



Вбудована духовка

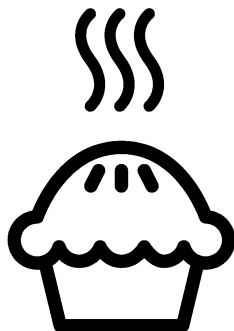
Посібник користувача

Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu

Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



BIM24300WS

UK / BS / HR

285.4444.45/R.AH/25.11.2019/5-4

7724086703

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

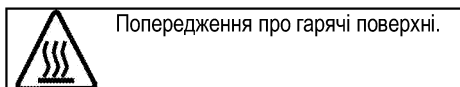
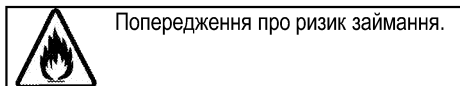
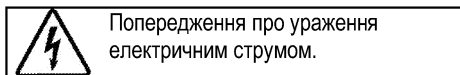
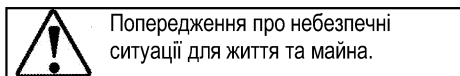
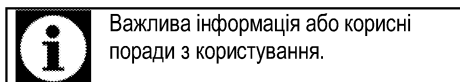
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



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



1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

| | |
|---|---|
| Загальні правила техніки безпеки..... | 4 |
| Електрична безпека | 5 |
| Безпека виробу | 6 |
| Призначення..... | 8 |
| Захист дітей..... | 8 |
| Утилізація старого приладу..... | 9 |
| Утилізація пакувальних матеріалів | 9 |

2 Загальна Інформація 10

| | |
|------------------------------|----|
| Огляд..... | 10 |
| Вміст упаковки..... | 11 |
| Технічні характеристики..... | 12 |

3 Установка 13

| | |
|----------------------------------|----|
| До початку установки | 13 |
| Встановлення та підключення..... | 15 |
| Утилізація старого приладу..... | 17 |

4 Підготовка 18

| | |
|--|----|
| Поради щодо збереження електроенергії..... | 18 |
| Початок використання..... | 18 |
| Налаштування часу..... | 18 |
| Початкове очищення виробу..... | 18 |
| Перше розігрівання | 18 |

5 Використання духовки 20

| | |
|--|----|
| Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі..... | 20 |
| Використання електричної духової шафи | 20 |
| Робочі режими | 21 |
| Користування годинником духової шафи | 22 |
| Таблиця часу приготування..... | 24 |
| Використання гриля..... | 27 |
| Таблиця часу приготування на грилі | 28 |

6 Догляд і технічне обслуговування 29

| | |
|---|----|
| Загальна інформація | 29 |
| Очищення панелі управління | 29 |
| Очищення духовки..... | 29 |
| Демонтаж дверцят духової шафи..... | 30 |
| Виймання внутрішнього скла дверцят..... | 30 |
| Заміна лампи освітлення духової шафи..... | 31 |

7 Пошук та усунення несправностей 33

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано. Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги

ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі,

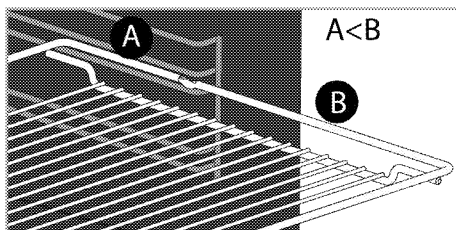
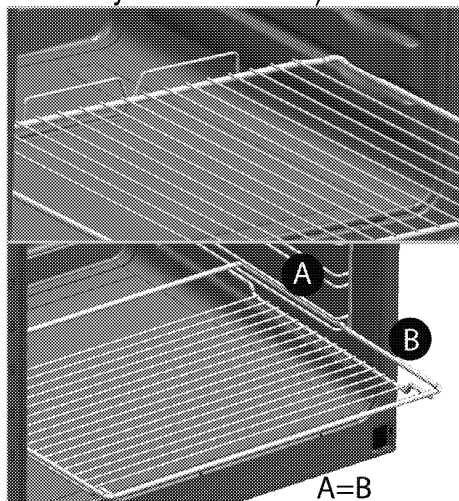
зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній.

Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для

пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.

- УВАГА: Перед зміною лампи переконайтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнута, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання.

Використання з комерційною метою є неприпустимим.

- ОБЕРЕЖНО: Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

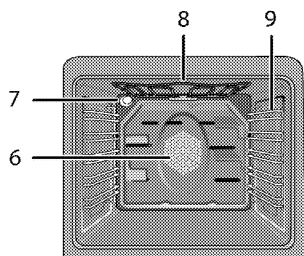
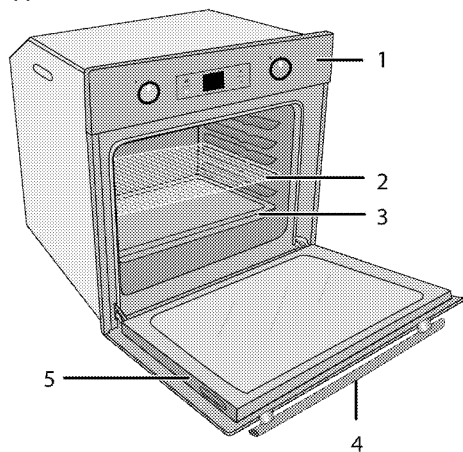
Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

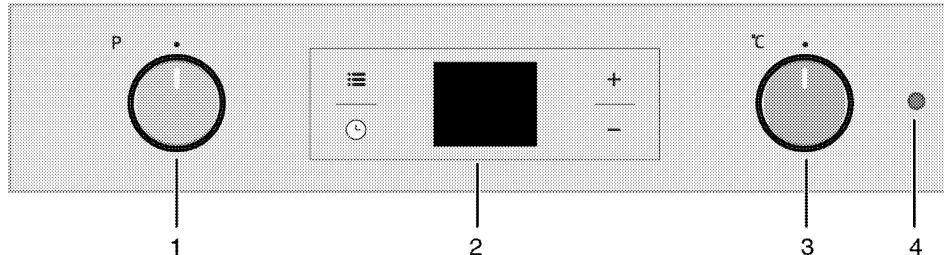
2 Загальна Інформація

Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Ручка
- 5 Дверцята

- 6 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
- 7 Лампочка
- 8 Верхній нагрівальний елемент
- 9 Положення полиць



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Цифровий таймер
- 3 Ручка термостата
- 4 Лампочка термостата

Вміст упаковки

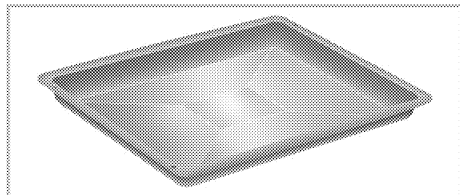


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. **Посібник користувача**

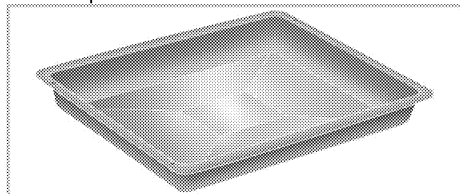
2. **Стандартне деко**

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



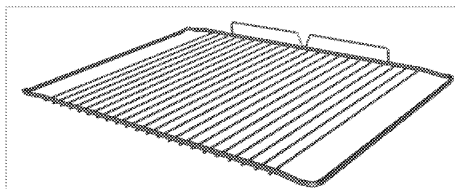
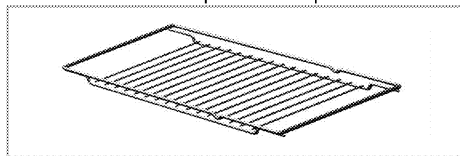
3. **Глибоке деко**

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



4. **Решітчастий гриль**

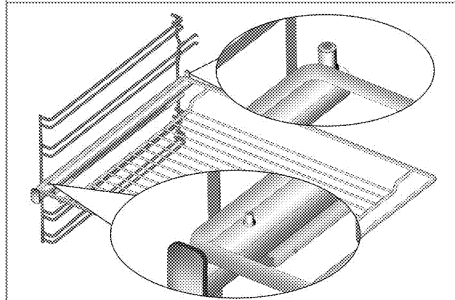
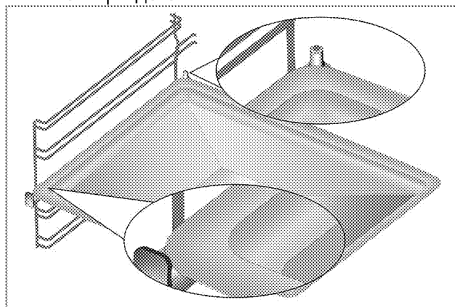
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. **Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



Технічні характеристики

| | |
|---|---|
| Напруга/частота | 220-240 В ~ 50 Гц |
| Загальне споживання електроенергії | 2,5 кВт |
| Тип кабелю/переріз | мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ² |
| Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина) | 595 мм/594 мм/567 мм |
| Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина) | **590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм |
| Головна духовна шафа | Багатофункціональна духовна шафа |
| Лампа внутрішнього освітлення | 15/25 Вт |
| Енергоспоживання гриля | 2,2 кВт |

Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / ІЕС 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).
Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

** Див. *Установка, стор. 13.*



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.




Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.





Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

 Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.


 **НЕБЕЗПЕЧНО:**
Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.


 **НЕБЕЗПЕЧНО:**
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.
Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.


До початку установки

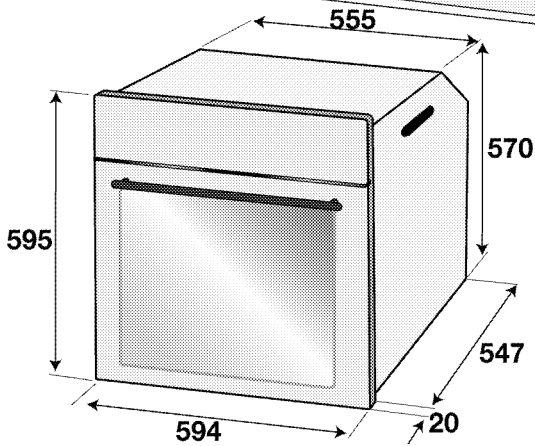
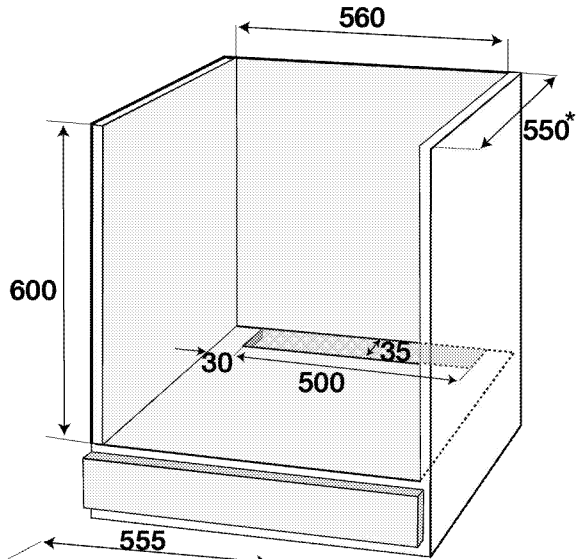
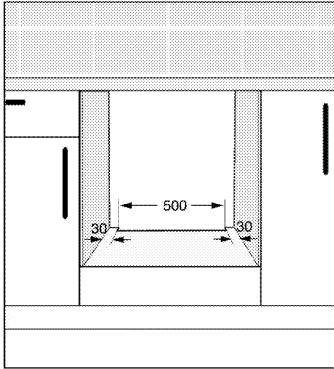
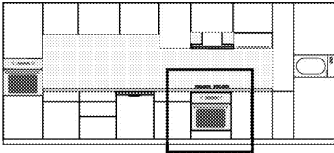
Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (втримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.

