përdorni një lugë.

6. Nxirrni llambën e furrës.



7. Zëvendësoni llambën e furrës me një llambë të të njëjtit lloj:

Tensioni: 230 V;

Fuqia: 40W;

Spina: G9;

Qëndrueshmëria e temperaturës: 300 °C

8. Vendosni sërish mbulesën e qelqtë të llambës së furrës.

9. Montoni skarën e lëvizshme.

10. Nxirrni sërish pecetën e enëve.

11. Ndizni përsëri siguresën.

12. Kontrolloni nëse llamba e kuzhinës funksionon sërish.

Shërbimi i klientëve

Nëse pajisja juaj duhet të riparohet, shërbimi jonë për klientët qëndron në dispozicionin tuaj. Ne gjithmonë gjejmë një zgjidhje të përshtatshme, gjithashtu për të evituar vizita të panevojshme nga ana e teknikut.

Numri i produktit (E-Nummer) dhe numri i datës së prodhimit (FD-Nummer)

Kur të telefononi, ju lutemi jepni numrin e prodhimit (E-Nr.) dhe numrin e datës së produktit (FD-Nr.), në mënyrë që t'ju japim një ndihmë të kualifikuar. Tabelën e tipit me numrat e gjeni në pjesën e poshtme të dhomëzës së gatimit, kur dera e furrës është e hapur. Në mënyrë që të mos ju duhet të kërkoni për shumë kohë, mund të regjistroni këtu të dhënat e pajisjes tuaj dhe numrat e telefonit të shërbimit të klientit.

E-Nr. (Numri i produktit)

FD-Nr. (Numri i datës së prodhimit)

Shërbimi i klientëve ☎

Mbani parasysh se vizita e teknikut të shërbimit të klientit në rastin e një keqfunksionimi nuk është pa pagesë edhe brenda periudhës së garancisë.

Të dhënat e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përmbajtjes të shërbimit të klientëve.

Kini besim te kompetenca e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt se riparimin do ta realizojnë teknikët e trajnuar për riparim, të cilët janë të pajisur me pjesë këmbimi origjinale për pajisjet tuaja.

Këshilla për energjinë dhe mjedisin

Këtu mund të gjeni këshilla, sesi të kurseni energji gjatë gatimit ose pjekjes dhe sesi ta mënjanoni pajisjen siç duhet.

Kursim i energjisë

- Nxehni furrën paraprakisht nëse kjo është cilësuar në recetë.
- Përdorni tava pjekjeje me ngjyrë të errët, të zeza dhe të llakuara ose të emaluara. Ato e thithin veçanërisht mirë nxehtësinë.
- Hapni sa më rrallë derën e furrës gjatë zierjes, pjekjes ose thekjes.
- Kur ka disa kekë, ata piqen më mirë njëri pas tjetrit. Furra është ende e ngrohtë. Në këtë mënyrë shkurtohet koha e pjekjes për kekun e dytë. Mund të futni edhe 2 forma keku njëkohësisht pranë njëra-tjetrës.
- Për kohë gatimi më të gjata, mund ta fikni furrën 10 minuta para përfundimit të gatimit dhe të përdorni nxehtësinë e mbetur.

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



Ky aparat përmban shënjen e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

Akrilamidi në ushqime

Akrilamidi krijohet kryesisht te produktet e drithit dhe patateve që përgatiten në temperatura të larta si p. sh patatinat, pomfriti, tostet, bukëzat, buka ose të pjekura fine (gurabijet, biskotat me mjaltë, spekulatius).

Këshilla për përgatitjen e gjellëve me përmbajtje të vogël akrilamidi.

Në përgjithësi	<ul style="list-style-type: none">■ Koha e zerjes duhet të jetë sa më e shkurtër.■ Gjellët piqini sa të marrin ngjyrë të verdhë në të artë; nuk duhet të marrin ngjyrë kafe.■ Sa më e madhe dhe sa më e trashë të jetë gjella, aq më pak përmban Akrilamid.
Pjekja	Me nxehtësin e epërm-/poshtëm max. 200 °C. Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 180 °C.
Biskota	Me nxehtësin e epërm-/poshtëm max. 190 °C. Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 170 °C. Vezët ose e verdha e vezëve e zvogëlon formimin e akrilamidit.
Pomfrit furre	Shpërndaheni gjellën në tepsi në mënyrë të njëtrajtshme dhe me një shtresë. Që pomfriti të mos thahet, piqni të paktën 400 g për tepsi

Këshilla për përdorimin

Këtu do të gjeni një sërë këshillash për enët dhe përgatitjen e gatesave.

Udhëzime

- Përdorni aksesoren e marrë bashkë me pajisjen. Aksesorët shtesë i gjeni si aksesorë të veçantë në dyqanet e specializuar ose pranë shërbimit të klientit.
Para përdorimit, nxirrni nga furra aksesorët dhe enët që nuk ju nevojiten.
- Përdorni gjithmonë një pecetë tenxheresh kur nxirrni aksesoren ose enën e nxehtë nga dhomëza e gatimit.

Pjekja

Kallëpet e pjekjes

- Përdorni mbi të gjitha kallëpe dhe tava të çelëta pjekjeje.
- Vendoseni kallëpin e kekëve gjithmonë në qendër të skarës së pjekjes dhe thekjes.

Këshilla për pjekjen

Kështu kuptoni nëse kekët e përzier janë pjekur mirë.	Rreth 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes siç përcaktohet në recetë, shpjojeni me një kunj druri në pjesët më të larta. Kur tek druri nuk mbetet më brumë, do të thotë që keku është gati.
Keku bie.	Herën tjetër përdorni më pak ujë ose vendoseni në një temperaturë pjekjeje 10 gradë më të ulët. Respektoni kohët e dhëna të pjekjes në recetë.
Keku është fryrë në qendër dhe anash është i ulët.	Mos lyeni me pak yndyrë skajet e kallëpit mbërthyes. Pas pjekjes, shpëputeni kekun me kujdes me ndihmën e një thike.
Keku ka marrë ngjyrë shumë të errët nga sipër.	Shtyjeni më thellë, zgjidhni një temperaturë të ulët dhe lëreni kekun të piqet për më shumë kohë.
Keku është shumë i thatë.	Shponi në kekun e pjekur vrima të vogla me ndihmën e kruajtëses së dhëmbëve. Më pas pikoni lëng molle ose pije alkooolike sipër tij. Herën tjetër zgjidhni një temperaturë 10 gradë më të lartë dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
Buka ose keku (p.sh. keku me djathë) duken mirë, por janë të qullët (hidhni sipër shirita uji)	Herën tjetër përdorni më pak ujë dhe piqeni në temperaturë më të ulët dhe për kohë më të gjatë. Për kekët me shtresë të lëngët, piqni njëherë pjesën e poshtme. Shtroni sipër bajamet ose peksimadhet dhe më pas shtroni shtresën e sipërme. Ju lutemi respektoni kohët e pjekjeve në receta.
Pasta nuk është pjekur në mënyrë të njëtrajtshme.	Zgjidhni një temperaturë disi më të ulët, që pasta të piqet njëtrajtshëm. Nëse vendosni sipër tyre letër gatimi, kjo mund të ndikojë në qarkullimin e ajrit. Letrën e gatimit copëtojeni gjithmonë sipas tavës.
Keku me fruta është shumë i çelët në pjesën e poshtme.	Herën tjetër shtyjeni kekët një nivel më thellë.
Lëngu i frutave rrjedh.	Herën tjetër përdorni një tavë universale, nëse keni një të tillë.
Ëmbëlsirat e vogla me brumë me maja ngjiten me njëra-tjetrën.	Lini rreth 2 cm hapësirë midis ëmbëlsirave. Kështu ka vend të mjaftueshëm që ëmbëlsirat të fryhen dhe të piqen nga të gjitha anët.
Gjatë pjekjes së kekëve të lëngshëm, formohet ujë i kondensuar.	Gjatë pjekjes mund të formohen avuj uji. Ata dalin nga pjesa e sipërme e derës. Këta avuj mund të bien në panelin e komandimit ose në pjesët ballore të mobilieve përçark dhe të pikojnë si ujë i kondensuar. Ky është një fenomen fizik.

