

HR

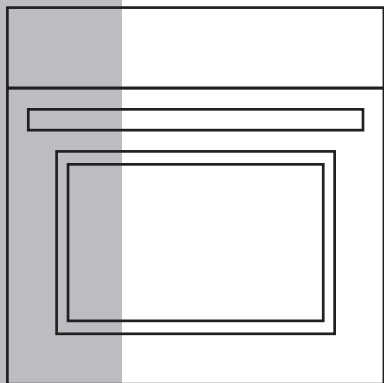
UPUTE ZA UPORABU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

RS

UPUTSTVO ZA UPOTREBU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

ELEKTRIČNE UGRADBENE PEĆNICE

ELEKTRIČNE UGRADNE RERNE



UPV789IM
UPV789CD

KONČAR

Poštovani korisniče,

naš cilj je da vam pružimo visoko kvalitetne proizvode koji će nadmašiti vaša očekivanja. Vaš uređaj proizveden je u modernim postrojenjima gdje su izvedena ispitivanja kvalitete proizvoda. Ovaj priručnik sadrži upute kako sigurno i učinkovito koristiti ovaj uređaj koji je proizveden pomoću najnovije tehnologije. Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte ove upute za uporabu u kojima se nalaze osnovne informacije za sigurnu instalaciju, održavanje i uporabu. Za instalaciju proizvoda obratite se vama najbližem ovlaštenom servisnom centru.

Sadržaj

Prikaz i veličina proizvoda

Upozorenja

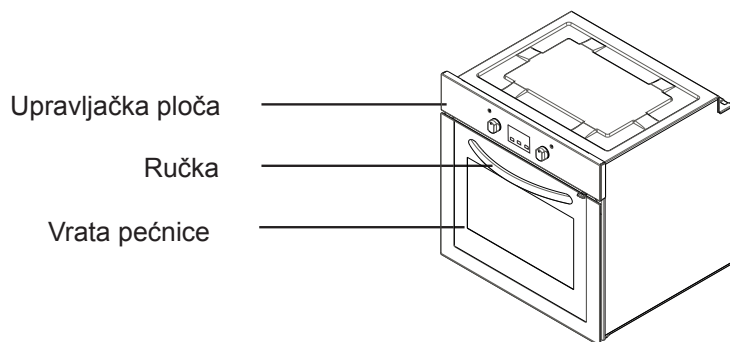
Priprema za ugradnju i uporabu

Uporaba pećnice

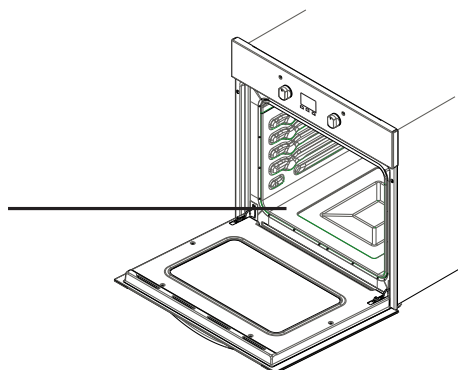
Čišćenje i održavanje proizvoda

Servis i prijevoz

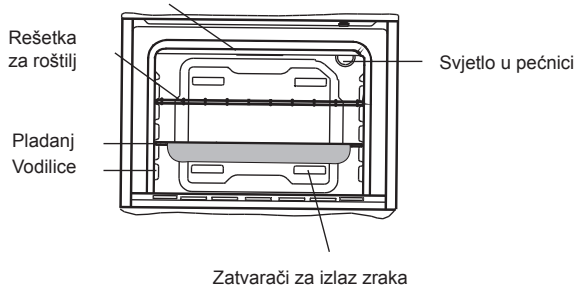
PRIKAZ I VELIČINA PROIZVODA



Donji grijaći element
(iza ploče)



Gornji grijaći element (iza ploče)



SIGURNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE CIJELI SADRŽAJ OVIH UPUTA PRIJE UPORABE OVE NAPRAVE I DRŽITE IH NA LAHKO DOSTUPNOM MJESTU KAKO BISTE IH MOGLI KORISTITI KADA BUDE POTREBNO.

OVAJ PRIRUČNIK SASTAVLJEN JE ZA VIŠE RAZLIČITIH MODELA. VAŠA NAPRAVA MOŽDA NEĆE IMATI NEKE ZNAČAJKE POJAŠNJENE U OVOM PRIRUČNIKU. TIJEKOM PROUČAVANJA PRIRUČNIKA OBRAдите POZORNOST NA ILUSTRACIJE S BROJKAMA.

Opća sigurnosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnos-

ti. Djeca se ne smiju igrati s napravom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Naprava i pristupačni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi ne bi dirali. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti sama u blizini naprave osim ako su pod nadzorom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako se na površini nalazi napuklina, napravu isključite kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Naprava nije namijenjena za rad uz pomoć

vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

- Tijekom uporabe naprava se zagrijava. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.
- Tijekom uporabe se ručke koje se drže kraće razdoblje zagrijavaju.
- Za čišćenje staklenih vrata pećnice i ostalih površina nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje jer bi mogla ogrepsti površinu što bi moglo dovesti do rasprsnuća stakla i površinskih oštećenja.
- Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žaruljice provjerite ako ste isključili napravu kako ne bi došlo do

električnog udara.

- **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući kad se kuha ili roštilja. Držite djecu podalje od naprave.
- Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Radove održavanja i popravke smije obavljati samo ovlašteno servisno osoblje. Radovi ugradnje i popravci koje je obavljalo neovlašteno servisno osoblje mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna.
- Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima naprave. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
- **OPREZ:** Ova naprava dizajnirana je samo za kuhanje hrane i namijenjena je samo za unutarnju uporabu u domaćinstvu te se ne smije koristiti ni u kakve druge svrhe ili namjene, npr. komercijalna uporaba ili u uporaba u komercijalnom okruženju ili za grijanje prostorija.
- Napravu nemojte dizati ili micati držanjem ručke vrata.
- Kako biste osigurali sigurnost, potrebno je poduzeti sve mjere sigurnosti. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom čišćenja kako se staklo ne bi

ogreblo. Nemojte udarati ili kucati na staklo uz pomoć drugih predmeta.

- Provjerite ako je kabel napajanja savinut tijekom ugradnje. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Kad su vrata pećnice otvorena, na njima ne smiju sjediti djeca odnosno ne smiju se penjati na vrata.

Upozorenja tijekom ugradnje

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Ovlašteni tehničar mora obaviti radove ugradnje ove naprave te osposobiti ju za uporabu. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Tijekom raspakiravanja naprave provjerite ako su na njoj vidljiva oštećenja nastala tijekom prijevoza. U slučaju pronalaska oštećenja napravu nemojte koristiti i odmah se obratite kvalificiranoj servisnoj službi. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalica, stiropor) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite napravu od atmosferskih utjecaja. Nemojte ga izlagati npr. suncu, kiši, snijegu itd.
- Materijali koji se nalaze u blizini naprave (ormarić) moraju biti otporni na temperature od minimalno 100°C.

Tijekom uporabe

- Kod prve uporabe pećnice osje-

tit ćete neobičan miris koji dolazi iz izolacijskih materijala i grijaćih elemenata. Iz tog razloga prije uporabe pećnice uključite praznu pećnicu da radi na maksimalnoj temperaturi u trajanju od 45 minuta. Istovremeno prozračite prostoru u kojoj je proizvod ugrađen.

- Tijekom uporabe zagrijavaju se vanjska i unutarnja površina pećnice. Kad otvarate vrata pećnice, odmaknite se od vrata kako biste izbjegli vruću paru iz pećnice. Postoji opasnost od opekline.
- Tijekom rada u napravu nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Ploču za kuhanje uvijek držite pod nadzorom kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. U suprotnom postoji opasnost od požara nakon njihovog pretjeranog zagrijavanja. Požar uzrokovan uljem nikad ne gasite vodom. Stavite poklopac na lonac za umak ili tavu kako bi se nastali požar ugasio i isključite ploču za kuhanje.
- Ako se naprava neće koristiti neko duže vremensko razdoblje, isključite utikač iz utičnice. Glavni upravljački prekidač mora biti u položaju isključeno. Također, kad se naprava ne koristi, ventil za plin mora biti u položaju isključeno.
- Upravljački gumbi naprave uvijek moraju biti u položaju "0" (stop) kad se naprava ne koristi.
- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se nagnju. Pazite da

ne dođe do prolijevanja vrućih tekućina.

- Kad su vrata pećnice otvorena, na njih se ne smije ništa stavljati. Naprava bi postala nestabilna ili došlo bi do napuknuća na vratima.
- Na vrata nemojte stavljati teške predmete ili zapaljive stvari (najlon, plastična vrećica, papir, krpa itd.). To uključuje i posuđe s plastičnim dijelovima (npr. ručke).
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.
- Tijekom čišćenja i održavanja
- Napravu uvijek isključite prije obavljanja radova čišćenja ili održavanja. Radove možete započeti nakon vađenja utikača iz utičnice ili isključivanja glavnih prekidača.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gumbе.
- **KAKO BISTE ODRŽALI UČINKOVITOST I SIGURNOST NAPRAVE, PREPORUČAMO DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DIJELOVE I ZOVETE SAMO NAŠU OVLAŠTENU SERVISNU SLUŽBU AKO JE TO POTREBNO.**

PRIPREMA ZA UGRADNJU I UPORABU

Budući da je proizvedena od visokokvalitetnih dijelova i materijala, ova moderna, funkcionalna i praktična pećnica zadovoljit će sve vaše potrebe u svakom pogledu. Pažljivo pročitajte priručnik

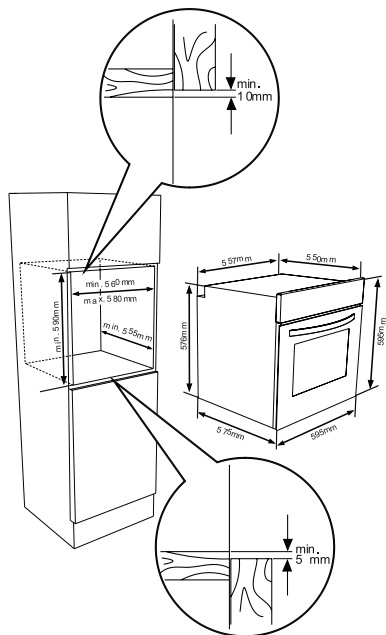
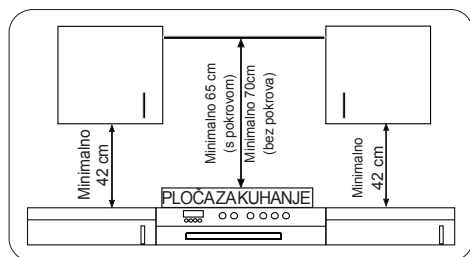
kako biste u budućnosti mogli postići uspješne rezultate bez ikakvih problema. Informacije u nastavku sadrže pravila za ispravno postavljanje i radove servisa. Potrebno ih je pročitati bez odlaganja, osobito od strane tehničara koji će samu napravu postavljati.

ZA UGRADNJU PEĆNICE POTREBNO JE OBRATITI SE OVLAŠTENOM SERVISU!