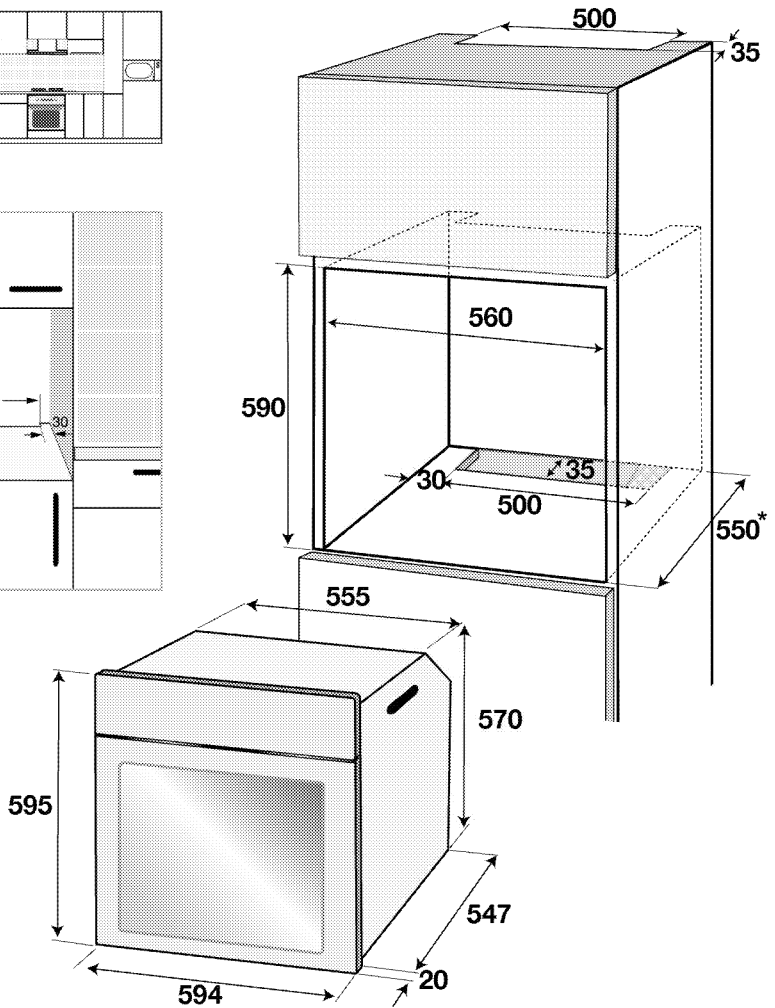
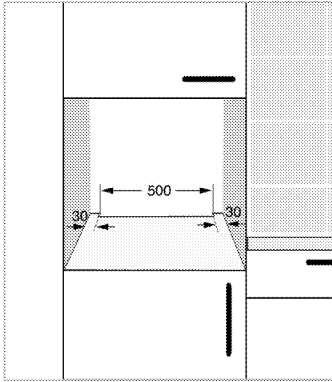
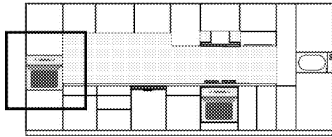
 Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

 Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.

 Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.



* M.H.



* мін.

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

НЕБЕЗПЕЧНО:
Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.
Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

НЕБЕЗПЕЧНО:
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

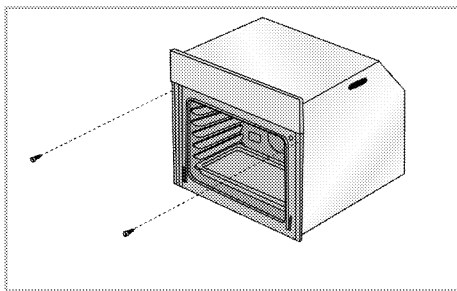
i Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

i Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Встановлення виробів

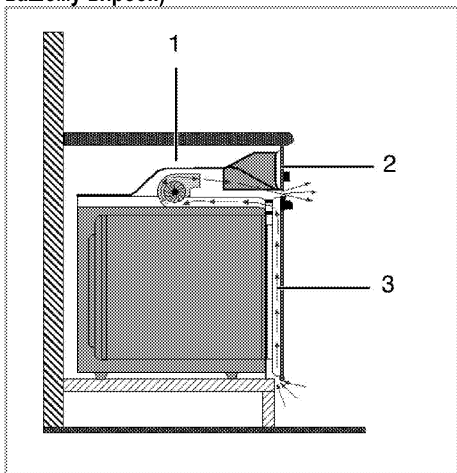
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити її не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.


Після встановлення виробу, переконайтеся, що шурупи достатньо затягнуті, а духову шафу не рухається. Під час експлуатації духову шафу може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкції, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.

| | |
|---|---|
|  | <p>Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.</p> <p>Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.</p> |
|---|---|


Остання перевірка


1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

| | |
|---|---|
|  | <p>Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.</p> |
|---|---|

| | |
|---|--|
|  | <p>Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.</p> |
|---|--|

4 Підготовка


Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:



- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духовка вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.


Початок використання

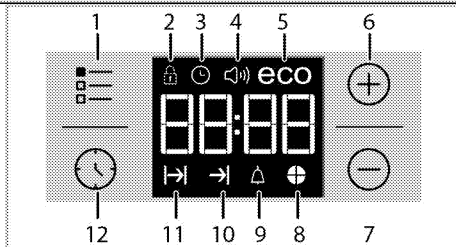
Налаштування часу

 Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.



Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок **+** / **-**.


 Для моделей із сенсорним управлінням спершу торкніться , а потім за допомогою кнопок **+** / **-** встановіть час дня.

Торкніться символу  та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.




- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми

 Якщо початкова настройка часу не була здійснена, годинник з самого початку буде показувати **12:00**, також буде відображатися символ . Символ зникне після налаштування часу.

 Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно.

Початкове очищення виробу

 Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхню виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20.*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 27.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 27.*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаження та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.

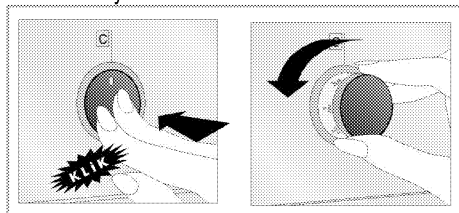


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

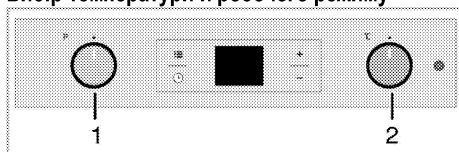
Духова шафа оснащена ручками висувного типу, які видаються в разі натискання.

1. Натисніть на ручку, щоб вона видалася, і поверніть її, щоб зробити потрібне налаштування.



2. Після завершення приготування натисніть ручку всередину.

Вибір температури й робочого режиму



1 Ручка вибору функції

2 Ручка термостата

1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.

2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.

»

Вимкнення електричної духової шафи

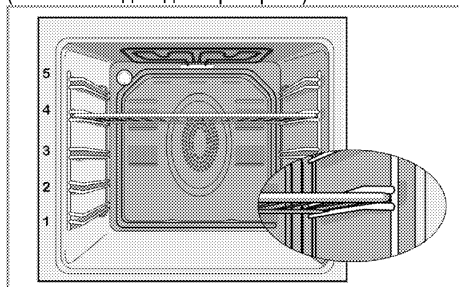
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.



Ця функція також спрощує чищення паром.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдується вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці.



Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленої на різних рівнях. Підходить для приготування з кількома деками.

Ця функція також спрощує чищення паром.

Режим «3D»



Страва нагрівається згори та знизу з використанням вентилятора на задній стінці. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком.

Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

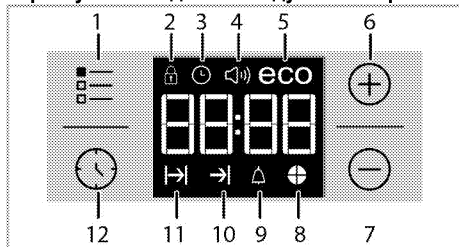
Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Встановіть потрібну температуру.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника

- 4 Символ гучності звукового сигналу. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми



Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.



Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.



Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.



Якщо встановлено час приготування, на дисплеї буде відображатися час, що залишився після запуску приготування.

Приготування через встановлення часу приготування;

Ви можете налаштувати духову шафу так, щоб вона припинила працювати по завершенні визначеного часу, встановивши час на таймері.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .
3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразиться символ і заданий проміжок часу.



4. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні


частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.



Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;

Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.




1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразиться символ .

4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться символ .

5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразяться символи  , а також заданий проміжок часу. Після початку приготування символ  зникне.

6. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.

Коли настане час початку приготування, духову шафу увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення «End»(Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.



8. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.



Якщо користувач натисне будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, духову шафу знову буде готова до роботи. Встановіть ручку регулювання температури та ручку вибору функції в положення «0» (вимк.), щоб вимкнути духову шафу, і для того, щоб запобігти повторному запуску програми духової шафи після закінчення звукового сигналу.


Ввімкнення блокування кнопок

Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).

2. Натисніть кнопку **+**, щоб увімкнути блокування кнопок.

» Якщо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкн.), а символ  світитиметься.



Якщо увімкнено функцію блокування кнопок кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).

2. Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку **-**.

» Після вимкнення функції блокування кнопок відобразиться повідомлення «OFF» (Вимкн.).

Налаштування звукового сигналу



Звуковий сигнал можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування.

Звуковий сигнал не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духову шафу. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .





Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок  / .



Функціональні клавіші звуку сигналу, часу, яскравості дисплею та клавіші встановлення температури мають бути встановлені у положення 0 (ВИМКН.)

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світлитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.




3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

Вимкнення звукового сигналу

1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.





Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Натисніть й утримуйте кнопку , доки не відобразиться «00:00».



Відобразиться час подання звукового сигналу. У разі одночасного встановлення часу подання звукового сигналу та часу приготування, відобразатиметься менший час.



Зміна звуку сигналу



1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Оберіть тон звукового сигналу, який бажаєте, за допомогою кнопок  / .
3. Встановлений тон незабаром буде активовано.

» Вибраний тип звукового сигналу відобразатиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:



1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

2. Встановіть час доби за допомогою кнопок  / .
3. Встановлений час незабаром буде активовано.

Економний режим



Ви можете зберегти енергію за допомогою економного режиму під час готування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть відключені ще до закінчення часу приготування.

Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).
2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ «eco» світиться.




Вимкнення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).
2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «Off» (Вимкн.).

Встановлення яскравості екрана

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Торкніться і утримуйте кнопку , доки на дисплеї не відобразиться **d-01**, **d-02** або **d-03**, що показують рівень яскравості екрана.
2. Налаштуйте яскравість екрана за допомогою кнопок  / .

» Встановлений час незабаром буде активовано.

Таблиця часу приготування



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

| Страва | Кількість піддонів | Акcesуар для використання | Робочий режим | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|-----------------------------|--------------------|---|---------------|-------------------|---|------------------------|
| Пирого на деці | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Кекси в формі | Один піддон | Форма для тортів на гриль-решітки** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Тістечка | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 піддона | 1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Бісквітний торт | Один піддон | Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Один піддон | Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 піддона | 1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Печиво | Один піддон | Деко для солодкої випічки* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* | | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко* | | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Тісто для випічки | Один піддон | Стандартне деко* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Здобна випічка | Один піддон | Стандартне деко* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко* | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Дріжджі | Один піддон | Стандартне деко* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Лазанья | Один піддон | Скляна/металевапрямокутна форма для випікання нагриль-решітці** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Піца | Один піддон | Стандартне деко* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Біфштекс (цільний)/печеня | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 25 мін. 250/max, потім 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Бараняче стегно (запіканка) | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 25 мін. 250/max, потім 190 | 70 ... 90 |
| | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 25 мін. 250/max, потім 190 | 60 ... 80 |
| Смажене курча (1,8-2 кг) | Один піддон | Стандартне деко* | | 2 | 15 мін. 250/max, потім 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Один піддон | Стандартне деко* | | 2 | 15 мін. | 60 ... 80 |

| | | | | | | |
|------------------|-------------|------------------|--|---|---|-------------|
| | | | | | 250/max, потім 180 ... 190 | |
| Індичка (5.5 кг) | Один піддон | Стандартне деко* | | 1 | 25 мін. 250/max, потім 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Один піддон | Стандартне деко* | | 1 | 25 мін. 250/max, потім 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Риба | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |


Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.
* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.
** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

| Страва | Кількість піддонів | Аксесуар для використання | Робочий режим | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|------------------|--------------------|---|--|-------------------|------------------|------------------------|
| Пісочне | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 піддона | 1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* | | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 піддона | 1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко* | | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Тістечка | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Один піддон | Стандартне деко* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 піддона | 1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 піддона | 1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| | Бісквітний торт | Один піддон | Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** | | 3 | 160 |
| | Один піддон | Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 піддона | 1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Пиріг з яблуками | Один піддон | Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Один піддон | Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці | | 2 | 170 | 50 ... 60 |

| | | | | | | |
|--|-----------|--|---|-------|-----|-----------|
| | 2 піддона | діаметром 20 см.** 1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріль для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |
| <p>Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів. * Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом. ** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.</p> | | | | | | |

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість

дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.

- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Увімкнеться індикатор температури.

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

**Таблиця часу приготування на грилі
Приготування за допомогою електричного гриля**

| Страва | Акcesуар для використання | Положення решітки | Рекомендована температура** | Час приготування на грилі (прибл.) |
|-------------------------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Риба | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 20...25 хв. # |
| Нарізане курча | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 25...35 хв. |
| Відбивні з м'яса молодого баранчика | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 20...25 хв. |
| Ростбіф | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 25...30 хв. # |
| Телячі відбивні | Решітчастий гриль | 4...5 | 250/max | 25...30 хв. # |
| Грінки * | Решітчастий гриль | 4 | 250/max | 1...3 хв. |

залежно від товщини
*Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин
**Якщо температуру підсмажування продукту відрегулювати неможливо, гриль працюватиме на максимальній температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

| Страва | Акcesуар для використання | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|---|---------------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| Грінки | Решітчастий гриль | 4 | 250/max | 1...3 мін. |
| Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками | Решітчастий гриль | 4 | 250/max | 25...35 мін. |

Перевірте страву після 2/3 від загального часу жарки.
Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5-6 хвилин.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



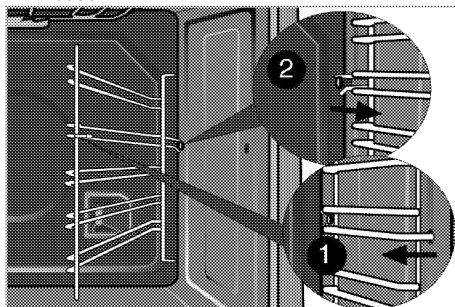
Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

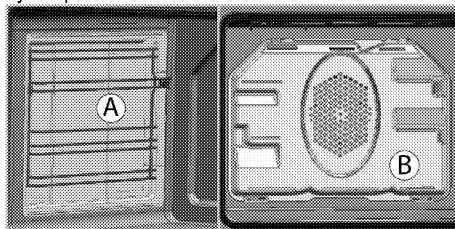
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищуються, адсорбуючи та перетворюючи пролітий жир на пар і двоокис вуглецю.