Thekja dhe pjekja

Ena

Mund të përdorni çdo enë të qëndrueshme ndaj nxehtësisë. Vendoseni enën gjithmonë në qendër të skarës së ulët. Për copat e mëdha të mishit është e përshtatshme edhe tava e emaluar e pjekjes.

Këshilla për thekjen

- Një temperaturë e ulët mundëson një thekje më të njëtrajtshme.
- Në rastin e peshqve të hollë, shtoni 2 deri 3 lugë gjelle ujë, për zierje 8 deri 10 lugë gjelle, sipas përmasave.
- Tek rosat dhe patat, shponi lëkurën nën flatra, në mënyrë që të rrjedhë yndyrë.
- Pula do të marrë ngjyrë bojëkafë dhe do të theket, nëse pak para përfundimit të kohës së pjekjes e lyeni me gjalpë, ujë me kripë ose lëng portokalli.
- Kthejeni copat e mishit pas gjysmës së kohës.
- Kur pjekja është gati, duhet të qëndrojë edhe 10 minuta të tjera në furrë të fikur dhe të mbyllur. Kështu lëngu i mishit do të shpërndahet më mirë.
- Gjatë pjekjes së copave të mëdha të mishit mund të krijohet avull dhe rrjedhje përmes derës së furrës. Kjo është një dukuri normale, e cila nuk ka asnjë ndikim në funksionim. Pas procesit të pjekjes, thajeni derën e furrës dhe dritaren e saj prej xhami me një leckë.
- Kur piqni mbi skarë, për pritjen e yndyrave që rrjedhin, futni në lartësinë 1 tavën e pjekjes.

Këshilla për thekjen

Si mund të kuptoni nëse gatesa është pjekur.	Përdorni një termometër për mish (mund t'i gjeni në dyqan) ose bëni "provën e lugës". Shtypeni mishin me lugë. Nëse është i fortë, është pjekur. Nëse bie, i nevojitet pak më shumë kohë.
Mishi i pjekur është shumë i errët dhe lëkura është djegur vende-vende.	Kontrolloni lartësinë e skarës dhe temperaturën.
Mishi i thekur duket mirë, por lëngu është i djegur.	Herën tjetër zgjidhni një enë më të vogël për pjekjen dhe shtoni më shumë ujë.
Mishi i thekur duket mirë por lëngu është shumë i çelët dhe i hollë.	Herën tjetër përdorni një enë më të madhe për pjekje dhe hidhni më pak ujë.

Këshilla për pjekjen në skarë

- Mundësisht vendosni copa me trashësi të njëjtë në skarë. Ato duhet të jetë të paktën 2 deri 3 cm të trashë. Kështu do të theken njëtrajtshmërisht dhe do të qëndrojnë të lëngshëm.
- Vendoseni ushqimin për pjekje në mes të skarës. Shtoni pak ujë mbi tavën e emaluar të pjekjes dhe futeni atë për pritjen e yndyrave që rrjedhin, në lartësinë e poshtme. Mos e vendosni atë asnjëherë mbi bazamentin e dhomëzës së gatimit.
- Njomeni ushqimin për pjekje me pak vaj, para se ta vendosni atë mbi skarë nën gril.
- Kthejeni ushqimin për pjekje nëse është i hollë, pas gjysmës së kohës së pjekjes dhe kur është i trashë, kthejeni disa herë gjatë kohës së pjekjes. Për këtë përdorni një pincë skare, në mënyrë që ushqimi për pjekje të mos shpohet dhe lëngu i mishit të qëndrojë brenda, p.sh. në mishin që po piqni.
- Llojet e errët të mishit, si mishi i qengjit dhe i lopës, theken më shpejt dhe më mirë se sa mishi me ngjyrë të çelët i derrit dhe i viçit.
















Testuar për ju në studion tonë të gatimit

Këtu do të gjeni një sërë gatesash dhe rregullimet e tyre optimale. Ne do t'ju tregojmë se cili lloj ngrohjeje, temperature dhe lartësie është e përshtatshme për gatesën tuaj.

Udhëzime

- Të dhënat e kohës në tabela janë vlera standarde. Ato varen nga cilësia dhe dendësia e ushqimit.
- Përdorni aksesoren e marrë bashkë me pajisjen. Aksesorët shtesë i gjeni si aksesorë të veçantë në dyqanet e specializuar ose pranë shërbimit të klientit.
Para përdorimit, nxirrni nga furra aksesorët dhe enët që nuk ju nevojiten.
- Përdorni gjithmonë një pecetë tenxheresh kur nxirrni aksesoren ose enën e nxehtë nga dhomëza e gatimit.

Të gjitha të dhënat i referohen një furre të parangrohur.

Gatesa	Pesha (kg)	Rafti	Lloji i ngrohjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Lazanjë	3-4	1		200-230	50-60
Pastiço	2	1		220-230	40-45
Mish viçi i pjekur	1,5	2		180-190	70-80
Filetë derri	1	2		180-190	50-60
Mish i pjekur lepuri	1,5	2		180-190	70-80
Pulë e pjekur në gril	1	2		180-190	50-60
Pulë e pjekur në gril	2	2		180-190	80-90
Salsiçe	1	3		maks.	7-9 njëra anë 5-6 ana tjetër
Kotëletë derri	2	4		maks.	12-15 njëra anë 5-7 ana tjetër
Peshk i freskët	1,5	2		160-170	50-60
Picë e freskët	3	1		maks.	9-11
Bukë	2	2		190-200	40-50
Kekë me biskota	1	2		150-160	50-60
Torta të vogla me marmelatë	1	2		160-170	40-50
Briosh	1	2		160-170	25-30