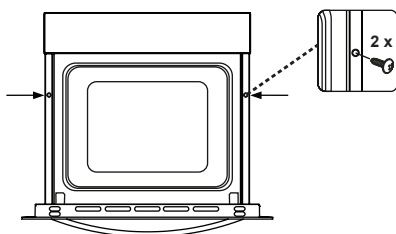
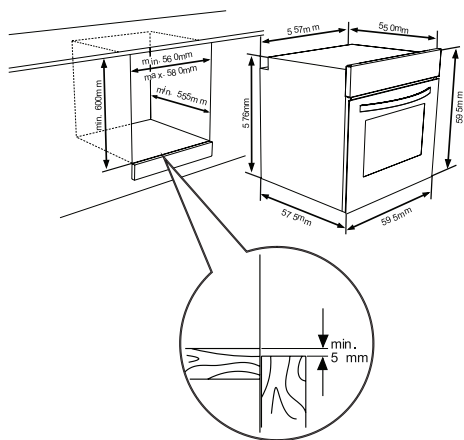
ODABIR MJESTA ZA POSTAVLJANJE PEĆNICE

- Postoji nekoliko točaka na koje je potrebno obratiti pažnju prilikom odabira mjesta za postavljanje pećnice. Pridržavajte se naših preporuka u nastavku kako biste spriječili nastanak problema i opasnih situacija koje bi se mogle dogoditi kasnije!
- Prilikom odabira mjesta za pećnicu pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Namještaj koji se nalazi oko pećnice mora biti izrađen iz materijala otpornih na temperature veće od 50 C° ambijentalne temperature.

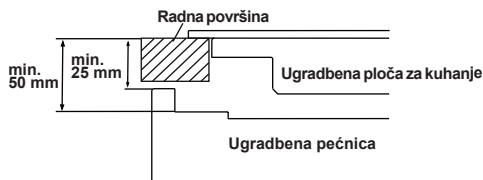
Na slici 1. prikazane su promjene vezane uz kuhinjske ormariće i ispušni ventilator koje je potrebno učiniti iznad ugrađenog kombiniranog proizvoda kao i minimalna udaljenost od ploče pećnice. U skladu s tim, ispušni ventilator mora biti minimalno udaljen 65 cm od ploče za kuhanje. Ako ispušni ventilator nije postavljen, potrebno je postaviti ga na visini ne manjoj od 70 cm.



UGRADNJA UGRADBENE PEĆNICE



Pećnicu umetnite u kuhinjski ormarić tako da ju gurate prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir proizvoda dodirne drvenu površinu ormarića, zategnite vijke.



Ako pećnicu ugrađujete ispod ploče za kuhanje, razmak između radne površine i gornjeg dijela ploče pećnice mora biti minimalno 50 mm, a razmak između radne površine i gornjeg dijela upravljačke ploče mora biti minimalno 25 mm.

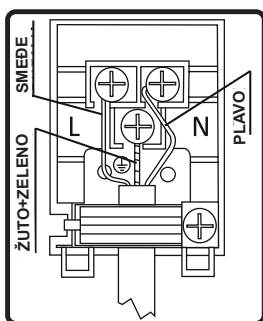
OŽIČENJE I SIGURNOST UGRADBENE PEĆNICE

Tijekom ožičenja potrebno je pridržavati se uputa u nastavku bez iznimke:

- Kabel za uzemljenje mora biti spojen na vijak sa oznakom za uzemljenje. Spajanje kabela napajanja potrebno je obaviti na način prikazan na slici 6. Ako u prostoriji za ugradnju ne postoji izlaz za uzemljenje koji je u skladu s propisima, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- Izlaz za uzemljenje mora biti u blizini naprave. Nikad nemojte koristiti produžni kabel.
- Kabel napajanja ne smije biti u dodiru

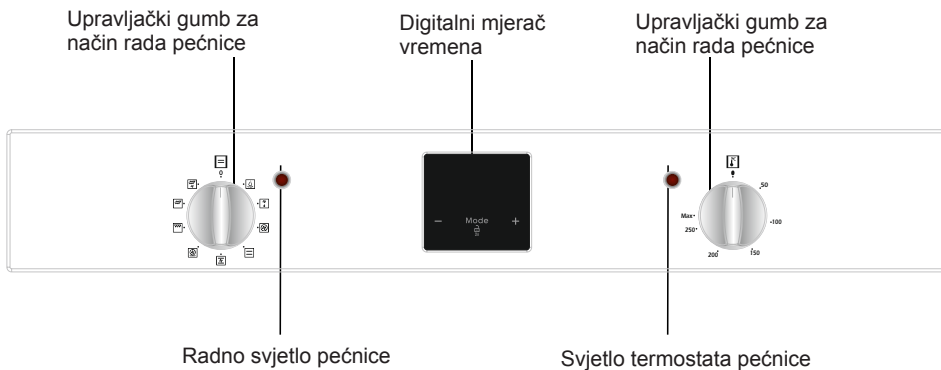
s vrućim površinama proizvoda.

- U slučaju oštećenja kabela napajanja svakako se obratite ovlaštenoj servisnoj službi. Samo ovlaštena servisna služba smije mijenjati kabel.
- Ožičenje kabela smije obavljati ovlaštena servisna služba. Potrebno je koristiti kabel napajanja tipa H05VV-F.
- Neispravno ožičenje može oštetiti napravu. Jamstvo ne pokriva takvu vrstu oštećenja.
- Naprava je dizajnirana za spajanje na ~220-240 V. Ako su vrijednosti drugačije od navedenih, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- **Tvrтка proizvođač izjavljuje da ne prihvaća nikakvu odgovornost za oštećenja i gubitke nastale zbog nepridržavanja sigurnosnih normi!**



UPORABA PEĆNICE

Upravljačka ploča

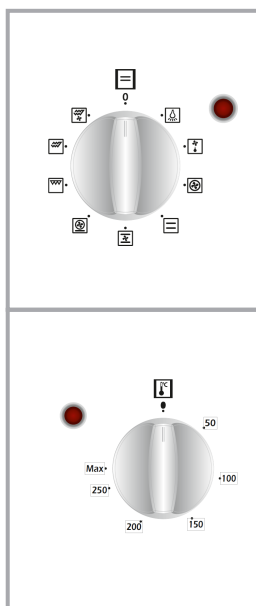


Upravljački gumb za način rada pećnice

Za odabir željenog načina rada kuhanja, okrenite gumb na određeni simbol. Detalji vezani uz načine rada pećnice pojašnjeni su u sljedećem odjeljku.

Upravljački gumb za način rada pećnice

Za odabir željenog načina rada kuhanja, okrenite gumb na određeni simbol. Detalji vezani uz načine rada pećnice pojašnjeni su u sljedećem odjeljku.



Načini rada pećnice

*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



Rasvjeta pećnice:

Upalit će se samo svjetlo pećnice i ostat će upaljeno za vrijeme svih funkcija kuhanja.



Funkcija za odmrzavanje:

Upalit će se svjetla upozorenja. Ventilator počinje s radom.

Kako biste koristili funkciju odmrzavanja, zamrznutu hranu stavite u pećnicu na rešetku u treći utor odozdo. Preporuča se stavljanje pladnja ispod hrane za odmrzavanje kako bi se u njemu mogla nakupljati sva voda nastala topljenjem leda. Uz pomoć ove funkcije hrana se ne će kuhati ili peći, već će se samo odmrzavati.



Funkcija ventilatora:

Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, gornji i donji grijači elementi te ventilator početi će s radom.

Ova funkcija koristi se za pečenje poslastica. Unutar pećnice hrana se kuha uz pomoć donjih i gornjih grijačkih elemenata i ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka, što će hrani dati učinak laganog roštiljanja. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija klasičnog načina kuhanja:

Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, donji i gornji grijači elementi početi će s radom. Funkcija klasičnog načina kuhanja emitira toplinu čime je omogućeno jednakomjerno kuhanje hrane u gornjem i donjem dijelu pećnice. To je idealno za pravljenje poslastica, torti, pečene tjestenine, lasanji i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postigne se kuhanjem jednog jela na samo jednoj rešetki.



Funkcija roštiljanja:

Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, grijači element roštilja početi će s radom. Ova funkcija koristi se za roštiljanje i prženje hrane. Koristite gornje uture u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



Funkcija brzog roštiljanja:

Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje i gornji grijači elementi početi će s radom. Funkcija se koristi za brzo roštiljanje većih količina hrane, npr. roštiljanje mesa. Koristite gornje vodilice u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu

stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



Funkcija dvostrukog roštiljanja i ventilatora:

Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje, gornji grijači elementi te ventilator početi će s radom.

Ova funkcija koristi se za brzo roštiljanje debljih komada hrane i kada je potrebno obuhvatiti veće područje. I gornji grijači elementi i rešetka za roštiljanje početi će s radom zajedno s ventilatorom kako bi se osiguralo jednakomjerno kuhanje.

Koristite gornje uture u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



Funkcija pizza

Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, prstenasti i donji grijači elementi te ventilator početi će s radom.

Funkcija s ventilatorom i donjim grijačim elementom idealna je za pečenje hrane,

npr. pizza, jednakomjerno u vrlo kratkom vremenu.

Dok ventilator jednakomjerno raspodjeli toplinu po cijeloj pećnici, donji grijači element osigurava pečenje tijesta.



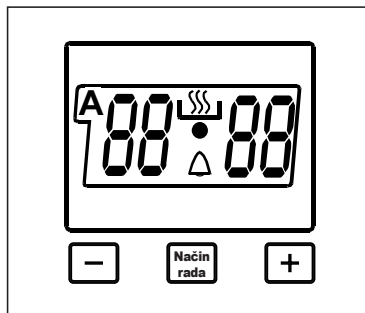
Turbo funkcija

Upalit će se termostatski i svjetla upozorenja, prstenasti grijaći element te ventilator početak će s radom.

Turbo funkcija omogućuje jednakomjernu raspodjelu topline u pećnici. Hrana će se na svim držačima jednakomjerno kuhati. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Funkcija donjeg grijanja i ventilatora idealna je za zagrijavanje hrane pravilno u kratkom vremenskom razdoblju. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Uporaba digitalnog mjerača vremena



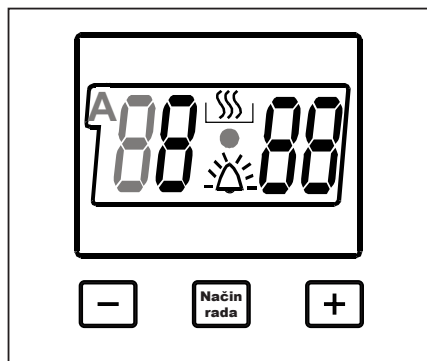
Podešavanje vremena:

Vrijeme je potrebno podesiti prije početka korištenja pećnice. Nakon priključenja pećnice na struju, na zaslonu će početi treperiti simbol (A) i tri "0". Istovremeno pritisnite tipke (+) i (-). Na zaslonu će se pojaviti simbol. Također, na sredini zaslona početak će treperiti točka. Uz pomoć tipki (+) i (-) podesite vrijeme tijekom treperenja točke na zaslonu. Nakon završenog podešavanja točka će prestati svijetliti.

Nakon priključenja pećnice na struju, kad simbol (A) i tri "0" na zaslonu počnu treperiti, pećnicom se ne može upravljati pomoću upravljačkih gumba. Kad radi podešavanja vremena istovremeno pritisnete tipke (+) i (-), na zaslonu će se pojaviti simbol. Kada se taj simbol pojavi na zaslonu, pećnicom možete upravljati ručno.