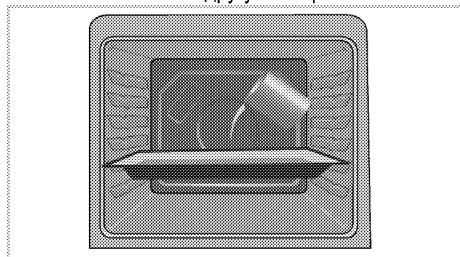


Просте чищення паром

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води,

які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Встановіть духовку до легкого режиму очищення паром і працювати на 100 ° C протягом 25 хвилин.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Стийкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

i Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруд у всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

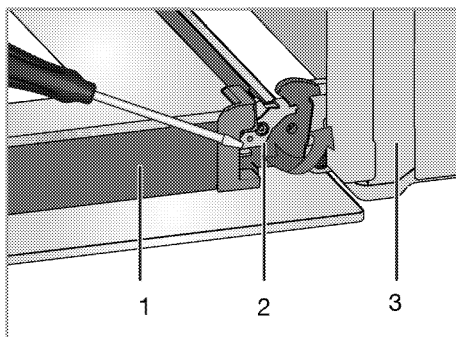
Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

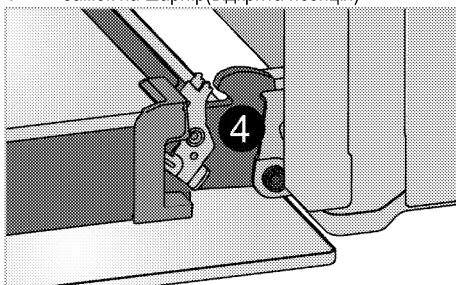
i Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

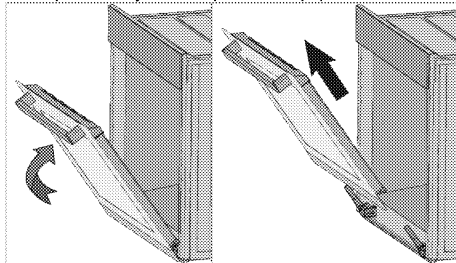
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуньте передні дверцята.

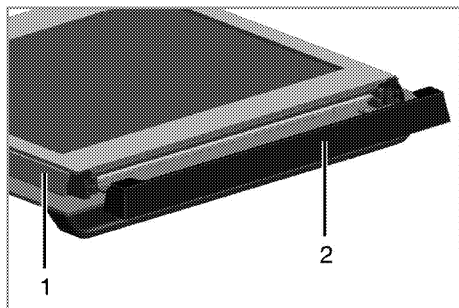


4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

i Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

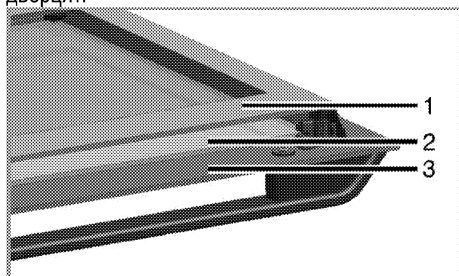
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна виїняти для чистки. Відчиніть дверцята духової шафи.



1 Рама

2 Пластмасова накладка

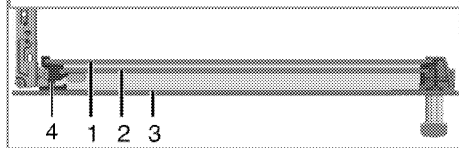
Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



1

2

3



4

1

2

3

1 Найглибша скляна панель

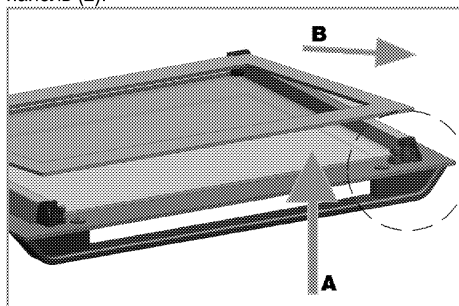
2 Найглибша скляна панель

3 Зовнішня скляна панель

4 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

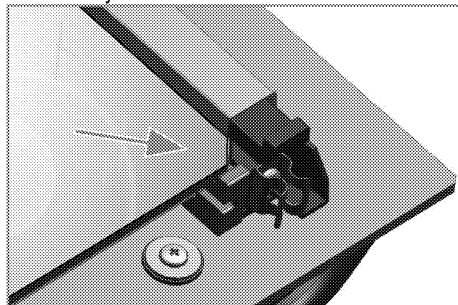
Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.

Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).



Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2).

Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.



Внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).

Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі.

Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.

Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолів. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.

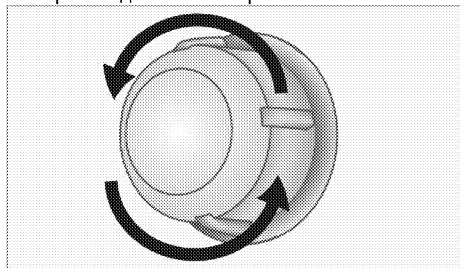


У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензії.

- i** Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.
- i** Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

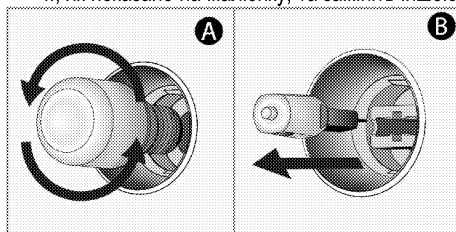
Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на

малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і вимкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагаç №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

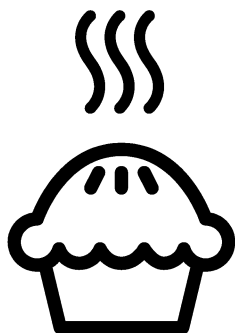
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

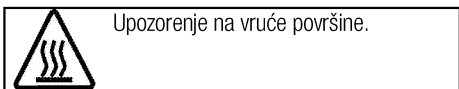
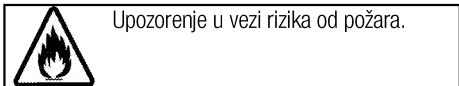
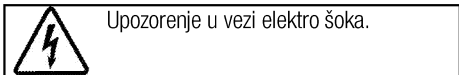
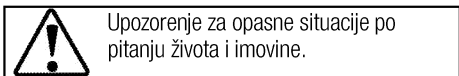
Poštovani Korisniče,

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

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

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



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

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

| | |
|---|---|
| Opće mjere sigurnosti | 4 |
| Električna sigurnost..... | 4 |
| Sigurnost proizvoda..... | 5 |
| Predviđena upotreba..... | 7 |
| Sigurnost za djecu | 7 |
| Odlaganje starog proizvoda..... | 8 |
| Odlaganje materijala za pakovanje | 8 |

2 Opće informacije 9

| | |
|------------------------------|----|
| Pregled | 9 |
| Sadržaj pakovanja..... | 10 |
| Tehničke specifikacije | 11 |

3 Instalacija 12

| | |
|---------------------------------|----|
| Prije instalacije | 12 |
| Instalacija i povezivanje | 14 |
| Odlaganje starog proizvoda..... | 15 |

4 Priprema 17

| | |
|---------------------------------|----|
| Savjeti za uštedu energije..... | 17 |
| Prva upotreba..... | 17 |
| Podešavanje vremena | 17 |
| Prvo čišćenje uređaja..... | 17 |
| Početno zagrijavanje | 17 |

5 Kako rukovati pećnicom 19

| | |
|---|----|
| Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju | 19 |
| Kako rukovati električnom pećnicom..... | 19 |
| Načini rada | 20 |
| Upotreba sata pećnice | 21 |
| Tabela vremena kuhanja..... | 23 |
| Kako rukovati roštiljom | 25 |
| Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja | 26 |

6 Održavanje i njega 27

| | |
|--|----|
| Opšte informacije | 27 |
| Čišćenje kontrolne ploče..... | 27 |
| Čišćenje pećnice | 27 |
| Skidanje vrata pećnice..... | 28 |
| Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima | 29 |
| Zamjena svjetla u pećnici..... | 29 |

7 Rješavanje problema 31

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

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

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja. Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod,

takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlaštene serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve

- probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
 - Nikada ne dodirujte utikač mokrim rukama! Nikada ne iskopčavajte povlačenjem za kabal, uvijek povlačite hvatajući rukom za utikač.
 - Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
 - Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
 - Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
 - Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.

- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

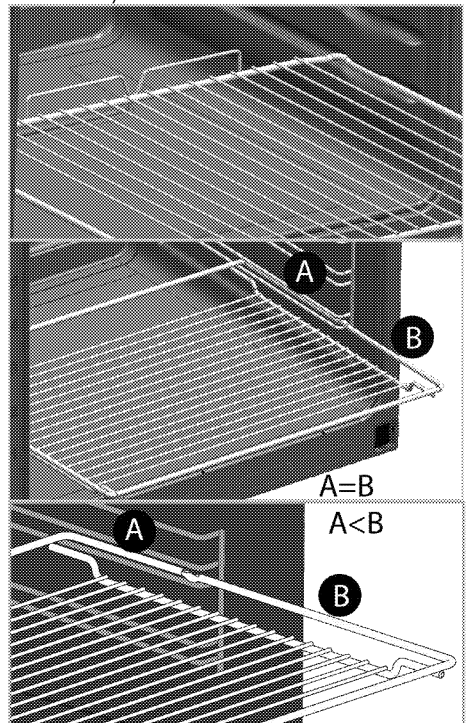
Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.

- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku

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



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Ručka na pećnici nije sušilo za peškire. Nemojte vješati peškiri, rukavice ili slične tekstilne

proizvode kada je u funkciji roštilj sa otvorenim vratima.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijanih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- UPOZORENJE: Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.

- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.

- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladište sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



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

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

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

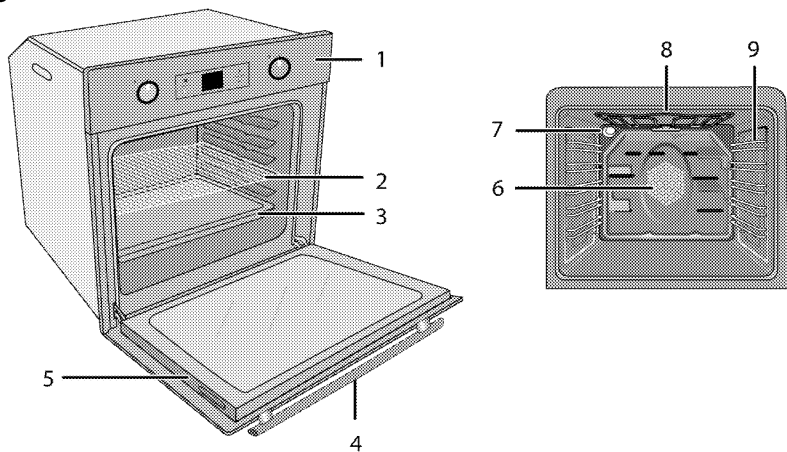
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

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

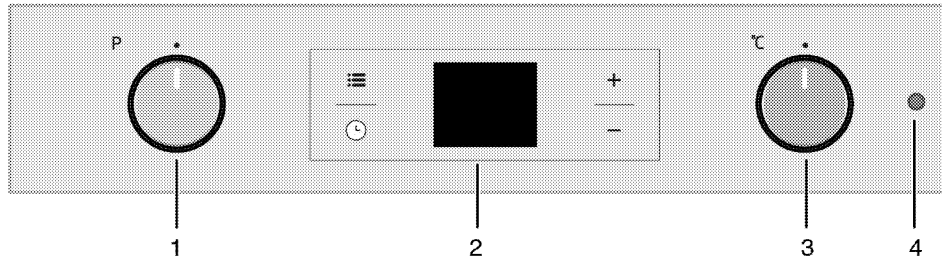
2 Opće informacije

Pregled



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

- 6 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Lampa
- 8 Grijni element na vrhu
- 9 Položaji police



- 1 Funkcijska sklopka
- 2 Digitalni mjerač vremena
- 3 Termostatska sklopka
- 4 Termostatska lampa