Važne napomene za sigurnost	27
Uzroci oštećenja	28
Vaš novi uređaj	29
Birač funkcija	29
Birač temperature	29
Elektronski časovnik.....	29
Pribor.....	30
Pre prvog korišćenja	30
Podешavanje vremena	30
Zagrevanje rerne.....	30
Čišćenje pribora.....	30
Ovako rukujete Vašom rernom	31
Uključivanje rerne	31
Rukovanje elektronskim časovnikom	31
Podешavanje automatskog vremena uključivanja	31
Prikazivanje i promena podešenih vrednosti.....	32
Nega i čišćenje	32
Sredstva za čišćenje	32
Katalitička obloga pećnice.....	33
Demontaža i ugradnja stakla na vrata	33

Otkučivanje i zakačivanje vrata uređaja	34
Otkučivanje i zakačivanje rešetke za zakačivanje.....	34
Šta da učinite u slučaju smetnje?	35
Zamena lampice za rernu	35
Tablica smetnji	35
E-broj i FD-broj	35
Saveti za energiju i životnu sredinu	36
Ušteda energije	36
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	36
Akrilamid u hrani	36
Saveti za primenu	37
Pečenje	37
Pečenje i roštilj	38
Testirano za Vas u našem studiju za kuvanje	39

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: www.siemens-home.com
"online" prodavnici: www.siemens-eshop.com

Važne napomene za sigurnost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Obratite pažnju na specijalno uputstvo za montažu.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetio prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 metara.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Pribor uvek pravilno gurajte po rerni. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.

- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.

Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenatnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenatnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.

Opasnost od oparotina!

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.

- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

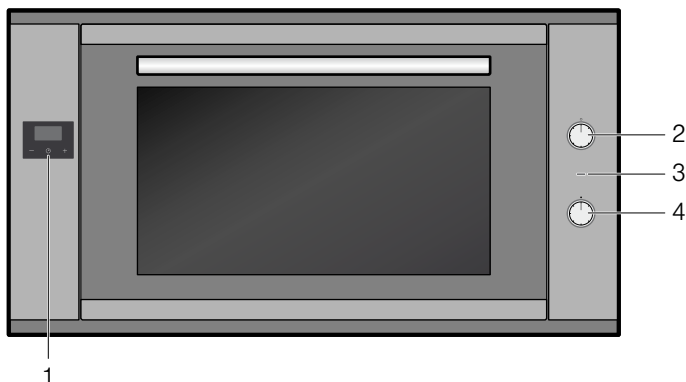
Uzroci oštećenja

Oprez!

- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i email se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se email.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posuđe ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Vaš novi uređaj

Ovde upoznajte svoj novi uređaj. Dobijate informacije za blendu sa komandama, za rernu, vrste zagrevanja i pribor.



Obrazloženje

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Elektronski časovnik |
| 2 | Birač funkcija |
| 3 | Pokazna lampica |
| 4 | Birač temperature |

Birač funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja.

Položaj	Upotreba
<input type="radio"/> Nulti položaj	Rerna je isključena.
<input type="checkbox"/> Zagrevanje sa gornje/donje strane	Za kolače, gužvare i posne komade pečenja. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
<input type="checkbox"/> Strujanje vrućeg vazduha	Za kolače i pecivo na jednom do dva nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
<input type="checkbox"/> Vreli vazduh Eco*	Za kolače i pecivo na jednom do dva nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Kod ove vrste zagrevanja osvetljenje rerne ostaje isključeno.
<input type="checkbox"/> Cirkulacioni vazduh	Za kolače, pecivo i svežu picu na jednom do dva nivoa. Ventilator ravnomerno raspoređuje vrelinu grejnih elemenata.
<input type="checkbox"/> Stepen za picu	Brza priprema smrznutih proizvoda bez preliminarnog zagrevanja, npr. pica, pomfrit ili štrudla. Zagrejte donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu.
<input type="checkbox"/> roštilj sa ventilatorom	Prženje mesa, živine i cele ribe. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
<input type="checkbox"/> Roštilj velike površine	Pečenje odrezaka, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.

* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti po EN50304.

Položaj	Upotreba
<input type="checkbox"/> Roštilj male površine	Pečenje malih količina odrezaka, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Srednji deo grejnog tela roštilja je vreo.
<input type="checkbox"/> Zagrevanje sa donje strane	Za naknadno kuvanje jela. Vrelina dolazi samo odozdo.
<input type="checkbox"/> Osvetljenje	Osvetljenje rerne je uključeno.

* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti po EN50304.

Napomena: Ako izvršite podešavanje vrste zagrevanja, uključuje se lampica za rernu u pećnici.

Napomena: Kod vrste zagrevanja "Vreli vazduh Eco" osvetljenje za rernu ostaje isključeno.

Birač temperature

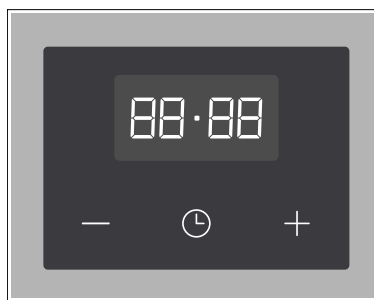
Pomoću birača temperature podešavate temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.

Položaj	Značenje
<input type="radio"/> Nulti položaj	Rerna ne greje.
50-250 opseg	Temperaturni opseg

Ako rerna greje, svetli pokazna lampica. U pauzama grejanja se gasi.

Elektronski časovnik

Vašom rernom možete da upravljate pomoću elektronskog časovnika. Tako npr. možete preliminarno da izaberete trenutak u kojem se rerna uključuje odnosno u kojem automatsko vreme uključivanja treba da završi proces pečenja ili kuvanja. Elektronski časovnik takođe možete da koristite kao alarmni časovnik.

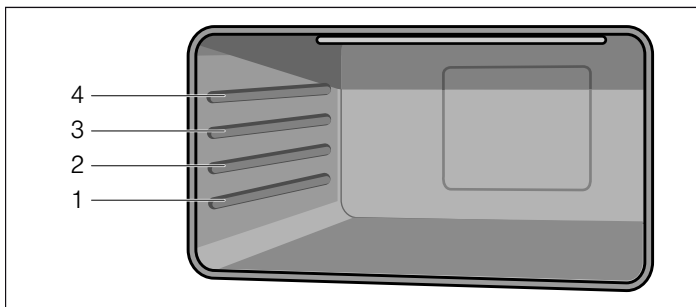


Funkcionalni tasteri na elektronskom časovniku

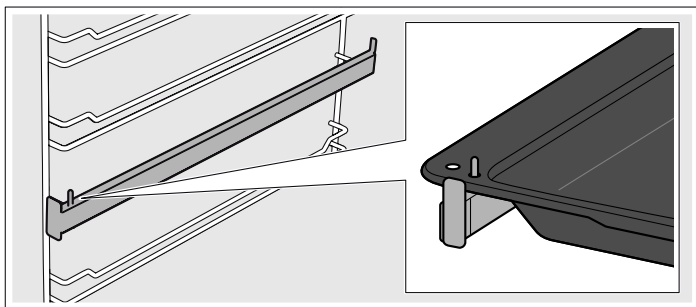
Simbol	Značenje	Upotreba
	Elektronski časovnik	Podešavanje trajanja odnosno vremena
-	Minus	Smanjenje trajanja odnosno vremena
+	Plus	Povećanje trajanja odnosno vremena

Pribor

Pribor možete da ugurate na 4 različite visine u pećnici. Uguravanje uvek izvršite do kraja, kako pribor ne bi dodirivao staklo na vratima. Pazite na to, da pribor uvek pravilno ugurate u pećnicu.