Kad će se u slučaju nestanka struje podešeno vrijeme resetirati, ponovno će biti potrebno podesiti vrijeme.

Podešavanje vremena zvuka upozorenja:



Vrijeme je potrebno podesiti prije početka korištenja pećnice. Nakon priključenja pećnice na struju, na zaslonu će početi treperiti simbol (A) i tri "0". Istovremeno pritisnite tipke (+) i (-).

Na zaslonu će se pojaviti simbol. Također, na sredini zaslona početak će treperiti točka. Uz pomoć tipki (+) i (-) podesite vrijeme tijekom treperenja točke na zaslonu. Nakon završenog podešavanja točka će neprestano svijetliti. Ova funkcija može se koristiti za podešavanje zvuka upozorenja nakon završenog podešenog vremenskog razdoblja.

Pritisnite tipku MODE (način rada) u sredini. Na zaslonu će treperiti simbol. Pojaviti će se i tri "0". Podesite željeno vremensko razdoblje za zvuk upozorenja uz pomoć tipku (+) i (-) za vrijeme treperenja simbola. Nekoliko trenutaka nakon završetka

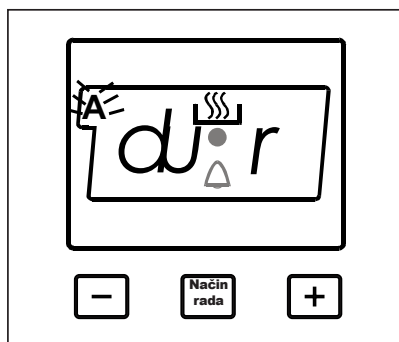
podešavanja, simbol će neprestano svijetliti. Kada simbol počne neprestano svijetliti, podešavanje vremena zvuka upozorenja je završeno.

Vrijeme za zvuk upozorenja može se podesiti na vrijeme između 00:00 i 23:59.

Kad prođe podešeno vremensko razdoblje, mjerac vremena oglasi se zvukom upozorenja, a na zaslonu počinje treperiti simbol. Pritiskom bilo koje tipke zaustavit će se zvuk upozorenja, a simbol će nestati sa zaslona.

Podešavanje vremena za zvuk upozorenja koristi se samo u svrhu upozorenja. Pećnica se uz pomoć ove funkcije neće aktivirati.

Poluautomatsko podešavanje vremena u skladu s vremenom kuhanja:

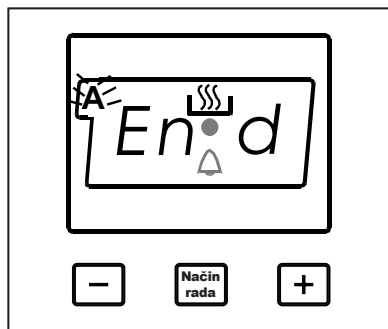


Ova funkcija koristi se za kuhanje u željenom vremenskom razdoblju. Hrana koju je potrebno skuhati stavi se u pećnicu. Pećnica se podesi na željenu funkciju kuhanja. Termostatska pećnica podesi se na željeni stupanj

ovisno o jelu kojeg je potrebno kuhati. Nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerača vremena ne vidite "stop" (zaustavljanje). Kada na zaslonu mjerača vremena vidite "stop", simbol (A) početak će treperiti. Podesite vrijeme kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-) kad se mjerač vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simboli (A) i neprestano će svijetliti na zaslonu. Za vrijeme podešavanja pećnica će početi s radom. **Vrijeme kuhanja može se podesiti u rasponu od 0 do 10 sati.**

Nakon završetka podešenog trajanja, mjerač vremena zaustavit će rad pećnice i oglasit će se zvuk upozorenja. Simbol (A) početak će treperiti na zaslonu. Nakon što se tipka za rad pećnice i termostata postave u položaj 0, pritiskom bilo koje tipke mjerača vremena zaustavit će se zvuk upozorenja. Također, mjerač vremena prebacit će se na ručno korištenje.

Poluautomatsko programiranje u skladu s vremenom završetka kuhanja:



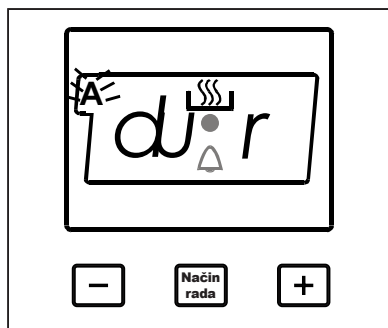
Ova funkcija koristi se za kuhanje sa željenim završetkom kuhanja. Hrana koju je potrebno skuhati stavi se u pećnicu. Pećnica se podesi na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice podesi se na željeni stupanj ovisno o jelu kojeg je potrebno kuhati. Nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerača vremena ne vidite "end" (kraj). Nakon toga, simbol (A) i vrijeme počet će treperiti.

Podesite vrijeme završetka kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-) kad se mjerač vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simboli (A) i neprestano će svijetliti na zaslonu. Za vrijeme podešavanja pećnica će početi s radom.

Vrijeme se može podesiti za razdoblje od 10 sati nakon trenutnog vremena.

Nakon završetka podešenog trajanja, mjerač vremena zaustavit će rad pećnice i oglasit će se zvuk upozorenja. Simbol (A) početak će treperiti na zaslonu. Nakon što se tipka za rad pećnice i termostata postave u položaj 0, pritiskom bilo koje tipke mjerača vremena zaustavit će se zvuk upozorenja. Također, mjerač vremena prebacit će se na ručno korištenje.

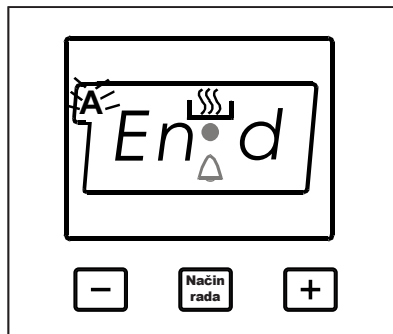
Potpuno automatsko programiranje:



Ova funkcija koristi se za kuhanje nakon određenog vremenskog razdoblja s određenim vremenskim trajanjem. Hrana koju je potrebno skuhati stavi se u pećnicu. Pećnica se podesi na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice podesi se na željeni stupanj ovisno o jelu kojeg je potrebno kuhati.

Prvo, nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerača vremena ne vidite "stop" (zaustavljanje). Kada na zaslonu mjerača vremena vidite "stop", simbol (A) početak će treperiti. Podesite vrijeme kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-) kad se mjerač vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simboli (A) i neprestano će svijetliti na zaslonu.

Vrijeme kuhanja može se podesiti u rasponu od 0 do 10 sati.



Nakon toga, nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerača vremena ne vidite "end" (kraj). Kad na zaslonu mjerača vremena vidite "end" (kraj), simbol (A) i trenutno vrijeme počet će treperiti zajedno s vremenom kuhanja. Podesite vrijeme završetka kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-) kad se mjerač vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simbol (A) neprestano će svijetliti na zaslonu.

Vrijeme se može podesiti za razdoblje do 23:59 sati nakon vremena kojeg ste dobili kad ste vremenu kuhanja dodali trenutno vrijeme.

Pećnica će početi s radom u vrijeme koje ste dobili kad ste podešeno vrijeme završetka kuhanja umanjili za vrijeme kuhanja te će se zaustaviti u vrijeme podešenog završetka. Mjerač vremena oglasit će se zvukom upozorenja, dok će simbol (A) započeti treperiti. Nakon što se tipka

za rad pećnice i termostat postavite u položaj 0, pritiskom bilo koje tipke mjerača vremena zaustavit će se zvuk upozorenja. Također, mjerač vremena prebacit će se na ručno korištenje.

Zaključavanje tipki:

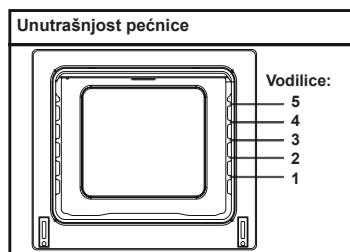
- Zaključavanje tipki automatski se aktivira kada se mjerač vremena ne upotrebljava 5 sekundi tijekom uobičajene upotrebe. Da biste otključali mjerač vremena, držite gumb NAČIN pritisnutim 3 sekunde. Zatim možete učiniti željenu radnju.
- Nakon aktivacije tipke Mode (način rada), svaka tipka aktivira se odmah nakon pritiska.

JELA	TURBO			DONJI - GORNJI			DONJI-GORNJI VENTILATOR				ROŠTILJ		
	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Po. termostata (min)	Pol. vodilica	Po. termostata (min)	Vrijeme kuhanja (min.)
Lisnato tijesto	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35				
Kolač	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35				
Keksi	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35				
Mesne okruglice na roštilju										200	4		10-15
Vodenasta hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50				
Piletina				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*		50-60
Sjeckano meso										200	3-4		15-25
Goveđi odrezak										200	4		15-25
Kolač na dva pladnja	160-180	1-4	30-40										
Poslastice na dva pladnja	170-190	1-4	35-45										
*Peći nataknuo na ražanj													

Dodatna oprema

Proizvodu je priložena dodatna oprema. Moguće je korištenje dodatne opreme koju ste kupili na drugim mjestima, no mora biti otporna na toplinu i plamen. Dozvoljeno je korištenje staklenog suđa, kalupa za kolače i pladnjeva za pećnicu koji su prikladni za korištenje u pećnici. Pridržavajte se uputa proizvođača s obzirom na uporabu druge dodatne opreme. U slučaju korištenja manjeg suđa, posudu stavite na rešetku tako da bude točno na središnjem dijelu rešetke. Ako hrana koju je potrebno kuhati ne pokriva cijelu površinu pladnja u pećnici, ako ste hranu uzeli iz zamrzivača ili ako se pladanj koristi za prikupljanje sokova iz hrane tijekom roštiljanja, pladanj će promijeniti oblik. To se događa zbog visokih temperatura tijekom kuhanja. Pladanj će se vratiti u prethodni oblik kad se ohladi nakon kuhanja. To je normalna fizička pojava koja se događa tijekom prijenosa topline. Vruće staklene pladnjeve i suđe nemojte stavljati u hladnu okolinu odmah nakon što ih izvadite iz pećnice kako ne bi pukli. Nemojte stavljati na hladne i vlažne površine. Stavite ih na suhu kuhinjsku krpu i omogućite sporo hlađenje. Prilikom korištenja roštilja u pećnici preporučamo (ako je primjenjivo) korištenje rešetke priložene uz proizvod. Kad se za roštiljanje koristi rešetka, ispod nje stavite pladanj u kojem će se prikupljati ulje. U pladanj možete staviti malo vode što će vam pomoći kod čišćenja. Kako je već prethodno pojašnjeno, nikad nemojte koristiti plinske plamenike bez poklopca za zaštitu. Ako pećnica ima plinski plamenik za roštiljanje, no nemate toplinsku zaštitu

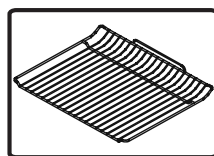
ili je oštećena pa se ne može koristiti, zatražite rezervni dio od najbliže servisne službe.