Sadržaj pakovanja

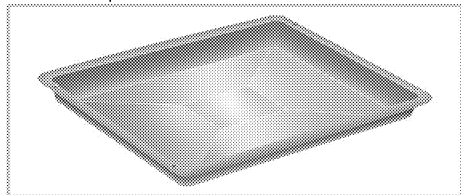


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. Uputstvo za upotrebu

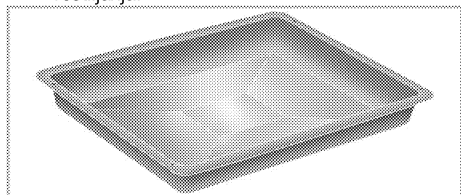
2. Standardni pladanj

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



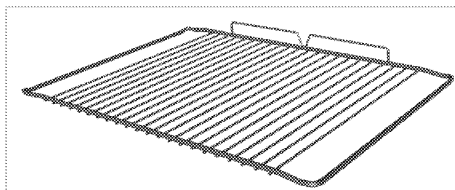
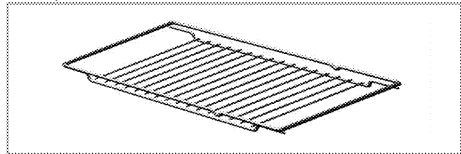
3. Duboki pladanj

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



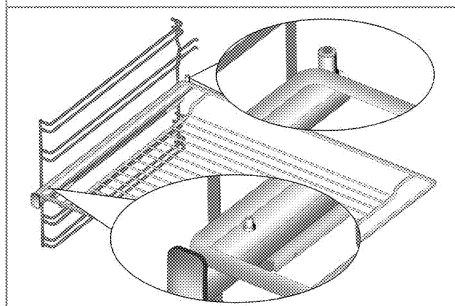
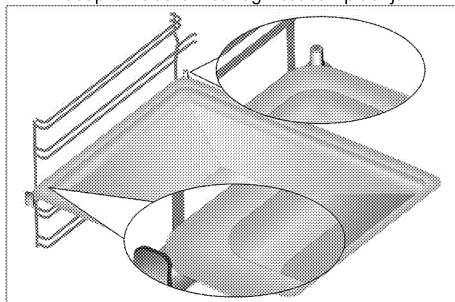
4. Rešetka roštilja

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



5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



Tehničke specifikacije

| | |
|---|-------------------------------------|
| Napon/frekvencija | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Ukupna potrošnja električne energije | 2.5 kW |
| Vrsta kabla/poprečni presjek | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina) | **590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Glavna pećnica | Multifunkcijska pećnica |
| Unutrašnja lampica | 15/25 W |
| Potrošnja električne energije roštilja | 2.2 kW |

#

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje).

Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.

**

Pogledajte . *Instalacija, Stranica 12.*



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



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



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

3 Instalacija

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



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



OPASNOST:

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



OPASNOST:

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

Prije instalacije

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

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



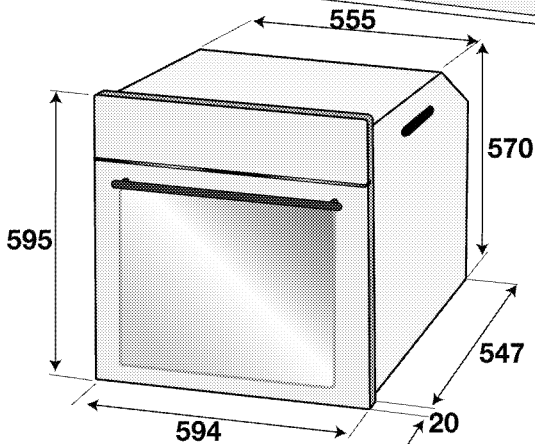
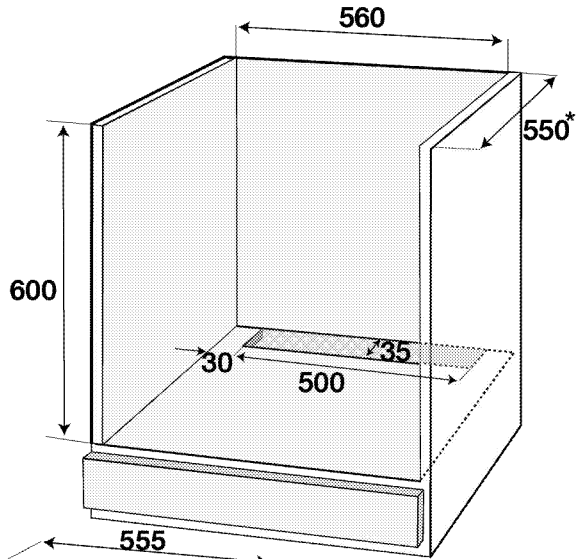
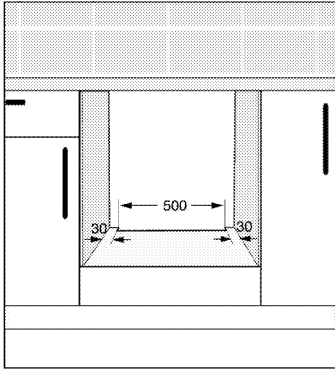
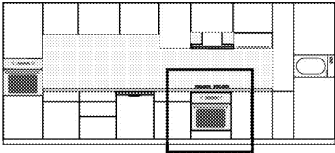
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.



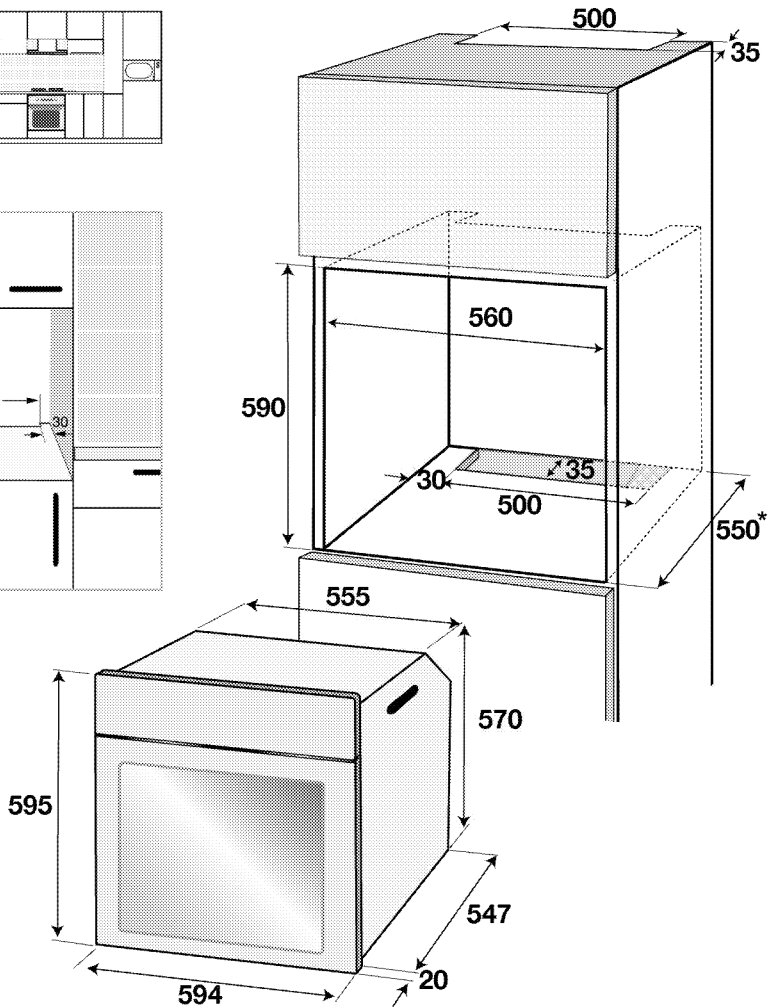
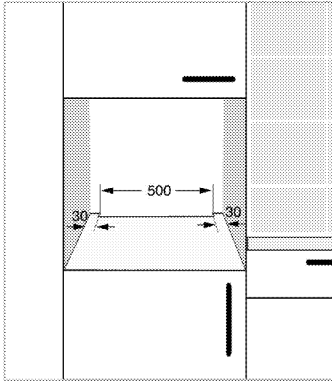
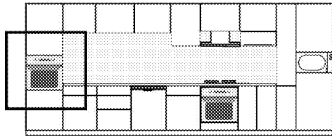
Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



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



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

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

Električno spajanje


Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog

korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.




OPASNOST:

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

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

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

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

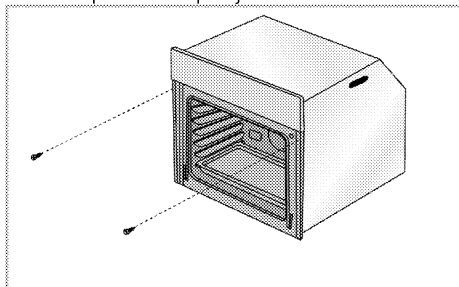
i Utikač napojnog kabla mora biti lako dokučiv nakon instalacije (nemojte ga voditi iznad ploče za kuhanje).

i Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

Uključite napojni kabal u utičnicu.

Instalacija proizvoda

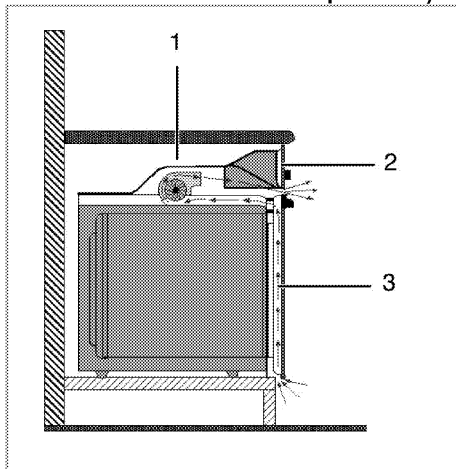
1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano. Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može

prevnuti tokom upotrebe ako nije postavljena prema uputstvima i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



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

Ugrađeni ventilator hladi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.


i Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključuje. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama


Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

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

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

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

4 Priprema

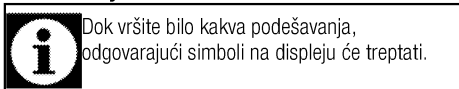
Savjeti za uštedu energije

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

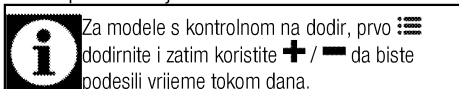
- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.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

Prva upotreba

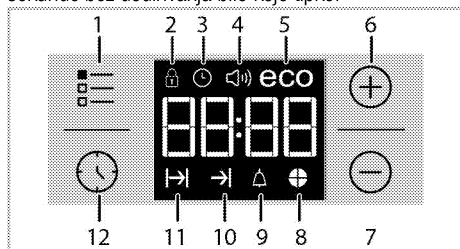
Podešavanje vremena



Nakon što ste prvi put uključili rernu, pritisnite tipke **+** / **-** da podesite vrijeme u toku dana.

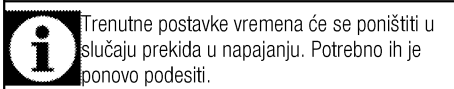
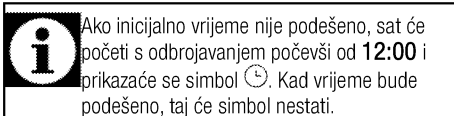


Potvrdite postavku dodirivanjem simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke.

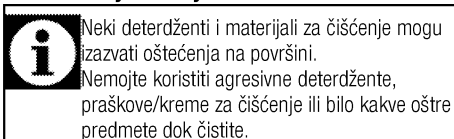


- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus

- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program



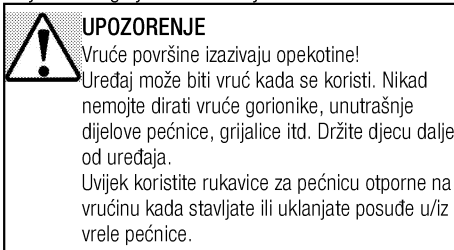
Prvo čišćenje uređaja



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

Početno zagrijavanje

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



Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom*, Stranica 19.
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom*, Stranica 19

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.

2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 25*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 25*



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

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



OPASNOST:

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

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za prženje

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

Savjeti za roštiljanje

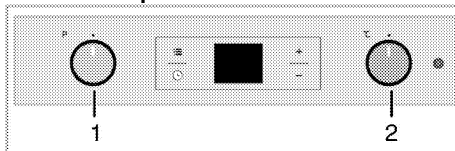
Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koru i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjici i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

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



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

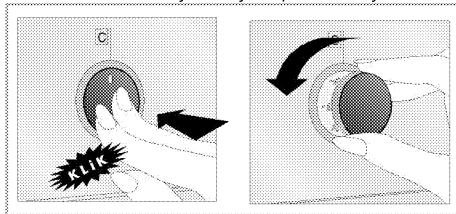
Kako rukovati električnom pećnicom Odaberite temperaturu i način rada



- 1 Funkcijska sklopka
- 2 Termostatska sklopka

Vaša pećnica je opremljena sa iskočnim tipkama koje se izboče kada ih pritisnete.