Pomoću šina za izvlačenje pribor možete sasvim da izvučete.



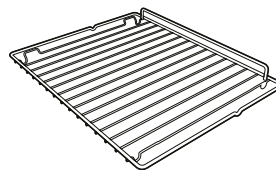
Pribor možete da izvučete do dve trećine, a da se ne prevrne. Na taj način možete lako da izvadite jela.

Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. Kada je ponovo ohlađen, deformacija nestaje i to nema uticaj na funkciju.

Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

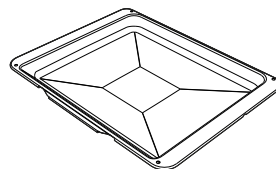
Pribor

Opis



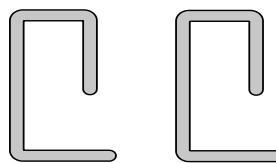
Rešetka za pečenje i prženje

Za posude, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj, zamrznuta jela.



Emajlirani pleh za pečenje

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Može da se upotrebljava i kao sud za prihvatanje masti.



Sigurnosni klinovi

Za blokiranje šarki.


Pre prvog korišćenja

Ovde ćete saznati šta morate da uradite pre nego što prvi put pripremite jelo u Vašem uređaju. Pre toga pročitajte poglavlje *Napomene za sigurnost*.

Uklonite ambalažu uređaja i stručno je odložite.

Podešavanje vremena

Posle električnog priključka uređaja ili posle nestanka električne struje na prikazu trepere tri nule i simbol "A".

1. Pritiskajte taster  dok na prikazu ne zatreperi tačka.
2. Pomoću tastera "+" i "-" podesite aktuelno tačno vreme.

Posle 7 sekundi se preuzima podešeno vreme.

Napomena: Kako biste promenili podešeno tačno vreme, pritiskajte tastere "+" i "-" dok na prikazu ne zatreperi tačka. Onda aktuelno tačno vreme podesite pomoću tastera "+" i "-".

Zagrevanje rerne

Preliminarno čišćenje rerne

1. Iz pećnice uzmete pribor i rešetke za zakačivanje.
2. Iz pećnice u potpunosti uklonite ostatke ambalaže npr. delove stiropora.
3. Neki delovi su presvučeni folijom za zaštitu od grebanja. Uklonite tu foliju za zaštitu od grebanja.
4. Spolja uređaj očistite mekom, vlažnom krpom.
5. Pećnicu očistite vrelom sapunicom.

Zagrevanje pećnice

Da bi se otklonio miris novog proizvoda, zagrejte praznu, zatvorenu pećnicu.

1. Obrnite birač funkcije na vrstu režima rada zagrevanja sa gornje/donje strane.
2. Birač temperature obrnite na maksimalnu temperaturu.
3. Posle 40 minuta isključite rernu.

Naknadno čišćenje rerne

1. Pećnicu očistite vrelom sapunicom.
2. Montirajte rešetke za zakačivanje.

Čišćenje pribora

Pre nego što koristite pribor, temeljno ga očistite toplom sapunicom i krpom za pranje posuđa.

Ovako rukujete Vašom rernom

Potisni elementi za rukovanje

Birač funkcije i birač temperature mogu da se potisnu. Za ulezanje i izbacivanje pritisnite dotični element za rukovanje.

Uključivanje rerne

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu.

Rerna počinje da greje.

Isključivanje rerne

Birač funkcije i birač temperature okrenite u nulti položaj.

Promena podešavanja

Pomoću dotičnog birača u svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja i temperaturu ili stepen na roštilju.

Zagrevanje

Kako biste što je brže moguće zagrejali pećnicu, upotrebite vrstu zagrevanja "Cirkulacioni vazduh". Ako je postignuta podešena temperatura (lampica za prikaz je ugašena), podesite željenu vrstu zagrevanja.

Rukovanje elektronskim časovnikom

Na prikazu dodatno mogu da se prikažu sledeći simboli za tačno vreme i preostalo vreme:

Simbol	Značenje
•	Tačka između časova i prikaza minuta. Treperi, ako može da se podesi tačno vreme.
🔔	Tajmer Prikazuje status režioma rada tajmera..
A	Automatski režim Prikazuje status režioma rada automatskog režioma.
🕒	Spremnost za rad Ako se prikaže ovaj znak, rerna je spremna za rad.

Podešavanje vremena

Posle električnog priključka uređaja ili posle nestanka električne struje na prikazu trepere tri nule i simbol "A".

1. Pritisnite taster dok na prikazu ne zatreperi tačka.
2. Pomoću tastera "+" i "-" podesite aktuelno tačno vreme.

Posle 7 sekundi se preuzima podešeno vreme.

Napomena: Kako biste promenili podešeno tačno vreme, pritisnite tastere "+" i "-" dok na prikazu ne zatreperi tačka. Onda aktuelno tačno vreme podesite pomoću tastera "+" i "-".

Podešavanje tajmera

Tajmer nema uticaj na funkcije rerne. Trajanje na tajmeru možete da podesite od 1 minuta do 23 časa i 59 minuta.

1. Pritisnite taster dok na prikazu ne zatreperi simbol i dok se ne prikažu 3 nule.
2. Pomoću tastera "+" i "-" podesite željeno trajanje.
Po isteku vremena čuje se zvučni signal.

Napomene

- Radi promene preostalog vremena rada pritisnite taster dok na prikazu ne zatreperi simbol . Onda pomoću tastera "+" i "-" promenite preostalo vreme rada.
- Radi brisanja podešavanja pritisnite taster dok na prikazu ne zatreperi simbol. Onda istovremeno pritisnite tastere "+" i "-".

Isključivanje zvučnog signala

Pritisnite taster dok simbol ne nestane.

Posle sedam minuta automatski se isključuje signal.

Promena zvučnog signala

Na raspolaganju postoje 3 različita zvučna signala.

1. Istovremeno pritisnite tastere "+" i "-".
2. Pritisnite taster .
Na polju za prikaz se prikazuje aktuelan zvučni signal, npr "ton.1".
3. Pritisnite taster "-" kako biste izabrali neki drugi zvučni signal.

Podešavanje automatskog vremena uključivanja

Preko elektronskog časovnika rernu možete automatski da isključite odnosno da je uključujete i isključujete.