Dodatna oprema za pećnicu

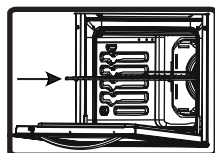
Dodatna oprema za pećnice razlikuju se od modela do modela.

Rešetka za roštiljanje



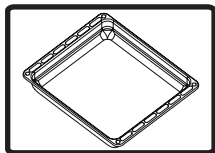
Rešetka za roštiljanje koristi se za roštiljanje ili stavljanje suđa.

UPOZORENJE- Rešetku stavite na odgovarajuću vodilicu u pećnici i gurnite ju do kraja.



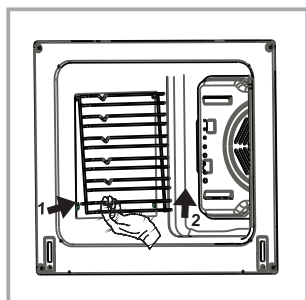
Dubok pladanj

Dubok pladanj koristi se za kuhanje gulaša. Pladanj se ispravno postavi tako da se postavi u vodilice i gurne do kraja.



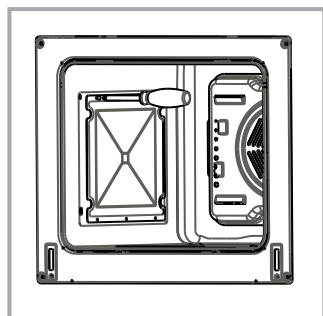
Skidanje žičane police

Izvucite žičanu policu na način prikazan na slici. Nakon otkopčavanja ju podignite prema gore.



Skidanje katalitičke ploče

Skinite vijke G sa svake katalitičke emajlirane ploče.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

ČIŠĆENJE

Prije čišćenja provjerite ako su svi upravljački gumbi isključeni i ako se naprava ohladila. Izvadite utikač iz utičnice.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja mogu ogrepsti emajlirane i

obojane dijelove pećnice. Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadrže takve tvari. Budući da mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti kaustičnu sodu, abrazivna praškasta sredstva za čišćenje, grube žičane spužve ili alate. Zagrijavanjem prekomjerno prolivene tekućine u pećnici mogu se oštetiti emajlirani dijelovi. Odmah očistite prolivenu tekućinu. Za čišćenje pećnice nemojte koristiti čistače na paru.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Pobrinite se da pećnicu iskopčate iz struje prije početka čišćenja. Najbolje rezultate postići ćete ako unutrašnjost pećnice očistite kad je pećnica još topla. Pećnicu obrišite mekom krpom namočenom u vodu s deterdžentom nakon svake uporabe. Nakon toga pećnicu ponovno obrišite, no ovaj put s vlažnom krpom te ju ostavite da se osuši. Cjelokupno čišćenje uz pomoć suhih i praškastih sredstava za čišćenje. Kod proizvoda s emajliranim okvirima s katalitičkim premazom nije

potrebno čišćenje stražnjih i bočnih strana unutrašnjosti pećnice. Međutim, ovisno o uporabi, preporuča se njihova zamjena nakon određenog vremenskog razdoblja.

ODRŽAVANJE

Zamjena žaruljice u pećnici

Zamjenu žaruljice u pećnici mora obaviti ovlašteni tehničar. Nazivne vrijednosti žaruljice morale bi biti 230 V, 25 Watta, tip E14, T300. Prije zamjene žaruljice potrebno je izvaditi utikač iz utičnice, a pećnica mora biti hladna.

Dizajn rasvjete je specifičan za uporabu u kuhinjskim uređajima u domaćinstvu te nije prikladan za prostornu rasvjetu u domaćinstvu.

SERVIS I PRIJEVOZ

ŠTO JE POTREBNO UČINITI PRIJE POZIVANJA SERVISNE SLUŽBE

Ako pećnica ne radi:

Utikač možda nije u utičnici, došlo je do nestanka struje. Nije podešeno vrijeme kod modela s mjeračem vremena.

Ako pećnica ne grije:

Nije podešena stavka na upravljačkom prekidaču za grijanje pećnice.

Ako unutarnja rasvjeta pećnice ne svijetli:

Potrebno je pregledati napajanje strujom. Potrebno je provjeriti ako je žaruljica ispravna. Ako nije, promijenite ju slijedeći upute u priručniku.

Kuhanje (ako gornji-donji grijači ne griju jednakomjerno):

Provjerite ako su lokacija suđa, razdoblje kuhanja i temperaturne stavke u skladu s priručnikom.

Ako nakon toga još uvijek imate problema, zovite ovlaštenu servisnu službu.

INFORMACIJE VEZANE UZ PRIJEVOZ

Ako je potreban prijevoz:

Zadržite originalnu ambalažu proizvoda te ako je proizvod potrebno prevesti, stavite ga u tu ambalažu. Pridržavajte se oznaka za prijevoz koje su vidljive na ambalaži. Ploču za kuhanje i sve njene dijelove i nosače zalijepite.

Između gornjeg pokrova i ploče za

kuhanje stavite papir, poklopite gornji pokrov te ga zatim zalijepite na bočne površine pećnice.

Karton ili papir zalijepite na unutarnji dio staklenih vrata pećnice kako ih pladnjevi i rešetke u pećnici ne bi oštetili tijekom prijevoza. Također, na bočne strane pećnice zalijepite pokrove pećnice.

Ako nemate originalnu ambalažu:

Zaštitite vanjsku površinu (staklene i obojane površine) pećnice od mogućih oštećenja.

Robna marka		KONČAR
Model		UPV789 IM UPV789 CD
Vrsta pećnice		ELEKTRIČNA
Težina	kg	33,8
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalno zagrijavanje		106.0
Indeks energetske učinkovitosti - uz ventilator		94.6
Energetski razred		A
Potrošnja energije (električna energija) - konvencionalno zagrijavanje	kWh/ciklus	0,93
Potrošnja energije (električna energija) - uz ventilator	kWh/ciklus	0,83
Broj šupljina		1
Izvor topline		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	78
Ova pećnica u skladu je s EN 60350-1		

Savjet za uštedu energije

Pećnica

- Jela kuhajte zajedno, ako je moguće.
- Neka vrijeme predgrijavanja bude kratko.
- Nemojte produžavati vrijeme kuhanja.
- Ne zaboravite isključiti pećnicu na kraju kuhanja.
- Nemojte otvarati vrata tokom perioda kuhanja.

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

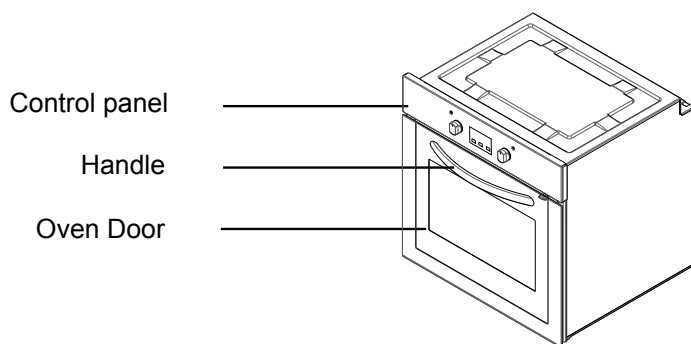
Preparation for installation and use

Using the oven

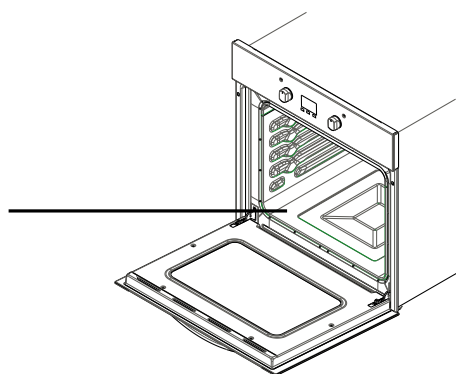
Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

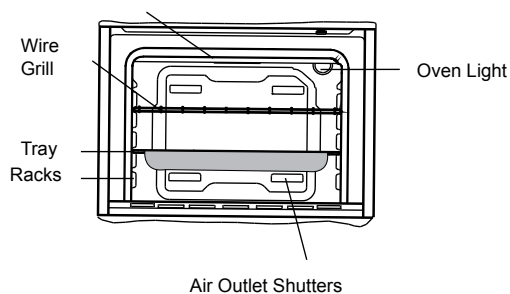
PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Lower Heating
Element (behind the
plate)



Upper Heating Element (behind the plate)



SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards

involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be ope-

rated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can become hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when cooking or grilling. Young children should be kept away from the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in

any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not try to lift or move the appliance by pulling on the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packa-

ging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C .

During use

- When you first run your oven, a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at the maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During use, the outer and inner surfaces of the oven become hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. A risk of burns may occur.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying

pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.

- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not being used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

• TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLI-

ANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read in detail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!

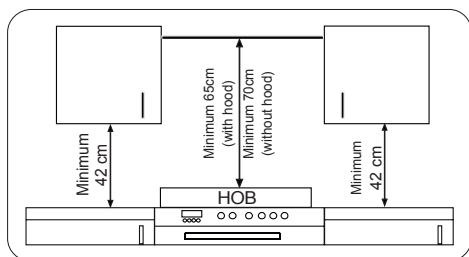
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take our recommendations below into account in order to prevent any problems and dangerous situations, which may occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curta-

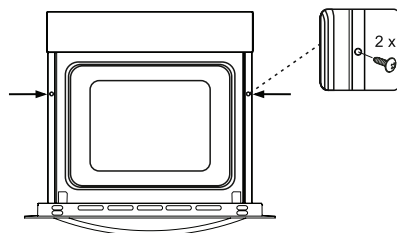
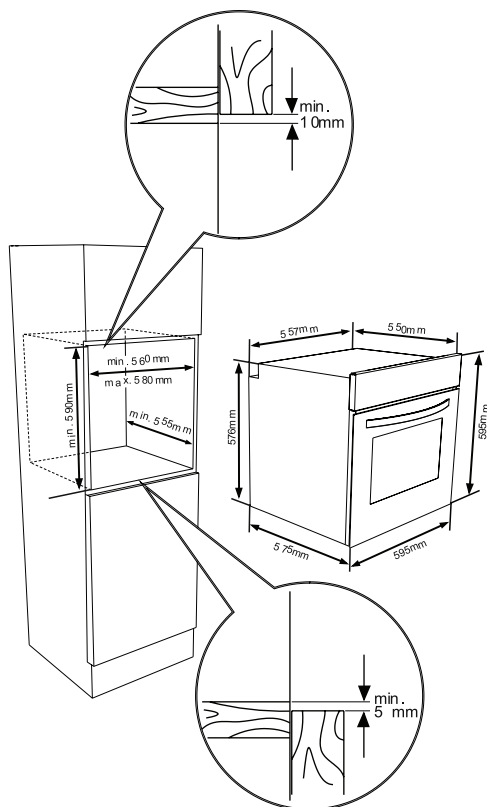
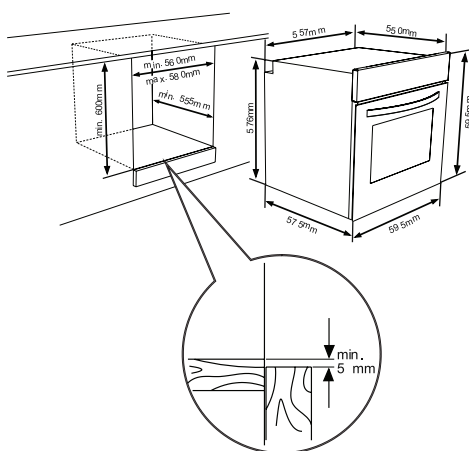
ins, oil, cloth etc., which quickly catch fire.