1. Pritisnite prema unutra da se tipka izboči i zatim je okrenite da dobijete željeno podešavanje.



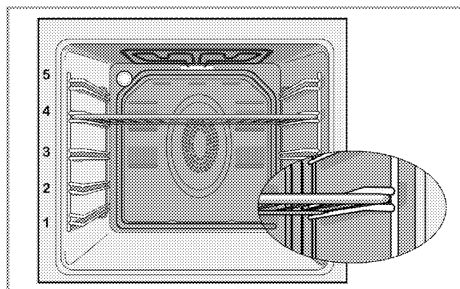
2. Kada se proces kuhanja završi, pritisnite tipku prema unutra.
 1. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.
 2. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tokom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

Isključivanje električne pećnice

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

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici.

Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja. (Varira u ovisnosti od modela proizvođača.)



Načini rada

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

Gornje i donje zagrijavanje



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

Zagrijavanje dna



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



Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi.

Zagrijavanje ventilatorom



Zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) je u funkciji.



Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno. Pogodno za kuhanje vaše hrane na različitim nivoima nosača. Podesno za pripremanje hrane na više plehova. Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

"3D" funkcija



Gornji i donji grijači i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda okolo. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Puni roštilj



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

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

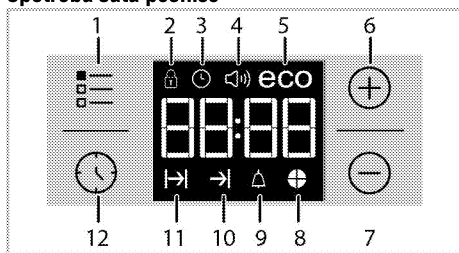
Roštilj+ventilator







Efekat roštilja nije jak kao kod punog roštilja

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

Upotreba sata pećnice






- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program

| | |
|--|---|
|  | Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta. Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu. |
|  | Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli će treptati na displeju. Morate sačekati neko vrijeme da bi postavke postale aktivne. |
|  | Ako nema nikakvih postavki kuhanja, vrijeme u toku dana se ne može podesiti. |
|  | Ako se vrijeme kuhanja postavi kad počnete kuhati, prikazaće se preostalo vrijeme. |

Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;






Rernu možete podesiti da prestane s radom na kraju određenog vremena tako što ćete vrijeme kuhanja podesiti na tajmeru.




1. Odaberite funkciju za kuhanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
 3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.
- » » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju.
4. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.

Podešavanje kraja vremena kuhanja na kasnije vrijeme;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na tajmeru, kraj vremena kuhanja možete podesiti na kasnije vrijeme.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
 3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.
- » » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  će se trajno pojaviti na displeju.
4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju označavajući kraj vremena kuhanja.
 5. Pritisnite tipke **+** / **-** da podesite kraj vremena kuhanja.

» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  plus simbol  i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju. Kad kuhanje počne, simbol  nestaje.


6. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» Programator pećnice računa vrijeme početka oduzimajući vrijeme kuhanja od kraja vremena kuhanja koje ste podesili.

Izabrani način rada se aktivira kad dode vrijeme za početak kuhanja i pećnica je zagrijana na podešenu temperaturu. Ova temperatura se održava do kraja vremena kuhanja.





» Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.

7. Kad se završi proces kuhanja, na displeju se pojavljuje "End" i tajmer šalje zvučno upozorenje.
8. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnete bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.

 Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi s radom. Okrenite dugme za temperaturu i dugme funkcije na položaj "0" (isključeno) da isključite rernu da ne bi ponovo počela raditi kad se utiša upozorenje.

Aktiviranje zaključavanja tipki




Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki možete spriječiti mijenjanje zadanih parametara na remini.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti "OFF".
2. Pritisnite  da biste aktivirali zaključavanje tipki.
» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju, a simbol  ostaje upaljen.



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki se ne otkazuje u slučaju prekida u napajanju.

Da biste deaktivirali zaključavanje tipki

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti "On".
2. Isključite zaključavanje tipki pritiskom na tipku .
» "OFF" će se pojaviti kada je deaktivirano zaključavanje tipki.

Podešavanje sata s alarmom


Osim za programiranje kuhanja, tajmer možete koristiti za bilo koje upozorenje ili podsjetnik.

Sat s alarmom ne utiče na funkcije rerne. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kad u određeno vrijeme želite okrenuti hranu u remini. Tajmer će vam poslati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.





Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti tipke  / .






Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme u toku dana, svjetlina ekrana i tipke za temperaturu bi trebale biti u položaju 0 (ISKLJ.).

- » Kad je vrijeme alarma podešeno, simbol  će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju.
3. Kad istekne vrijeme alarma, simbol  počinje treperiti i oglašava se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.
» Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.





Otkazivanje alarma;

1. Da isključite alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Pritisnite i držite tipku  dok se ne prikaže "00:00".







Prikazaće se vrijeme alarma. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni istovremeno, prikazaće se kraće vrijeme.

Promjena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Podesite željeni ton alarma s tipkama  / .
3. Podešeni ton će se aktivirati za kratko vrijeme.
» Izabrani ton alarma biće prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na displeju.

Mijenjanje vremena tokom dana

Da promijenite vrijeme tokom dana koje ste ranije podesili:





1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Podesite vrijeme tokom dana s tipkama  / .
3. Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Ekonomični režim rada




Ekonomičnim režimom rada možete uštediti energiju dok kuhate tako što ćete podesiti vrijeme kuhanja u remini.

Isključivanjem grijača prije kraja vremena kuhanja, ovaj režim završava kuhanje s unutrašnjom temperaturom rerne.

Podešavanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti "OFF".
2. Uključite ekonomični režim rada dodiranjem tipke .
» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju, a simbol  ostaje upaljen.

Isključivanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
» Na displeju će se pojaviti "On".
2. Isključite ekonomični režim rada dodiranjem tipke .
» "Off" će se pojaviti kad je deaktivirano zaključavanje tipki.

Podešavanje osvjetljenja ekrana

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)




1. Dodirnite  dok se d-01 ili d-02 ili d-03 ne pojavi na displeju označavajući osvjetljenje displeja.
2. Podesite željeno osvjetljenje s tipkama  / .
- » Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Tabela vremena kuhanja



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

Pečenje i prženje



1. polica pećnice je donjapolica.

| Posuda | Broj pladnjeva | Dodatna oprema za korištenje | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (približno u min.) |
|--------------------------------|----------------|--|------------|----------------|--|------------------------------------|
| Kolači u plehu | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Kolači u kalupu | Jedan pladanj | Kalup za tortu na rešetci roštilja** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Mali kolači | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 pladnja | 1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Biskvit kolač | Jedan pladanj | Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan pladanj | Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 pladnja | 1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Kolači | Jedan pladanj | Pladanj za tijesto* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* | | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj* | | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Kolači od tijesta | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Filovana tjestenina | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj* | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Kvasac | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lazanje | Jedan pladanj | Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Govedi odrezak (cijel) / pržen | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Janjeći but (lonac) | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 25 min. 250/max, zatim 190 | 70 ... 90 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 25 min. | 60 ... 80 |




| | | | | | | |
|------------------------------|---------------|---------------------|--|---|--|-------------|
| | | | | | 250/max, zatim 190 | |
| Pileće pečenje (1,8-2 kg) | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 2 | 15 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 2 | 15 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Ćurka (5.5 kg) | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Riba | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.
* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.
** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

| Posuda | Broj pladnjeva | Dodatna oprema za korištenje | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (približno u min.) |
|---------------|----------------|---|------------|----------------|------------------|------------------------------------|
| Shortbread | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 pladnja | 1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* | | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 pladnja | 1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj* | | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Mali kolači | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 pladnja | 1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 pladnja | 1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Biskvit kolač | Jedan pladanj | Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan pladanj | Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 pladnja | 1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |

| | | | | | | |
|-----------------|---------------|--|---|-------|-----|-----------|
| | | 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto** | | | | |
| Pita s jabukama | Jedan pladanj | Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Jedan pladanj | Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 pladnja | 1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tijesto** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Upute za pečenje kolača

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

Upute za pečenje tijesta

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



Pećite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja.

Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

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

Kako rukovati roštiljom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

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

» Lampica temperature se pali.

Isključivanje roštilja

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



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja Roštiljanje električnim roštiljom

| Hrana | Dodatna oprema za korištenje | Položaj police | Preporučena temperatura (°C)** | Vrijeme roštiljanja (približno) |
|--------------------|------------------------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Riba | Rešetka roštilja | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Pileći odrezak | Rešetka roštilja | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Sjeckana janjetina | Rešetka roštilja | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Govede pečenje | Rešetka roštilja | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Sjeckana teletina | Rešetka roštilja | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Tost * | Rešetka roštilja | 4 | 250/max | 1...3 min. |

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

**Ako temperaturu roštilja vašeg proizvoda nije moguće podesiti, roštilj će raditi na maksimalnoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa

EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

| Hrana | Dodatna oprema za korištenje | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (približno u min.) |
|------------------------------|------------------------------|----------------|------------------|------------------------------------|
| Tost | Rešetka roštilja | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| Čufte (govedina) - 12 komadi | Rešetka roštilja | 4 | 250/max | 25...35 min. |

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5-6 minuta za prženje svake vrste hrane.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

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



OPASNOST:

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

Postoji rizik od elektro šoka!



OPASNOST:

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

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



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

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



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

Čišćenje kontrolne ploče

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



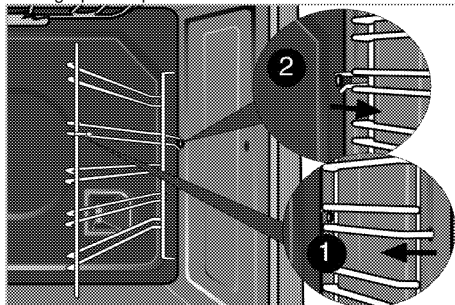
Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

Čišćenje bočnih zidova (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

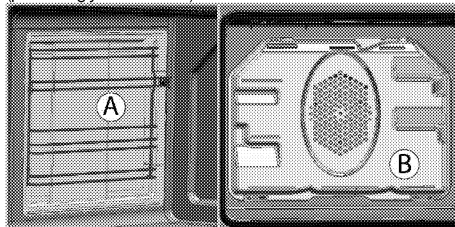
1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

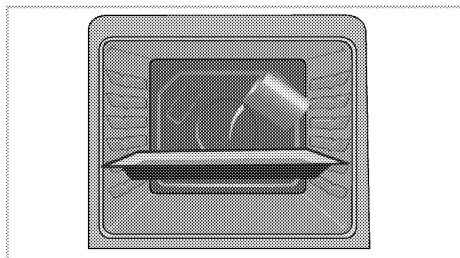
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova čiste se automatski upijanjem i pretvaranjem prolivenog ulja (para i ugljični dioksid).



Lako čišćenje parom

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Postavite pećnicu na jednostavan način rada čišćenje parom i rade na 100 ° C 25 minuta.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postoja na zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.



U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Čišćenje vrata pećnice

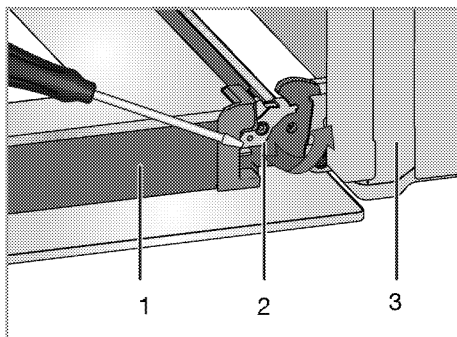
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.



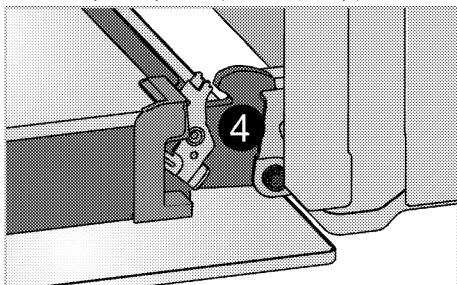
Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgrebati površina i uništiti staklo.

Skidanje vrata pećnice

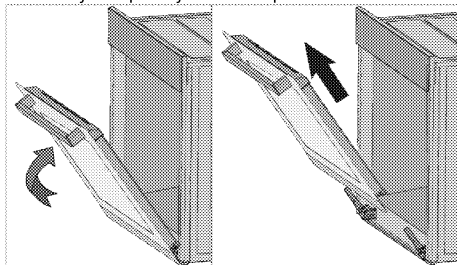
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



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



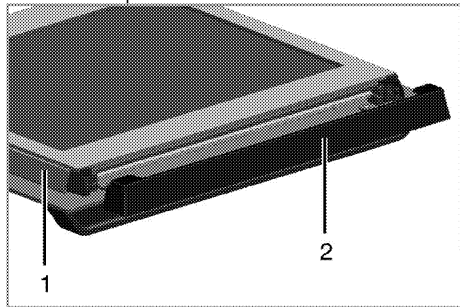
Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

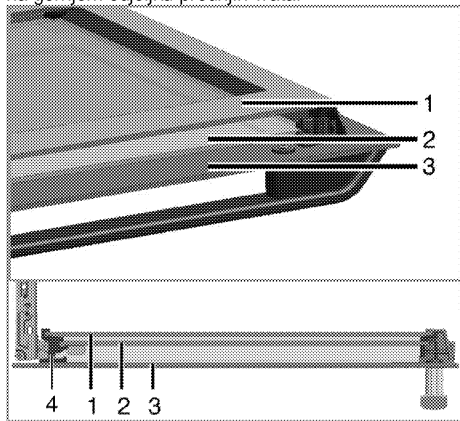
Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

Otvorite vrata pećnice.



- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

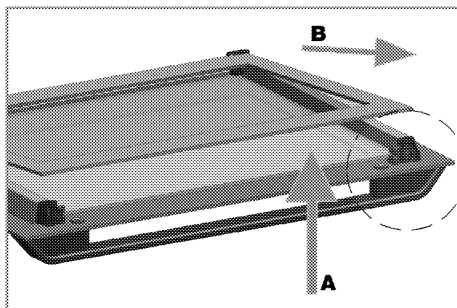
Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



- 1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča
- 3 Vanjska staklena ploča
- 4 Plastični prerez staklene ploče - donji

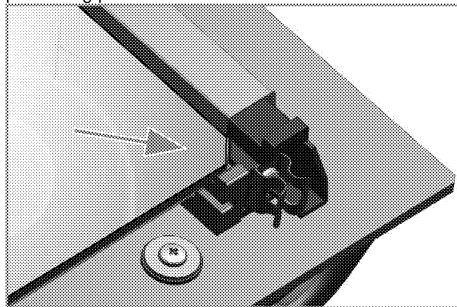
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru **A** i povucite je van u smjeru **B**.

Ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog proreza.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prerez u blizini najskrovitije staklene ploče (1). Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

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

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




Zamjena svjetla u pećnici



OPASNOST:


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

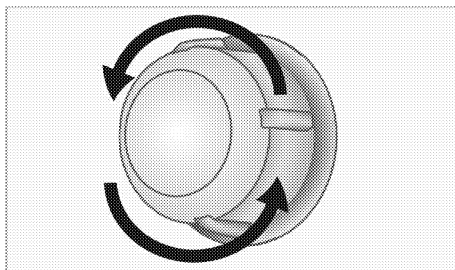
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

| | |
|--|--|
|  | Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici. |
|  | Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice. |
|  | Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C. |

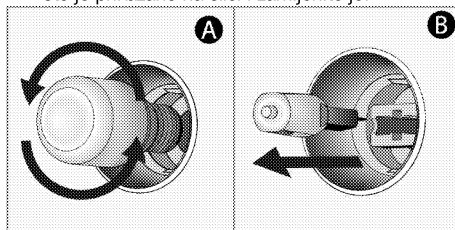
Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

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

 U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

7 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

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

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

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

Proizvod ne radi.

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

Svjetlo u pećnici ne radi.

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

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Kod modea koji su opremljeni programatorom, programator nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.* (Kod proizvoda sa mikrovalnom pećnicom, programator upravlja samo mikrovalnom pećnicom.)
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

(Kod modela sa programatorom) ekran sata trepće ili simbol sata svjetli.

- Ranije se dogodilo prekid u napajanju. >>> *Podesite vrijeme / isključite proizvod i zatim ga ponovo uključite.*

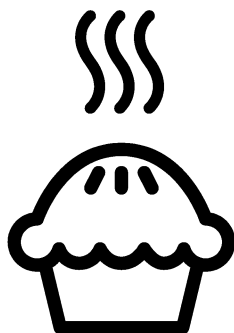


Ukoliko ne možete ukloniti problem čak i ako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.

beko

Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



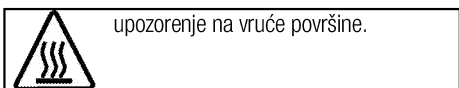
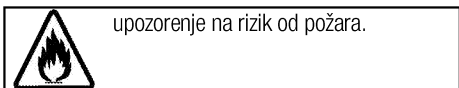
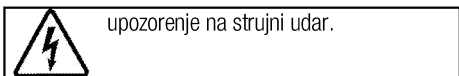
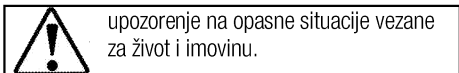
HR

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

| | |
|--------------------------------------|---|
| Opća sigurnost | 4 |
| Električna sigurnost | 4 |
| Sigurnost proizvoda | 5 |
| Predviđena uporaba | 7 |
| Sigurnost za djecu | 7 |
| Stara oprema | 8 |
| Odlaganje materijala pakiranja | 8 |

2 Opće informacije 9

| | |
|------------------------------|----|
| Pregled | 9 |
| Sadržaj paketa | 10 |
| Tehničke specifikacije | 11 |

3 Instalacija 12

| | |
|--------------------------|----|
| Prije instalacije | 12 |
| Montaža i spajanje | 14 |
| Budući prijevoz | 15 |

4 Pripreme 17

| | |
|----------------------------------|----|
| Savjeti za uštedu energije | 17 |
| Prva uporaba | 17 |
| Postavka vremena | 17 |
| Prvo čišćenje proizvoda | 17 |
| Prvo zagrijavanje | 17 |

5 Kako raditi s pećnicom 19

| | |
|---|----|
| Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju | 19 |
| Kako koristiti električnu pećnicu | 19 |
| Načini rada | 20 |
| Uporaba sata pećnice | 21 |
| Tablica vremena kuhanja | 23 |
| Kako raditi s roštiljem | 25 |
| Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu | 25 |

6 Održavanje 27

| | |
|---|----|
| Opće informacije | 27 |
| Čišćenje kontrolne ploče | 27 |
| Čišćenje pećnice | 27 |
| Skidanje vrata pećnice | 28 |
| Skidanje stakla unutrašnjih vrata | 28 |
| Zamjena lampice pećnice | 29 |

7 Otklanjanje kvarova 31

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.

- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute. Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.

- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlaštene serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlaštenu serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom!

Postoji opasnost od strujnog udara!

- Utikač nikad ne dodirujte mokrim rukama! Ne isključujte uređaj povlačenjem kabela, kabel uvijek izvucite držeći ga rukom.
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.

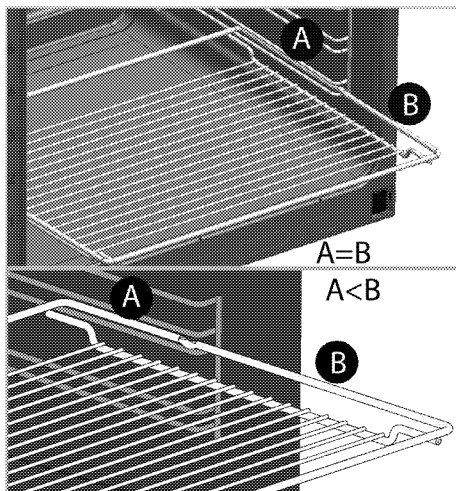
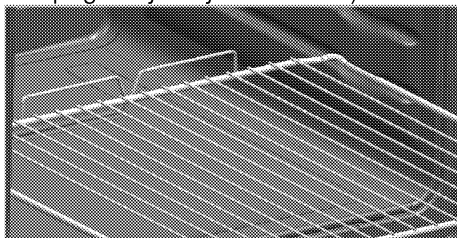
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se

stvari u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.

- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)
Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posude u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za

pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.

- UPOZORENJE: Pazite da su kabel za napajanje uređaja ili prekidač isključeni prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo

zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.

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

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

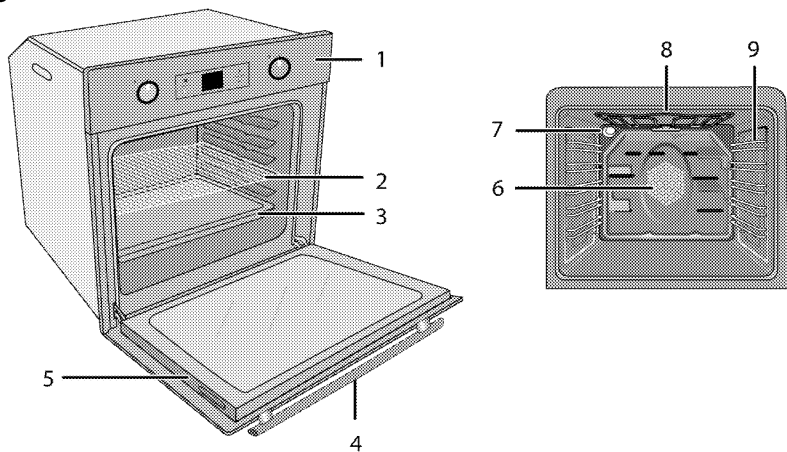
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

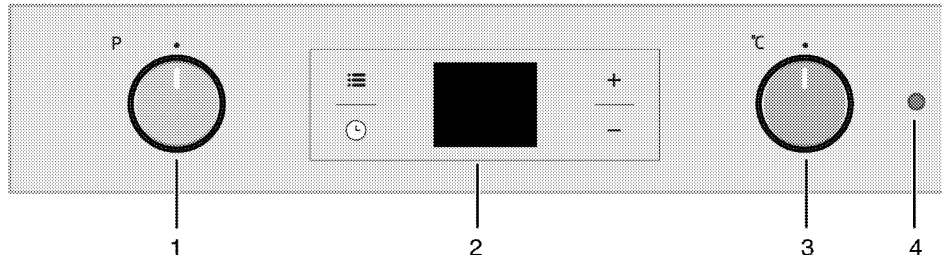
2 Opće informacije

Pregled



- 1 Kontrolna ploča
- 2 Žičana policica
- 3 Lim za pečenje
- 4 Ručka
- 5 Vrata

- 6 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
- 7 Svjetlo
- 8 Gornji grijaći element
- 9 Položaji police



- 1 Tipka funkcija
- 2 Digitalni tajmer
- 3 Tipka termostata
- 4 Svjetlo termostata

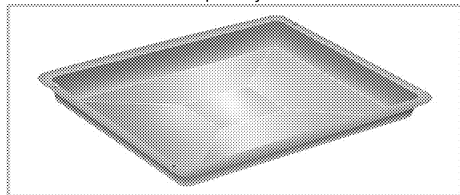
Sadržaj paketa



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

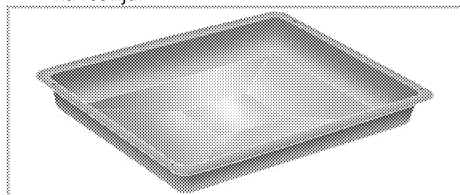
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni lim za pečenje**

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



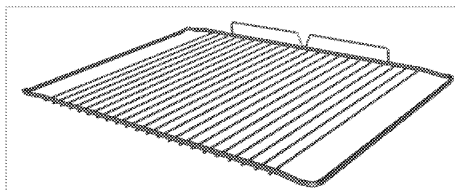
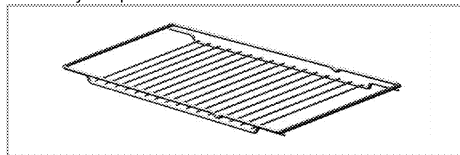
3. **Duboki lim za pečenje**

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



4. **Žičana rešetka**

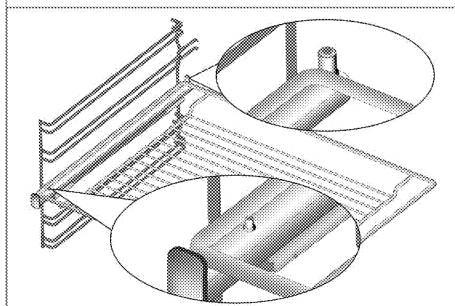
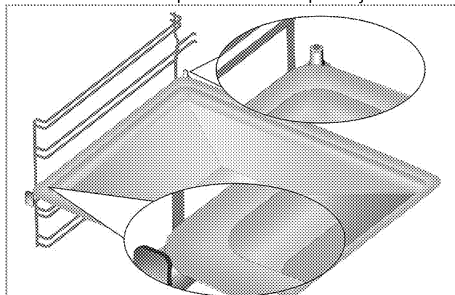
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



5. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

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

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



Tehničke specifikacije

| | |
|--|-------------------------------------|
| Napon/frekvencija | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Ukupna potrošnja energije | 2.5 kW |
| Vrsta / presjek kabela | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina) | **590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Glavna pećnica | Multifunkcijska pećnica |
| Unutarnja lampica | 15/25 W |
| Potrošnja energije za roštilj | 2.2 kW |

Osnove: Informacije o energetske oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).

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

** Pogledajte. *Instalacija, stranica 12.*



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



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



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

3 Instalacija

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



Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

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



OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.



Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.