Automatsko isključivanje

1. Pritisnite taster dok na prikazu ne zatreperi simbol i dok se ne prikažu 3 nule.
2. Funkcionalni taster pritisnite drugi put, dok na polju za prikaz naizmenično ne zatrepere "dur" i "0.00" i simbol "A".
3. Pomoću tastera + i - podesite vremensko trajanje režima rada.
Vremensko trajanje možete da podesite od 1 minuta do 10 časova.
4. Podesite željenu vrstu zagrevanja i temperaturu.
Rerna startuje i na polju za prikaz se pojavljuje simbol **A** i aktuelno tačno vreme.

Vremensko trajanje režima rada je isteklo

Začuje se akustični signal, na polju za prikaz nestaje simbol i treperi simbol **A**.


1. Isključite birač temperature u birač funkcije.
2. Taster pritisnite dok se ne pojavi simbol .
Rerna ponovo prelazi u manuelni režim.



Automatsko uključivanje i isključivanje

Pečenje ili prženje za podešeno trajanje počinje u kasnijem trenutku koji ste Vi izabrali.

1. Pritisnite taster dok na prikazu ne zatreperi simbol i dok se ne prikažu 3 nule.
2. Funkcionalni taster pritisnite drugi put, dok na polju za prikaz naizmenično ne zatrepere "dur" i "0.00" i simbol "A".
Aktuelno tačno vreme je npr. 17:30 časova.
3. Pomoću tastera + i - podesite vremensko trajanje režima rada (npr. 1 čas).
Vremensko trajanje možete da podesite od 1 minuta do 10 časova.
4. Pritisnite funkcionalni taster po drugi put dok na polju za prikaz naizmenično ne zatreperi "End" i vreme isključivanja "18:30" (aktuelno tačno vreme uz dodatak podešenog vremenskog trajanja režima rada).
5. Pomoću tastera + i - podesite vreme isključivanja (npr. 19:30 časova).
Vreme isključivanja možete da podesite do 23 časa i 59 minuta.
6. Podesite željenu vrstu zagrevanja i temperaturu.
Na polju za prikaz nestaje simbol .
Rerna startuje u ovom primeru u 18:30 časova, a isključuje se u 19:30 časova.

Vremensko trajanje režima rada je isteklo

Začuje se akustični signal, na polju za prikaz nestaje simbol  i treperi simbol **A**.

1. Isključite birač temperature u birač funkcije.
2. Taster  pritisnite dok se ne pojavi simbol .
Rerna ponovo prelazi u manuelni režim.

Prikazivanje i promena podešenih vrednosti





Podešene vrednosti i preostalo vreme rada različitih vrsta režima rada elektronskog časovnika u svako doba možete da da vidite i promenite u polju za prikaz.

Prikazivanje preostalog vremena rada tajmera

Pritisnite taster  dok na prikazu ne zatreperi simbol .

Na prikazu se prikazuje preostalo vreme rada, a možete da ga promenite pomoću tastera "+" i "-".

Prikažite i promenite vremensko trajanje režima rada i vreme isključivanja.

1. Pritisnite taster  dok na polju za prikaz ne zatreperi simbol .
2. Taster  pritisnite po drugi put dok na polju za prikaz naizmenično ne zatreperi "dur" i preostalo vremensko trajanje režima rada i simbol **A**.
Vremensko trajanje režima rada možete da promenite pomoću tastera "+" i "-". Istovremenim pritiskom tastera "+" i "-" isključuje se automatsko vreme uključivanja.
3. Taster  pritisnite po drugi put dok na prikazu naizmenično ne zatrepere "End" i podešeno vreme isključivanja.
Vreme isključivanja možete da promenite pomoću tastera "+" i "-". Istovremenim pritiskom tastera "+" i "-" isključuje se automatsko vreme uključivanja.

Nega i čišćenje

Ako je brižljivo negujete i čistite Vaša rerna dugo staje lepa i funkcionalna. Kako da pravilno negujete i čistite Vašu rernu objasnićemo Vam ovde.

Napomene

- Male razlike u boji na prednjem delu rerne rezultat su različitih materijala, kao što je staklo, plastični materijal ili metal.
- Senke na staklu na vratima, koje deluju kao strije, su refleksije svetla lampice za rernu.
- Emajl nagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način mogu da nastanu neznatne razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na funkciju. Ivice tankih plehova ne mogu u potpunosti da se emajliraju. Iz tog razloga mogu da budu hrapave. Na taj način se ne ugrožava zaštita od korozije.

Opasnost od strujnog udara!

Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.

Opasnost od opekotina!

Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.

Sredstva za čišćenje

Da se različite površine ne bi oštetile pogrešnim sredstvom za čišćenje, vodite računa o sledećim podacima.

Nemojte da koristite

- jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje
- jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol
- tvrde abrazivne jastučice ili suđere za ribanje
- kompresorske čistače ili parne čistače.

Pre korišćenja dobro operite nove suđeraste krpe.

Područje	Sredstva za čišćenje
Uređaj spolja	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.

Područje	Sredstva za čišćenje
Prohrom	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija. Kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini možete da dobijete specijalna sredstva za negu prohroma, koja su adekvatna za tople površine. Sredstva za negu pomoću meke krpe nanosite u tankom sloju.
Aluminijum i plastika	Sredstva za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom.
Emajlirane površine (glatka površina)	Radi lakšeg čišćenja možete da uključite osvetljenje pećnice i eventualno da otključate vrata uređaja. Nanesite konvencionalna sredstva za pranje posuđa ili sirće i vodu mekom, vlažnom krpom ili kožnom krpom za brisanje prozora; osušite mekom krpom. Zapaljene ostatke jela razmekšajte vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa. U slučaju jake nečistoće preporučujemo sredstvo za pranje posuđa u obliku gela. Njega morate ciljano da nanosite. Pećnicu posle čišćenja ostavite otvorenu radi sušenja.
Samočisteće površine (hrapava površina)	Obratite pažnju na napomene u poglavlju: Samočisteće površine
Staklo na vratima	Sredstva za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljku za staklo.
Stakleni poklopac lampice za rernu	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe.
Zaptivač Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Postolja	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.

Katalitička obloga pećnice

Katalitičke obloge pećnice su presvučene samočišćenjem emajlom.

Dok je rerne u režimu rada, površine se čiste same od sebe. Veće mrlje od prskanja nestaju tek posle višestrukog režima rada rerne.

Samočišćeće površine

Bočni zidovi su katalitički obloženi. Te površine nemojte nikada da čistite sredstvima za čišćenje rerne. Neznatna promena boje emajla nema uticaj na samočišćenje.