- Furniture surrounding the oven must be made of heat resistant materials - more than 50 C° of the room temperature.

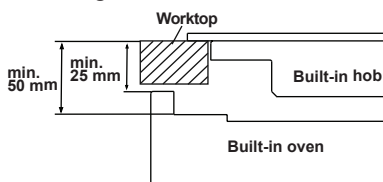
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

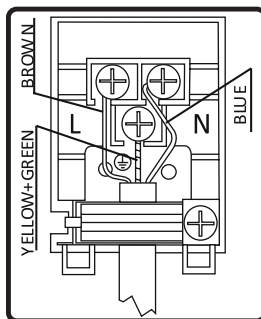
WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility**

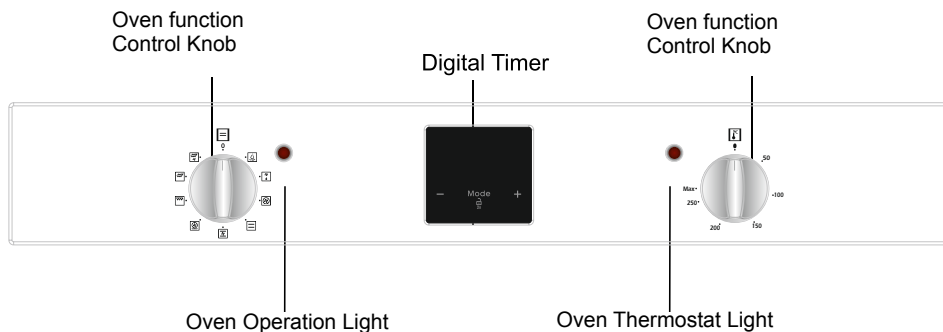
whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is
- designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).



USING THE OVEN

Control Panel

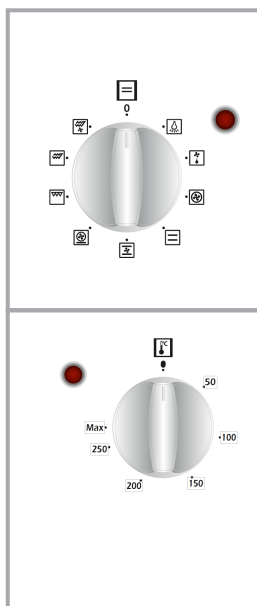


Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Thermostat Control Knob

To select the desired temperature, turn the knob to the related degrees the details of the oven functions are explained in the next section.



Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C



Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Pizza Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time.

While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.

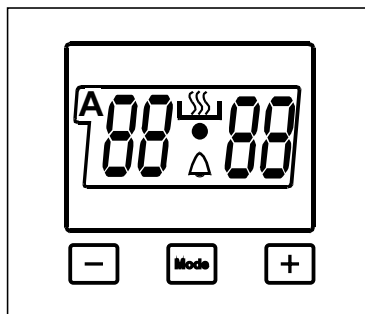


Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Use of digital timer

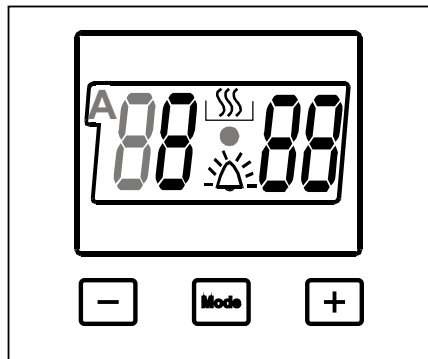


Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three "0"s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

Audible Warning Time Adjustment:



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

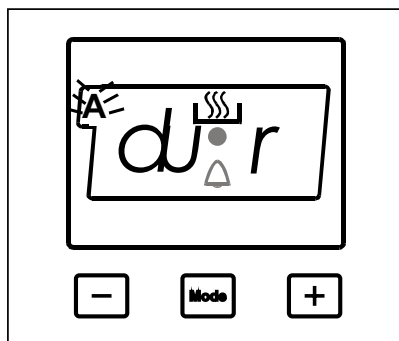
Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three "0"s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

Adjustment of the cooking time:



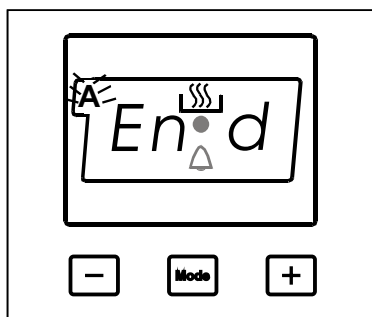
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "stop" on the timer screen. When you see "stop" on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using

the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and symbol (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

Adjustment of the cooking end time:



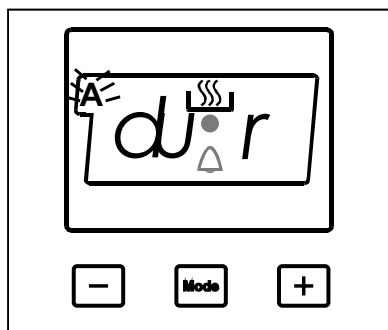
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see "end" on the timer screen, symbol (A) and the day's time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and an give audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

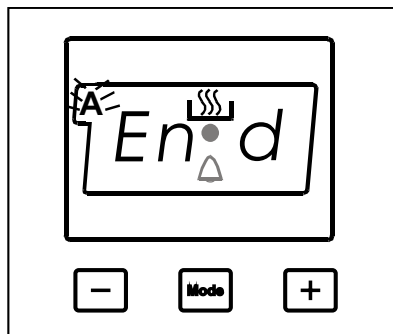
Full-Automatic Programming:



This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First, keep pressing the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.



Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the

timer will end the audible warning.
Also, current time will be displayed on timer.

Key Lock:

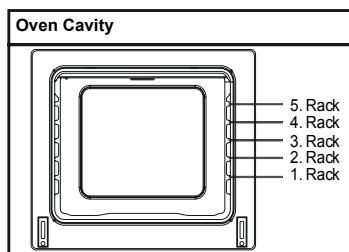
- The key lock is automatically activated when the timer is not in use for 5 seconds in normal usage. To unlock the timer, press MODE button for 3 seconds. Then desired operation can be done.
- After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									
* Cook with roasted chicken skewer...												

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da-

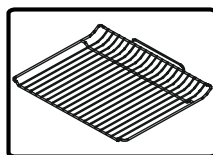
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



Oven Accessories

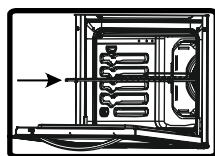
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



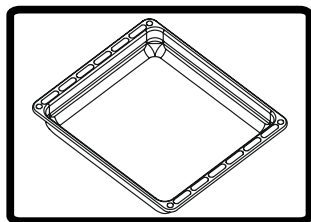
The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



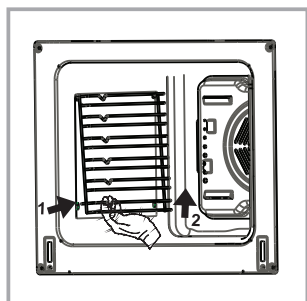
Deep Tray

The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



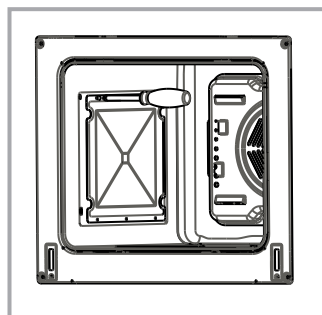
Removal of wire shelf

Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



Removal of catalytic panel

Remove G screws on the each catalytic enamel coated panel.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance has cooled down. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the

inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

the heat may not be adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts,

hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.

Poštovani korisniče,

Naš cilj je da vam ponudimo proizvode visokog kvaliteta koji prevazilaze vaša očekivanja. vaš uređaj je proizveden u modernim objektima i pažljivo je i naročito testiran zarad kvaliteta. Ovo uputstvo je pripremljeno kako bi vam se pomoglo da koristite svoj uređaj, koji je proizveden koristeći najnoviju tehnologiju uz poverenje i maksimalnu efikasnost. Pre korišćenja svog uređaja, pažljivo pročitajte ovo uputstvo koje uključuje osnovne informacije za bezbedno instaliranje, održavanje i korišćenje. Molimo vas da kontaktirate svoj najbliži ovlašćeni servisni centar za instalaciju vašeg proizvoda.

Sadržaj

Predstavljjanje i veličina proizvoda

Upozorenja

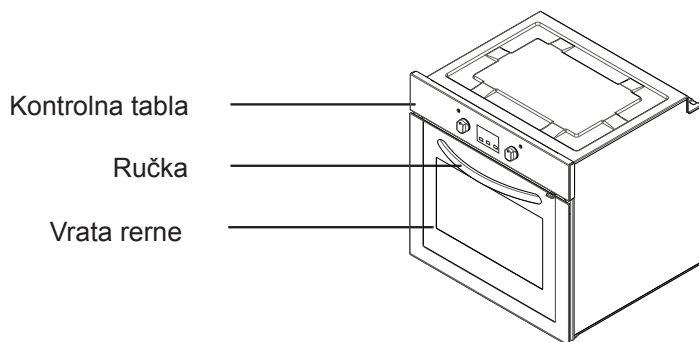
Priprema za instalaciju i korišćenje

Korišćenje rerne

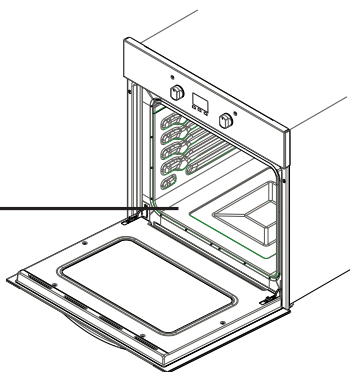
Čišćenje i održavanje vašeg proizvoda

Servisiranje i transport

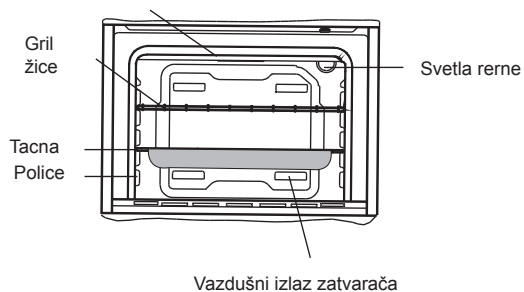
PREDSTAVLJANJE I VELIČINA PROIZVODA



Elementat nižeg grejanja (iza table)



Elementat višeg grejanja (iza table)



BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO I U POTPUNOSTI PROČITAJTE OVA UPOZORENJA PRE KORIŠĆENJA VAŠEG UREĐAJA I SAČUVAJTE IH NA ZGODNOM MESTU ZARAD REFERENCI AKO JE TO POTREBNO.