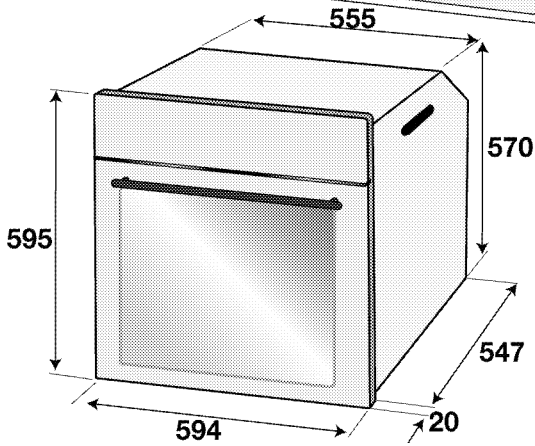
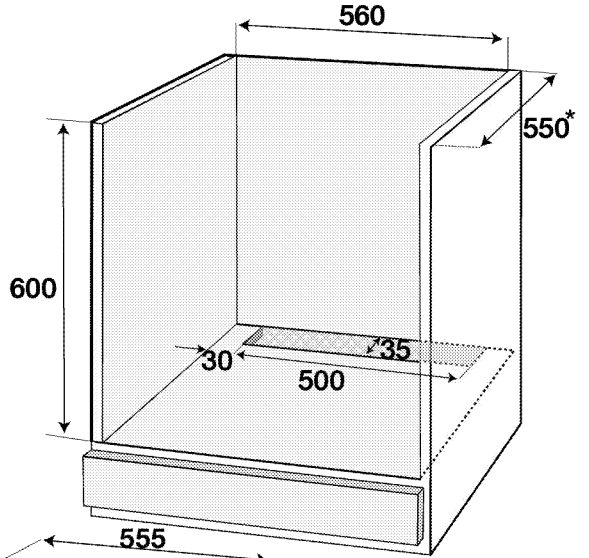
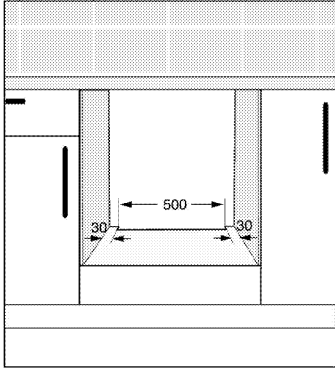
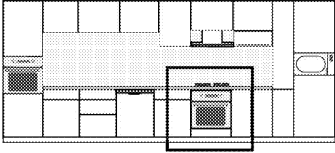
Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



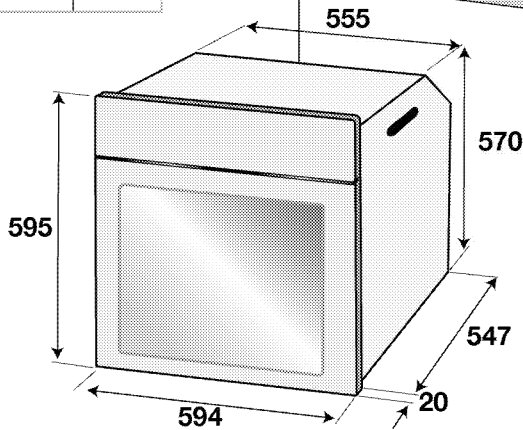
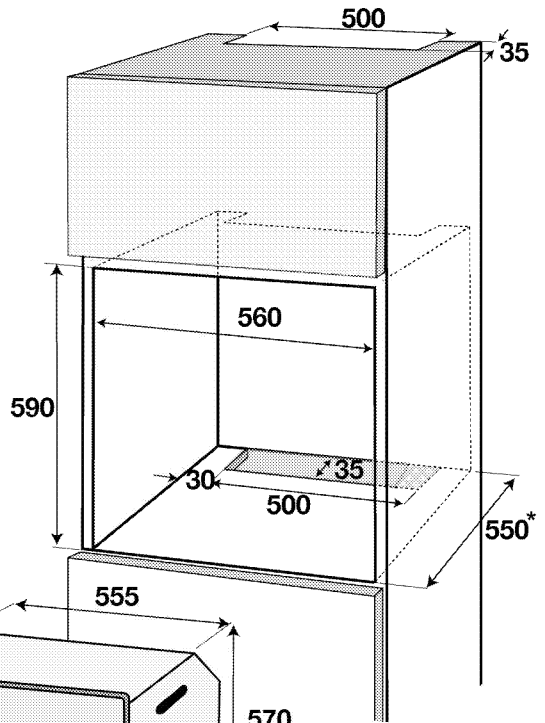
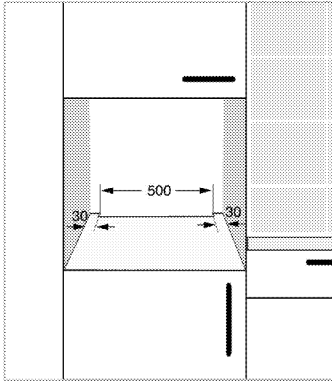
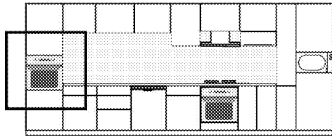
Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke nazad na bočne stjenke nakon što pomaknete proizvod.

Prije instalacije

Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).



* min.



* min.

Montaža i spajanje

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

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu

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



OPASNOST:

Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

**OPASNOST:**

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

**OPASNOST:**

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!



Utikač na kabelu napajanja mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne provodite iznad plamenika).

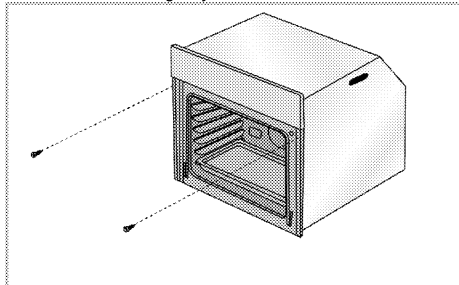


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.

Uključite žicu napajanja u utičnicu.

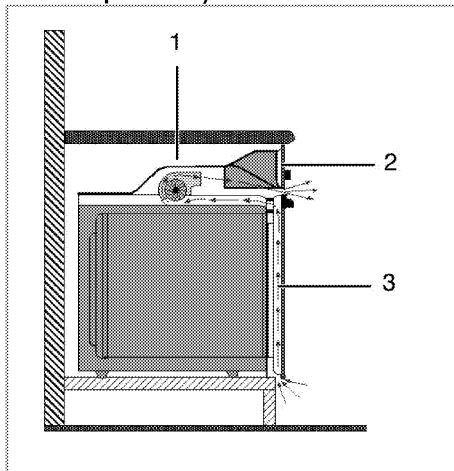
Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazite da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano. Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može

prevrnuti tijekom uporabe ako nije instalirana prema uputama i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode s ventilatorom (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

- 1 ventilator
- 2 Kontrolna ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.




ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice. Ako ste kuhali programiranjem programatora pećnice, ventilator za hlađenje će se također isključiti na kraju vremena kuhanja skupa sa svim funkcijama.


Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

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

 Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.

 Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

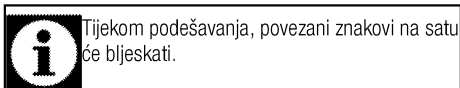
Savjeti za uštedu energije

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

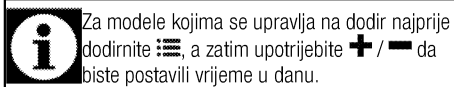
- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

Prva uporaba

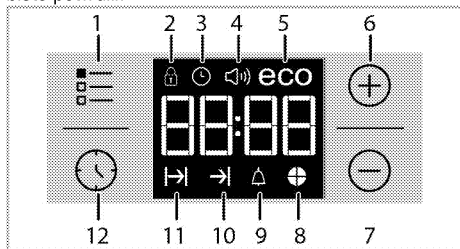
Postavka vremena



Pritisnite tipke **+**/**-** da biste postavili vrijeme nakon prvog uključivanja pećnice.

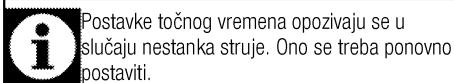


Potvrdite postavku dodirivanjem simbola i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.

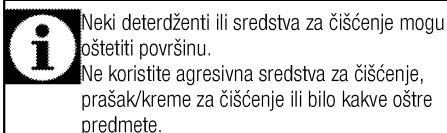


- 1 Tipka za prilagođavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa



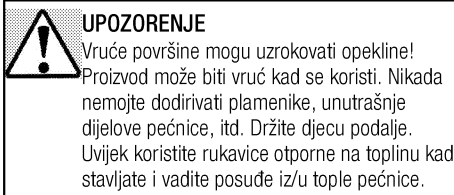
Prvo čišćenje proizvoda



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

Prvo zagrijavanje

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



Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu*, stranica 19.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu*, stranica 19

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 25*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 25*



Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.



OPASNOST:

Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para. Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za pečenje na roštilju

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

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav

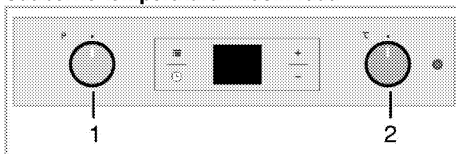
način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grillom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

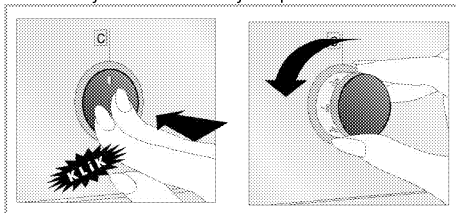
Kako koristiti električnu pećnicu Odaberite temperaturu i način rada



- 1 Tipka funkcija
- 2 Tipka termostata

Vaša pećnica je opremljena skočnim tipkama koje se izbacue van kad ih pritisnete.

1. Pritisnite prema unutra da biste izbacili tipku i zatim je okrenite na željenu postavku.



2. Kada se postupak kuhanja dovrši, pritisnite gumb prema unutra.

1. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.
2. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.
» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tijekom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

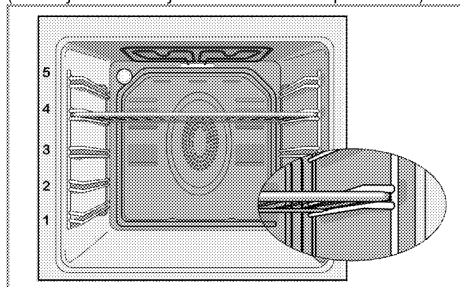
Isključivanje električne pećnice

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

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

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

(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)



Načini rada

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

Gornji i donji grijač



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

Donji grijač



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

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.



Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



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

Rad s ventilatorom



Pećnica se ne grije. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Podesno za polagano otapanje zrnaste smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhanе hrane.

Grijanje ventilatorom



Topli zrak kojeg zagrijava stražnji grijač se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora.

To je prikladno za kuhanje jela na različitim razinama police i zagrijavanje nije potrebno u većini slučajeva. Podesno za kuhanje s više limova.

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.



"3D" funkcija



Rade gornji, donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora (na stražnjoj stijenci). Hrana se podjednako i brzo grije iz svih pravaca. Kuhajte samo s jednim limom.

Puni grill



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

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

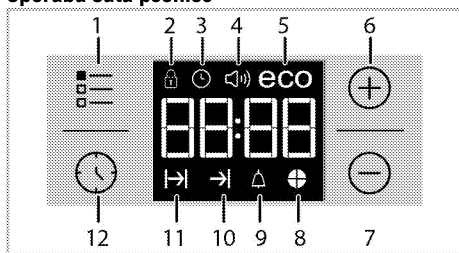
Grill+ventilator







Efekt pečenja na grillu nije toliko jak kao na punom grillu

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

Uporaba sata pećnice






- 1 Tipka za prilagođavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa

| | |
|--|--|
|  | Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu. |
|  | Tijekom postavljanja, povezani će znakovi bljeskati na prikazu. Morate čekati kratko vrijeme da bi postavke stupile na snagu. |
|  | Ako se ne odredi postavka kuhanja, ne može se podesiti točno vrijeme. |
|  | Preostalo vrijeme prikazat će se ako je vrijeme kuhanja postavljeno kad kuhanje počne. |

Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;









Možete postaviti pećnicu tako da se zaustavi na kraju određenog vremena tako da postavite vrijeme kuhanja na brojaču vremena.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki **+** / **-**.
» » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu.
4. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi

vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.

Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na brojaču vremena, možete podesiti vrijeme kraja kuhanja na kasnije.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki **+** / **-**.
» » Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol  stalno će se pojavljivati na prikazu.
4. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za kraj vremena kuhanja.
5. Pritisnite tipke **+** / **-** da biste postavili kraj vremena kuhanja.
» Nakon što postavite vrijeme kuhanja, simbol  i simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu. Nakon početka kuhanja nestat će simbol .

6. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» Programator vremena pećnice računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili.

Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On održava ovu temperaturu do kraja vremena kuhanja.
» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.

7. Kada vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „Kraj” i brojač vremena daje zvučni signal.
8. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.



Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog signala, pećnica će ponovno početi s radom. Okrenite tipku za temperaturu i funkcijsku tipku na položaj "0" (isključeno) da biste isključili pećnicu kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja.

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu.
 - » Na prikazu će se pojaviti „Isključeno“.
2. Pritisnite da biste uključili zaključavanje tipki.
 - » Kad se uključi zaključavanje tipki, „Uključeno“ se pojavi na prikazu, a simbol i dalje svijetli.



Tipke pećnice ne rade kad je uključeno zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.

Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu.
 - » Na prikazu će se pojaviti „Uključeno“.
2. Onemogućite zaključavanje tipki dodirnom tipke .
 - » Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano "ISKLUČENO".