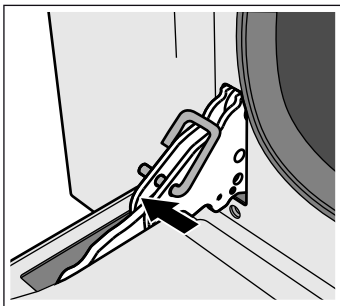
Demontaža i ugradnja stakla na vrata

Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža stakla na vratima

1. Sasvim otvorite rerne.
2. Obe šarke levo i desno blokirajte pomoću sigurnosnog klina (a).

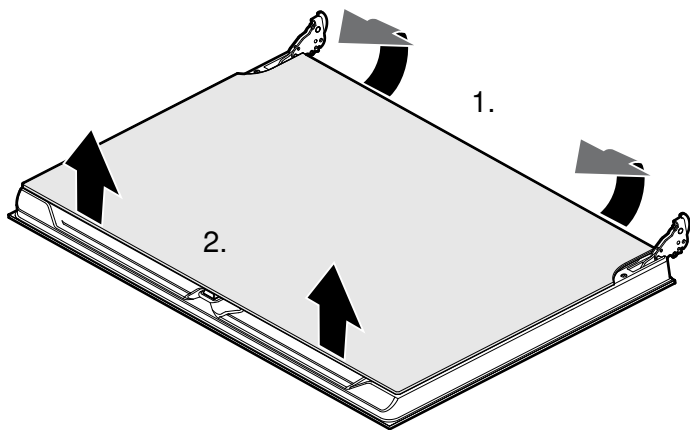
Napomena: Sigurnosne klinove morate u potpunosti da utaknete u otvore šarki.



3. Donji deo unutrašnjeg stakla malo podignite, dok se sami ne otpuste klinovi za fiksiranje iz držača (1).
4. Gornji deo unutrašnjeg stakla pažljivo podižite, dok se ne otpuste klinovi za fiksiranje iz držača (2).

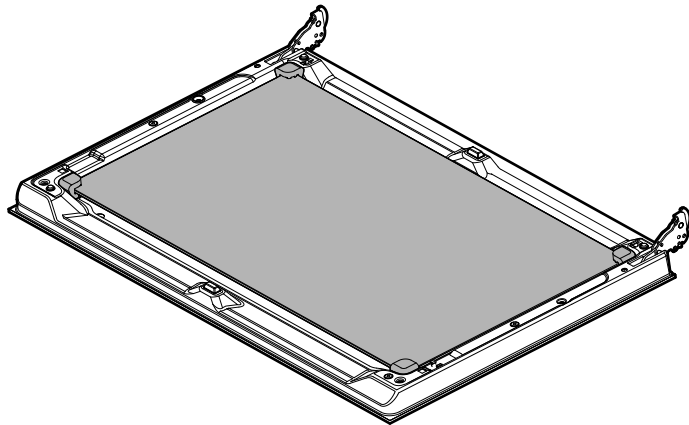
Opres!

Prilikom podizanja unutrašnjeg stakla srednje staklo može da se zalepi na unutrašnje staklo. Uverite se da srednje staklo neće pasti.

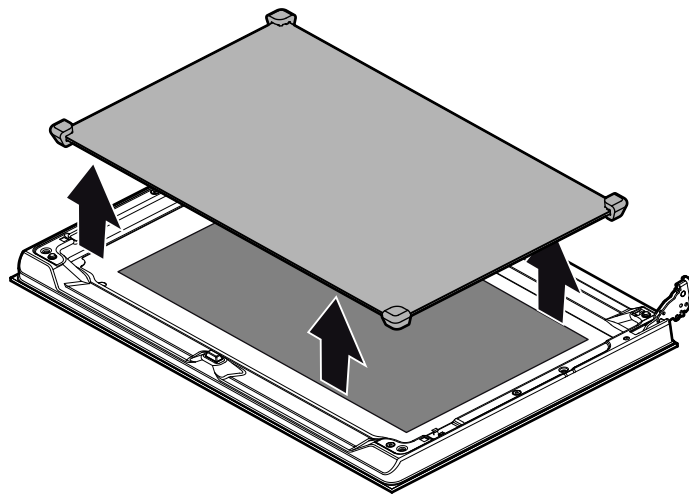


5. Izvucite unutrašnje staklo.

6. Izvucite srednje staklo.



Napomena: Srednje staklo nije fiksirano klinovima za držanje nego ga u poziciji drže gumeni ležajevi.



Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

⚠ Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Ugradnja stakla na vratima

1. Ponovo umetnite srednje staklo.

Napomena: Pazite na korektan položaj stakla. Svi gumeni ležajevi moraju da budu ravni na spoljašnjem staklu.

2. Ponovo umetnite unutrašnje staklo.

Napomena: Sva četiri klina za fiksiranje moraju da ulegnu u za to predviđene držače.

3. Uklonite sigurnosne klinove i zatvorite vrata rerne.

Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja

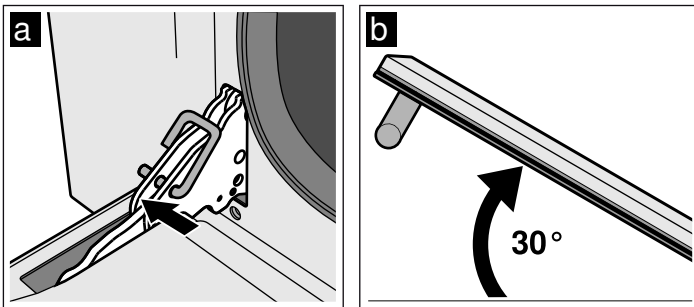
U slučaju kada je nečistoća veoma jaka, radi boljeg čišćenja možete da otkaçite vrata rerne. Za uobičajena čišćenja to nije neophodno.

Otkaçivanje vrata uređaja

1. Sasvim otvorite rernu.
2. Obe šarke levo i desno blokirajte pomoću sigurnosnog klina (a).

Napomena: Sigurnosne klinove morate u potpunosti da utaknete u otvore šarki.

3. Vrata rerne bočno uhvatite obema rukama i vrata rerne zatvorite za otprilike 30° (b).



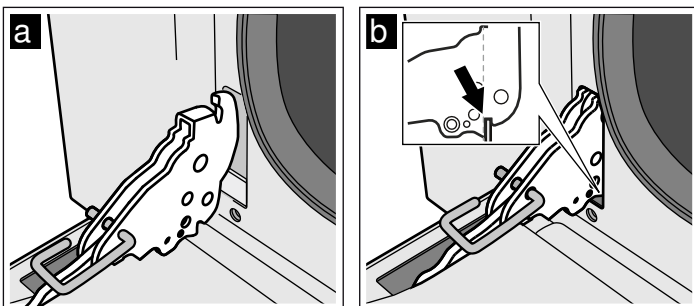
4. Vrata rerne lako podignite i izvucite.

Napomena: Vrata rerne nemojte u potpunosti da zatvorite. Šarke mogu lučno da se saviju i mogu da nastanu oštećenja na emajlu.

Zakačivanje vrata uređaja

1. Vrata rerne bočno uhvatite obema rukama.
2. Šarke gurnite u otvore rerne (a).

Napomena: Reza dole na obe šarke mora da ulegne u okvir rerne (b).



3. Vrata spustite na dole.
4. Izvadite sigurnosne klinove.

⚠ Opasnost od povrede!

Ako vrata rerne iznenada ispadnu ili šarka škljocne, nemojte da dirate šarku. Pozovite servisnu službu.