OVO UPUTSTVO JE PRIPREMLJENO ZA VIŠE OD JEDNOG ZAJEDNIČKOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEĆE IMATI NEKE FUNKCIJE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU. OBRATITE PAŽNJU NA IZRAZE KOJI SADRŽE CIFRE DOK ČITATE UPUTSTVO ZA RUKOVANJE

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzorim ili mentalnim mogućnostima ili ona koja nemaju iskustva ili znanje ako im se pruži nadgledanje ili daju instrukcije u vezi sa korišćenjem uređaja na siguran način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da se igraju sa aparatom.

Čišćenje i korisničko održavanje ne treba da se izvrši od strane dece bez nadgledanja.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupni delovi postaju topli u toku korišćenja. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata koji greju. Deca mlađa od 8 godina treba da se drže podalje osim ako nisu neprekidno nadgledana.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte stvari na površini za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj nije napravljen za rukovanje putem eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinske kontrole.

- U toku korišćenja, uređaj postaje topao. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata za grejanje unutar rerne.
- U toku korišćenja, drške koje se drže na kratko pri normalnoj upotrebi postaju vruće.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice da biste očistili staklo od vrata rerne ili druge površine jer ona mogu da ogrebu površinu što može da dovede do slamanja stakla ili štete nad površinom.
- Ne koristite sredstva za čišćenje na paru za čišćenje uređaja.
- **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj isključen pre nego što zamenite lampicu da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- **OPREZ:** Dostupni delovi mogu da budu topli kada se koristi kuvanje ili grilovanje. Mala deca treba da se čuvaju podalje.
- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa primenljivim lokalnim i internacionalnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravka moraju da se načine samo od strane ovlašćenih servisnih tehničara. Instalacija i popravka koje je izvršena od strane neovlašćenih tehničara može da vas dovede u opasnost. Opasno je menjati ili modifikovati specifikacije uređaja na bilo koji način.
- Pre instalacije, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (priroda gasa i pritisak gasa ili napon struje i frekvencija) i zahtevi uređaja budu kompatibilni. Zahtevi ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuvanje hrane i za unutrašnje korišćenje u domaćinstvu i ne treba da se koristi za bilo koju drugu svrhu ili u bilo koju drugu primenu, kao što je korišćenje van domaćinstva ili u komercijalnom okruženju ili zarad grejanja sobe.
- Ne pokušavajte da podignete ili pokrenete uređaj tako što ćete povući ručku od vrata.
- Sve moguće bezbednosne mere su se preuzele da bi se obezbedila vaša bezbednost. Pošto staklo može da se polomi, treba da budete

pažljivi dok čistite kako biste izbegli ogrebotine. Izbegavajte udaranje ili kucanje po staklu sa dodacima.

- Postarajte se da produžni kabl ne bude uglavljen u toku instalacije. Ako je produžni kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog uslužnog agenta ili slično kvalifikovanih osoba kako bi se sprečila opasnost.
- Dok su vrata od rerne otvorena, ne dopustite deci da se penju na vrata ili da sede na njima.

Instalaciona upozorenja

- Ne rukujte uređajem pre nego što je u potpunosti instaliran.
- Uređaj mora da se instalira od strane ovlašćenog tehničara i da se stavi u upotrebu. Proizvođač ne odgovara za bilo kakve štete koje mogu da se izazovu od strane defektivnih zamena i instalacija od strane neovlašćenih ljudi.
- Kada otpakujete uređaj, postarajte se da nije oštećen u toku transporta. U slučaju bilo kakvog defekta; ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog agenta. Pošto materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, heftalice, stiropor...itd.) mogu da izazovu štetne efekte nad decom, treba da se sakupe i odmah uklone.
- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga efektima kao što su sunce, kiša, sneg itd.
- Materijali u blizini uređaja (ormarić) moraju da budu u mogućnosti da istupe temperaturu od minimalno 100 °C.

U toku korišćenja

- Kada prvi put pokrenete rernu određeni miris će se osetiti od izolacionih materijala i elemenata grejanja. Zbog ovoga, pre upotrebe rerne, uključite je da radi na prazno pri maksimalnoj temperaturi od 45 minuta. U isto vreme treba da pravilno provetrite okolinu u kojoj je proizvod instaliran.
- U toku upotrebe, spoljne i unutrašnje površine rerne postaju vrele. Dok otvarate vrata rerne, udaljite se kako biste izbegli vruću paru koja dolazi iz rerne. Može da postoji rizik od opekotina.
- Ne stavljajte zapaljive ili sagorive materijale u ili u blizinu uređaja kada on radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu da biste uklonili i zamenili hranu u rerni.
- Ne ostavljajte šporet dok kuvate sa tvrdim ili tečnim uljima. Ona mogu da se zapale pod uslovom ekstremne toplote. Nikada ne sipajte vodu na plamen koji je izazvan od strane ulja. Pokrijte šerpu ili tiganj sa njihovim poklopcima kako biste zaustavili plamen koji se u ovom slučaju pojavio i isključite šporet.
- Ako uređaj nećete koristiti duži vremenski period, isključite ga. Neka glavni kontrolni prekidač bude isključen. Takođe, kada ne koristite uređaj neka ventil za gas bude isključen.
- Postarajte se da dugmad kontrolnog uređaja uvek bude na poziciji „0“ (stop) poziciji kada se ne koristi.
- Tacne se nagnju kada se izvuku. Obratite pažnju da se vrela tečnost ne prospe.

- Kada su vrata ili fioka rerne otvoreni, ništa ne stavljajte na nju. Možete da pogoršate ravnotežu vašeg uređaja ili da slomite poklopac.
- Ne stavljajte teške stvari ili zapaljivu robu (najlon, plastičnu kesu, papir, tkaninu...itd.) u fioku. Ovo uključuje posuđe za kuvanje sa plastičnim dodacima (npr. ručkama).
- Ne kačite peškire, krpe ili garderobu na uređaj ili na njegove ručke.
- U toku čišćenja i održavanja
- Uvek isključite uređaj pre rukovanja kao što su čišćenje ili održavanje. To možete da uradite nakon što isključite uređaj ili nakon što isključite glavni prekidač.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- **DA BISTE ODRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA POZOVETE SAMO NAŠE OVLAŠĆENE USLUŽNE AGENTE U SLUČAJU POTREBE.**

PRIPREMA ZA INSTALACIJU I KORIŠĆENJE

Proizvedeno sa najboljim kvalitetnim delovima i materijalima, ova moderna, funkcionalna i praktična rerna će ispuniti vaše potrebe na svaki način. Postarajte se da pročitate uputstvo kako biste dobili uspešne rezultate i kako ne biste imali nikakvih problema u budućnosti. Informacije date ispod sadrže pravila koja su neophodna za pravilno pozi-

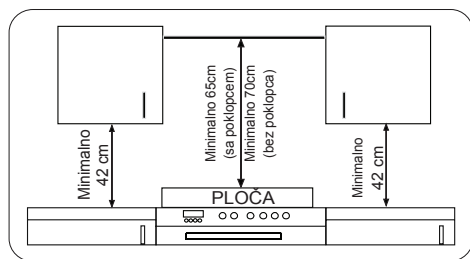
cioniranje i uslužne operacije. Treba obavezno da se pročitaju od strane tehničara koji će pozicionirati uređaj.

KONTAKTIRAJTE OVLAŠĆENI SERVIS ZA INSTALACIJU VAŠE RERNE!

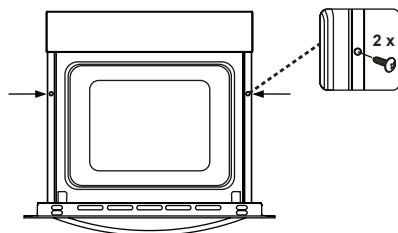
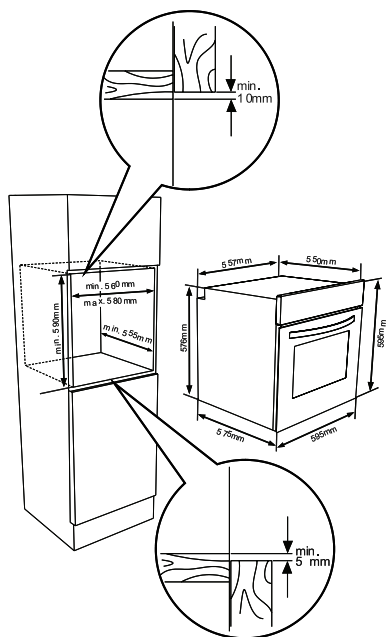
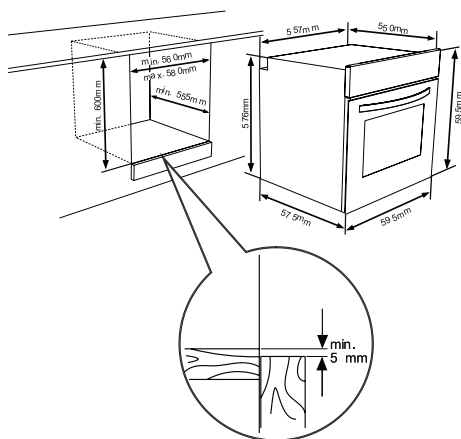
BIRANJE MESTA ZA RERNU

- Postoji nekoliko tačaka na koje treba obratiti pažnju kada se bira mesto za vašu rernu. Postarajte se da uzmete u obzir naše preporuke ispod kako biste sprečili bilo kakve probleme i opasne situacije, koje mogu kasnije da se pojave!
- Kada birate mesto za rernu, treba obratiti pažnju da nema zapaljivih materijala u bliskoj blizini, kao što su zavesе, ulje, tkanina, itd. koje mogu brzo da se zahvate vatrom.
- Nameštaj oko rerne mora da bude napravljen od materijala koji su otporni na toplotu na više od 50 C° sobne temperature.

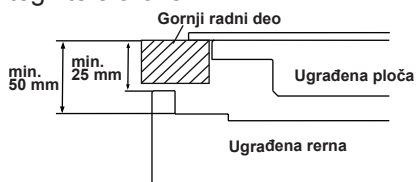
Obavezne promene za viseće ormariće i propusne ventilatore iznad ugrađenog kombinovanog proizvoda kao i minimalne visine od ploče rerne su prikazane na Slici 1. Prema tome, propusni ventilator treba da bude pri minimalnoj visini od 65 cm od ploče. Ako ne postoji propusni ventilator, visina ne treba da bude manja od 70 cm.



INSTALACIJA UGRAĐENE RERNE



Ubacite rernu u ormarić tako što ćete je gurnuti napred. Otvorite vrata rerne i ubacite 2 šrafa u rupe koje su locirane na okviru rerne. Dok okvir proizvoda dodiruje drvenu površinu ormarića, zategnite šrafove.



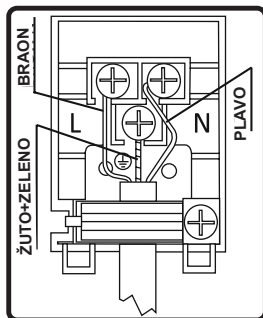
Ako je rerna instalirana ispod ploče, razdaljina između gornjeg dela i gornje table ploče mora da bude minimalno 50 mm a razdaljina između radnog dela i glavne kontrolne table mora da bude minimalno 25 mm.