Postavljanje sata s alarmom

Možete upotrijebiti programator na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Na kraju postavljenog vremena programator će se oglasiti zvučnim signalom.

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu.



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki / .



Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme, osvjetljenje zaslona i temperaturu trebaju biti u položaju 0 (ISKLUČENO).

- » Kad se postavi vrijeme alarma, simbol i dalje će svijetliti, a vrijeme alarma pojavit će se na prikazu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol početi će bljeskati i oglasit će se zvučni signal.

Isključivanje alarma

1. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnete bilo koju tipku.
 - » Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.

Opozivanje alarma;

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu kako bi se opozvao alarm.
2. Pritisnite i držite tipku dok se prikaže „00:00“.



Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postavio vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

Promjena tona alarma

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu.
2. Podesite željeni ton alarma s pomoću tipki / .
3. Ton koji ste postavili ubrzo će se aktivirati.
 - » Odabrani ton alarma će biti prikazan na zaslonu kao "b-01", "b-02" ili "b-03".

Promjena točnog vremena

Da promijenite vrijeme koje ste prije postavili:

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu.
2. Postavite vrijeme s pomoću tipki / .
3. Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

Ekonomični način rada

Možete uštedjeti energiju s pomoću ekonomičnog načina rada tijekom kuhanja tako da postavite vrijeme kuhanja u pećnici.

U ovom načinu kuhanje se završava s pomoću unutarnje temperature pećnice tako da se grijači isključuju prije nego što vrijeme kuhanja završi.

Postavljanje ekonomičnog načina rada

1. Dodirnite simbol dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.
 - » Na prikazu će se pojaviti „Isključeno“.
2. Uključite ekonomični način rada dodirnom na tipku .

- » Kad se uključi zaključavanje tipki, „Uključeno“ se pojavi na prikazu, a simbol **eco** i dalje svijetli.

Isključivanje ekonomičnog načina rada

1. Dodirnite simbol dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.

- » Na prikazu će se pojaviti „Uključeno“.

2. Isključite ekonomični način dodirnom na tipku .
 - » Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano „Isključeno“.

Postavljanje svjetline zaslona

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite sve dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na prikazu za označavanje svjetline.
2. Postavite željenu svjetlinu s pomoću tipki / .
 - » Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

Tablica vremena kuhanja








Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič.
Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Pečenje peciva i mesa



1. polica pećnice je donja polica.

| Jelo | Broj limova | Dodatak za upotrebu | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (cca. u min) |
|---------------------------|-------------|---|----------------|----------------|--|------------------------------|
| Kolači u limu za pečenje | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Torte u kalupu | Jedan lim | Kalup za kolač na žičanoj rešetki** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Mali kolači | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Spužvasta torta | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| | Keksi | Jedan lim | Lim za peciva* | | 3 | 180 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* | | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje* | | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Peciva od tijesta | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 5-Standardni lim za pečenje* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Bogata peciva | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje* | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Kvasac | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lazanje | Jedan lim | Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Biftek (cijeli) / Pečenje | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Janjeći but (složenac) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 25 min. 250/max, zatim 190 | 70 ... 90 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 3 | 25 min. 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |
| Pečeno pile | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* | | 2 | 15 min. | 60 ... 80 |

| | | | | | | |
|-----------------|-----------|----------------------------|---|---|--|-------------|
| (1,8-2 kg) | | | | | 250/max, zatim 180 ... 190 | |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 2 | 15 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Purica (5.5 kg) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Riba | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |













Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.



* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Tablica kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

| Jelo | Broj limova | Dodatak za upotrebu | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (cca. u min) |
|-----------------|-------------|---|---|----------------|------------------|------------------------------|
| Kolača | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Mali kolači | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Spužvasta torta | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Pita od jabuka | Jedan lim | Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |

| | | | | | | |
|--|-----------|---|---|-------|-----|-----------|
| | Jedan lim | Okruglo crno metalno posuđe sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 lima | 1-Okruglo crno metalno posuđe sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** 4-Okruglo crno metalno posuđe sa promjera 20 cm na lima za peciva** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Savjeti za pečenje torti

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

Savjeti za pečenje tijesta

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



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

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu Grill s električnom funkcijom

| Hrana | Dodatak za upotrebu | Položaj police | Preporučena temperatura (°C)** | Vrijeme pečenja na grillu (približno) |
|------------------|---------------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Riba | Žičana rešetka | 4..5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Narezana piletna | Žičana rešetka | 4..5 | 250/max | 25...35 min. |
| Komadi janjetine | Žičana rešetka | 4..5 | 250/max | 20...25 min. |
| Pečena govedina | Žičana rešetka | 4..5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Komadi teletine | Žičana rešetka | 4..5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Tost kruh * | Žičana rešetka | 4 | 250/max | 1...3 min. |

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijte 5 minuta.

**Ako se temperatura roštiljanja na vašem proizvodu ne može podesiti, roštilj će raditi pri maksimalnoj temperaturi.

Savjeti za kuhanje povrća

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

Kako raditi s roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

uključivanje grilla

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

Isključivanje grilla

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



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN testiraju proizvod
60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da

| Hrana | Dodatak za upotrebu | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (cca. u min) |
|---------------------------------|---------------------|----------------|------------------|------------------------------|
| Tost kruh | Žičana rešetka | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| Čufte (govedina) - 12 komada | Žičana rešetka | 4 | 250/max | 25...35 min. |

Okrenite hranu nakon isteka 2/3 ukupnog vremena pečenja na rešetki.
Preporučuje se izvršiti predgrijavanje u trajanju od 5-6 minuta za svu hranu koja se prži.

6 Održavanje

Opće informacije

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



OPASNOST:

Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.
Postoji opasnost od strujnog udara!



OPASNOST:

Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

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



Neki deterđenti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

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



Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

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



Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gumbе da biste očistili upravljačku ploču.

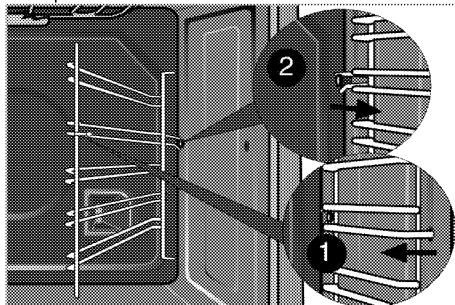
Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

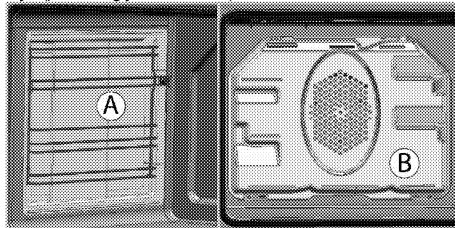
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Katalitičke stijenke

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

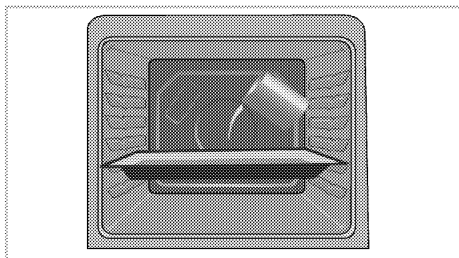
Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke su stijenke svijetle mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Porozne površine katalitičkih stijenki čiste se automatski s pomoću upijanja i pretvorbe prolivenog ulja (para i ugljikov dioksid).



Lako parno čišćenje

Ova vrsta čišćenja omogućuje lako čišćenje jer se prljavština (koja nije predugo stajala) razgrađuje parom koja nastaje unutar pećnice i vodenim kapljicama koje se kondenziraju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



3. Namjestite pećnicu na lako parno čišćenje i pustite da radi 25 minuta na 100 °C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštinu te ju obrišite suhom krpom.



Tijekom jednostavnog načina čišćenja pare, voda koja se stavlja u ladicu za omekšavanje slabo oblikovanih ostaci-prljavština unutar šupljine pećnice će ispariti i kondenzirati u šupljini pećnice i unutrašnje staklo vrata pećnice, tako da voda može kapati kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Očistite vrata pećnice

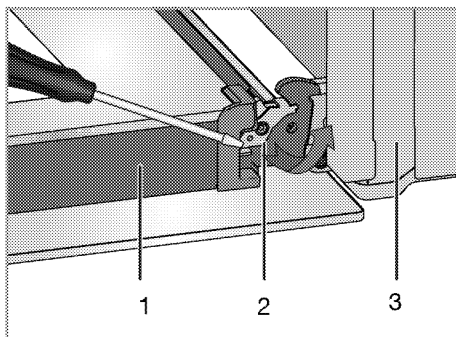
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.



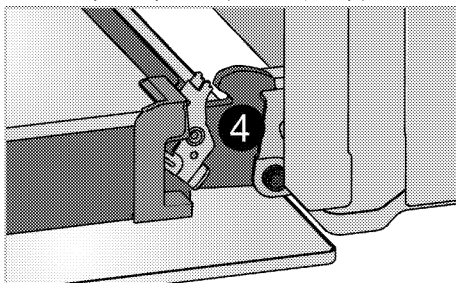
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

Skidanje vrata pećnice

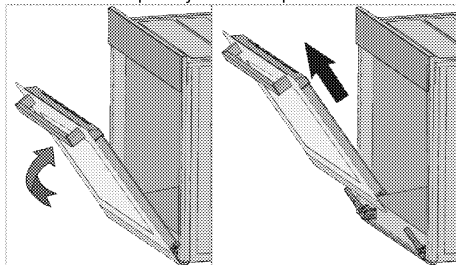
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke (zatvoreni položaj)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Pomaknite prednja vrata do pola.



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



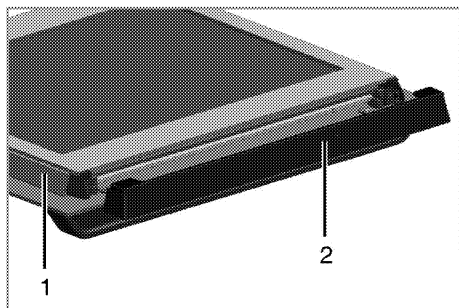
Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

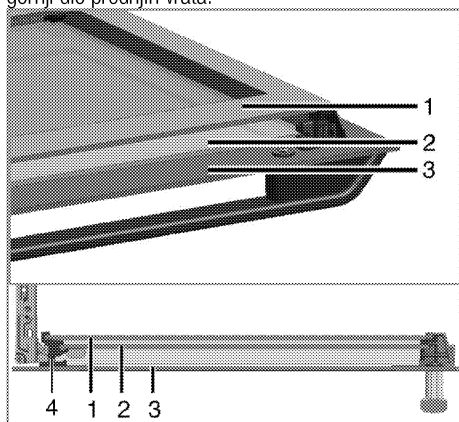
Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

Otvorite vrata pećnice.



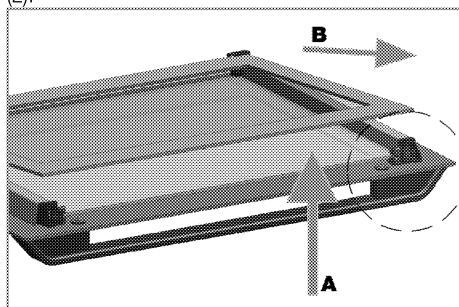
- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.

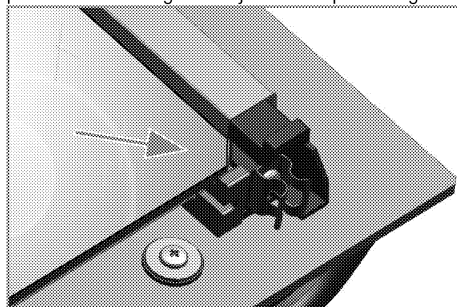


- 1 Krajnje unutrašnje staklo
- 2 Unutarnje staklo
- 3 Vanjsko staklo
- 4 Plastični utor za staklo-donji

Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru **A** i povucite ga u smjeru **B**. Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).



Prvi korak za regupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2).
Kako je prikazano na slici, stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora.



Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1). Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu.

Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla u donje plastične uture (5).

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

Zamjena lampice pećnice



OPASNOST:

Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



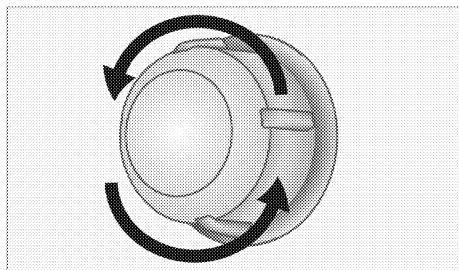
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

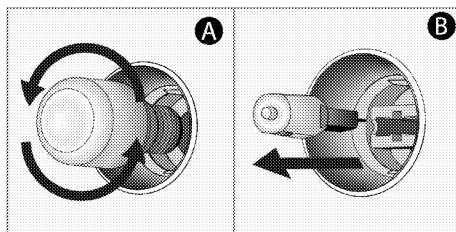
1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.



4. Vratite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi.

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*

Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Postavite vrijeme.* (Kod proizvoda s mikrovalnom pećnicom, tajmer kontrolira samo mikrovalnu pećnicu).
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

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

- Bilo je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme / Isključite uređaj i ponovno ga uključite.*



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