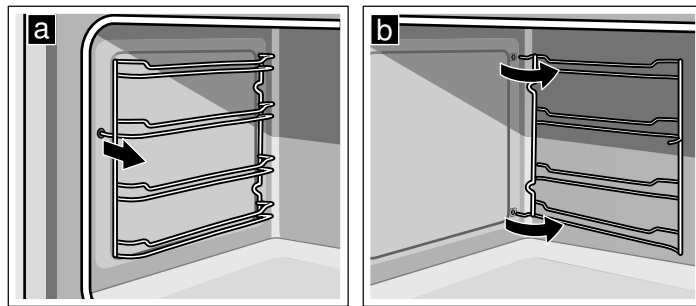
Otkaçivanje i zakačivanje rešetke za zakačivanje

Za bolje čišćenje možete da otkaçite rešetku za zakačivanje.

Otkaçivanje rešetke za zakačivanje

Rešetke za zakačivanje morate da fiksirate u tri tačke na bočne zidove u pećnici.

1. Rešetke za zakačivanje uhvatite za prednju stranu i vucite ka sredini pećnice. Prednja kuka rešetke za zakačivanje se izvlači iz otvora.
2. Rešetku za zakačivanje dalje otklopite i vucite iz zadnjih otvora bočnog zida.
3. Fiksirajte katalitičku oblogu pećnice.
4. Rešetku za zakačivanje izvucite iz pećnice.



Zakačivanje rešetke za zakačivanje

1. Fiksirajte katalitičku oblogu pećnice.
2. Kuke rešetke za zakačivanje utaknite u zadnje otvore bočnog zida.
3. Prednju kuku rešetke za zakačivanje pritisnite u otvor.

Šta da učinite u slučaju smetnje?

Ponekad se kod nastale smetnje radi samo o nekoj sitnici. Pre nego što pozovete servisnu službu obratite pažnju na sledeća uputstva.

Smetnja	Mogući uzrok	Uputstva/pomoć
Uređaj ne funkcioniše.	Osigurač je neispravan.	Proverite u ormariću za osigurače, da li je osigurač za rernu u redu.
	Nestanak električne energije.	Proverite da li radi svetlo u kuhinji.
Nije moguće da se isključi rerna.	Elektronika je u kvaru.	Isključite osigurač. Pozovite servisnu službu.
Treperi indikator sata.	Nestanak električne energije	Ponovo podesite vreme na satu.
Rerna se ne zagreva.	Osigurač je neispravan.	Proverite ili obnovite osigurač.
	Birač funkcija nije podešen.	Podesite birač funkcija.
Polomljeno je staklo na vratima.		Isključite uređaj. Pozovite servisnu službu.
Sok od voća ili mrlje od belančevina na emajliranim površinama.	Vlažni sokovi od kolača ili mesa.	Beštetne promene emajla, ne mogu da se uklone.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe sme da vrši popravke na uređaju.

Za vas mogu nastati veće opasnosti, ako se na vašem uređaju izvrši nestručan popravak.

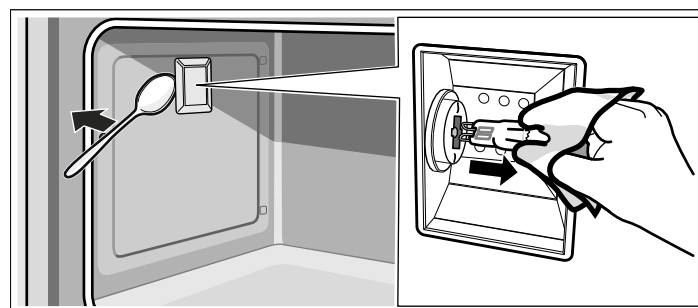
Zamena lampice za rernu

Ako je lampica za rernu pregorela, morate da je zamenite. Rezervne lampice, koje su otporne na visoke temperature, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Molimo Vas da navedete E-broj i FD-broj Vašeg uređaja. Nemojte da upotrebljavate nikakve druge lampice.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.

1. Ostavite pećnicu da se ohladi.
2. Otvaranje vrata uređaja.
3. Kako biste izbegli oštećenja, krpu za posude položite u pećnicu.
4. Izvucite rešetku za zakačivanje.
5. Skinite stakleni poklopac. Za to rukom spreda otvorite stakleni poklopac. Ukoliko se stakleni poklopac teško skida, kao pomoć uzmite supenu kašiku.
6. Izvucite lampicu za rernu.



7. Lampicu za rernu zamenite istim tipom lampice:

Napon: 230 V;

Snaga: 40W;

Grlo: G9;

Otpornost na temperaturu: 300 °C

8. Ponovo umetnite stakleni poklopac lampice za rernu.
9. Montirajte rešetku za zakačivanje.
10. Ponovo izvucite krpu za posude.
11. Ponovo uključite osigurač.
12. Proverite, da li osvetljenje rerne ponovo funkcioniše.

Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo da navedete broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vam pomognemo. Pločicu sa tipom sa brojevima ćete naći kada su vrata rerne otvorena ispred donje strane pećnice. Da prilikom poziva ne biste morali duže da tražite, podatke o vašem uređaju i broj telefona servisne službe možete uneti ovde.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Imajte na umu da poseta servisnog tehničara u slučaju neispravnosti nije besplatna ni tokom garantnog roka.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Saveti za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete kako prilikom pečenja i prženja možete da uštedite energiju i kako da pravilno uklonite uređaj.

Ušteda energije

- Rernu preliminarno zagrevajte samo ako je to navedeno u receptu.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.
- Vrata rerne tokom kuvanja, pečenja ili prženja otvarajte što je moguće ređe.
- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Rerna je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za drugi kolač. Takođe 2 pravougaona kalupa možete da ugurate u rernu jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja rernu možete da isključite 10 minuta pre završetka vremena pečenja i da preostalu toplotu iskoristite da se jelo ispeče do kraja.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Akrilamid u hrani

Veće količine akrilamida nastaju kod pripremanja proizvoda od žitarica i krompira na visokim temperaturama npr. čips od krumpira, pomfrit, tost, kajzerice, hleb ili fina peciva (keksi, medenjaci, paprenjaci).

Saveti za pripremanje hrane uz najmanji udeo akrilamida

Opšti saveti

- Vreme pečenja neka bude što kraće.
- Pecite jela tako da potamne samo do zlatno-žute boje, a ne pretamno.
- Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.

Pečenje

Gornjim i donjim zagrevanjem maks. 200 °C.
3D-врелим ваздухом или врелим ваздухом макс. 180 °C.

Sitni kolačići

Gornjim i donjim zagrevanjem maks. 190 °C.
3D-врелим ваздухом или врелим ваздухом макс. 170 °C.
Jaja ili žumanci umanjuju stvaranje akrilamida.

Pomfrit pečen u rerni

Raspedelite ravnomerno na plehu u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g na svakom plehu, kako se pomfrit ne bi isušio

Saveti za primenu

Ovde ćete pronaći izbor saveta za posuđe i za pripremu.