OŽIČENJE I BEZBEDNOST UGRAĐENE RERNE

Instrukcije date ispod moraju da se slede bez pogovora u toku ožičenja:

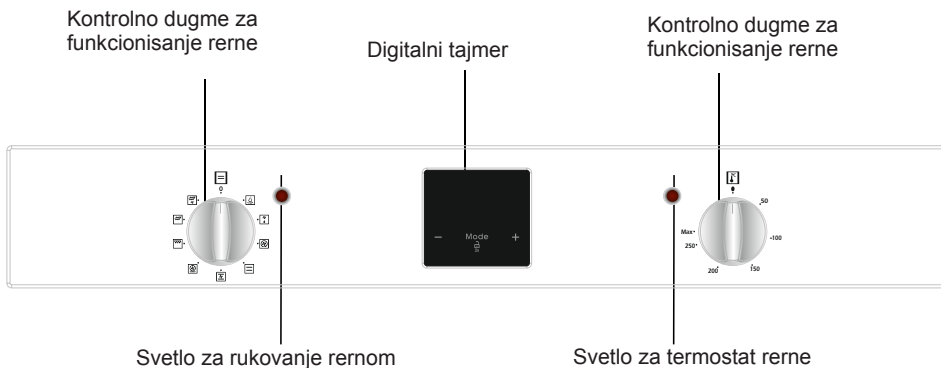
- Kabl za uzemljenje mora da se poveže putem šrafa sa oznakom za uzemljenje. Povezivanje dostavljenog kabla mora biti onako kako je prikazano na Slici 6. Ako ne postoji uzemljen izlaz koji je u skladu sa propisima u okolini instaliranja, odmah pozovite ovlašćeni servis.
- Uzemljen izlaz mora da bude u blizini uređaja. Nikada ne koristite produžni kabl.
- Dostavljeni kabl ne treba da dođe u kontakt sa toplom površinom proizvoda.

- U slučaju bilo kakve štete na dostavljenom kabl, postarajte se da pozovete ovlašćeni servis. Kabl mora da zameni ovlašćeni servis.
- Užičenje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. H05VV-F tip dostupnog kabla mora da se koristi.
- Pogrešno užičenje može da ošteti uređaj. Takva šteta se neće pokriti pod garancijom.
- Uređaj je dizajniran za povezivanje na 220-240V~ struju se razlikuje od gore pomenute vrednosti, pozovite odmah ovlašćeni servis.
- **Proizvođačka firma izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu i gubitak do kojeg dolaz od neusaglašenosti sa bezbednosnim propisima!**



KORIŠĆENJE RERNE

Kontrolna ploča

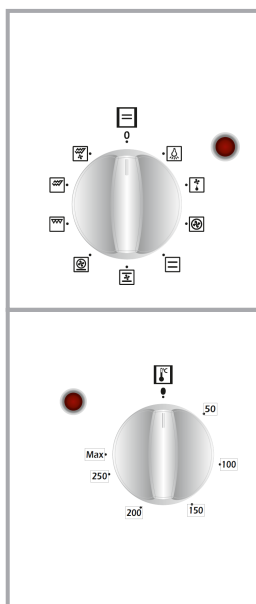


Kontrolno dugme za funkcionisanje rerne

Da biste izabrali željenu funkciju kuvanja, okrenite dugme na povezani simbol, detalji funkcija rerne su objašnjeni u sledećem odeljku.

Kontrolno dugme za funkcionisanje rerne

Da biste izabrali željenu funkciju kuvanja, okrenite dugme na povezani simbol, detalji funkcija rerne su objašnjeni u sledećem odeljku.



Funkcije rerne

* Funkcije vaše rerne mogu da se razlikuju usled modela vašeg proizvoda.



Lampica rerne:

Samo će lampica rerne biti uključena i ostaje uključena u svim funkcijama kuvanja.



Funkcija odleđivanja:

Svetla upozorenja rerne će se uključiti, ventilator počinje da radi.

Da biste koristili funkciju odleđivanja, uzmite zaleđenu hranu i stavite je u rernu na policu koja se nalazi na trećem nivou od dole. Preporučuje se da stavite tacnu za rernu ispod hrane za odleđivanje kako bi se voda koja se pojavljuje usled topljenja leda prikupila. Ova funkcija neće kuvati niti peći vašu hranu, samo će je odlediti.



Funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gornji i donji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Ova funkcija je jako dobra pri pečenju testa. Kuvanje se vrši od strane donjeg i gornjeg elementa grejanja u okviru rerne i od strane ventilatora koji daje cirkulaciju vazduha, što će dati određeni gril efekat hrani. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje.



Funkcija statičkog kuvanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, elementi nižeg i višeg grejanja će početi sa radom. Funkcija statičkog kuvanja širi toplotu, starajući se o tome da kuvanje bude ujednačeno na nižoj i višoj hrani. Ovo je idealno za pravljenje testa, kolača, upečenog testa, lazanje i pice. Pred-grejanje rerne na 10 minuta se preporučuje i najbolje je kuvati na jednoj polici pojedinačno u ovoj funkciji.



Funkcija grilovanja:

Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, elemenat grejanja grila će početi da radi. Ova funkcija se koristi za grilovanje i tostiranje hrane. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek tacnu stavljajte ispod kako bi uhvatila ulje ili curenje od masti. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da se zatvore i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



Funkcija bržeg grilovanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gril i gornji elementi grejanja će početi da rade. Funkcija se koristi za brže grilovanje i za pokrivanje velikog područja površine, kao što je grilovanje mesa. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek tacnu stavljajte ispod kako bi uhvatila ulje ili curenje od masti. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C



Dupli gril i funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gril i gornji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Ova funkcija se koristi za brže grilovanje deblje hrane i za pokrivanje već površine. Igornji elementi grejanja i gril će se napajati zajedno sa ventilatorom kako bi se dobilo podjednako kuvanje.

Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek tacnu stavljajte ispod kako bi uhvatila ulje ili curenje od masti. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje.

Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da se zatvore i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



Funkcija pice

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, prsten i donji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Ventilator i donja funkcija grejanja je idealna za pečenje hrane, kao što je pica, podjednako za kratko vreme.

Dok ventilator podjednako širi toplotu rerne, donji elemenat grejanja se stara o pečenju testa

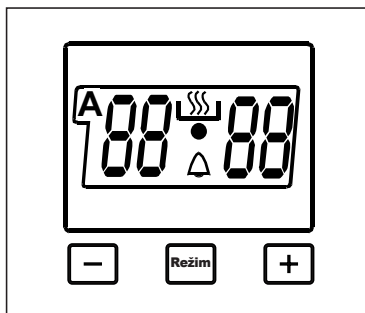


Turbo funkcija

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, donji element grejanja i ventilator će početi da rade.

Turbo funkcija podjednako širi toplotu u rerni. Sva hrana na svim policama će se podjednako skuvati. Preporučuje se da se rerma unapred zagreje na oko 10 minuta.

Korišćenje digitalnog tajmera

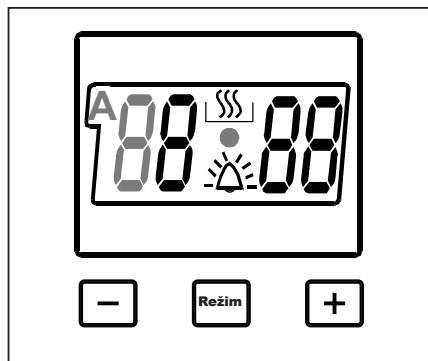


Prilagođavanje vremena:

Vreme mora da se prilagodi pre nego što se počne sa korišćenjem rerne. Prateći dovod napajanja rerne, simbol (A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad. Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, prilagodite vreme dana dok tačka blješti. Nakon prilagođavanja, treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena.

Prateći dovod napajanja rerne, kada simbol (A) i tri „0“ na ekranu počnu da blješte, rernom može da se rukuje koristeći kontrolna dugmad. Kada su (+) i (-) dugmad simultano pritisnuta za prilagođavanje vremena, simbol će se pojaviti na ekranu. Kada se ovaj ekran pojavi na ekranu, možete manuelno da rukujete delom rerne. Pošto će se prilagođeno vreme resetovati u slučaju nestanka struje, podešavanje prilagođavanja vremena mora ponovo da se izvrši.

Prilagođavanje vremena zvučnog upozorenja:



Vreme mora da se prilagodi pre nego što se počne sa korišćenjem rerne. Prateći dovod napajanja rerne, simbol (A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad.

Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, prilagodite vreme dana dok tačka blješti. Nakon prilagođavanja, treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena. Ova funkcija može da se koristi za primanje zvučnog upozorenja pri kraju prilagođenog vremenskog perioda.

Pritisnite dugme REŽIM na sredini. Simbol će blještati na ekranu. Takođe, tri „0“ će se pojaviti. Prilagodite željeni vremenski period za upozorenje koristeći (+) i (-) dugmad dok simbol blješti. Nakon nekog vremena posle završetka prilagođavanja, simbol će početi da se neprekidno pali. Kada simbol počne neprekidno da se pali, vremensko prilagođavanje zvučnog

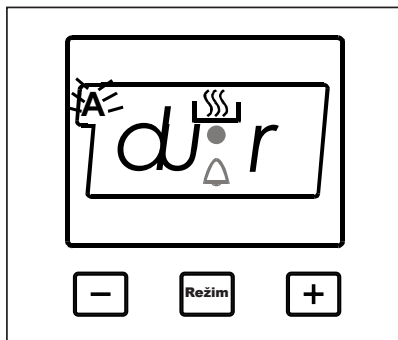
upozorenja je završeno.

Vreme zvučnog upozorenja može da se podesi na vreme između vremenskog opsega od 0 do 23.59.

Kada je podešeno vreme isteklo, tajmer daje zvučno upozorenje i simbol počinje da blješti na ekranu. Pritiskanje bilo kojeg dugmeta će zaustaviti zvučno upozorenje i simbol nestaje sa ekrana.

Prilagođavanje vremena zvučnog upozorenja je samo zarad upozorenja. Rerna ne može da se aktivira ovom funkcijom.

Polu-automatsko prilagođavanje vremena prema periodu kuvanja:



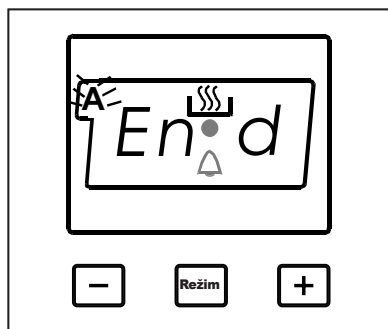
Ova funkcija se koristi za kuvanje u željenom vremenskom opsegu. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostatska rerna se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se kuva. Nastavite da pritiskate dugme REŽIM dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera,

simbol (A) će početi da blješti. Prilagodite period kuvanja za hranu koju želite da kuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u svojoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu a simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu. Dok ovo radite, rerna će takođe početi da radi.

Period kuvanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podesi.

Po završetku podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno upozorenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će se dovesti na funkciju manualnog korišćenja.