Napomene

- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor možete da nabavite kao dodatnu opremu u specijalizovanoj prodavnici i u servisnoj službi.
Pre korišćenja iz pećnice uklonite nepotreban pribor i posuđe.
- Uvek koristite kuhinjsku krpu kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posuđe.

Saveti za pečenje

Ovako ćete ustanoviti da li je patišpanj ispečen.	Oko 10 minuta pre kraja u receptu navedenog vremena pečenja, čačalicom probodite kolač na najvišem mestu. Ako se na čačalicu ne lepi testo, kolač je gotov.
Kolač splašnjava.	Sledeći put upotrebite manje tečnosti ili temperaturu pećnice podesite za 10 stepeni niže. Vodite računa o vremenima mešanja u receptu.
Kolači su na sredini deblji, a pri rubu tanji.	Ne podmazujte ivicu kalupa sa skočnim mehanizmom. Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač pomoću noža.
Kolač je sa gornje strane previše taman.	Ugurajte ga dublje, izaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.
Kolači su previše suvi.	Gotove kolače izbušite čačalicom. Zatim ih poprskajte voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put izaberite za 10 stepeni nižu temperaturu i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (npr. kolač sa sirom) dobro izgleda, ali je unutra gnjecav (šupljikavi, protkani vodnjikavim trakama)	Sledeći put koristite nešto manje tečnosti i pecite na nižoj temperaturi malo duže. Kod kolača sa sočnim nadevom prvo ispecite koru. Pospite je bademima ili prezlama i onda na to dodajte nadev. Vodite računa o receptu i vremenu pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Birajte nešto nižu temperaturu, onda pecivo postaje ravnomernije. Papir za pečenje koji viri može da utiče na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje uvek isecite u skladu sa plehom.
Kolač je dole previše svetao.	Sledeći put kolač ugurajte na niži nivo.
Voćni sok preliva.	Sledeći put upotrebite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj.
Malo pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja zalepilo jedno za drugo.	Oko svakog komada peciva razmak bi trebalo da bude oko 2 cm. Na taj način postoji dovoljno mesta da komadi peciva narastu i da mogu da porumene svuda okolo.
Prilikom pečenja sočnih kolača pojavljuje se kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Izbacuje se preko vrata. Vodena para može da padne na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je fizički uslovljeno.

Pečenje

Kalupi za pečenje

- Pre svega upotrebjavajte svetle kalupe i plehove za pečenje.
- Kalupe za pečenje uvek postavljajte na sredinu rešetke za pečenje i prženje.

Pečenje i roštilj

Posuda

Možete da upotrebljavate sve vatrostalne posude. Posude uvek postavite na sredinu rešetke. Za veliko pečenje takođe su adekvatni emajlirani plehovi za pečenje.

Saveti za prženje

- Niža temperatura daje ravnomernije pečenje.
- Posnijem mesu dodajte 2 do 3 supene kašike tečnosti, dinstanom pečenju 8 do 10 supenih kašika, u zavisnosti od veličine.
- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila, onda mast može da isteče.
- Živinče će biti naročito hrskavo i rumeno, ako ga pre završetka vremena za pečenje premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.
- Komade mesa okrećite na polovini vremena.
- Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Na taj način se bolje raspodeljuje sok pečenja.
- Prilikom pečenja većih komada mesa može da dođe do pojačanog formiranja pare i taloga na vratima rerne. To je normalna pojava, koja nema uticaj na sposobnost funkcionisanja. Posle postupka prženja krpom osušite vrata rerne i prozor za posmatranje.
- Ako pržite na rešetki, dodatno gurnite emajlirani pleh za pečenje radi prihvatanja masti na visinu za uguravanje 1.

Saveti za prženje

Kako možete da ustanovite da je pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (može da se dobije u specijalizovanoj prodavnici) ili napravite "probu kašikom". Kašikom pritisnite pečenje. Ako osetite da je tvrdo, onda je gotovo. Ako osetite da se uleže, potrebno je još neko vreme.
Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.	Proverite visinu uguravanja i temperaturu.
Pečenje izgleda dobro spolja, ali je sos zagoreo.	Sledeći put izaberite manju posudu za pečenje i dodajte više tečnosti.
Pečenje dobro izgleda, ali je sos previše svetle boje i vodenast.	Sledeći put izaberite veću posudu za pečenje i upotrebite manje tečnosti.

Saveti za pečenje roštilja

- Koristite komade za roštilj što je moguće jednake debljine. Treba da budu debljine najmanje 2 do 3 cm. Tada će dobiti ravnomernu boju i ostati mekane.
- Komad za roštilj položite na sredinu rešetke. Sipajte nešto vode na emajlirani pleh za pečenje i gurnite ga dodatno radi prihvatanja masti na visinu za uguravanje ispod. Nikada ga ne postavljajte na dno pećnice.
- Komad za roštilj prelijte s nešto ulja pre nego što ga položite na rešetku ispod roštilja.
- Tanji komad za roštilj okrenite posle polovine trajanja za pečenje roštilja, a deblji komad za roštilj više puta tokom trajanja za pečenje roštilja. Pri tome upotrebljavajte hvataljke za roštilj tako da komad za roštilj ne izbušite, pa sok od mesa ostaje npr. u pečenju.
- Tamne sorte mesa kao jagnjetina i govedina brže i bolje rumene nego svetlija svinjetina i teletina.
















Testirano za Vas u našem studiju za kuvanje

Ovde ćete naći izvor jela i optimalnih podešavanja za njih. Pokazaćemo vam koje vrste zagrevanja i temperatura i visina za uguravanje mikrotalasne pećnice najviše odgovaraju Vašem jelu.

Napomene

- Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. To zavisi od kvaliteta i konzistencije namirnice.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor možete da nabavite kao dodatnu opremu u specijalizovanoj prodavnici i u servisnoj službi.
Pre korišćenja iz pećnice uzmite pribor i posuđe koje Vam nije potrebno.
- Uvek koristite kuhinjsku krpu kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posuđe.

Svi podaci se odnose na rernu koja se preliminarno zagreva.

Jelo	Težina (kg)	Uguravanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Lazanje	3-4	1		200-230	50-60
Gužvara od testenine	2	1		220-230	40-45
Teleće pečenje	1,5	2		180-190	70-80
Svinjske slabine	1	2		180-190	50-60
Zečije pečenje	1,5	2		180-190	70-80
Pile pečeno na roštilju	1	2		180-190	50-60
Pile pečeno na roštilju	2	2		180-190	80-90
Pržena kobasica	1	3		maks.	7-9 prva strana 5-6 druga strana
Svinjski kotlet	2	4		maks.	12-15 prva strana 5-7 druga strana
Sveža riba	1,5	2		160-170	50-60
Sveža pica	3	1		maks.	9-11
Hleb	2	2		190-200	40-50
Biskvit kolač	1	2		150-160	50-60
Tortice od marmelade	1	2		160-170	40-50
Brioši hleb	1	2		160-170	25-30

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000971612 914775720 950101