Semi-automatsko programiranje prema vremenu završetka:



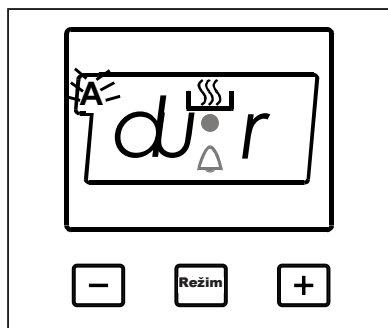
Ova funkcija se koristi za kuvanje prema željenom vremenu završavanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostati rerne se prilagođavaju željenom stepenu u zavisnosti od jela koje se kuva. Nastavite da pritiskate dugme REŽIM dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će pojedinačno početi da blješte.

Podesite vreme završavanja za hranu koju želite da kuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu. Dok ovo radite, rerna će takođe početi da radi.

Možete da podesite vreme koje može biti do 10 sati nakon vremena dana.

Nakon završetka podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno upozorenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će se dovesti do funkcije manualnog korišćenja.

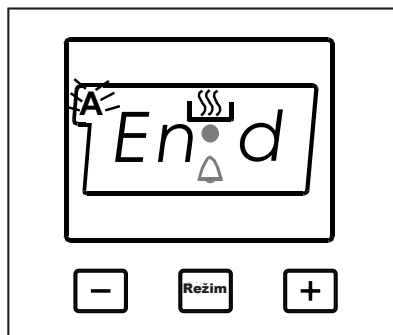
Puno-automatsko programiranje:



Ova funkcija se koristi za kuvanje nakon određenog vremenskog perioda, u okviru određenog trajanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se kuva.

Prvo; nastavite da pritiskate REŽIM dugme dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Prilagodite period kuvanja za hranu koju želite da skuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu.

Period kuvanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podesi.



Drugo; nastavite da pritiskate REŽIM dugme dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera. Kada vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će početi da blješti, zajedno sa periodom kuvanja. Prilagodite vreme završetka za hranu koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završila, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simbol (A) će početi neprekidno da svetli na ekranu.

Možete da podesite vreme koje može da bude do 23.59 sati nakon vremena dobijenog dodavanjem perioda kuvanja na vreme dana.

Rerna će početi da radi u vreme izračunato oduzimanjem vremena kuvanja sa podešenog vremena završetka i zaustaviće se na podešenom vremenu završetka. Tajmer će dati zvučno upozorenje i simbol (A) će početi da blješti. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0,

pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, vreme će biti dovedeno do funkcije manuelnog korišćenja.

Zaključavanje ključa:

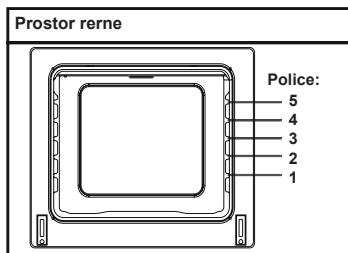
- Zaključavanje dugmadi: Zaključavanje dugmadi se automatski aktivira ako se tajmer ne koristi tokom 5 sekundi pri normalnoj primeni. Da biste otključali tajmer, pritisnite i zadržite pritisak na dugme MODE (REŽIM) tokom 3 sekunde. Nakon toga se željena radnja može obaviti.
- Nakon aktivacije dugmeta režima, svako dugme se odmah aktivira kako se dodirne.

POSUDE	TURBO			DONJE-GORNJE			DONJI-GORNJI VENTILATOR			GRIL		
	Termosnat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termosnat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termosnat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termosnat poz. (min)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)
Sljevito testo	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kolač	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Sitni kolači	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilovane čufte										200	4	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletina				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Kotlet										200	3-4	15-25
Bifeek										200	4	15-25
Kolač od dva sloja	160-180	1-4	30-40									
Pecivo od dva sloja	170-190	1-4	35-45									
* Kuvanje sa pečenim piletom na ražnju...												

Dodaci

Proizvod je dostavljen sa dodacima. Takođe možete da koristite dodatke koje kupite od drugih prodavaca, ali moraju da budu otporni na toplotu i plamen. Takođe možete da koristite staklene činije, činije za kolače i tacne za rernu koje odgovaraju za korišćenje u rerni. Sledite instrukcije proizvođača kada koristite druge dodatke. U slučaju da se male činije koriste, stavite činiju na rešetku od žice jer će kompletno biti na sredini rešetke. Ako hrana koju treba skuvati ne pokriva tacnu rerne u potpunosti, ako je hrana izvađena duboko zamrznuta ili se tacna koristi za prikupljanje tečnosti iz hrane koja curi u toku grilovanja, menjanje oblika može da se vidi na tacni. To je usled visokih temperatura koje se pojavljuju u toku kuvanja. Tacna će se vratiti u svoj stari oblik kada se tacna ohladi nakon kuvanja. Ovo je normalni fizički događaj koji se pojavljuje u toku transfera toplote. Ne stavljajte tacne od vrućeg stakla i činije u hladno okruženje odmah nakon vađenja iz rerne kako biste sprečili da se tacna ili činija slome. Ne stavljajte na hladne i mokre površine. Stavite na suhu kuhinjsku krpu i dopustite da se sporo ohladi. Kada koristite gril u svojoj rerni, preporučujemo (kada to odgovara) da koristite rešetku koja je dostavljena sa proizvodom. Kada koristite žičanu rešetku; stavite tacnu na jednu od nižih polica kako biste omogućili da se sakupi ulje. Voda može da se doda na tacnu da bi pomogla pri čišćenju. Kao što je objašnjeno u odgovarajućim rečenicama, nikada ne pokušavajte da koristite grejač grila koji je pokrenut od strane gasa bez zaštitnog poklopca gri-

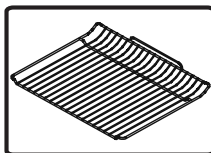
la. Ako vaša rerna sadrži grejač grila koji je pokrenut od strane gasa, ali nedostaje zaštitnik toplote grila, ili ako je oštećen i ne može se koristiti, zatražite rezervni deo od najbližeg servisnog centra.



Dodaci rerni

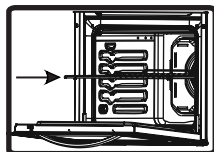
Dodaci za vašu rernu mogu da budu različiti u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

Žičana rešetka



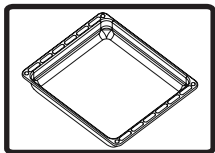
Žičana rešetka se koristi za gril ili za stavljanje različitih posuđa.

UPOZORENJE- Postavite rešetku pravilno u bilo koji odgovarajući stalak u prostoru rerne i gurnite je nazad.



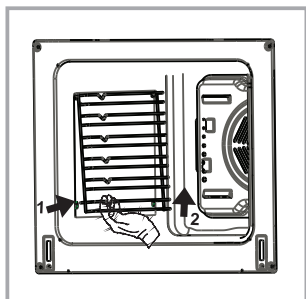
Duboka tacna

Duboka tacna se koristi za kuvanje paprikaša. Da biste locirali tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je nazad.



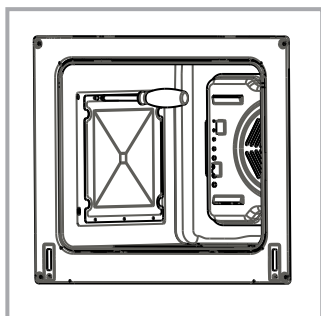
Uklanjanje police od žice

Izvucite policu od žice kao što je prikazano na slici. Nakon što je otpustite od držača, podignite je.



Uklanjanje katalitičkog panela

Uklonite G šrafove na svakom katalitičkom panelu premazanom emajlom.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠE RERNE

ČIŠĆENJE

Pre nego što počnete da čistite svoju rernu, postarajte se da sva kontrolna dugmad budu isključena i da je vaš uređaj ohlađen. Isključite uređaj.

Ne koristite materijale za čišćenje koji sadrže čestice koje mogu da ogrebu emajlirane i

obojene delove vaše rerne. Koristite gušće čistače ili tečne čistače koji ne sadrže čestice. Pošto mogu da oštete površinu, ne koristite kaustične kreme, abrazivne pudere za čišćenje, oštru žicu od vune ili teške alatke. U slučaju da se višak tečnosti prospe preko vaše rerne i počne da gori, to može da dovede do štete na emajlu. Odmah očistite prosutu tečnost. Ne koristite parne čistače za čišćenje rerne.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

Postarajte se da isključite rernu pre nego što počnete da je čistite. Dobićete najbolje rezultate ako očistite unutrašnjost rerne dok je rerna malo topla. Obrišite rernu mekim parčetom tkanine koja je umočena u sapunica nakon svake upotrebe. Zatim je ponovo obrišite, ovog puta sa mokrom krpom i obrišite je onda suvom. Kompletno čišćenje koristeći čistače koji su suvi i od pudera. Za proizvode sa katalističkim emajliranim okvirima, zadnji i bočni zidovi unutrašnjeg okvira ne zahtevaju čišćenje. Međutim,

u zavisnosti od korišćenja, preporučuje se da ih zamenite nakon određenog vremenskog perioda.

ODRŽAVANJE

Zamena svetla u rerni

Zamenu lampice u rerni mora da izvrši ovlašćeni tehničar. Mera svetiljke mora da bude 230V, 25 vata, tip E14, T300 pre nego što se promeni lampica, rerna treba da se isključi i da se ohladi.

Dizajn lampice je specifičan za korišćenje u uređajima za kuvanje u domaćinstvu i ne odgovara osvetljavanju soba u domaćinstvu.

SERVISIRANJE I TRANSPORT

ZAHTEVI KOJI PRIPADAJU SERVISIRANJU

Ako rerna ne radi:

Rerna može da se isključi, došlo je do nestanka struje. Na modelima koji dolaze sa tajmerom, vreme možda neće biti regulisano.

Ako rerna ne greje:

Toplota možda neće biti prilagođena sa kontrolnim prekidačem grejača rerne.

Ako se unutrašnja lampica za osvetljenje ne upali:

Struja mora da se kontroliše. Mora se kontrolisati da bi se videlo da li su lampice defektne. Ako su defektne, možete da ih promenite onako kako piše u uputstvu.

Kuvanje (ako donji-gornji deo ne kuva podjednako) :

Kontrolišite lokaciju police, period kuvanja i vrednosti toplote prema uputstvu.

Osim ovih, ako još uvek imate neki problem sa svojim proizvodom, molimo vas da pozovete „ovlašćeni servis“.

INFORMACIJA U VEZI SA TRANSPORTOM

Ako vam je potreban neki transport:

Čuvajte originalno pakovanje proizvođača i nosite ga sa njegovim originalnim pakovanjem kada treba da ga nosite. Poštujte znake za transport na pako-

vanju. Zalepite šporet na gornje delove, poklopce i šerpe na tablu za kuvanje.

Stavite papir između gornjeg poklopca i table za kuvanje, poklopite gornji poklopac, zatim zalepite na bočne površine rerne.

Zalepite karton ili papir na glavni poklopac unutrašnjeg stakla rerne jer će odgovarati tačnoma, da žičani gril i tacne u vašoj rerni ne oštete poklopac rerne u toku transporta. Takođe zalepite poklopce rerne na bočne zidove.

Ako nemate originalno pakovanje:

Preuzmite mere za eksterne podloge (staklo i ofarbane površine) rerne zbog mogućih udaraca.



KONČAR - KUĆANSKI APARATI d.d.

Slavonska avenija 16 , 10000 Zagreb , Hrvatska

tel : ++ 385 1/2484 555

fax : ++ 385 1/2404 102

www.koncar-ka.hr

52282607